

Hotel am Kurpark

Im Jahr 1984 erfolgte die Grundsteinlegung für das Hotel.

Heute präsentiert sich das Hotel am Kurpark durch laufende Investitionen modern und zeitgemäß. Im Laufe der Jahre hat sich das Haus mit seinen 13 Veranstaltungsräumen für bis zu 350 Personen für Konferenzen, Seminare und Tagungen sowie für kleine und große Bankette fest am Markt etabliert.

Der gastronomische Mittelpunkt des Hauses ist das moderne, mit Licht durchflutete ParkRestaurant. In der offenen Showküche erleben Sie unser reichhaltiges Frühstück, mittags und abends täglich wechselnde Spezialitäten vom Buffet sowie leichte internationale Speisen vom Grill und aus dem Wok. Unsere attraktiven Speisenangebote und spezielle Aktionsabende werden Sie kulinarisch verwöhnen.

Die rustikal-alpinen Tiroler Stuben und die Ofenstube empfehlen sich für den gemütlichen Abend. Die Sommerterrasse besticht durch ihr Grün und ihren Blick in den Kurpark, die LobbyBar durch ihre Eleganz für Kommunikation und Beisammensein.

Betriebe der Familie Kniese – Gastlichkeit in privater Hand

Das Hotel am Kurpark gehört neben dem Romantik-Hotel Zum Stern, dem Hotel Thermalis, dem B&F Hotel am Neumarkt und der Gastwirtschaft Altes Brauhaus zu den Betrieben der Familie Kniese, einer kleinen privat geführte Gruppe von Hotel- und Gastronomiebetrieben in Bad Hersfeld.

Unsere Betriebe zeichnen sich durch gleich bleibende und hohe Qualität aus. Einzigartig macht uns zusätzlich die Individualität eines jeden Betriebes. Ob modern oder romantisch-urig, wir erfüllen Bedürfnisse und verleihen jedem Besuch eine besondere Note. In unseren Küchen verarbeiten wir nur frische Rohprodukte von hochwertiger Qualität und aus saisonalem Angebot, vorzugsweise aus unserer Region. Wir achten auf tier- und umweltgerechte Produktionen.

Herzlich Willkommen im Hotel am Kurpark!

P. S.: Wir empfehlen Ihnen unseren Kulinarischen Kalender, damit Sie informiert bleiben!



Unser Kurparkbuffet

Genießen Sie vom Buffet
saisonale, frisch zubereitete Speisen

Von allem und so viel Sie mögen
€ 25,00

* * *

Für den kleinen Hunger bedienen Sie sich
nur mit einer Portion von

Der Tagessuppe
€ 5,00

* * *

Den Vorspeisen und Salaten
€ 7,50

* * *

Den Hauptgängen
€ 15,50

* * *

Der Dessertauswahl
€ 6,50

Suppen und Vorspeisen

Maronencrèmesuppe
mit gerösteten Haselnüssen

€ 7,00

* * *

Consommé vom Weideochsen
mit Gemüsestreifen und Kräuterflädle

€ 7,50

* * *

Knackiger Feldsalat mit Kartoffeldressing
krossem Bauchspeck und Croûtons

€ 7,50

* * *

Marinierte Scheiben vom Kalbstafelspitz
mit süß-sauer eingelegtem Muskatkürbis
und karamellisierten Kürbiskernen

€ 13,50

Hauptgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Rahmsauerkraut
Kartoffelstampf und Dijonsensauce

€ 21,50

* * *

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln
und einem Salat vom Buffet

€ 24,50

Wildschweinrücken mit Wildpreiselbeersauce
Spätzle und Apfelrotkohl
€ 19,50

* * *

Gänsekeule mit Lebkuchensauce
Speckrosenkohl und Kartoffelklößen
€ 22,00

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und jungem Lauch
€ 13,50

Vom Grill

Medaillons
vom hessischen Landschwein (250g)
€ 18,50

* * *

Rosa gebratene Entenbrust
mit Orangenpfeffersauce
€ 22,50

* * *

Entrecôte
vom Simmentaler Rind (250g)
€ 26,50

Zu den Grillgerichten servieren wir Speckbohnen
Bratkartoffeln oder gratinierte Kartoffeln
und wahlweise Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Käse und Desserts

Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf
und Steinofenbaguette
€ 11,00

* * *

Lauwarmes Quittenragout
mit Marzipaneis und Sahne
€ 6,50

* * *

Spekulatius-Crème Brûlée
mit Winterpflaumeneis
€ 7,50

Unsere hausgemachten Eissorten

Bourbon-Vanille, Karibischer Kakao,
Erdbeere, Mango-Passionsfrucht,
weißer Zimt, Winterpflaume, Marzipan,
Griechischer Joghurt, Kaffee, Erdnuss

Kugel: € 2,20 mit Sahne € 0,50

**Sehr geehrte Gäste,
in allen Speisen können sich folgende
kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, bzw. Allergene befinden:**

Ausweisungspflichtige Allergene

Eier
Milch und Milchprodukte
Gluten haltiges Getreide
Erdnüsse
Schalenfrüchte
Schwefeldioxid und Sulfite
Lupinen
Sesamsamen
Soja
Sellerie
Senf
Fisch
Krebstiere
Weichtiere/Mollusken

Zusatzstoffe, bzw. Behandlungen

geschwefelt
geschwärzt
gewachst
Farbstoff
Koffein
Chinin
Konservierungsstoff
Antioxidationsmittel
Geschmacksverstärker
Phosphat
Milcheiweiß
Süßungsmittel
Phenylalaninquellen
Taurin
Nitrit Pökelsalz

**Sollten Sie gegen etwas allergisch sein,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Gerne bereiten wir Ihnen die für Sie geeigneten Speisen zu.**