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.

Naturpark-Wirte – Schmeck den Schwarzwald

Schmeck den Süden – Gastronomen Baden-Württemberg

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 Dürrheim
Aasener Wild
–
Büffel Bill
Singen
Weiderind vom Bodensee
–
Familie Reichmann
Längental/Dauchingen
Schweinefleisch
–
Hof Klausmann
Obereschach
Eier, Kartoffeln und Blumen
–
Montlerei
Bad Dürrheim
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 Dürrheim
TOURISMUS BÄDER GESUNDHEIT EVENTS

FÜNF ZEHN
DAS RESTAURANT

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 | 8,-**
Franz Keller | Vogstburg-Oberbergen, Baden

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

Weiss 0,1l I 0,25l

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

2024 **Riesling 6,- I 12,-**
Weingut Rings | Freinsheim, Pfalz

2023 **Kaiserstuhl Weiss 6,- I 12,-**
Chardonnay I Grauburgunder I Souvignier Gris
Franz Keller | Oberbergen, Baden

Rose

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

ROT

2023 **Spätburgunder 4,- I 8,-**
Köbelin | Eichstetten, Baden

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

2023 **Primitivo Cantele 6,- I 12,-**
Cantele | Guagano, Apulien, Italien

2022 **Primitivo Di Manduria 0,75 I 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 MENÜ

TEILEN. PROBIEREN. ENTDECKEN.
Mehrere Teller. Eine Mitte.

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

Unsere Küche verbindet badische Wurzeln mit internationalen Einflüssen, Feuer und saisonalen Produkten.
Alles kommt in die Mitte des Tisches. Ihr teilt. Wir überraschen.

Allergien, Unverträglichkeiten & Vorlieben
berücksichtigen wir selbstverständlich.

Ankommen

Sauerteigbrot · Fassbutter 5,-
Krokette von pikantem Rinderragout 3,-
Gebeizter Bio-Lachs · Schmand 9,-
Hausgemachter Frischkäse · Schnittlauch 4,-
Terrine von der Schlachtplatte · Senfgurke 5,-
Schaumige Brotsuppe · Pfeffer 5,-
Gepickeltes Gemüse · Oliven 3,-

UNSER TIPP

Zum Ankommen einfach alles auf den Tisch.
Eine Auswahl unserer kleinen Gerichte. **18,-**

Vorweg

Matjes 14,-
Pikanter Karottensud · Zwiebel

Rindertatar 16,-
Café-de-Paris-Butter · geräucherter Aal

Rote Bete rauchig & pikant 14,-
Burrata · geräucherte Mandel

Lauwarm geräucherte Forelle 15,-
Meerrettich · Kohlrabi

Salate

Knackige Herbstsalate 12,-
Wildkräuter · Tomaten-Vinaigrette

Caesar-Salat 13,-
Romanasalat · Croûtons

dazu nach Wahl

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

Feuer

Kalbsbries 28,-
Trüffeljus · Sellerie

Hackbraten Tokio Edition 24,-
pikante Kirschjus · wilder Brokkoli

Knusprige Aubergine 21,-
geräucherte Chili · Haselnuss

Wildzander badisch × koreanisch 29,-
pikantes Sauerkraut · Rieslingschaum

UNSER KLASSIKER

Zwiebelsteak 28,-
Dry Aged Weiderind · Zwiebelkruste · Pfefferjus

Herbst

Poltinger Lamm 29,-
gebraten & geschmort · Hibiskus · Spitzkohl

Kürbis 22,-
langsam geschmort · Kastaniencreme · Hagebutten-Sud

Klassik · erfrischend anders

Käsespätzle 23,-
Burgundertrüffel · Röstzwiebel

Maultäschle 100 % Kalb 25,-
pikante Speck-Zwiebel-Schmelze · eingelegte Pfifferlinge

Steak Royal · 2 Personen 29,- p.P

400gr Rib-Eye-Steak
Pfefferjus · Miso-Mayonnaise · frischer Salat

Das Steak wird im Ganzen serviert und
mit den Beilagen zum Teilen in die Tischmitte gestellt.

Beilagen

Goldbraune gebratene Spätzle 6,-
Knusprige Rösti-Fritten 6,-
Buttriges Kartoffelpüree 7,-
Frischer Beilagensalat 5,-
Hausgemachte Jus 3,-

Dessert

Knuspriger Windbeutel 12,-
heißes Haselnusskaramell · Vanilleeis

Schokoladenmousse 12,-
Fichtenschokoladensoße · Blaubeersorbet

Schwenninger Pfirsich 12,-
Waldmeister · Himbeere · Buttermilchsorbet

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