



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

OSCAR'S Chardonnay brut 6
Familienkellerei Schnaufer, Althengstett

Hilde von Hirsch - Schwarzwald-Aperitif 6
Genusshandwerk Hirsch, Monakam

Noilly Prat auf Eis 6
Französischer Wermut auf Eis mit Zitruszeste

OSCAR'S 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
Freibier 0,33l 3,8 | 4,8
3,8



Suppen

Tafelspitzessenz 9

Maultaschenstreifen // Wurzelgemüse // Schnittlauch Öl

Petersilienwurzelcremesuppe 9

Zitronengras // Croutons // Kresse

Vorspeisen

Carpaccio vom Baden Würtemberger Weiderind 18

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

Lachstatar 17

Avocadocreme // 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

Weiße Schokoladen - Cremé 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