

Herzlich Willkommen im Hotel am Kurpark

Im Jahr 1984 erfolgte die Grundsteinlegung für das Hotel. Heute präsentiert sich das Hotel am Kurpark durchlaufende Investitionen modern und zeitgemäß. Im Laufe der Jahre hat sich das Haus mit seinen 13 Veranstaltungsräumen mit Tagungslounge 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. Unsere attraktiven Speisenangebote und spezielle Aktionsabende werden Sie kulinarisch verwöhnen. Die rustikal-alpinen Tiroler Stuben mit Bar und die Ofenstube empfehlen sich für den gemütlichen Abend. Die Sommerterrasse besticht durch ihr Grün und ihren Blick in den Kurpark.

Betriebe der Familie Kniese – Gastlichkeit in privater Hand

Das Hotel am Kurpark gehört neben dem Romantik Hotel Zum Stern mit STERN*S KOCHWERKSTATT, 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 gleichbleibende 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.

Wir nutzen die Luca App

1. App downloaden
2. Kontaktdaten einmalig angeben
3. Einchecken



Unser Kurparkbuffet

Genießen Sie vom Buffet
saisonale, frisch zubereitete Speisen

Von allem und so viel Sie mögen vom Abendbuffet

€ 27,00

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

Der Tagessuppe

€ 6,50

Den Vorspeisen und Salaten

€ 9,50

Den Hauptgängen

€ 18,00

Der Dessert- oder Käseauswahl

€ 7,50

Erfrischungen, Eis und Desserts

EISKAFFEE	€ 6,50
Bohnenkaffee mit Vanilleeis und Sahne	
SANFTER ENGEL	€ 6,50
Orangensaft mit Vanilleeis	
HERSFELDER SOMMER	€ 6,50
Sylter Rote Grütze mit sommerlichen Vanillequark	
COOKIES AND CREAM	€ 7,50
Karamell-Tonkabohneneis mit Brownies, Cookies und Beeren	
CRÈME BRÛLÉE	€ 8,50
Creme Brûlée mit frischen Erdbeeren und Griechischem Joghurteis	
STÜCK TORTE	
- Prinzregenten Torte	€ 4,20
- Pecannuss – Apfel - Torte	€ 3,80
- Mango – Joghurt – Torte	€ 3,80

Unsere hausgemachten Eissorten

Bourbon Vanille, Karibischer Kakao, Banane, Griechischer Joghurt,
Yuzu-Limette, Erdbeere, Mango, Karamell-Tonkabohne, Erdbeere

Kugel Eis	€ 2,50
Sahne	€ 1,20
Kleine Portion Sylter Rote Grütze zum Eis	€ 3,90

In unseren Speisen können sich kennzeichnungspflichtige
Zusatzstoffe befinden. Sollten Sie Allergiker sein,
erkundigen Sie sich bitte bei unseren Servicemitarbeitern.

Snacks & Herzhaftes

TOMATENCREMESUPPE mit Basilikum verfeinert und ofenfrischem Baguette ***	€ 6,50
MANGO UND BURRATA Frische Mango mit Burrata Rucola und Balsamico ***	€ 11,50
WOK-PASTA Pappardelle mit Grillgemüse und Tomatensauce Rucola und gehobelter Parmesan	€ 10,50
MIT 3 BLACK TIGER GARNELEN ***	€ 16,50
GROBER SALATELLER mit Joghurtdressing und ofenfrischem Baguette WAHLWEISE MIT: 3 GARNELEN IM KARTOFFELMANTEL GEBRATENEM ROASTBEEF VOM BLACK ANGUS RIND (180G) ***	€ 12,50 € 18,50 € 19,50
ROASTBEEF Gebratenes Roastbeef (250g) vom Black Angus Rind mit gegrilltem grünem Spargel Meersalzkartoffeln und Kräuterbutter	€ 27,50

In unseren Speisen können sich kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe befinden. Sollten Sie Allergiker sein, erkundigen Sie sich bitte bei unseren Servicemitarbeitern.