

Willkommen im Restaurant 15

WO MODERNE KÜCHE AUF REGIONALE WURZELN TRIFFT

VERWURZELT IM GESTERN · GELEBT IM HEUTE
GEDACHT FÜR MORGEN

Unsere Küche hat ihre Wurzeln in der Region und ihren Blick nach vorn. Wir kochen handwerklich, saisonal und mit Respekt vor dem Produkt. Traditionelle Ideen dürfen bleiben, werden aber neu gedacht und zeitgemäß interpretiert.

Alles entsteht bei uns frisch und mit Liebe zum Detail – ohne Fertigprodukte, dafür mit ehrlichem Geschmack und sorgfältig ausgewählten Zutaten.

Unsere Karte lädt zum Entdecken ein. Jedes Gericht steht für sich, viele lassen sich wunderbar kombinieren. Teilen ist ausdrücklich erwünscht. Bestellen Sie mehrere Gerichte für die Mitte des Tisches, probieren Sie gemeinsam und genießen Sie die Vielfalt unserer Küche.

Denn gutes Essen verbindet.
Vertraut und überraschend zugleich.
Regional verwurzelt. Modern gekocht.
Willkommen im Restaurant 15.



Wir kochen mit dem Besten, was die Region und die Saison uns schenken. Mit Liebe, Sorgfalt und Respekt gegenüber Mensch, Tier und Natur. Lassen Sie sich überraschen. 

DANKESCHÖN an unsere Lieferanten

Herr Dr. Thielemann

Bad Dürkheim
Aasener Wild

-

Büffel Bill

Singen
Weiderind vom Bodensee

-

Familie Reichmann

Längental/Dauchingen
Schweinefleisch

-

Hof Klausmann

Obereschach
Eier, Kartoffeln und Blumen

-

Montlerei

Bad Dürkheim
Lokales Gemüse und Salate

-

Ewald Fürst

Höri
Obst und Gemüse vom Bodensee

-

Passion Trüffel

Familie Pfüller
Kappel

-

Fischmarkt Koch

Insel Reichenau

-

Familie Riederer Freiherr von Paar

Postmünster
Lamm

-

Waldfrüchte Schmidt

Schwandorf - Krondorf
Pilze

KUR- UND BÄDER
GmbH Bad Dürkheim
TOURISMUS BÄDER GESUNDHEIT EVENTS



DAS RESTAURANT

NEUES
SPEISEN

Unsere Empfehlung zum Aperitif
mit Alkohol

Negroni 11,-
Gin · Wermut · Campari

Campari Orange 9,-
mit frischem Orangensaft

ohne Alkohol

Americano 8,-
Dr. Jaglas herber Hibiskus · San Bitter · Soda

Gin Tonic 8,-
Jörg Geiger Bitter · Thomas Henry Tonic

Van Nahmen 0,1l

Sparkling Juicy Tea 6,-
Weißer Tee · Quitte

Apfel-Heidelbeer-Kirsch-Secco 6,-

Offene Weine
Schaumwein

n.V. Petit Adler Sekt Brut 0,1 l 9,-
Franz Keller | Vogtburg-Oberbergen, Baden

Krack Secco 0,1 l 5,-
Sekthaus Krack | Deidesheim, Pfalz

Weiss 0,1l | 0,25l

2022 GRAUBURGUNDER 4,5 l 9,-
Schäfer Heinrich | Heilbronn, Württemberg

2024 Riesling 6,- l 12,-
Weingut Rings | Freinsheim, Pfalz

2023 Kaiserstuhl Weiss 6,- l 12,-
Chardonnay | Grauburgunder | Sauvignier Gris
Franz Keller | Oberbergen, Baden

Rose

2023 Rosé Löss l Lehm 4,5 l 9,-
Weingut Höfflin | Bötzingen, Baden

ROT

2023 Spätburgunder 4,- l 8,-
Köbelin | Eichstetten, Baden

2020 Lemberger Steillage 6,- l 12,-
(Blaufränkisch)
Weingut Kusterer | Esslingen

2023 Primitivo Cantele 6,- l 12,-
Cantele | Guagano, Apulien, Italien

2022 Primitivo Di Manduria 0,75 l 49,-
Felline | Manduria, Apulien, Italien

Geteiltes Glück schmeckt besser!

Eine Flasche aus unserer Weinkarte bringt Genuss und Freude für alle auf den Tisch! Schaut unbedingt in unsere Weinkarte.

Sharing Surprise ab 2 Personen

2 Gänge 49,- p.P. | 3 Gänge 59,- p.P. | 4 Gänge 69,- p.P.

Mehrere Gerichte pro Gang – in die Mitte des Tisches serviert.

Unser Sharing-Menü lädt zum Teilen, Probieren und Entdecken ein. Lasst euch überraschen und genießt gemeinsam die Vielfalt unserer Küche. Das Menü wird tischweise serviert.

Allergien, Unverträglichkeiten und persönliche Vorlieben berücksichtigen wir selbstverständlich.

Kalte Gerichte

Zum Ankommen & Teilen

Knusprige Krokette von pikantem Rinderragout 3,-
Gebeizter Bio-Lachs · Hibiskus · Gurke 9,-
Sauerteigbrot aus eigener Herstellung · Fassbutter 5,-
Hausgemachter Frischkäse · Schnittlauch · Pfeffer 4,-
Schweinebauch würzig & fein geschnitten 5,-
Kalte Tomatensuppe im Glas serviert 5,-
Gepickeltes Gemüse und ein paar Oliven 3,-

Unser Tipp: einfach alles auf den Tisch & teilen 16,- p.P.

Für besondere Genussmomente

Krabbencocktail 14,-
handgepuhlte Eismeergarnelen aus Dänemark
Erdbeere · Zitruscrème · Chili

Rindertatar von Hand geschnitten 15,-
Schnittlauch · Café-de-Paris-Butter · geräucherter Aal

Sommerlich marinierte Tomaten 13,-
roh marinierte Zwiebeln · Mandeleis · Basilikum

Lachsforelle roh & leicht geflämmt 14,-
Bergamotte · Kohlrabi · braune Butter

Frische Salate

Knackige Sommersalate in Karotten-Vinaigrette 13,-
Wildkräuter · Radieschen · Minze

Caesar-Salat | das Original nach Cesare Cardini 13,-
frischer Romanasalat · Croûtons · hausgemachtes Dressing

+ ca. 200 g saftig gegrilltes Dry Aged Rindersteak 22,-
+ saftig gegrillter Zander 21,-
+ knusprige Perlhuhnbrust 12,-

Für den kleinen Hunger

Pastrami Sandwich 11,-
Senf · Sauerteigbrot · pikantes Sauerkraut

Frittierte Sauerteigpizza 9,-
Basilikum · geschmorte Paprika · Büffelmozzarella

Warme Gerichte

Klassiker erfrischend anders

Kalbshaxe 12 Stunden geschmort 24,-
Lauch · Meerrettich · Senf

Kräuter-Ricotta-Maultaschen 21,-
junge Erbsen · gereifter Bergkäse · Minze

Knuspriges Dry Aged Schweineschnitzel 22,-
aus dem Längental
Tonkatsu Art · Pikante Kirschjus · Krautsalat

Frikassee 26,- p.P.
Ein Klassiker, der mehr kann, als man denkt.
Elsässer Bio-Huhn · Pfifferlinge · Erbsen

Vom Feuer vollendet

Gegrilltes Kalbsbries 28,-
Trüffeljus · Schwarzwald-Miso · Sellerie

Wildzander auf der Haut gegrillt 28,-
Zitronenverbene · Zucchini · pikanter Rhabarber

Unser Klassiker – Zwiebelsteak 26,-
Dry Aged Weiderind · würzige Zwiebelkruste · Pfefferjus

Sommerliche Inspirationen

Poltinger Lamm gebraten & geschmort 27,-
gegrillte Pfifferlinge · Aubergine · Olive

Aubergine pikant glasiert 22,-
geräucherte Chili · Haselnuss-Schaum · eingelegte Zitrone

Gegrillte Pfifferlinge 24,-
zarter Sellerie · Rieslingsoße · Spinat

Steak Royal – gemeinsam genießen

400gr Rib-Eye-Steak 29,- p.P.
Mind. 2 Personen – alles zum Teilen in die Tischmitte serviert.
21 Tage gereiftes Weiderind vom Bodensee
Miso Mayonnaise · Pfefferjus · frischer Salat

Beilagen – zum Kombinieren nach Lust & Laune

Goldbraune gebratene Spätzle 6,-
Knusprige Rösti-Fritten 6,-
Buttriges Kartoffelpüree 7,-
Butterreis 5,-
Beilagensalat spritzig angemacht 5,-
Hausgemachte Jus 3,-
Buntes Gemüse 6,-

Gerne reichen wir Ihnen unsere Dessertkarte

Bei Allergien informieren Sie bitte unser Personal.
Die Allergikerkarte erhalten Sie auf Wunsch.