

## FRÜHSTÜCKSANGEBOT

von 9.00 bis 11.00 Uhr

### Thermenfrühstück klassisch

2 Brötchen, Kochschinken, Käse, Räucherlachs  
Naturjoghurt mit frischem Obst, Marmelade  
und Butter sowie Orangensaft, dazu ein kleines  
Heißgetränk nach Wahl (a1,d,f,g,k,n) € 8,50

### Thermenfrühstück vegetarisch

🍃 2 Brötchen, Käse, Frischkäse, Camembert,  
Naturjoghurt mit frischem Obst, Marmelade  
und Butter sowie Orangensaft, dazu ein kleines  
Heißgetränk nach Wahl (a1,d,f,g,k,n) € 8,50

### Thermenfrühstück Fitness

🍃 Große Portion Rührei, Tomate & Mozzarella,  
Frischkäse, Butter und Vollkornbrot sowie  
Multivitaminsaft, dazu ein kleines Heißgetränk  
nach Wahl (a2,g,k,n) € 8,50

### Kleines Frühstück


2 Brötchen, Kochschinken, Käse, Marmelade  
und Butter, dazu ein kleines Heißgetränk  
nach Wahl (a1,g,f,k,n) € 5,50

### Sie können gerne Ihr Frühstück erweitern:

- 🍃 Gekochtes Ei (c) € 1,20
- 🍃 2 Spiegeleier (c) € 2,80
- 🍃 Rührei mit 2 Eiern (c) € 2,80
- Gebratener Speck (4 Streifen) € 2,40
- Räucherlachs (d,i,j) € 3,20
- 🍃 Körnerbrötchen (a1,f,h,k) € 0,80
- 🍃 Schale Obstsalat € 2,50
- 🍃 Naturjoghurt mit frischem Obst € 2,00
- Glas Orangensaft 0,2 l € 2,00
- Aufpreis großes Heißgetränk € 0,60

# & mehr


## SUPPEN

 *Tomatencreme-Suppe  
mit Kräutercroutons (a1,i,j)* € 4,50

*Fränkische Kartoffelsuppe  
mit Rhöner Speckkrusteln (i,j)* € 4,50

**Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen  
ofenfrisches Baguette (a1).**

## THERMENKLASSIKER

 *Ofenkartoffel  
mit knackigem Beilagensalat klassisch serviert  
mit Kräuterschmand (g,i,j)* € 7,90

*oder wahlweise mit*

*- Blattspinat und Lachs (d)* + € 4,00

 *- mediterranem Gemüse* + € 3,00

*- Roastbeefscheiben* + € 3,50

## MEE(H)R FISCH

*Gebratenes Zanderfilet mit Paprika-  
Zucchini Gemüse, dazu Reis (d)* € 14,80

# Hauptspeise

HAUPTSÄCHLICHES...

✓ *Asiatisches Gemüsecurry mit gerösteten  
Cashewkernen, dazu Reis (h) € 9,50*  
*wahlweise mit*  
*gebratenen Garnelen (b) + € 3,50*  
*gebratene Putenstreifen + € 3,00*

*Schupfnudelpfanne mit Paprika-Zucchini-  
Gemüse und gebratener Hähnchenbrust  
an Tomatensoße (a,c) € 10,50*

*Schweinefilet vom Grill auf Butterpilzen  
mit Kräuterjus und Spätzle (a,c,i) € 13,90*

*Rumpsteak vom Rhöner Rind (220g)  
mit hausgemachter Kräuterbutter,  
mediterranem Gemüse und gebratenen  
Drillingskartoffeln (g) € 19,90*

*Zu unseren Hauptgerichten empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat (j) € 2,90*

# Fleisch



## VITAMINSCHÜSELN

- 🌿 *Salat mit Blattsalaten der Saison sowie Mais, Paprika, Kirschtomaten und frischen Kräutern in Balsamicovinaigrette (j)*
- klein* € 4,90
- groß* € 7,50
  
- wahlweise mit*
- gebratenen Putenstreifen* + € 3,00
- gebratenem Garnelenspieß (a1,b)* + € 3,50
- gebratene Roastbeefscheiben* + € 3,50

## Chefsalat


- Blattsalate der Saison, frisches Marktgemüse, fränkischer Kochschinken, Emmentaler Käse und gekochtes Ei*
- in Senf-Kräuter dressing (c,g,i,j)* € 10,80
  
- 🌿 *Tomaten-Mozzarella-Salat mit Rucola und Sonnenblumenkernen*
- in einer Balsamicovinaigrette (g,h)* € 8,50

Zu allen Vitaminschüsseln servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette (a1).

# Pasta

## PASTA

*Spaghetti Bolognese (a1,g,i,j)* € 7,90


 *Spaghetti in Pesto mit mediterranem Gemüse und Rucola (a1,h,i,j)* € 8,90  
*auf Wunsch mit Garnelenspieß (b)* + € 3,50

*Bandnudeln mit gebratenen Putenstreifen und Champignons in Kräuterrahm (a1,g)* € 9,50


*Bandnudeln mit Blattspinat und Lachswürfeln in Zitronenrahm (a1,d,g)* € 9,90

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

*Spaghetti Bolognese (a1,g)* € 4,50

 *Spätzle mit Soße (a1,c)* € 3,20

 *Milchreis mit Kirschen und Zimt (a1,g)* € 3,90

 *Pfannkuchen mit Apfelkompott und 1 Kugel Vanilleeis (a1,c,g)* € 4,50

*Paar Wienerle mit Ketchup und Brötchen (j)* € 4,20

## SÜSSES

- 🍏 Apfelstrudel  
mit Sahne und Vanilleeis (a,c,g) € 4,90
  - 🍏 Schale frischer Obstsalat € 2,50
  - 🍏 Lauwarmer Schokoladen-Brownie mit eingemachten Kirschen und Vanilleeis (a1,c,e,g,h) € 5,90
- Stück Torte / Stück Blechkuchen  
aus Kissinger Konditorei € 2,90

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unseren Eissorten!

## KAFFEE

- Tasse / Pott Kaffee Crema € 2,30 / 2,90
- Tasse/ Pott Milchkaffee (g) € 2,50 / 3,20
- Tasse / Pott Cappuccino (g) € 2,50 / 3,20
- Latte Macchiato (g) € 3,20
- Espresso € 2,00
- Espresso doppio € 3,00
- Espresso Macchiato (g) € 2,30
- Pott heiße Schokolade (g) € 3,20
- Pott Chociato (g,f) € 3,20

## ERLESENE TEESORTEN VON ALTHAUS

English Breakfast St. Andrews - Royal Earl Grey -  
Darjeeling Castleton - Sencha Senpai - Grün Matinee  
- Ginseng balance - Chamomile Meadow - Bavarian  
Mint - Rooibos Strawberry Cream - Persischer Apfel  
- Wild Berries

Pott Tee € 2,30



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

*Rhön Sprudel Classic, Naturell oder Medium*

Flasche	0,25 l	€ 2,10
Flasche	0,7 l	€ 4,20

<i>Coca-Cola<sup>(3,4)</sup>, light<sup>(1,3,4,5)</sup></i>	<i>Glas 0,4 l</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Fanta<sup>(1,4)</sup>, Sprite, Spezi<sup>(2,3)</sup></i>	<i>Glas 0,4 l</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Fuzetea</i>	<i>Flasche 0,4 l</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Bionade Holunder oder Ingwer-Orange</i>	<i>Flasche 0,5 l</i>	<i>€ 3,50</i>

<sup>1</sup> Konservierungsstoff

<sup>2</sup> Mit Antioxidationsmittel

<sup>3</sup> Enthält eine Phenylalaninquelle

<sup>4</sup> Mit Farbstoff

<sup>5</sup> Nährwertangabe für je 100 ml Coca-Cola Light:

Brennwert < 1,0 kJ (=0,25 kcal)

Eiweiß < 0,1 g

Kohlenhydrate < 0,1 g

## FRUCHTSÄFTE UND SCHORLEN VON DER FRUCHTKELTEREI HOFMANN

*Glas 0,2 l   Glas 0,4 l*

<i>Apfelsaft (klar/naturtrüb), Orangen-, Multivitamin-, KiBa, Kirsch- oder Traubensaft, Johannisbeernektar</i>	<i>€ 2,50</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Fruchtsaftschorlen</i>		<i>€ 3,20</i>



## BIERE

### Biere vom Fass von der Privatbrauerei Lang aus Waltershausen

*Lang Pils (a)*      0,3 l € 2,40    0,4 l € 2,90

*Radler (a)*      0,3 l € 2,40    0,4 l € 2,90

### Original Kreuzberger Klosterbier vom Fass

*Kreuzberger*

*Klosterbier (a)*      0,3 l € 2,80    0,5 l € 4,00

### Weizenbiere vom Fass

*Kapuziner Weißbier Original (a)*    0,5 l € 3,40

*Kapuziner Weißbier Alkoholfrei (a)*    0,5 l € 3,40

### Bierspezialitäten aus der Flasche

*Kapuziner Weißbier Schwarz (a)*    0,5 l € 3,20

*Mönchshof*

*Naturtrüb's Alkoholfrei (a)*      0,5 l € 2,90

## APERITIFS

*Baldauf*

*Pricolino Secco (trocken) (l)*      0,1 l € 2,90  
*mit oder ohne Orangensaft*

### Unsere Obst- und Weinbrände beziehen wir vom Weingut Baldauf

*Zwetschgenbrand*      2 cl € 2,50

*Williams-Birne*      2 cl € 2,50

*Weinbergpfirsichlikör*      2 cl € 2,50

# Bier



## WEINE AUS FRANKEN

Unsere Weine beziehen wir vom Weingut Baldauf aus Ramsthal

### Offene Weine weiß

2017 Müller Thurgau trocken Q.b.A. 0,25 l € 3,60  
zarte Säure, dezentes Muskataroma 0,1 l € 1,80

2017 Silvaner trocken Q.b.A. 0,25 l € 3,80  
saftig, feines Aroma 0,1 l € 1,90

2018 Bacchus halbtrocken Q.b.A. 0,25 l € 3,80  
aromatisch und fruchtig, 0,1 l € 1,90  
feine, fruchtige Restsüße

2017 Riesling trocken Q.b.A. 0,25 l € 3,80  
Zitrusaroma, rassig, exotischer Sortenduft 0,1 l € 1,90

### Offene Weine rosé

2017 Franken Rotling  
red & white feinfruchtig 0,25 l € 4,00  
Roséfarben, zart und fruchtig, 0,1 l € 2,00  
jugendliche Aromen mit feiner exotischer Süße

### Offene Weine rot

2017 Baron 0,25 l € 4,50  
harmonisch, samtig, trocken, tiefdunkelrot 0,1 l € 2,30

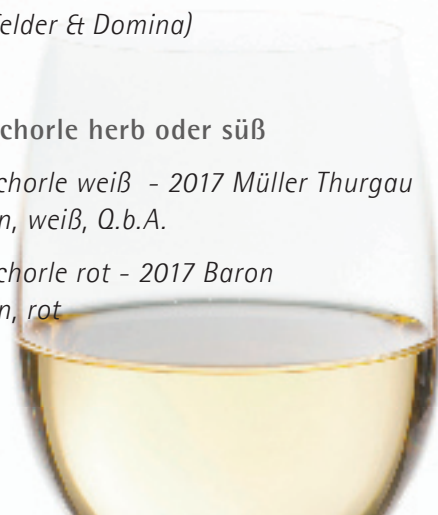
2017 Baronesse 0,25 l € 4,50  
Cuvée halbtrocken, samtig, 0,1 l € 2,30  
kräftig mit weichem, harmonischen Süße-Säure Eindruck  
(Dornfelder, Regent, Spätburgunder & Schwarzriesling)

2017 Erste Versuchung 0,25 l € 4,80  
Cuvée halbtrocken, lebendige Süße, 0,1 l € 2,40  
harmonische und ausbalancierte Art  
(Dornfelder & Domina)

### Weinschorle herb oder süß

Weinschorle weiß - 2017 Müller Thurgau  
trocken, weiß, Q.b.A. 0,25 l € 2,50

Weinschorle rot - 2017 Baron  
trocken, rot 0,25 l € 3,00



## ALLERGENE

- a - Getreideprodukte (glutenhaltig):* in Mehl, Stärke, Gries, Flocken, Malz, Keimlingen, Couscous, Brot, Kuchen, Nudeln, vielen Suppen und Saucen, Panaden, Wurstwaren, Kartoffelfertigprodukten, Desserts, Schokolade, Eis u. a. (a 1 - Weizenmehl, a 2 - Roggenmehl, a 3 - Gerstenmehl)
- b - Krebstiere und Krebserzeugnisse:* Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse; spanische, französische und asiatische Spezialitäten u. a.
- c - Eier und Eierzeugnisse:* in Omelettes, Frittaten, Kuchen, Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Mayonnaise, Desserts, bei glasierten Speisen u. a.
- d - Fisch und Fischerzeugnisse:* alle Fischarten, Kaviar, in Salatdressings, Pasten, Suppen u. a.
- e - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse:* Erdnussbutter, -mehl oder -öl in Snacks, Knabberartikeln, Saucen, Kuchen, Gebäck, Müsli, Desserts, in vorfrittierten Produkten wie Pommes, Rösti, Füllungen in Teigwaren, Aufstriche und Bratlinge u. a.
- f - Soja und Sojaerzeugnisse:* Tofu, Sojamehl, Sojasauce und -paste, Miso, Tempeh, Sojaöl, besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, Margarine, in vielen Fleisch-, Wurst- und Backwaren, Milchprodukten, Kakaotränken, Suppen und Saucen, Ketchup, Desserts u. a.
- g - Milch und Milcherzeugnisse:* Milch und Laktose in allen Milchprodukten, in Brot, Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Aufstrichen Süßwaren u. a.
- h - Schalenfrüchte:* Nüsse und Produkte aus Nüssen, Brot- und Backwaren, Aufstrichen, Müslis, Nussölen, Salaten, Saucen, Crackern, Desserts, Marzipan u. a.
- i - Sellerie und Sellerieerzeugnisse:* Knolle und Staupe, als Gewürz in Fertigsuppen, Dressings und Saucen, in Ketchup, Mayonnaise, Wurstwaren u. a.
- j - Senf und Senferzeugnisse:* Senfpulver, Senfkörner, in Dressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstrichen, Gewürzmischungen u. a.
- k - Sesam und Sesamerzeugnisse:* Sesampaste, -öl, -samen und -mehl, in Brot und Backwaren, Müsliriegeln, Saucen, in Falafel, Hummus, in der orientalischen und vegetarischen Küche u. a.
- l - Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg:* werden beide eingesetzt in Softdrinks, Bier, Wein, Trockenfrüchten, bei Gemüse, Fleisch- und Fischprodukten, Chips, Stärke u. a.
- m - Weichtiere:* Muscheln, Tintenfische, Schnecken, in französischen und spanischen Spezialitäten, in Feinkostsalaten, in asiatischen Saucen und Suppen, Salzgebäck, Würzmischungen u. a.
- n - Lupine:* Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -eiweißkonzentrat und -ballaststoff finden Verwendung in Brot- und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlingen, Gewürzen, Aufstrichen, Süßspeisen u. a.



= vegane Gerichte



= vegetarische Gerichte