

therme~ lounge

Restaurant - Café - Bar



Herzlich willkommen in der

therme~lounge Restaurant - Café - Bar

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Feste feiern... und sich um nichts kümmern müssen?

Sie möchten die Familie, Freunde oder Arbeitskollegen zu einem besonderen Anlass einladen? Mit unserem

Catering-Service

bieten wir Ihnen viele individuelle Möglichkeiten, zum Beispiel einen Sektempfang, ein Buffet nach Wahl oder ein Gartenfest mit Cocktailbar.

Gerne richten wir Ihre Feier in unserer therme~lounge aus. Hier bieten wir Ihnen einen stilvollen Veranstaltungsrahmen für bis zu 90 Personen.

Sprechen oder rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!
Telefon 051 91 84489

Hinweise zu enthaltenen Allergenen hält
das Servicepersonal für Sie bereit.



Aus dem Suppentopf

- | | |
|---|-----------|
| Tomaten Consommé
mit Parmesan-Chips und geröstetem Brot | 4,60 Euro |
| Tagessuppe | 4,20 Euro |

Für den kleinen Hunger

- | | |
|---|-----------|
| Hausgebeiztes Filet vom norwegischen Lachs
mit Honig-Senf-Dill-Dip und Bauernbrötchen | 6,90 Euro |
| Blätterteig Tasche
mit Ziegenfrischkäse und Honig | 5,50 Euro |
| Drillinge
mit grünem Gartenkräuter-Pesto,
Soltauer-Sole-Salz und Sour Cream | 3,40 Euro |
| Bruschetta
mit hausgemachtem Tomaten-Zwiebel-
Knoblauch-Relish | 3,40 Euro |
| Bruschetta
mit Pilz-Frischkäse-Creme | 3,40 Euro |
| In der Folie gebackener Schafskäse
mit Rosmarin, Tomatenwürfel und Olivenöl | 5,40 Euro |
| Ofenkartoffel
mit Sour Cream und Salatbeilage | 5,70 Euro |



Knackig frische Salate

Kreta * 8,20 Euro
Blattsalate der Saison und verschiedene Rohkost dazu Schafskäse, Oliven¹⁰ und Zwiebeln

Soltau * 8,20 Euro
Blattsalate der Saison und verschiedene Rohkost mit knusprigem Speck und gebratenen Champignons

Veggie * 8,20 Euro
Bunter Salatteller mit Nüssen, Kernen und Früchten

Carne * 9,40 Euro
Blattsalate der Saison und verschiedene Rohkost mit gebratenen Roastbeefstreifen

Caesar * 8,60 Euro
Caesar Salad mit Croutons, Parmesan und Hähnchenbruststreifen

*Wählen Sie dazu Ihr Lieblings-Dressing:
American-, Caesar-, Joghurt- oder Hausdressing
sowie das gewünschte Brot:
Bauernbrötchen, Knoblauch- oder Bauernbrot*

Vegetarisches

Gemüsepfanne * 7,40 Euro
mit Kichererbsen und Bulgur

Zucchini Schnitzel * 7,40 Euro
mit Tomatensalat und Frischkäse-Dip

Würziges Gemüse * 7,70 Euro
mit Kokos-Curry und Basmatireis



Hausgemachte Burger

Lachs Burger 8,20 Euro

Saftiges Wildlachsfilet mit den üblichen Verdächtigen – Tomate, Salat und Gurke

Hähnchenbrust Burger 7,50 Euro

mit Ananas

Rindfleisch Burger 7,90 Euro

mit knusprigem Speck und gebratenen Champignons

„Grüner“ Burger 5,90 Euro

Frisches, gebratenes Gemüse im Mehrkorn Bun

Alle Burger auch in der „Cheese“ Variante + 0,50 Euro

Wählen Sie dazu Ihre Lieblings-Sauce:

Limetten-Knoblauch-Dip, Chili Mayonnaise, Rote Beete-Ingwer-Dip oder klassische BBQ-Sauce

Beilage nach Wahl

~ Pommes frites 2,20 Euro

~ Süßkartoffel Pommes 2,60 Euro

~ Steakhouse Fries 2,30 Euro

~ Hausgemachte Kartoffelecken 2,40 Euro



Pasta

Orecchiette Nocciola * Sardische Nudeln in Nussbutter mit Spitzkohl und Karotten	7,50 Euro
Teufels-Spaghetti * mit pikantem Rindfleisch und Gemüse in Rahmsauce	7,90 Euro

Vom Grill

Argentinisches Rumpsteak „Lady“	180 g	10,40 Euro
Argentinisches Rumpsteak „Gentleman“	300 g	16,30 Euro
Brustfilet vom Freilandhahn	170 g	7,40 Euro
Kalbsrücken Steak	200 g	12,60 Euro

*Alle Steaks servieren wir mit einem Knoblauchbrot
und Kräuterbutter.*

Beilage nach Wahl

~ Kartoffelgratin	2,50 Euro
~ Ofenkartoffel mit Sour Cream	3,00 Euro
~ Pommes frites	2,20 Euro
~ Steakhouse Fries	2,30 Euro
~ Süßkartoffel Pommes	2,60 Euro
~ Hausgemachte Kartoffelecken	2,40 Euro
~ Drillinge mit Soltauer-Sole-Salz	2,00 Euro
~ Champignon-Zwiebel-Gemüse	2,40 Euro
~ Grillgemüse	2,40 Euro
~ Schmorzwiebeln	1,50 Euro



Klassiker

Currywurst Pommes *

- ~ Klassische Currysauce 6,90 Euro
- ~ Scharfe Currysauce 6,90 Euro
- ~ Apfel-Zwiebel-Currysauce 6,90 Euro

Omas Bratkartoffeln *

Milde Matjesfilets, Hausfrauen-Sauce,
Apfelspalten, Zwiebelringe mit Bratkartoffeln 8,60 Euro

Heidjer Schmaus

Knusprig gebratenes Knipp mit Bratkartoffeln 8,90 Euro

Züricher Rösti *

Kartoffelrösti, Hähnchengeschnetzeltes,
Gemüwestreifen und Rahmsauce 8,80 Euro

Bauernfrühstück *

Kartoffelomelette mit Rotkrautsalat 8,10 Euro

Schnitzel vom Feinsten

Wiener Schnitzel

Paniertes Kalbsrückenschnitzel mit Zitrone,
dazu Pommes frites 11,90 Euro

Elsässer Art

Paniertes Kalbsrückenschnitzel überbacken
mit Speck und Zwiebeln, dazu Pommes frites 12,40 Euro



Für unsere kleinen Gäste

Tiki Teller

Hähnchen Nuggets mit Pommes frites, Ketchup

4,90 Euro

Jojo Teller

Seelachs Kibbelinge mit Pommes frites, Ketchup

4,90 Euro

Pippi Langstrumpf

Spaghetti mit Hackfleisch- oder Tomatensauce

4,90 Euro

Wähle dazu dein Lieblings-Getränk:

*Sinalco Cola, Sinalco Orange, Sinalco Zitrone,
Spezi, Mineralwasser oder Apfelschorle.*

* Kleiner Hunger?

Alle Speisen, die mit einem * gekennzeichnet sind, können auch als kleinere Portion mit 33,33 % Rabatt bestellt werden. (Ausgenommen sind Gerichte der Tages- und Aktionskarten.)



Kaffee & Kaffee-Spezialitäten

Tasse Filterkaffee	1,90 Euro
Kännchen Filterkaffee	3,30 Euro
Becher Kaffee Crema	2,60 Euro
Espresso	1,90 Euro
Doppelter Espresso	2,90 Euro
Espresso Macchiato	2,20 Euro
Cappuccino	2,20 Euro
Milchkaffee	2,90 Euro
Latte Macchiato	2,90 Euro
Milch und Espresso in drei Schichten	
Latte Macchiato	3,80 Euro
mit Sirup - <i>Haselnuss, Karamell, weiße Schokolade oder Vanille</i>	
Mexikanischer Kaffee	3,40 Euro
Espresso und Schokolade mit Sahne und Zimt	
Heiße Schokolade	2,50 Euro
~ mit cremigem Milchschaum	2,80 Euro
~ mit Sahne	3,00 Euro
~ mit Schuss - <i>Amaretto, Rum, Baileys oder Kirsch</i>	3,80 Euro

Kuchen und Desserts

Zum Abschluss etwas Süßes?

Wie wäre es mit einem leckeren Stück Kuchen
oder einem köstlichen Eisbecher?

Eisspezialitäten finden Sie in unserer Eiskarte.

Saftbar

Apfelsaft - <i>Naturtrüb</i>	0,2 l	2,40 Euro
Bananen-Nektar	0,2 l	2,40 Euro
Cranberry-Nektar	0,2 l	2,40 Euro
Schwarze Johannisbeer-Nektar	0,2 l	2,40 Euro
Kirsch-Nektar	0,2 l	2,40 Euro
Orangensaft	0,2 l	2,40 Euro
Rhabarber-Nektar	0,2 l	2,40 Euro
Traubensaft rot	0,2 l	2,40 Euro
Tomatensaft	0,2 l	2,40 Euro
Rosa Grapefruit-Nektar	0,2 l	2,40 Euro
Alle Säfte auch als Schorlen	0,4 l	3,40 Euro
Ki-Ba	0,4 l	4,80 Euro
Apfel-, Cranberry- oder Rhabarberschorle	0,2 l	1,90 Euro

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner - <i>Sprudel oder Naturell</i>	0,25 l Fl.	1,90 Euro
	0,75 l Fl.	3,50 Euro
Sportline Grapefruit ⁸	0,50 l Fl.	2,90 Euro
Nordsee Brause - <i>Apfel-Traube-Sanddorn</i>	0,33 l Fl.	2,90 Euro
Carpe Diem Kombucha - <i>Classic</i>	0,25 l Fl.	2,50 Euro
Sinalco Orange ¹	0,2 l	1,90 Euro
	0,4 l	2,90 Euro
Sinalco Zitrone	0,2 l	1,90 Euro
	0,4 l	2,90 Euro
Sinalco Cola ^{1,4}	0,2 l	1,90 Euro
	0,4 l	2,90 Euro
Sinalco Cola light ^{1,4,6}	0,2 l	1,90 Euro
	0,4 l	2,90 Euro
Bitter Lemon ⁵	0,2 l	2,40 Euro
Tonic Water ⁵	0,2 l	2,40 Euro
Ginger Ale ¹	0,2 l	2,40 Euro
Mineralwasser	0,2 l	1,40 Euro



Aperitif und Bitter

Campari Orange ¹	25 %	0,2 l	4,70 Euro
Campari Soda ¹	25 %	0,2 l	2,70 Euro

Spirituosen

Asbach Uralt	38 %	2 cl	2,00 Euro
Remy Martin	40 %	2 cl	3,00 Euro
Baileys ¹	17 %	2 cl	2,00 Euro
Havana Rum	40 %	2 cl	3,00 Euro
Sambucca	40 %	2 cl	2,30 Euro
Weizenkorn	32 %	2 cl	1,50 Euro

Digestif

Fernet Branca	42 %	2 cl	2,00 Euro
Grappa	40 %	2 cl	2,00 Euro
Haselnuss Geist	40 %	2 cl	2,00 Euro
Heidegeist	50 %	2 cl	2,50 Euro
Jägermeister	35 %	2 cl	2,00 Euro
Kirschwasser	42 %	2 cl	2,00 Euro
Malteserkreuz Aquavit	40 %	2 cl	2,00 Euro
Linie Aquavit	42 %	2 cl	2,30 Euro
Ramazotti	30 %	2 cl	2,50 Euro
Ratzeputz	58 %	2 cl	2,50 Euro
Williams Birnenbrand	40 %	2 cl	2,00 Euro



Bierspezialitäten vom Fass

Warsteiner Pils	4,8 %	0,3 l	2,70 Euro
Warsteiner Pils	4,8 %	0,5 l	3,90 Euro
König Ludwig Dunkel	4,8 %	0,3 l	2,70 Euro
König Ludwig Dunkel	4,8 %	0,5 l	3,90 Euro
Paulaner Hefe-Weißbier	5,5 %	0,3 l	2,70 Euro
Paulaner Hefe-Weißbier	5,5 %	0,5 l	3,90 Euro
Alsterwasser		0,3 l	2,60 Euro
Alsterwasser		0,5 l	3,80 Euro

Bier in Flaschen

Warsteiner Alkoholfrei	0,33 l	2,70 Euro
Paulaner Hefe-Weißbier - <i>Alkoholfrei</i>	0,5 l	3,90 Euro
Paulaner Weißbier-Zitrone - <i>Alkoholfrei</i>	0,5 l	3,90 Euro
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel	0,5 l	3,90 Euro
Paulaner Weißbier Kristallklar	0,5 l	3,90 Euro
Paulaner Salvator Doppelbock	0,5 l	3,90 Euro
Malzbier	0,33 l	2,40 Euro



Weißwein

Anpiff 0,2l 4,20 Euro

trocken – Deutschland/Nahe
Tobias Rickes

Ein trockener Kerner, der keinen besonderen Anlass braucht – saftig und frisch mit Finesse und Eleganz.

Riesling 0,2l 3,90 Euro

fruchtig, feinherb – Deutschland/Mosel
Lorenz

Ein betont frischer Weißer mit viel Frucht und Spritzigkeit bei angenehmer Säure.

Grauer Burgunder 0,2l 3,90 Euro

trocken – Deutschland/Pfalz
Scheu

Eine Vielfalt zarter Fruchtaromen und angenehme Würze machen ihn zu einem Gaumenerlebnis.

Weißweinschorle 0,2l 3,20 Euro

Secco

Unsere Therme-Hausmarke 0,1l 2,30 Euro

0,7l 11,00 Euro

Prosecco Piccolo 0,2l 4,90 Euro

Sekt Piccolo *halbtrocken* 0,2l 4,90 Euro



Rotwein

Wilder Roter 0,2l 4,00 Euro

trocken – Deutschland/Pfalz

Lergenmüller

Ein klarer, starker Rotwein aus dem Herzen der südlichen Weinstraße – eine gelungene Verschmelzung von Cabernet und Dornfelder.

Why Not 0,2l 4,00 Euro

trocken – Italien/Apulien

Contri Spumanti

Ein fruchtig trockener Cuvée aus eleganten Primitivo und körperreichen Negroamaro Trauben aus dem sonnigsten Teil Italiens – warum nicht?

Milder Schoppen 0,2l 3,80 Euro

Deutschland/Pfalz

Raabe

Ein unkomplizierter Rotwein aus Dornfelder und Portugieser – leicht und süffig mit dezenter Süße.

Rosé

Pino Noir Rosé 0,2l 3,80 Euro

mild – Deutschland/Pfalz

Raabe

Ein Gaumenschmeichler mit feinen Zitrus- & Rosenaromen.

Spätburgunder Rosé 0,2l 4,00 Euro

trocken – Deutschland/Rheingau

Schumann-Nägler

Leicht blumig, feine Fruchtnoten, viel Harmonie, säurearm.



Tee-Spezialitäten

1 großes Glas Tee

2,60 Euro

Grüner Tee

BIO DRAJEELING GRÜN

Charaktervoller Grüntee aus dem Hochland Darjeelings mit zart-herber Note.

DETOX BROKEN

Grüner Tee mit Mate, Ingwer, Zitronengras, Brennnessel und Zitronenmyrte – frisch und aromatisch für die innere Balance.

Früchtetee

BIO FRÜCHTETEE NATUR

Unsere naturbelassene Früchtemischung aus Hibiskus, Apfelstücken, Hagebutte, Orangenschalen, Rote Beete und Zitronenschalen überzeugt durch einen intensiv-aromatischen Geschmack auf reiner, unverfälschter Basis.

INGWER-ORANGENPASSION

Raffinierte Mischung, die ihre Dynamik im Zusammenspiel von fruchtig und feurig entfaltet.

ZITRONENMÉLANGE

Eine erfrischende Komposition mit spritziger Zitrone, eingebettet in eine fruchtig-cremige Geschmacksnote.

Rooibostee

BIO ROOIBOS PUR

Südafrikanischer Rotbusch in seiner reinsten Form, ohne Koffein und mit einer kupferroten Tassenfarbe.

TEA SPA MAGICA

Das Geheimnis ist die Komposition aus Rooibos, Brennnesselblättern, Apfel, Sonnenblumenblüten und Apfel-Quittenaroma.



Schwarzer Tee

BIO DARJEELING IMPERIAL SECOND FLUSH

Spitzenqualität aus der Sommerpflückung. Er überzeugt durch sein buntes, regelmäßiges Blatt, seine zartnussige, ausgereifte Note und goldene Tassenfarbe.

BIO ENGLISH BREAKFAST TEE

Eine traditionelle Blatt- Mischung aus Indien- und Ceylon Tees, die sich als „Happy Morning“ Tee und darüber hinaus auch als Begleiter durch den Tag bestens eignet. Liebt einen Schuss Milch.

BIO BARONESS GREY

Eine erfrischende Variante des bekannten Klassikers, die neue Akzente durch eine Kombination aus Darjeeling, Assam, Grüntee, Zitronengras, Orangenschalen, Bergamotte- und Zitronenaromaölen zu setzen vermag.

Kräutertee

PFEFFERMINZE

Die grob geschnittenen Pfefferminzblätter, mit Ihrem frischen Geschmack, bieten einen Genuss der besonderen Art.

KAMILLENBLÜTEN

Ganze Kamillenblüten haben einen milden, aromatisch-weichen Geschmack.



Eilles
T E E

Informationen zu den Allergenen
erhalten Sie von unserem
Servicepersonal.
Gerne beantworten wir Ihre
Fragen zu unseren Gerichten.

Inhaltsstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Geschmacksverstärker,
- 4 koffeinhaltig
- 5 chininhaltig
- 6 Süßungsmittel
- 7 Phenylalaninquelle
- 8 Antioxidationsmittel
- 9 Phosphat
- 10 geschwärzt

therme~ lounge

Restaurant - Café - Bar

Wir sind täglich – auch an Feiertagen –
von 10:00 bis 22:30 Uhr für Sie da!
Warme Küche von 11:00 bis 22:00 Uhr

Telefon 051 91 84489