

sauna~ lounge

Restaurant - Café - Bar



Informationen zu den in unseren Speisen enthaltenen **Allergenen** und **Zusatzstoffen** erhalten Sie von unserem Servicepersonal. Gerne beantworten wir Ihre Fragen zu unseren Gerichten.

Suppen & Vorspeisen

Tagessuppe	4,50 Euro
Zwei Knoblauchbrote Petersilie	2,90 Euro
Gratinierter Schafskäse Rosmarin Tomatenwürfel Olivenöl Knoblauchbrot	6,90 Euro
Gebackener Camembert <i>-Hausgemacht-</i> frittierter Ruccola Knoblauchbrot Preiselbeeren	6,70 Euro
Bruschetta hausgemachtes Tomaten-Zwiebel- Knoblauch-Relish Knoblauchbrot	3,80 Euro

Knackig frische Salate

Therme Salat*

großer bunter Salatteller | Dressing | Brot

6,90 Euro

- + gebratenen Hähnchenbruststreifen
- + Fetakäse Würfel
- + Oliven
- + geröstete Walnüsse & Cashewkerne

3,30 Euro

2,20 Euro

1,40 Euro

2,20 Euro

Kleiner Beilagen Salat

2,60 Euro

Wählen Sie dazu Ihr Lieblings-Dressing:

1000-Island- oder hausgemachtes Balsamico-Honig-Dressing

sowie das gewünschte Brot:

Baguettebrötchen, Knoblauchbrot oder Vollkornbrot

Alte Liebe

Currywurst Pommes

- ~ klassischer Currysauce 9,20 Euro
- ~ extra scharfer Currysauce 9,20 Euro

Bauernfrühstück*

Kartoffelomelette | Speck | Zwiebeln | Gewürzgurke

7,90 Euro

Regionales Rumpsteak

250 g

21,90 Euro

Knoblauchbrot | hausgemachte Kräuterbutter | kleiner Salat

- + Champignon-Rahmsauce 2,00 Euro
- + Champignon-Zwiebel-Gemüse 2,40 Euro
- + Schmorgemüse 2,40 Euro

Hähnchenschnitzel* *-faire Aufzucht-*

Knusperpanade | Pommes frites | Salatteller

13,60 Euro

Bowls

Ohana Bowl vegan*

10,90 Euro

Basmatireis | Gemüsespaghetti | Spitzkohl | Paprika |
Lauchzwiebeln | Rote Bete Crisps | Edamame | rosa Ingwer |
Kokos-Curry-Sauce

Poke Bowl*

14,40 Euro

Basmatireis | Gemüsespaghetti | Spitzkohl | Paprika |
Lauchzwiebeln | Edamame | rosa Ingwer | Hähnchenbrust |
Sesam | gekochtes Ei | Teriyaki-Sauce

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

Hausgemachte Burger

Rindfleisch Burger knuspriger Speck gebratene Champignons	9,90 Euro
Doppeldecker doppelt Beef	12,80 Euro
vegetarischer „No Beef“ Burger (Weizen- und Sojaprotein)	9,20 Euro
Indian Chicken Burger -faire Aufzucht- Salat Gurke Curry-Mayonnaise	9,90 Euro
Veganer Falafel Burger Tomate Salat	6,70 Euro
<i>Alle Burger gerne auch in der „Cheese“ Variante</i>	+ 0,70 Euro

Wählen Sie dazu Ihre Lieblings-Sauce:

- ~ Chili-Mayonnaise
- ~ Curry-Mayonnaise
- ~ hausgemachte BBQ-Sauce
- ~ Knobli-Limetten-Mayonnaise
- ~ vergane Mayonnaise

1001 Kartoffel

Ofenkartoffel	5,90 Euro
hausgemachte Sour Cream	
Ofenkartoffel Elsässer Art	7,90 Euro
Speck Zwiebeln Sauerrahm	
Beilage nach Wahl	
~ Pommes frites	3,10 Euro
~ Süßkartoffel Pommes	4,50 Euro
~ Kartoffelecken	3,10 Euro
~ Röstkartoffeln	2,60 Euro
+ Toppings	1,60 Euro
~ Sour Cream mit Kräutern	
~ Elsässer Art mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	
~ Limetten-Ajoli	
~ Chili-Mayonnaise	

Lust auf ein Eis hinterher? Fragen Sie uns gerne, wir kennen alle Sorten!

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner – <i>Sprudel oder Naturell</i>	0,25 l Fl.	2,40 Euro
	0,75 l Fl.	4,70 Euro
Sportline Grapefruit	0,50 l Fl.	3,40 Euro
Nordsee Brause – <i>Bio</i>	0,33 l Fl.	2,90 Euro
Balis – <i>Ingwer-Basilikum-Limetten-Limonade</i>	0,2 l Fl.	3,00 Euro
Sinalco – <i>Orange, Zitrone, Spezi, Cola oder Cola Zero</i>	0,2 l	1,90 Euro
	0,4 l	3,20 Euro
Paulaner Spezi	0,33 l Fl.	3,70 Euro
Bitter Lemon	0,2 l	2,70 Euro
Tonic Water	0,2 l	2,70 Euro
Ginger Ale	0,2 l	2,70 Euro
Mineralwasser	0,2 l	1,40 Euro

Softbar

Apfelsaft – <i>Naturtrüb</i>	0,2l	2,70 Euro
Bananen-Nektar	0,2l	2,70 Euro
Cranberry-Nektar	0,2l	2,70 Euro
Schwarze Johannisbeer-Nektar	0,2l	2,70 Euro
Kirsch-Nektar	0,2l	2,70 Euro
Orangensaft	0,2l	2,70 Euro
Rhabarber-Nektar	0,2l	2,70 Euro
Traubensaft rot	0,2l	2,70 Euro
Tomatensaft	0,2l	2,70 Euro
Alle Säfte auch als Schorlen	0,4l	3,70 Euro
Ki-Ba	0,4l	5,40 Euro
Apfel-, Cranberry- oder Rhabarberschorle	0,2l	2,50 Euro

Weißweine

Scheu Grauburgunder | Pfalz – trocken
fruchtig | würzig 0,2 l 4,30 Euro

Rotweine

Schwarzes Schaf | Dornfelder & Heroldrebe |
Rheinhessen – trocken
Fair'n Green | sanfte Holznote 0,2 l 4,50 Euro

Spritzig

Sekt – *Piccolo* 0,2 l 4,90 Euro
La Ronca Prosecco – *Piccolo* 0,2 l 5,50 Euro

Bierspezialitäten vom Fass

Bitburger Pils	4,8 %	0,3 l	3,50 Euro
Bitburger Pils	4,8 %	0,5 l	4,90 Euro
Paulaner Hefe-Weißbier	5,5 %	0,3 l	3,50 Euro
Paulaner Hefe-Weißbier	5,5 %	0,5 l	4,90 Euro
Alsterwasser		0,3 l	3,50 Euro
Alsterwasser		0,5 l	4,90 Euro

Bier in Flaschen

Bitburger 0,0 % – <i>Alkoholfrei</i>		0,33 l	3,50 Euro
Bitburger Radler 0,0 % – <i>Alkoholfrei</i>		0,33 l	3,50 Euro
Bitburger Grapefruit – <i>Alkoholfrei</i>		0,33 l	3,50 Euro
Paulaner – <i>Alkoholfrei</i>		0,5 l	4,90 Euro
Paulaner Zitrone – <i>Alkoholfrei</i>		0,5 l	4,90 Euro
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel		0,5 l	4,90 Euro
Paulaner Weißbier Kristallklar		0,5 l	4,90 Euro
Paulaner Salvator Starkbier		0,5 l	5,40 Euro
Malzbier		0,33 l	2,80 Euro
Bananenweizen		0,5 l	5,00 Euro

Kaffee & Kaffee-Spezialitäten

Tasse Filterkaffee	2,10 Euro
Becher Kaffee Crema	2,80 Euro
Espresso	2,10 Euro
Doppelter Espresso	3,10 Euro
Espresso Macchiato	2,40 Euro
Cappuccino	2,50 Euro
Milchkaffee	3,10 Euro
Latte Macchiato	3,10 Euro
Milch und Espresso in drei Schichten	
Latte Macchiato	4,00 Euro
mit Sirup – <i>Karamell oder Vanille</i>	
Mexikanischer Kaffee	3,60 Euro
Espresso und Schokolade mit Sahne und Zimt	
Heiße Schokolade	2,70 Euro
~ mit cremigem Milchschaum	3,00 Euro
~ mit Sahne	3,20 Euro

Kaffee gibt es auch gern koffeinfrei.

Tee-Spezialitäten

1 großes Glas Tee

2,80 Euro

BIO Darjeeling Second Flush

Buntes Blatt | zartnussig | ausgereifte Note

BIO English Breakfast Tea schwarz

Traditionelle Blattmischung | Indien- und Ceylon Tees

Superior Asia Grün

Grüntee | zart-herbe Note

Earl Grey

Bergamotte | Assam und Ceylon Tees

BIO Früchte Natur

Hibiskus | Apfelstücke | Hagebutte | Rote Bete |
Orangenschalen | Zitronenschalen

BIO Rooisbos Pur

Südafrikanischer Rotbusch | ohne Koffein

Tea Spa Magica

Rooibus | Brennnesselblätter | Apfel | Sonnenblumenblüten

Ingwer Orange

Raffinierte Mischung | fruchtig | feurig

Zitronen Melange

Spritzige Zitrone | fuchtig | cremig

Pfefferminze

Pfefferminzblätter | frischer Geschmack

Kamille

Kamillenblüten | mild | aromatisch | weich

