



Grüß Gott!

Zwischen dem idyllischen Kurpark mit seiner über 300 Jahre alten Lindenallee und dem SOPHI PARK liegt das OSCARS Hotel 1415 – das neue 4-Sterne Hotel in Bad Liebenzell. Das historische Fachwerkgebäude hat seine Geburtsstunde im Jahre 1415 und war einst als „Oberes Bad“ erster urkundlich erwähnter Beherbergungsbetrieb in Bad Liebenzell.

Alles begann mit unserem Gründervater Oscar Koch der im Jahre 1870 das „Untere Badhotel“ erwarb, heutiger Standort der Paracelsus-Therme, und 1897 das „Klein-Wildbad“ und heutiges Café Badhaus 1897 erbaute. Über den „Gasthof zur Sonne“ bis hin zum „Gästeheim Koch“ dem heutigen Hotel Koch im Sonnenweg in Bad Liebenzell reicht die Familiengeschichte.

Als Andenken an den Gründervater und dem Baujahr des Hauses dürfen WIR Sie nun in 5. Generation im OSCARS Hotel 1415 begrüßen.

Wir glauben an eine regionale Wertschöpfung, sei es bei der Renovierung und Erweiterung des Hotels, als auch bei der Beschaffung unserer Produkte für unsere Gastronomie. Wo möglich, setzen wir auf Lieferanten, Partner und Handwerker aus Bad Liebenzell oder dem näheren Umfeld.

Schön, dass SIE da sind.

Ihre Familie Koch



Unsere Aperitif- und Getränkeempfehlungen vorweg

euro

OSCARS Chardonnay brut

6

Familienkellerei Schnauffer, Althengstett

Hilde von Hirsch – Schwarzwald-Aperitif

6

Genusshandwerk Hirsch, Monakam

Noilly Prat auf Eis

6

Französischer Wermut auf Eis mit Zitruszeste

OSCARS Spritz

8,5

Apricot-Secco vom Weingut Bremer, Pink Grapefruit-Sirup & Mineralwasser

Free OSCAR (ohne Alkohol)

6,9

Crodino & Maracuja

SAN BITTER Spritz (ohne Alkohol)

6,9

San Bitter, Bitter Lemon, Mineralwasser

Hochdorfer Biere vom Fass

Helles, Hefeweizen, Pils, alkoholfreies Hefeweizen 0,3 l / 0,5 l

3,8 | 4,8

Freibier 0,33l

3,8



Suppen

Tafelspitzessenz 9

Maultaschenstreifen // Wurzelgemüse // Schnittlauch Öl

Petersilienwurzelcremesuppe 9

Zitronengras // Croutons // Kresse

Vorspeisen

Carpaccio vom Baden Württemberger Weiderind 18

Rucola // Meerrettich // frittierte Kapern // Bunter Pfeffer

Lachstatar 17

Avocado-creme // Teriyaki // Limette // Mango // Sesam

Kohlrabi Terrine 15

Wasabi-Crunch // Preiselbeeren // Rucola // Schwarzer Nuss

OSCARS Wintersalat 14

Feldsalat // gepickelte Rote Bete & Kürbis vom Ulmenhof // kandierte Nüsse // Preiselbeer-French Dressing

Beilagen Salat 9

Rucola & Feldsalat // Rohkostsalate



Hauptgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Baden Württemberger Weiderind 33

Lemberger Sauce // hausgemachte Spätzle

Schwäbisches Duett 37

Zwiebelrostbraten // Maultasche // Lemberger Sauce // hausgemachte Spätzle

Schweinebäckle 24

Lemberger Sauce // Bunter Blumenkohl // hausgemachte Spätzle

Rinderfilet vom Baden Württemberger Weiderind 39

Krustentierschaum // Flower Sprouts // Kartoffelpüree

Maispoulardenbrust 26

Piment d'espelette // Indisches Ratatouille // Kartoffel - Linsenstrudel

Lachsfilet 28

Vin Jaune - Schaum // Indisches Ratatouille // Kartoffelpüree

Seeteufel 33

Trauben - Speckjus // Bunter Blumenkohl // Süßkartoffelpüree

Gemüse in Kokosrahm (Vegan) 22

Tellerrösti

Kartoffel - Linsenstrudel 23

Flower Sprouts // Kirschtomatenrelish // Pinienkerne



Nachtisch

Weißer Schokoladen - Crème Brûlée 10

Himbeersorbet // Schokoerde

Mandarinentartlet 10

Cassissorbet // Karamellsauce

Sorbet vom Haselstaller Hof & Sekt 7

(Mango, Zitrone, Himbeer, Johannisbeere)

OSCARS Käseteller 14

5erlei Hart- und Weichkäse // Feigensauce // Früchte

Affogato 7

Espresso - Vanilleeis



Kinderkarte (nur für Kinder)

Knusper-Hähnchen 9

Pommes frites

Spätzle & Soße 5

Pommes 5

Rot // Weiß