



*Herzlich Willkommen
in unserem
Spa & Sports Bistro*

Begeistern mit mediterraner Raffinesse

Kulinarischer Weckruf für den sportlich-legeren Gast:
Im Spa & Sports Bistro zwischen Thermalbad und Sportbereich geht es vitaminreich,
leicht und bekömmlich zu.

Der Gast kann von 12 Uhr bis 21.30 Uhr Speisen
und Getränke mit unverkennbar mediterraner Note genießen.

Neben raffinierten Salaten, frischen Sandwiches oder Chili con Carne werden auch
leckere Erfrischungsgetränke sowie Kaffee- und Teespezialitäten angeboten.

Umweltschutz und Nachhaltigkeit

Wir möchten Ihnen gerne an dieser Stelle zwei unserer Beiträge zum Thema
Umweltschutz und Nachhaltigkeit vorstellen. Wir verwenden seit einiger Zeit in
verschiedenen Bereichen:

Bio-Palmbblatt-Geschirr

Die natürlich abgefallenen Palmbblätter werden gewaschen, eingeweicht und mittels
Temperatur in die gewünschte Form gepresst. Dieses Naturprodukt besitzt alle
Eigenschaften wie ein herkömmliches Porzellanprodukt,
ist geschmacksneutral und lebensmittelecht. Bei der Herstellung wird gänzlich auf
chemische Stoffe, sowie Kleber verzichtet. Dadurch wird schon ein Co₂- Ausstoß von
30 % erspart. Diese Teller sind reine Bio-Naturprodukte und können somit ganz normal
über den Bio-Abfall entsorgt werden, da diese zu 100 % kompostierbar sind.

Strohalme aus Maisstärke

Unsere Strohalme werden aus einem nachwachsenden Abfallstoff, fermentierter
Maisstärke, hergestellt. Somit helfen wir der Gesellschaft fossile Brennstoffe zu
reduzieren und tragen zur Verminderung des Klimawandels bei. Sie sind
kompostierbares, recyclingfähiges Biomaterial!

Wir sind begeistert über diese Möglichkeit der Nachhaltigkeit und hoffen,
auch Sie mit unserem Produkt überzeugen zu können.

Salate

| | |
|---|---------|
| Blattsalate mit Balsamicodressing, mariniertem grünem Spargel und mariniertem Ziegenfrischkäse (A,F,G,H,I,J) leaf salads with balsamico dressing, green asparagus and marinated goat´s cheese | 12,50 € |
| Blattsalate mit Balsamicodressing, Gemüsecrunch, Couc Cous, Oliven, # Paprika , Croutons (A,D,G,H,I,J) leaf salads with basamico dressing ,vegetable crunch, cous cous, olives, peppers and croutons | 12,00 € |
| Cesar Salat mit Croutons und Parmesan (A,C,G,I) Cesar salad with croutons and parmesan | 10,90 € |
| mit Büffelmozzarella (G) / with buffalo mozzarella | 14,50 € |
| mit Parmaschinken / with parma ham | 14,50 € |
| mit Hähnchenbrustscheiben / with slices of chicken | 14,50 € |
| Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Beilagensalate zu Ihren Speisen für served with a salad as a side | 5,50 € |

Roggenmehl - Sandwiches

| | |
|---|---------|
| mit Schinken und Käse (A,G) with ham and cheese | 6,90 € |
| mit Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum (A,G) with tomato, buffalo mozzarella and basil | 7,90 € |
| mit Räucherlachs und Schmand (A,D,G) with smoked salmon and cream | 10,50 € |
| mit Spargel, Ziegenkäse und Sauce Aioli (A,D,G) with tuna and sauce aioli | 12,50 € |

Suppen

| | |
|---|--------|
| Kartoffelcremesüppchen mit Bauernbrot und Gemüsechips (A,G,F,I) potato cream soup with farmers | 5,90 € |
| Tomatensuppe mit Knoblauch (A,G,I) tomato soup with garlic | 5,50 € |
| Linsensuppe mit Koriander und Minze (A,G,I) lentil soup with coriander and mint | 6,90 € |

Herzhaftes

| | |
|---|---------|
| Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und Salatecke (G,I,J) baked potatoes with sour cream and salad | 9,90 € |
| Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, Salatecke und Räucherlachscheiben (D,G,I,J) baked potatoes with sour cream, salad and smoked salmon in slices | 14,90 € |
| Chili con veduras mit Bauernbrot, Kräuterschmand (A,G,H,I) chili con veduras with dark bread, sour cream | 8,90 € |
| Flammkuchen mit Oliven, Peperoni, Rucola und Hirtenkäse (A,C,G) tarte flambee with olives, peperoni, rocket salad and feta cheese | 10,50 € |
| Flammkuchen mit Oliven, Peperoni, Rucola, Hirtenkäse und Chorizo (A,C,G) tarte flambee with olives, peperoni, rocket salad, feta cheese and chorizo | 13,50 € |
| Tapasteller, Parmaschinken, Büffelmozzarella, Sauce Aioli, Rauchlachs und Bauernbrot (A,G,H,I,J) assorted tapas, parma ham, buffalo mozzarella, sauce aioli, smoked salmon, and farmer bread | 13,50 € |

Unsere Monatsempfehlung

| | |
|--|---------|
| Pitabrot mit Kräuterrahm, Gemüseragout mit Räucherlachs (A,D,G,I) | 12,90 € |
| mit Hähnchenbrust (A,D,G,I) | 12,90 € |

Süßes und Fruchtiges

| | |
|---|-----------------------------|
| Beerenmüsli (A) (Zuckerreduziert) berries cereal (sugar-reduced) | |
| mit Milch (G)with milk | 5,80 € |
| mit Joghurt (G) with yoghurt | 6,20 € |
| mit Obstsalat with fruit salad (A,E,G) | 7,20 € |
| Panna cotta mit Rhabarber und Rahmeis (G,H) panna cotta with rhubarb and ice cream | 6,90 € |
| Kuchenangebot (A,C,E,F,G,H) assorted cakes | 4,40 € |
| Hausgebackener Muffin (A,C,E,F,G,H) homemade muffin | 3,00 € |
| Auswahl Eis am Stiel oder Becher (C,G,F,H) / ice-cream Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter darauf an. | Tagespreis price per day |

Fruchtsäfte

| | | |
|---|-------|--------|
| Apfelsaft, klar ✓ oder Orangensaft ✓ | 0,2 l | 2,80 € |
| Tomatensaft ✓ (l) | 0,2 l | 2,80 € |
| Vio Schorle – Apfel naturtrüb / Johannisbeere ✓  | 0,3 l | 3,70 € |

Voelkel Smoothies & Direktsaft

| | | |
|---|--------|--------|
| Grüner Smoothie mit Ingwersaft ✓   Bio Zubereitung aus Früchten, Blattgemüse (Mango, Grünkohl, Spinat) | 0,25 l | 4,90 € |
| Grüner Smoothie mit Matcha ✓  Bio Zubereitung aus Früchten, Blattgemüse (Orange, Grünkohl, Spinat) | 0,25 l | 4,90 € |
| 100 % Direktsaft ✓   Bio Mehrfruchtsaft mit Trauben, Apfel und Granatapfel | 0,25 l | 3,90 € |

Warme Getränke

| | |
|---|--------|
| Kaffee ✓ (R) | 2,60 € |
| Cappuccino (G,R) | 3,10 € |
| Milchkaffee (G,R) | 3,40 € |
| Latte Macchiato (G,R) | 3,40 € |
| Espresso ✓ (G,R) | 2,30 € |
| Doppelter Espresso ✓ (R) | 4,00 € |
| Heisse Schokolade (G) | 2,90 € |
| Althaus Tee im Glas – verschiedene Sorten (R) | 3,30 € |
| Glas Milch (kalt) (G) | 2,00 € |

Auf Wunsch reichen wir zu Ihrem Kaffee lactosefreie Kaffeesahne (A) oder Haferdrink gesondert.
Bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter darauf an.

Soft-Getränke

| | | |
|---|------------------|------------------|
| Cola (O,R), Cola Light (C,O,Q,R) oder Cola Zero  (O,Q,R) | 0,33 l | 3,50 € |
| Fanta(O), Sprite oder Lift Apfelschorle  | 0,33 l | 3,50 € |
| Gerolsteiner Mineralwasser Medium/Naturell  | 0,25 l 0,75 l | 1,90 € 5,40 € |
| Bitter Lemon  (S), Tonic Water  (S) oder Ginger Ale  (O) | 0,2 l | 2,70 € |
| Bionade Holunder   | 0,33 l | 3,70 € |
| Bio Limonade – Maracuja oder Limette   | 0,33 l | 3,80 € |
| Elephant Bay Ice Tea Peach  | 0,33 l | 3,80 € |
| Voelkel Bio Zisch – Rhabarber, Matcha, Guarana oder Blutorange | 0,33 l | 3,80 € |
| Früh Sport Zitrone (A) | 0,33 l | 3,80 € |
| Krombacher`s Fassbrause Maracuja | 0,33 l | 3,80 € |

Biere

| | | |
|---|--------|--------|
| Früh Kölsch  (A) | 0,3 l | 3,00 € |
| Maisel`s Weisse  (A) | 0,5 l | 4,60 € |
| Maisel`s Weisse alkoholfrei (A) | 0,5 l | 4,60 € |
| Bananenweizen (A) | 0,5 l | 4,80 € |
| Krombacher Pils (A) | 0,33 l | 3,00 € |
| Krombacher Pils alkoholfrei (A) | 0,33 l | 3,10 € |
| San Miguel – Spanien (A) | 0,33 l | 3,50 € |
| Vita Malz (A) | 0,33 l | 3,00 € |

Cocktails ohne Alkohol

| | |
|---|--------|
| Virgin Colada (G,O) mit Ananassaft, Sahne und dem tropischen Kokosnuss-Geschmack | 4,60 € |
| Strawberry Colada (G,O) mit Ananassaft, Sahne und einem fruchtigen Hauch von Erdbeeren, Zitrone und Kokosnuss | 4,60 € |
| Sportsman mit Ananassaft, Maracuja-Nektar und Grenadine | 4,60 € |

Cocktails mit Alkohol

| | |
|---|--------|
| Pina Colada (G,O) mit Ananassaft, Sahne und dem karibischen Geschmack von weißem Rum und Kokosnuss | 5,60 € |
| Sex on the Beach Klassiker mit Orangen- und Ananassaft und der fruchtigen-exotischen Geschmacksnote von Cranberry, Passionsfrucht, Pfirsich und Wodka | 5,60 € |

Unsere Weinempfehlungen

| | | |
|--|-------|--------|
| Il Hugo, Il Sprizo oder Prosecco Il Mionetto | 0,2 l | 5,90 € |
| Weiß Grauburgunder tr. – Pfalz – Deutschland | 0,2 l | 5,30 € |
| Weiß Marina Alta – D.O. Alicante – Spanien | 0,2 l | 5,60 € |
| Rosé Sierra Norte Bobal Rosado – Spanien | 0,2 l | 5,30 € |
| Rot Seniorio Casablanca – Crianza – Spanien | 0,2 l | 5,30 € |
| Rot Murice Crianza – Vina Ijalba – Rioja – Spanie | 0,2 l | 6,50 € |

Liebe Gäste,

wenn Sie mit unserem Service zufrieden sind, dann freuen sich unsere Mitarbeiter über ein Trinkgeld. Bedingt durch das bargeldlose Zahlungssystem kann dies beim Bezahlen im Restaurant auf den Chip aufgebucht werden.

Die Mitarbeiter sagen "vielen Dank".

Allergene

Untenstehend sind „Allergene“ Zutaten aufgelistet, die bei Menschen Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Diese müssen in der Zutatenliste aufgeführt werden, sofern sie in einem Lebensmittel als Zutat vorhanden sind.

- A Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M Lupine
- N Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
- O Farbstoffe E 100 – E 180
- P Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 – E 904, E 912, E 914 (gewachstes Obst)
- Q Süßstoffe
- R Coffein
- S Chinin, Chininsalze
- T Taurin