

NOURI

Taste

WILLKOMMEN

Für jede Gelegenheit den passenden Rahmen finden. Erleben Sie in unserem Nouri Taste unsere regionale 3-Länder-Küche mit internationalen Akzenten unter Küchenchef Didier Sifferlen. Hier finden Sie regionale Spezialitäten, aber auch international inspirierte und kalorienreduzierte Fitness-Gerichte. Das F&B-Team kümmert sich um Ihr leibliches Wohl und berät Sie bei Ihrer Menüauswahl. Bei uns essen Sie à la carte oder Menü. Wählen Sie jeden Tag das, worauf Sie spontan Lust haben.

Unser Restaurant hat täglich für Sie geöffnet. Zum Frühstück gibt es ein reichhaltiges Buffet mit großem Verwöhnprogramm. Ab 12:00 Uhr erleben Sie frische und abwechslungsreiche Küche, leckere Kuchen und hausgemachtes Eis in unserem à-la-carte Restaurant.

ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant Nouri *Taste*

Breakfast:	07:00 – 10:30 Uhr
Lunch:	12:00 – 17:00 Uhr
Dinner:	18:00 – 22:00 Uhr

Day Bar Nouri *Lounge*

Mai – Oktober:	digital self service
November – April:	14:00 – 18:00 Uhr

Rooftop Bar Nouri *View*

Täglich:	ab 18:00 Uhr
----------	--------------

vegetarisch



nourish your senses

NOURI

Taste

WINE & FRIENDS | 26. Juni 2024

NOURI X

WEINGUT

SEIT 1556
HEINEMANN

Feine Kulinarik, geile Weine und eine gesellige Stimmung! Wine & Friends – unsere Veranstaltungsreihe, an jedem letzten Mittwoch im Monat, an der wir gemeinsam mit unseren Winzerfreunden Flaschen aufziehen und uns an verschiedenen Weinen probieren. Bei Wine & Friends steht das gesellige Miteinander im Vordergrund, und natürlich der Wein! Keine steife Etikette, kein steifer Ablauf. Probieren Sie es einfach aus und buchen Sie ein Ticket für die nächste Veranstaltung direkt am Hotelempfang.

- Beginn: 26. Juni 2024, 18:30 Uhr
- Amuse-Bouche & 4-Gänge auf den Wein abgestimmt
- Aperitif, Wasser & Kaffee
- Degustation von fünf Weinen, gemeinsam mit dem Weingut
- Ticketpreis 69 € / p.P. | Ticketverkauf direkt am Hotelempfang

Amuse bouche

2022, Blanc de Noir, brut

X



Gaspacho Andaluz

2022, Batzenberg Chardonnay

X

Atlantik Steinbeißerfilet

Trüffelrisotto, Gutedelschaum

2020, Scherzinger Batzenberg Gutedel

X

Milchkalbsrücken

Pfifferlinge, Marktgemüse, hausgemachte Nudeln

2019, Batzenberg „SL“ Spätburgunder

2014, „S“ Spätburgunder [aus der Magnum]

X



Holunderblütensorbet & marinierten Erdbeeren

2021, Pinot Rosé, brut

Gastgeberin des Abends, Sonja Sachweh vom Weingut Heinemann.

nourish your senses

NOURI

Taste

CHEFS MENÜ

Kulinarische Kreativität, klassisches Handwerk, regionale Produkte und lockeren Service mit großer Herzlichkeit – wir lieben, was wir tun. Daran lassen wir Sie teilhaben. Unsere Küchenchefs Didier Sifferlen & Michael Marschke haben für Sie ein saisonales 4-Gang Menü kreiert, dass auf die einzelnen Gänge wunderbar abgestimmt ist – viel Spaß.

Lauwarm marinierte Kalbshaxenscheiben

Pfifferlingsvinaigrette, Kräuterschmand

x

Hummerbisque

mit Krustentiereinlage

x

Entrecôte von der Färse

Sauce béarnaise, Sommergemüse, Pommes Dauphine

x



Holunderblütensorbet & marinierten Erdbeeren

Erdbeeren vom Bad Krozinger Hof Martin Waßmer

4-Gang Menü	79 €
3 Gang Menü (ohne Suppe)	69 €



Für eine passende Weinbegleitung fragen Sie gerne unser Service Team.

|
nourish your senses


NOURI

Taste

VORSPEISEN

 Duett von Pfifferlingen Rahmsuppe & Maultaschen mit Pfifferlingen gefüllt	12	€
Marseiller Fischsuppe Sauce Rouille, Baguette	18	€
Gänseleber-Parfait Feinen-Birnen-Kompott, hausgebackenes Brioche	28	€
 Cous Cous - moroccan style Avocado, Mango, knusprig gebackene "vegane Ente"	18	€

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel Pommes Frites	31	€
Filetspitzen Dijon-Senf-Sauce mit Estragon, Sommergemüse, Spätzle	35	€
Milchkalbrücken Pfifferlinge, Marktgemüse, hausgemachte Nudeln	43	€
Atlantik Steinbeißerfilet frischer Perigord Trüffel, Risotto, Rieslingschaum	39	€
 Sommerliche Gemüsepfanne hausgemachte Gnocci, Basilikumpesto, Pinienkerne	29	€

DESSERT & KÄSE

Affogato al Caffé: Espresso mit Vanilleeis & Florentiner	9,50	€
Variation von Himbeeren & weißer Kuvertüre	14	€
Käseauswahl mit Brot und Feigensenf Käse von der Käserei Glocknerhof aus Münstertal	16	€

nourish your senses

NOURI

Taste

APERITIFS

Nouri Spritz Rosmarin	8,90 €
Wermut Rosé, Bio-Limo Johannisbeere-Rosmarin	
Nouri Spritz Bergamotte	8,90 €
Gin, Bio-Limo Bergamotte	
Aperol Spritz	9,50 €
Aperol, Sekt, Soda, Orange	
Campari	
- Soda	5,50 €
- Orange	6,90 €
Sekt nach Tagesempfehlung	
- brut	7,50 €
- rosé, brut	8,50 €
Champagner nach Tagesempfehlung	
- brut	11 €
- rosé, brut	12 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Saft

Jung Bio-Apfelsaft	0,25l	3,80 €
Jung Bio-Orangensaft	0,25l	3,80 €
Johannisbeernektar	0,25l	3,80 €
Tomatensaft	0,2l	3,80 €

Saftschorle

Jung Bio-Apfelsaftschorle und -orangensaftschorle	0,2l	3,20 €
Jung Bio-Apfelsaftschorle und -orangensaftschorle	0,4l	4,20 €
Johannisbeerschorle	0,2l	3,20 €
Johannisbeerschorle	0,4l	4,20 €

nourish your senses

NOURI

Taste

Wasser

Tafelwasser (classic oder still)	0,5l	4,90 €
Tafelwasser (classic oder still)	0,75l	5,90 €
Peterstaler Mineralwasser (classic, medium, still)	0,75l	6,90 €

BIERE

Vom Fass

Ganter Pilsener oder Export	0,3l	3,80 €
Ganter Pilsener oder Export	0,5l	5,40 €
Radler	0,3l	3,50 €
Radler	0,5l	4,50 €

Aus der Flasche

Neumarkter Lammsbräu <i>zzz zisch</i>	0,33l	4,20 €
Ganter Pilsener - alkoholfrei	0,33l	3,80 €
Radler - alkoholfrei	0,33l	3,80 €
Ganter „magisch dunkel“	0,33l	3,80 €
Ganter Hefeweizen - hell	0,5l	5,40 €
Ganter Hefeweizen - alkoholfrei	0,5l	5,40 €

EDELBRÄNDE DER MANUFAKTUR WILLMANN

Die Brennerei Willmann ist ein kleiner Familienbetrieb aus Kressbronn am Bodensee mit einer Jahresproduktion von 1.500 Flaschen Edelbränden in höchster Qualität. Das Obst für die Brände stammt aus eigenem Anbau. Es wird ausschließlich mit fruchteigenem Zucker und ohne Zusätze vergoren und gebrannt.

Wir schenken alle Edelbrände in 2cl aus.

Obstler	4,50 €	Weinrouge Apfel	6,50 €
Pinot Noir	7,50 €	Zwetschge	6,50 €
Mirabelle	6,50 €	Sauerkirsche	7,50 €
Marille	6,50 €	Roter Williams	6,50 €

nourish your senses