Kurt

genuss & keramik

Speisekarte

Mittags

Mittagsextra zu unserer festen Karte

Serviert wird auf Geschirr aus unserer Töpferei

Quarkpizokel

verschiedene Variationen

Grünkernbolognese *(vegetarisch)*

oder

Pilzrahmsauce

oder

mit Gemüse

oder

Bolognese

dazu Salat

11,50 €

Speisen am Mittag

Vorspeisen

Beilagensalat **6,80 EUR**

Linsensalat orientalisch **10,80 EUR**
mit frischen Paprika und Zwiebeln

Eine feine Tagessuppe **7,80 EUR**

Birnen-Parmesan-Carpaccio **9,80 EUR**
mit Erbsenpesto und Parmaschinken

Geräucherter Lachs **14,50 EUR**
mit Knoblauch-Champignons an Meerrettich-Schmand

Smoothies *verschiedene Sorten*

Amazing Açai **0,2l** **4,90 EUR**
Bananen, Açaipüree, Erdbeeren, Heidelbeeren, Sauerkirschen

Real Green **0,2l** **4,90 EUR**
Apfel, Blattspinat, Sellerie, getr. Datteln, Feigen

Kale Moss **0,2l** **4,90 EUR**
Ananas, Banane, Grünkohl, getr. Datteln, Limette,
Mango, Avocado, Minze

Ban and Berries **0,2l** **4,90 EUR**
Erdbeeren, Banane, Himbeeren, rote Johannisbeere

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Speisen am Mittag

für den kleinen Hunger

Shakshuka *vegetarisch* **10,80 EUR**
pochiertes Ei, eingebettet in würziger Tomaten-Paprikasauce
gewürzt mit Peperoni, Cumin und Koriander

Shakshuka mit Schafskäse *vegetarisch* **12,80 EUR**

Pasta Bolognese *auch vegan möglich* **12,90 EUR**
… für Kinder **6,90 EUR**

Unsere vegetarischen Hauptspeisen

Auberginen-Cordon bleu *vegetarisch* **19,80 EUR**
in einer Parmesanpanade auf Ofengemüse
mit einer Champignon-Rahmsauce

Karamellisierter Ziegenfrischkäsetaler *vegetarisch* **18,80 EUR**
auf Blattsalat, dazu geröstete Würfelkartoffeln

Hash am Mittag *vegetarisch / auch als vegan möglich* **11,80 EUR**
Rote Bete-Kartoffel-Gericht mit Spiegelei und Dill-Öl

Veganes Curry **19,50 EUR**
mit Gemüse und Alblinsen, dazu Reis

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Speisen am Mittag

Unsere Fleisch- und Fischgerichte

Sesam-Lachs auf Gemüse-Safranrisotto **25,00 EUR**
mit hellem und dunklen Sesam

Rieslinghähnchenbrust von der Maispoularde **21,00 EUR**
auf Gartengemüse mit Kartoffelstampf und Rahm-Sauce

Black Pepper Chicken **23,80 EUR**
mit Bratkartoffeln und Salat

Steinsalzsteak vom Duroc-Schwein **23,80 EUR**
mit gerösteten Würfelkartoffeln und Salat

Steinsalzsteak vom Duroc-Schwein **25,50 EUR**
mit Kartoffelstampf und Gemüse an einer
Schmand-Zwiebel-Sauce nach Stroganoff-Art

d' Alb trifft auf's Längental **19,50 EUR**
Alblinsen mit Spätzle und Längentaler Würstchen

Unsere Desserts

Pastel de Nata *vegetarisch* **4,40 EUR**
Blätterteigtörtchen mit Vanillepuddingfüllung

Kurti **7,20 EUR**
Mürbeteiggebäck mit Cremefüllung

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Kurt

genuss & keramik

Getränkekarte

Kalte Getränke

Aperitif

Piccolo Prosecco oder **Perlwein**	**0,20l**	**6,60 EUR**
Aperol Sprizz	**0,25l**	**8,60 EUR**
Aperol Sprizz - alkoholfrei	**0,25l**	**9,10 EUR**

Wasser

Black Forest still	**0,25l**	**3,10 EUR**
Black Forest still	**0,50l**	**4,30 EUR**
St. Pellegrino medium	**0,25l**	**3,10 EUR**
St. Pellegrino medium	**0,50l**	**4,30 EUR**

Säfte

Orange oder Apfel	**0,20l**	**3,10 EUR**
Saftschorle	**0,30l**	**4,10 EUR**

Orange | Apfel | Johannisbeere | Rhabarber
Apfel-Birne | Johannisbeere-Apfel-Birne | Cola-Orange

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Heisse Getränke

Kaffee Crema	**2,90 EUR**
Kännchen Kaffee gebrüht im AEROPRESS	**5,10 EUR**
Espresso normal / doppio	**2,60 / 4,10 EUR**
Americano	**3,10 EUR**
Cappuccino normal / gross	**3,30 / 4,10 EUR**
Red-Cappuccino normal / gross	**3,80 / 4,60 EUR**
› Roibusch-Tee mit Milchschaum	
Latté Macchiato	**4,10 EUR**
Café au lait im Keramik-Bol	**4,60 EUR**
Kardamom-Kaffee mit Milch	**4,60 EUR**
Moccachino	**4,60 EUR**
Becks Cocoa (Heisse Schokolade, koffeinfrei)	**4,30 EUR**
Orange | Minze | Banane | rote Beete | pur	
Koawach (Heisse Schokolade, koffeinhaltig)	**4,30 EUR**
Minze | Zimt+Kardamom | Feuer+Flamme (Zartbitter+Chili) | Klassik	
Barraquito alkoholhaltig	**7,20 EUR**
Tee im Kännchen reichhaltige Sorten im Feinkostregal	**4,90 EUR**
Earl Grey im Kännchen koffeinfrei	**5,60 EUR**
Kaffee auf Wunsch mit Flavour - Aufpreis	**0,50 EUR**
Cocos, Caramel, Vanille und Erdbeere	
Auch mit Milchalternativen erhältlich – Aufpreis	**0,50 EUR**
Hafer- oder Sojamilch	

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Offene Weine

Rotweine 14	0,1	0,25	Flasche
Alfacinha Superior *2018, Vinho Regional Lisboa, Reserva, Cuvée, 13,5%*	**4,10**	**7,40**	**21,00 EUR**
Montaria *vegan* *2022, Vinho Regional Alentejano, Cuvée, 13,5%*	**4,10**	**7,40**	**21,00 EUR**
Fabelhaft Douro *2021, Portugal, Cuvée, 12,5%*	**4,30**	**8,40**	**25,00 EUR**
Esteva Douro *2020, Portugal, Cuvée, 13%*	**4,50**	**7,50**	**22,00 EUR**
Papa Figos Douro *2022, Portugal, Cuvée, 13%*	**4,80**	**9,50**	**26,00 EUR**
Opta *2020, Portugal, Cuvée, 13%*	**4,30**	**8,40**	**25,00 EUR**
Fair Grapes *Baden, Tara Spätburgunder, 13%*	**5,00**	**10,00**	**30,00 EUR**

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Offene Weine

Weissweine 14

Alfacinha **4,00 | 7,30 | 20,00 EUR**
2022, Portugal, Vinho Regional Lisboa, Cuvée, 12,5%

Montaria *vegan* **4,00 | 7,30 | 20,00 EUR**
2023, Portugal, Vinho Regional Alentejano, Cuvée, 12,5%

Quinta da Aveleda **4,00 | 7,30 | 20,00 EUR**
2023, Portugal, Vinho Verde, Cuvée, 9,5%

Portas de Herdade **4,00 | 7,30 | 20,00 EUR**
2023, Portugal, Cuvée, 13%

Leider Geil Riesling **4,20 | 8,20 | 25,00 EUR**
2022, Pfalz, trocken, 11,5%

Leider Geil Grauburgunder **4,20 | 8,20 | 25,00 EUR**
2022, Pfalz, trocken, 13%

Fair Grapes Melli Riesling **4,20 | 8,10 | 24,00 EUR**
2022, Rheingau, trocken, VDP

Fair Grapes Silvaner **4,50 | 9,00 | 27,00 EUR**
Franken, trocken

Franz Blanc de Blanc **5,00 |10,00 | 30,00 EUR**
Mosel, 11,5%

Emil Bauer Scheurebe **5,00 |10,00 | 30,00 EUR**
Pfalz, 12%

Johann Geil Weisser Burgunder **5,00 |10,00 | 30,00 EUR**
Rheinhessen, 12,5%

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Offene Weine

Roséweine 14

Leider geil Rosé — **4,60 | 9,10 | 27,00 EUR**
2022, trocken, Rheingau, VDP

Fair Grapes Viola Rosé — **4,60 | 9,10 | 27,00 EUR**
2023, trocken, Frankreich, VDP

Aveleda — **4,00 | 7,30 | 20,00 EUR**
2022, Portugal, Cuvée, 11%

Alfacinha — **4,00 | 7,30 | 20,00 EUR**
2023, Portugal, Cuvée, 12,5%

Leider geil rosé — **4,50 | 9,00 | 27,00 EUR**
2022, Pfalz, 12,5%

Fair Grapes Viola rosé — **4,60 | 9,00 | 27,00 EUR**
Franken, 11,5%

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Flaschen-Weine

Flaschenweine 14

Châteauneuf du Pape **45,00 EUR**
2022, Vieux Chemin, Frankreich, 14,5%

Château de treviac **24,00 EUR**
2020, Languedoc, Cuvee Syrah, Grenache, Frankreich, 15,4%

Château de Jau **30,00 EUR**
2020, Cavee Langedoc, Frankreich, 14%

Chateau L´Heyrisson **28,00 EUR**
2020, Reserve Bordeaux, Frankreich, 13,5%

Chateau du Carrubier **32,00 EUR**
2014, Provence Grenache , Frankreich, 13%

Chateau du Carrubier **36,00 EUR**
2015, Provence Grenache, Syrah, Frankreich, 14,5%

Chateau Rahoul Graves Bordeaux **42,00 EUR**
2019, Merlot, Petit Verdot, Frankreich, 14%

Le Cedre Cahors **65,00 EUR**
2012, Malbec, Bio Dynamic, Frankreich, 13%

Amarone della Valpolicella **34,00 EUR**
2021, Venetion, trocken, Corvina Veronese, Italien, 15%

Governo Toskana Falco Dóro **28,00 EUR**
2021, Toskana, Sangiovese, Merlot Cuvee, Italien, 13,5%

Domain Tempier Bandol **75,00 EUR**
2014, Provence, Grenache Noir, Grenache, Frankreich, 14%

Final Fantasy **75,00 EUR**
Ifrit Rouge, Frankreich, 12,5%

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Domain Tempier Bandol	**70,00 EUR**
2015, rosé, Prove Corrigan, Cinsault, Frankreich, 13,5%	
Cuvee Clairette	**52,00 EUR**
weiß, Marsanne, Ugni Blanc, Frankreich, 13%	
Ihringer Pinot Noir	**24,00 EUR**
Fair Grapes Tara Cinet Noir	**30,00 EUR**
Scheu…aber geil	**23,00 EUR**
2022, Scheurebe, trocken	
Gewürztraminer Reserve AC; 2021 Domaine Lucien Albrecht	**28,00 EUR**

weitere Weine finden Sie bei uns im Weinregal

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Biere

Philips Braumanufaktur - *aus Zimmern ob Rottweil*

Pils Naturtrüb	**0,33 l**	**3,90 EUR**
Kellerbier	**0,33 l**	**3,90 EUR**
Pale Ale	**0,33 l**	**3,90 EUR**
IPA *(Indian Pale Ale)*	**0,33 l**	**4,60 EUR**
andere Sorten auf Nachfrage	**0,33 l**	**4,60 EUR**

Berg - *aus Ehingen/Berg*

Hefeweizen	**0,50 l**	**4,30 EUR**
3-Korn Hefeweizen dunkel	**0,50 l**	**4,60 EUR**
Spezial Bio Gerste	**0,50 l**	**4,10 EUR**
Radler	**0,33 l**	**3,90 EUR**
Cyriakus - Pils alkoholfrei	**0,33 l**	**3,90 EUR**
Hefeweizen alkoholfrei	**0,50 l**	**4,30 EUR**

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Digistif

Als krönenden Abschluss gibt's jetzt

Cognac Maison Beaumont 40%	**2cl**	**7,60 EUR**
Calvados papidoux CO 40%	**2cl**	**5,60 EUR**
Whisky Talisker 46%	**2cl**	**5,10 EUR**
Ramazzotti Amaro 30%	**2cl**	**3,60 EUR**
Marsala Casano 17%	**2cl**	**2,60 EUR**
Limoncello il Convento 34%	**2cl**	**4,60 EUR**
Raki Tekirdag Rakisi 10 47%	**2cl**	**6,10 EUR**
Sturzflug Premium Gin 44%	**2cl**	**5,60 EUR**
Grahams Portwein 20% 20 Jahre alt	**2cl**	**6,10 EUR**
Grafschaft Alte Birne 40%	**2cl**	**6,10 EUR**
Grafschaft Alte Marille 40%	**2cl**	**6,10 EUR**
Bottega Grappa 38%	**2cl**	**6,60 EUR**
Sessantanni Grappa 40%	**2cl**	**6,60 EUR**
Weingut Winkelhof Birnenbrand 40%	**2cl**	**3,90 EUR**
Müllers Brennerei Willi 40%	**2cl**	**3,90 EUR**
William Hinton Rum 40% 3 Jahre alt	**2cl**	**4,10 EUR**

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Schlusswort

Allergene & Zusatzstoffe bitte beim Service nachfragen.

Wir haben eine gesonderte Karte an der Theke zur Einsicht.

Wir würden uns freuen, wenn Sie uns auch im Internet besuchen.

Schlusswort:

Werte Gäste, wir würden uns sehr freuen Fotos von Ihnen im Internet und den sozialen Netzwerken zu entdecken. Aber bitte teilen Sie unsere Speisekarte nicht, da diese öfters mal geändert wird und so schnell veraltete Speisekarten sich im Internet & den sozialen Netzwerken befinden.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.