

UNSERE STANDARDS

Sonntagsbrunch · 11-14 Uhr **28,50 €**
inklusive Kaffee, Tee und Säfte
Kinder 8 – 12 Jahren halber Preis
Kinder unter 8 Jahren frei.

Badisch-Französisches Buffet **39,50 €**
Ab September wieder - immer
freitags ab 18 Uhr lassen wir die
Gourmet-Herzen höher schlagen.
Preis inklusive Wein bis 22 Uhr.

Milonga im Kurhaus

Milonga-Praktika (Kurse)
Dienstag immer 19-22 Uhr
1. + 8. + 15. **Oktober**
5. + 12. + 26. **November**
3. + 10. + 17. **Dezember**

Milonga „Cariño mio“
im Kurhaus-Restaurant „Kulisse“
immer 18-0.30 Uhr
SA · 19. Oktober
SA · 16. November

Infos & Anmeldungen:
maria
@tango-carinio.de
www.tango-carinio.de

KULINARISCHER KALENDER 2019

Kulinarische
Festtage



Oktober 2019

1. Di	Milonga-Kurs, ab 19 Uhr	15. Di	Milonga-Kurs, ab 19 Uhr
4. Fr	Badisch-Französisches Buffet	18. Fr	Badisch-Französisches Buffet
6. So	Sonntagsbrunch	19. Di	Milonga „Cariño mio“, 18 Uhr
8. Di	Milonga-Kurs, ab 19 Uhr	20. So	Sonntagsbrunch
11. Fr	Badisch-Französisches Buffet	25. Fr	Badisch-Französisches Buffet
13. So	Sonntagsbrunch	27. So	Sonntagsbrunch

November 2019

1. Fr	Badisch-Französisches Buffet	15. Fr	Badisch-Französisches Buffet
3. So	Sonntagsbrunch	16. Di	Milonga „Cariño mio“, 18 Uhr
5. Di	Milonga-Kurs, ab 19 Uhr	17. So	Sonntagsbrunch
8. Fr	Badisch-Französisches Buffet	22. Fr	Badisch-Französisches Buffet
10. So	Sonntagsbrunch	24. So	Sonntagsbrunch
11. Mo	Start „Gänseessen“	26. Di	Milonga-Kurs, ab 19 Uhr
12. Di	Milonga-Kurs, ab 19 Uhr	29. Fr	Badisch-Französisches Buffet

Dezember 2019

1. So	Adventsbrunch 28,50 € p.P.	20. Fr	Badisch-Französisches Buffet
3. Di	Milonga-Kurs, ab 19 Uhr	22. So	Adventsbrunch 28,50 € p.P.
6. Fr	Badisch-Französisches Buffet	24. Di	Hl.-Abend bis 14 Uhr geöff.
8. So	Adventsbrunch 28,50 € p.P.	25. Mi	Weihnachtsbrunch 35 € p.P.
10. Di	Milonga-Kurs, ab 19 Uhr	26. Do	Weihnachtsbrunch 35 € p.P.
13. Fr	Badisch-Französisches Buffet	27. Fr	Badisch-Französisches Buffet
15. So	Adventsbrunch 28,50 € p.P.	31. Di	Silvester-Gala-Buffer 105 € p.P.
17. Di	Milonga-Kurs, ab 19 Uhr		

Wenn Sie unseren
„Kulinarischen Kalender“
nicht mehr erhalten möchten,
schreiben Sie uns bitte!



**Passende Geschenke?
Nur feinste Confiterie
von Rumpelmayer!**



KHR Gastronomie GmbH

Kaiserallee 1
76530 Baden-Baden
Telefon 07221 9070
info@khr-gastro.de

www.khr-gastro.de



Oktober bis Dezember
im Kurhaus-Restaurant
Baden-Baden



KHR Gastronomie GmbH

www.saeger-werbung.de

OKTOBER · Goldener Herbst

Hirschgeschnetzeltes 18,50 €
„Calvados“ mit Apfelspalten,
Gemüse der Saison und Spätzle

Rosa gebratenes Rinderfilet 32,00 €
auf getrüffeltem Rahmwirsing
mit Kartoffelgratin und
gebuttertem Portweinjus

Gebratenes Zanderfilet 19,50 €
auf Rahmkraut, konfierten
Cherrytomaten und Risoleekartoffeln

Kalbsleber „Berliner Art“ 21,50 €
mit Balsamicojus an Kartoffelpüree
und buntem Gemüse



NOVEMBER

Warmes und Kaltes im Herbst

Feldsalat in Kartoffeldressing 8,50 €
mit Speck und Kracherle

Hausgemachte Wildmaultaschen 16,50 €
mit Kürbischutney
und Preiselbeerrahmsauce

Wildgulasch mit Preiselbeeren 17,50 €
an hausgemachten Spätzle
und Gemüse der Saison

Hirschgeschnetzeltes 18,50 €
„Calvados“ mit Apfelspalten,
Rosenkohl und Rotkraut an Spätzle

Gänseessen · ab 11. November

Knusprig gebratene für 4 Pers.* 98,00 €

Sankt Martins Gans für 1 Pers. 26,50 €

mit glacierten Maronen,
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Bratapfel
und hausgemachten Kartoffelknödeln

* Nur auf Vorbestellung

NOVEMBER & DEZEMBER

**Verzaubern Sie Ihre Gäste,
Freunde oder Mitarbeiter bei einem stimmungs-
vollen Abend in unserem Kurhaus Restaurant.**



Weihnachtszauber 1

Sektempfang oder Glühweinpfang
ab dem 27. November auch auf dem
Baden-Badener Christkindelsmarkt

Menü 1

Sülze von der Entenbrust
mit eingelegter Portweifeige an Feldsalat
mit Apfel-Walnuss Dressing

Wildgulasch mit Preiselbeeren
glaciertem Rosenkohl und hausgemachten Spätzle

Maronen-Creme Brûlée

Preis pro Person 42,00 €



Weihnachtszauber 2

Sektempfang oder Glühweinpfang
ab dem 27. November auch auf dem
Baden-Badener Christkindelsmarkt

Menü 2

Hausgemachte Garnelenterrine
mit Forellenkaviar und gebackener
Knuspergarnele auf Kresse-Pfefferschmand
und Feldsalat

Geschmorte Entenkeule
mit Orangenichoree, glacierten Maronen
und Haselnussgnocchi

Hausgemachte Apfeltarte
mit Glühweinsabayon und Karamelleis

Preis pro Person 45,00 €



SILVESTER

Gala-Bufferet

Lachs en Bellevue
Hausgemachte Beizlachsspezialitäten
Austern mit Sauce Echalote und Austernbrot
Pain Surprise

Straßburger Terrine
mit Steinpilzen an Kürbischutney

Dreierlei vom Thunfisch
mit Teriyakiglacé und Wakame

Konfierte Jacobsmuscheln
mit Ananas-Chili-Chutney

Kalbskrone mit Waldorfsalat
Pfefferpastrami auf Balsamicolinsen
Wildessenz mit Ravioli und Blattgold

Kalbsfilet mit Morchel und Trüffel
Konfierte Entenbrust mit Holunderbeerjus
Rinderfilet aus dem Rotwein-Kräutersud
mit Sauce Choron

Riesengarnelen mit Knoblauch
Cherrytomaten und Olivenöl,
Sauerbraten vom Hirschrücken mit Cranberries
Seeteufelmedaillons mit Hummerbisque

Gala-Bufferet Beilagen

Buntes Gemüse, Kürbis-Maronencannelloni,
Tomaten-Steinpilzgnocchi, Kartoffel-Apfelgratin,
Risotto von Fregola Sarda

Blutorangen-Sahne Törtchen, Champagnergelee,
Mousse au chocolat, Mocca Eclair, Petit Fours,
Apfel-Tiramisu, Eierlikör Crème Brûlée,
Schokoladen Mille-Feuille

Preis pro Person: 105,00 €

**Sichern Sie sich rechtzeitig Ihre Karten für
das Silvester Buffet.** Gerne schicken wir Ihnen
diese auch per Post zu.