



M E N Ü

im Café & Restaurant Rose

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns, Sie bei uns im Parkhotel an der Therme und unserem Café & Restaurant Rose begrüßen zu dürfen.

Unsere Restaurant - Öffnungszeiten:

Montag – Sonntag

12:00 – 22:00 Uhr

Warme Küche:

Montag bis Freitag

von 12.00 – 17.30 Uhr: kleine Karte + Tagesgericht

von 17.30 – 21.00 Uhr: vollständige Karte

Samstag bis Sonntag:

12.00 – 21.00 Uhr: vollständige Karte

Frühstückszeiten:

Montag – Freitag

6:30 – 10:00 Uhr

Samstag & Sonntag

7:00 – 10:30 Uhr

KONTAKT

Café & Restaurant Rose
im Parkhotel an der Therme
Thürachstr. 3-5
79189 Bad Krozingen

TEL.: +49 (0) 7633 – 40 06 65

EMAIL: info@parkhotel-bk.de

Für die Deklaration aller Zusatzstoffe und Allergene halten wir eine separate Karte für Sie vor. Bitte wenden Sie sich an unser Team sollten Sie diese benötigen.



VORSPEISEN & SALATE

Geräucherte Entenbrust & Kräutersalat
14,90 €

Rote Bete – Röllchen gefüllt mit Kräuter-Käse
an Majoran-Vinaigrette
15,90 €

Gemischter „Rose“ – Salat
wahlweise mit Honig-Senf-Dressing oder French-Dressing
6,90 €

Salat „Caesar“ – Style
mit Bacon-Chips & Croutons
16,90 €

Badischer Wurstsalat mit Pommes Frites
-auch als Wurst-Käse-Salat erhältlich +1,00 €
14,90 €

SUPPEN

Cremiger Topinambur-Cappuccino
mit Steinpilzen & geröstete Haselnuss
8,90 €

Kräftige Rinderbrühe
mit Wurzelgemüse & Flädle
8,90 €

Unsere Weinempfehlung:

2025 Sauvignon Blanc, Qualitätswein trocken | Marlborough | Neuseeland
0,25 l à € 9.50 | 0,50 l à € 17.00

2024 Souvignier Gris, trocken | Winzer-genossenschaft Ihringen | Ihringen
0,75 l à € 26,50



FLAMMKUCHEN

Herzhafter Flammkuchen
mit Räucherlachs, Blattspinat & Tomate
15,90 €

Gourmet – Flammkuchen
mit Brie, Birne, Walnuss & Thymianhonig
15,90 €

Elsässer Flammkuchen
mit Speck & Zwiebel
14,90 €

Herbstlicher Flammkuchen
mit Waldpilzen & geräucherter Entenbrust
16,90 €

HAUPTGERICHTE - VEGETARISCH

Linguine mit gebratenen Steinpilzen
an frischem Salbei & Parmesan
21,90 €

Hausgemachte Käsespätzle
mit knusprigen Röstzwiebeln
18,90 €

Unsere Weinempfehlung:

*2025 Weißer Burgunder, trocken | Winzerkeller Laufener Altenberg | Sulzburg
0,25 l à € 6.00 | 0,50 l à € 10.50*

*2024 Grüner Silvaner, trocken | Burkheimer Winzer eG | Burkheim
0,75 l à € 18,50*



„ROSE“ – MENÜ

Geräucherte Entenbrust & Kräutersalat

Cremiger Topinambur-Cappuccino
mit Steinpilzen & geröstete Haselnuss

Rosa Hirschrücken mit Wild-Jus & Brombeere
auf Kartoffel-Maronen-Püree

ODER

Knuspriges Saiblings-Filet an Beurre Blanc
mit Selleriepüree & frischem Apfel

ODER

Linguine mit gebratenen Steinpilzen
an frischem Salbei & Parmesan

Pochierte Birne in weißem Portwein
mit Vanille, Karamell & Mandel

als 2-Gang-Menü 35,00 €

(Vorspeise ODER Suppe UND Hauptgang | Hauptgang UND Dessert)

als 3-Gang-Menü 45,00 €

(Vorspeise ODER Suppe, Hauptgang UND Dessert)

als 4-Gang-Menü 55,00 €

Weinbegleitung in 4-Gängen € 25,00

Unsere Weinempfehlung:

*2023 100 Jahre Rot - Spätburgunder, Tempranillo & Cabernet Sauvignon, trocken
Burkheimer Winzer eG | Burkheim
0,75 l à € 45,00*

*2024 Chardonnay No. 5*****, trocken | Winzerkeller Laufener Altenberg | Sulzburg
0,75 l à € 38,00*



HAUPTGERICHTE - FISCH & FLEISCH

Forellenfilet an Beurre Blanc
mit Safran-Orangen-Fenchel & Risotto
25,90 €

Knuspriges Saiblings-Filet an Beurre Blanc
mit Selleriepüree & frischem Apfel
25,90 €

„Tagesfisch“
Täglich wechselnd – bitte Fragen Sie unseren Service –
24,90 €

Rumpsteak an kräftiger Jus & Senfkörnern
mit Kartoffelgratin & karamellisierten Schalotten
31,90 €

Cordon Bleu vom Hühnchen gefüllt mit würzigem Bergkäse
an Pommes Frites
24,90 €

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit glasierten Karotten & Kartoffelpüree
26,90 €

Rosa Hirschrücken mit Wild-Jus & Brombeere
auf Kartoffel-Maronen-Püree
27,90 €

Filet vom Iberico-Schwein an Waldpilzsauce
mit Sauerrahm & hausgemachten Blinis
25,90 €

Unsere Weinempfehlung:

2023 Spätburgunder QmP, trocken | Burkheimer Winzer eG | Burkheim
0,25 l à € 9.00 | 0,50 l à € 17.80

2024 Pinot & Merlot "Bischoffinger Rosenkranz" | Weingut Abril | Vogtsburg
0,75 l à € 37,50



DESSERT

Pot de Crème mit dunkler Schokolade

Karamell, Meersalz & Rosmarin

11,90 €

Pochierte Birne in weißem Portwein

mit Vanille, Karamell & Mandel

9,90 €

„Tagesdessert“

Täglich wechselnd – bitte Fragen Sie unseren Service –

8,90 €

EISKARTE

Schwarzwaldbecher

Vanille-Eis, Sauerkirschen, Schwarzwälder Kirschwasser

Sahne & Schoko-Sauce

7,90 €

Früchtegarten

Vanille-Eis & Himbeer-Sorbet mit Früchten, Sahne & Beeren-Sauce

7,90 €

Walnussbecher

Walnuss-Eis mit Karamell-Sauce, knackigen Walnüssen & Sahne

7,90 €

Eiskaffee oder Eisschokolade

6,90 €

Eis- & Sorbetsorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuss, Pistazien

Passionsfrucht, Himbeere, Zitrone

Kugel Eis 2,00 € & Kugel Sorbet 2,00 €

Portion Sahne 1,00 €

Portion Früchte 2,50 €



EDELBRÄNDE

Schladerer Williams	2cl	€ 4.20
Schladerer Zwetschgenwasser	2cl	€ 4.20
Schladerer Himbeergeist	2cl	€ 4.20
Schladerer Schwarzwälder Kirschwasser	2cl	€ 4.20
Schladerer Mirabell	2cl	€ 4.20
Cellini Cru Grappa	2cl	€ 4.20
Cellini Oro Grappa	2cl	€ 5.20

HEIßGETRÄNKE

Kaffee	€ 3.50
Kännchen Kaffee	€ 6.00
Espresso	€ 2.90
Doppelter Espresso	€ 3.90
Espresso Macchiato	€ 3.50
Cappuccino	€ 3.90
Milchkaffee	€ 4.00
Latte Macchiato	€ 4.50
Heiße Schokolade	€ 3.50

TEE-ALTHAUS

Schwarztee - English Breakfast	€ 3.50
Schwarztee Bio - Darjeeling Highlands	€ 3.50
Aromatisierter Schwarztee Bio - Earl Grey Classic	€ 3.50
Kräutertee Pfefferminz - Pure Peppermint	€ 3.50
Kräutertee Kamille - Chamomile Meadow	€ 3.50
Kräutertee Bio - Delicate Herbs	€ 3.50
Grüntee Bio - Sencha Select	€ 3.50
Aromatisierter Früchtetee - Wild Berries	€ 3.50
Aromatisierter Bio Rooibos Tee - Rooibos Vanilla	€ 3.50