



ThermenRestaurant

Unser Frühstücksangebot Notre offre petit-déjeuner . Our breakfast offer

Euro

Thermenfrühstück ^{A7, E2, G, J, F, 7, 5, 4, C, L}

8,50

Brötchen, Croissant, Butter, Marmelade, Nutella, Käse, Salami und ein gekochtes Ei dazu ein Glas Sekt-Orange und eine Tasse Kaffee oder Tee

Petit déjeuner thermal Petit pain, croissant, beurre, confiture, Nutella, fromage, salami et un œuf dur accompagné d'une coupe de crément au jus d'orange et une tasse de café ou de thé

Spa Breakfast bread roll, croissant, butter, jam, Nutella, cheese, salami and a boiled egg, accompanied by a breakfast cocktail of sparkling wine with orange juice and cup of coffee or tea

Schinkenrührei ^{A7, C, 4, G, L}

8,50

mit gekochtem Schinken, Brötchen und Butter dazu ein Glas Sekt-Orange und eine Tasse Kaffee oder Tee

Œufs brouillés au jambon Portion d'œufs brouillés au jambon avec petits pains et beurre accompagné d'une coupe de crément au jus d'orange et une tasse de café ou de thé

Scrambled Eggs with Ham A serving of scrambled eggs with cooked ham, served with bread roll and butter, accompanied by a breakfast cocktail of sparkling wine with orange juice and a cup of coffee or tea

Gemüserührei ^{A7, C, G}

8,50

mit Paprika, Karotten, Erbsen, Bohnen und Mais, Brötchen und Butter dazu ein Glas Sekt-Orange und eine Tasse Kaffee oder Tee

Œufs brouillés aux légumes Portion d'œufs brouillés avec poivron, carottes, petits pois, haricots, maïs avec petits pains et beurre accompagné d'une coupe de crément au jus d'orange et une tasse de café ou de thé

Scrambled Eggs with Veggies A serving of scrambled eggs with peppers, carrots, peas, beans and corn, served with with bread roll and butter, accompanied by a breakfast cocktail of sparkling wine with orange juice and a cup of coffee or tea

Bauernfrühstück ^{A7, C, 7, G, 4, L}

8,50

gebratener Speck, Bratkartoffeln und Eier mit Brötchen und Butter dazu ein Glas Sekt-Orange und eine Tasse Kaffee oder Tee

Petit déjeuner fermier lard frit, pommes de terre sautées, œufs avec petits pains et beurre accompagné d'une coupe de crément au jus d'orange et une tasse de café ou de thé

Farmer's Breakfast bacon, sauteed potatoes and eggs, served with bread roll and butter accompanied by a breakfast cocktail of sparkling wine with orange juice and a cup of coffee or tea

Frühstücken können Sie bei uns täglich bis 11.00 Uhr.

Ab 11.00 Uhr durchgehend warme Küche.

Vous pouvez petit déjeuner tous les jours jusqu'à 11h00.

Repas chauds à partir de 11h00.

Breakfast is available until 11 am daily.

After 11 am, hot meals are available throughout the day.

Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und geltender MwSt.





ThermenRestaurant

Snacks

En-cas . Snacks

Euro

Geflügel Currywurst nach Art des Hauses mit Bratkartoffeln ^{I, J, 4, 5, L}

8,00

Saucisse de volaille au curry avec pommes de terre sautées

Chicken à la maison currywurst with sauteed potatoes

Straßburger Wurstsalat (mit Käse) Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{4, 7, 8, 9, J, N, G, L}

9,50

Salade de cervelas (avec fromage) oignons et pommes de terre sautées

Salad of julienned sausage (with cheese), onions and sauteed potatoes

Wurstsalat mit Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{4, 7, 8, 9, J, N, L}

8,50

Salade de cervelas avec oignons et pommes de terre sautées

Salad of julienned sausage with onions and sauteed potatoes

Ofenkartoffel Quark-Joghurt-Dip und Salat an Kräuterdressing ^{G, C, J, 5, L}

7,80

Pomme de terre au four avec dip au yaourt - fromage blanc
et salade avec vinaigrette aux herbes

Baked potato with Quark-Yoghurt Dip and salad with herb dressing

Vorspeisen

Entrées . Starters

Euro

Gebackener Camembert mit Blattsalat an Kräuterdressing ^{A1, G, J, 5}

7,80

Camembert cuit au four sur lit de roquette et vinaigrette aux herbes

Baked camembert on a bed of rocket and herb dressing

Gemischter Salat mit Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven und Kräuterdressing ^{J, 5, 12}

5,40

Salade composée avec tomates, poivrons, concombres, olives et vinaigrette aux herbes

Mixed salad with tomatoes, peppers, cucumbers, olives and herb dressing

Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und geltender MwSt.





ThermenRestaurant

Suppen vegan

Soupes . Soups

Euro

Brokkolisuppe

Soupe de brocolis

Broccoli soup

4,70

Kartoffel-Lauchsuppe

Soupe de poireaux et pommes de terre

Leek and potato soup

4,70

Tomatensuppe

Soupe de tomates

Tomato soup

4,50

Hauptgericht

Plats principaux . Main dishes

Euro

Indisches Apfel-Hähnchen-Curry mit Basmatireis E, G, L, 4

Curry indien au poulet et à la pomme, riz basmati

Indian chicken & apple curry and basmati rice

14,00

Rumpsteak 200g mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salat an Kräuterdressing J, 5, G

Rumpsteak, beurre maître d'hôtel, pomme de terre au four et salade

Rump steak with herb butter, baked potato and salad

24,60

Forelle Müllerin mit Ofenkartoffel und Salat an Kräuterdressing J, 5, G, D1

Truite meunière avec une pomme de terre au four et salade

Trout Meunière with baked potato and salad

18,60

Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und geltender MwSt.





ThermenRestaurant

Pasta Gerichte

Plats de pâtes . Pasta dishes

Euro

Tagliatelle in Sahnesoße mit Hähnchenstreifen ^{Al, C, G}

12,10

Tagliatelles, lanières de poulet et sauce à la crème

Tagliatelle in cream sauce with strips of chicken

Spaghetti Bolognese (Rind) mit Grana Padano Spänen ^{Al, C, G}

11,40

Spaghetti bolognaise (au boeuf) avec copeaux de Grana Padano

Spaghetti Bolognese (beef) with Grana Padano shavings

Spaghetti Napoli mit Tomatensoße ^{Al, C}

9,50

Spaghetti Napoli avec sauce tomate

Spaghetti Napoli with tomato sauce

Schnitzelkarte

Menu escalopes . Schnitzel menu

Euro

Schnitzel paniert 160g (Pute) Wiener Art mit Bratkartoffeln ^{Al, C}

13,80

Escalope panée (dinde) avec pommes de terre sautées

Breaded cutlet (turkey) with sauteed potatoes

Schnitzel paniert 160g (Pute) mit Champignon-Soße und Bratkartoffeln ^{Al, G, C}

16,20

Escalope panée (dinde) avec sauce aux champignons et pommes de terre sautées

Breaded cutlet (turkey) with mushroom sauce and sauteed potatoes

Schnitzel paniert 160g (Pute) mit Paprika-Soße und Basmatireis ^{Al, G, C, E}

16,20

Escalope panée (dinde) avec sauce au poivron et riz basmati

Breaded cutlet (turkey) with sweet pepper sauce and basmati rice

Schnitzel paniert 160g (Pute) Milanese mit Tomatensoße und Spaghetti ^{Al, C, G}

15,20

Escalope panée (dinde) avec sauce tomate et Spaghetti

Breaded cutlet (turkey) with tomato sauce and spaghetti

Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und geltender MwSt.





ThermenRestaurant

Burger

Burgers . Burger

Euro

Hamburger 180g Rind A1, A7, 5, 11, J, K, C, L

11,30

mit Salat an Kräuterdressing, Gewürzgurken, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Haussauce

Hamburger 180g de boeuf avec salade et vinaigrette aux herbes, cornichons, tomates, oignons, salade et sauce maison

Hamburger 180g beef with salad and herb dressing, gherkins, tomatoes, onions, lettuce and our house sauce

Hamburger 180g Rind A1, A7, 5, 11, J, K, C, L

15,00

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurken, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Haussauce

Hamburger 180g de boeuf avec pommes de terre sautées, cornichons, tomates, oignons, salade et sauce maison

Hamburger 180g beef with sauteed potatoes, gherkins, tomatoes, onions, lettuce and our house sauce

Cheeseburger 180g Rind A1, A7, 5, 8, 11, J, K, C, G, L

12,60

mit Salat an Kräuterdressing, Gewürzgurken, Tomaten, Zwiebeln, Käse, Salat und Haussauce

Cheeseburger 180g de boeuf avec salade et vinaigrette aux herbes, cornichons, tomates, oignons, fromage, salade et sauce maison

Cheeseburger 180g beef with salad and herb dressing, gherkins, tomatoes, onions, cheese, lettuce and our house sauce

Cheeseburger 180g Rind A1, A7, 5, 8, 11, J, K, C, G, L

16,20

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurken, Tomaten, Zwiebeln, Käse, Salat und Haussauce

Cheeseburger 180g de boeuf avec pommes de terre sautées, cornichons, tomates, oignons, fromage, salade et sauce maison

Cheeseburger 180g beef with sauteed potatoes, gherkins, tomatoes, onions, cheese, lettuce and our house sauce

Western Burger 180g Rind A1, A7, 5, 8, 11, 4, J, K, C, L

12,60

mit Salat an Kräuterdressing, Gewürzgurken, Tomaten, Zwiebeln, Bacon, Salat und Haussauce

Western Burger 180g de boeuf avec salade et vinaigrette aux herbes, cornichons, tomates, oignons, bacon, salade et sauce maison

Western Burger 180g beef with salad and herb dressing, gherkins, tomatoes, onions, bacon, lettuce and our house sauce

Western Burger 180g Rind A1, A7, 5, 8, 11, 4, J, K, C, L

16,20

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurken, Tomaten, Zwiebeln, Bacon, Salat und Haussauce

Western Burger 180g de boeuf avec pommes de terre sautées, cornichons, tomates, oignons, bacon, salade et sauce maison

Western Burger 180g beef with sauteed potatoes, gherkins, tomatoes, onions, bacon, lettuce and our house sauce

Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und geltender MwSt.





ThermenRestaurant



Euro

Hähnchen Burger 200g A1, A3, A7, 5, 8, 11, J, K, C, L

10,70

mit Salat an Kräuterdressing, Gewürzgurken, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Haussauce

Burger au poulet avec salade et vinaigrette aux herbes, cornichons, tomates, oignons, salade et sauce maison

Chicken Burger with salad and herb dressing, gherkins, tomatoes, onions, lettuce and our house sauce

Hähnchen Burger 200g A1, A3, A7, 5, 8, 11, J, K, C, L

14,20

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurken, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Haussauce

Burger au poulet avec pommes de terre sautées, cornichons, tomates, oignons, salade et sauce maison

Chicken Burger with sauteed potatoes, gherkins, tomatoes, onions, lettuce and our house sauce

Veggie Burger 130g A1, A7, 5, 8, 11, J, K, C, L

9,30

mit Salat an Kräuterdressing, Gewürzgurken, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Haussauce

Burger végétarien avec salade et vinaigrette aux herbes, cornichons, tomates, oignons, salade et sauce maison

Veggie Burger with salad and herb dressing, gherkins, tomatoes, onions, lettuce and our house sauce

Veggie Burger 130g A1, A7, 5, 8, 11, J, K, C, L

13,00

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurken, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Haussauce

Burger végétarien avec pommes de terre sautées, cornichons, tomates, oignons, salade et sauce maison

Veggie Burger with sauteed potatoes, gherkins, tomatoes, onions, lettuce and our house sauce

Schnitzel Burger 160g Pute A1, A7, 5, 8, 11, J, K, C, L

10,20

mit Salat an Kräuterdressing, Gewürzgurken, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Haussauce

Burger à l'escalope de dinde panée avec salade et vinaigrette aux herbes, cornichons, tomates, oignons, salade et sauce maison

Schnitzel Burger 160g turkey with salad and herb dressing, gherkins, tomatoes, onions, lettuce and our house sauce

Schnitzel Burger 160g Pute A1, A7, 5, 8, 11, J, K, C, L

13,80

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurken, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Haussauce

Burger à l'escalope de dinde panée avec pommes de terre sautées, cornichons, tomates, oignons, salade et sauce maison

Schnitzel Burger 160g turkey with sauteed potatoes, gherkins, tomatoes, onions, lettuce and our house sauce

Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und geltender MwSt.



ThermenRestaurant

Flammkuchen

Tarte flambée . Tarte flambée

Euro

Flammkuchen Vegetarisch ^{Al, G}

mit Schmand, Käse, Lauch und Zwiebeln

Tarte flambée végétarienne avec crème aigre, fromage, poireaux et oignons

Tarte flambée with sour cream, cheese, leek and onions

10,20

Flammkuchen Margarita ^{Al, G}

mit Tomatensoße und Käse

Tarte flambée avec sauce tomate et fromage

Tarte flambée with tomato sauce and cheese

9,20

Flammkuchen Elsässer Art ^{Al, L, G, 7, 3, 4}

mit Schmand, Speck und Zwiebeln

Tarte flambée traditionnelle avec crème aigre, lardons et oignons

Tarte flambée with sour cream, bacon and onions

10,70

Flammkuchen Schinken ^{Al, L, G, 7, 3, 4}

mit Tomatensoße, Schinken, Käse und Champignons

Tarte flambée avec sauce tomate, jambon, fromage et champignons

Tarte flambée with tomato sauce, ham, cheese and mushrooms

11,40

Flammkuchen Salami ^{Al, L, G, J, 7, 4}

mit Tomatensoße, Salami, Käse und Champignons

Tarte flambée avec sauce tomate, salami, fromage et champignons

Tarte flambée with tomato sauce, salami, cheese and mushrooms

11,40





ThermenRestaurant

Salate Salades . Salads

Euro

Italienischer Salat ^{G, N, I, 7, 12}

9,70

Bunter Salat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Rucola mit Balsamico Dressing

Salade italienne Salade composée avec tomates, mozzarella, olives et vinaigre balsamique

Italian salad Mixed salad with tomatoes, mozzarella, olives and balsamic dressing

Chef Salat ^{J, 5, 6, L, 4, 7, 8}

11,20

Bunter Salat mit Schinken, Käse und Ei an Kräuterdressing

Salade du chef salade composée avec jambon, fromage, œuf et vinaigrette aux herbes

Chef's salad Mixed salad with ham, cheese, egg and herb dressing

CARASANA Salat ^{J, 5, 12, 6, 12, L}

11,70

Blattsalat mit Hirtenkäse, Paprika, Gurken, Oliven an Kräuterdressing und gebratenen Hähnchenstreifen

Salade CARASANA Laitue frisée avec fromage de brebis, poivrons, concombre, olives, vinaigrette aux herbes et lanières de poulet

CARASANA salad Lettuce with feta cheese, peppers, cucumbers, olives, herb dressing and strips of chicken

Fruchtiger grüner Salat ^{J, 5, L}

11,70

mit Tomaten, Mango, Zwiebeln und gebratenen Hähnchenstreifen an Kräuterdressing

Salade verte fruitée avec tomates, mangue, oignons, lanières de poulet et vinaigrette aux herbes

Fruity green salad with tomatoes, mango, onions, stripes of chicken and herb dressing

Salat Nizza ^{J, 5, 12, D2, 11, 7, 4, L}

11,90

Bunter Salat mit Oliven, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Ei und Thunfisch an Kräuterdressing

Salade niçoise salade composée avec olives, poivrons, tomate, oignons, œuf et thon avec vinaigrette aux herbes

Nizza salad Mixed salad with olives, peppers, tomatoes, onions, egg and tuna with herb dressing

Zu allen Salaten servieren wir eine Brotbeilage. ^{A1, A2, A3, A4, A5}

Toutes nos salades sont servies avec du pain. All salads served with bread.

Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und geltender MwSt.





ThermenRestaurant

Dessert

Desserts . Desserts

Euro

Tiramisu mit Alkohol A1, 2, F, C, G

6,70

Tiramisu avec alcool

Tiramisu with alcohol

Pfannkuchen mit Nutella A, F, C, E2, G

6,10

Crêpe au Nutella

Crepe with Nutella

Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G, C, 4, 5, 9

6,80

Strudel aux pommes sauce vanille

Apple strudel with vanilla sauce

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Kugel Vanille-Eis A1, G, C, 4, 5, 9

8,00

Strudel aux pommes sauce vanille accompagné d'une boule de glace à la vanille

Apple strudel with vanilla sauce and a scoop of vanilla ice cream



ThermenRestaurant

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1 mit Farbstoff | 8 mit Milcheiweiß (Fleischerzeugnissen) |
| 2 mit Koffein | 9 mit Geschmacksverstärker |
| 3 mit Phosphat | 10 chininhaltig |
| 4 mit Konservierungsstoffen | 11 mit Säuerungsmittel |
| 5 mit Süßungsmitteln | 12 geschwärzt |
| 6 mit Aspartam | 13 gewachst |
| 7 mit Antioxidationsmittel | |

Allergene Liste

A) Getreideprodukte (Glutenhaltig)

1) Weizen, 2) Roggen, 3) Gerste, 4) Hafer, 5) Dinkel, 6) Kamut, 7) Sesam

B) Krebstiere

1) Garnelen, 2) Hummer, 3) Krebse, 4) Scampi, 5) Shrimps, 6) Langusten

C) Eier

Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin und so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren und natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt.

D) Fisch

Betroffen sind alle 1) Süß- und 2) Salzwasserfischarten, 3) Kaviar

E) Schalenfrüchte/Nüsse

1) Mandeln, 2) Haselnüsse, 3) Walnüsse, 4) Kaschunüsse, 5) Cashewnüsse, 6) Pekannüsse, 7) Paranüsse, 8) Pistazien, 9) Macadamia-Nüsse, 10) Queensland Nüsse sowie sämtliche daraus gewonnenem Erzeugnisse aus Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten. Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen

F) Soja

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, also etwa Miso, Sojasauce, Sojaöl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer, Suppen, Saucen, Dressings. Ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl und -Fett

G) Milch und Laktose

Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkte, in denen Milch und /oder Laktose vorkommt, also etwa Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen. Ausgenommen sind Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten und Lactit

I) Sellerie

J) Senf

Betroffen sind hier sowohl Senfkörner als auch Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen etc.

K) Sesamsamen

Sesam, und zwar egal, ob im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Humus

L) Lupinen

Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu und Konzentrat, wie es sich in Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen findet

M) Weichtiere

1) Schnecken, 2) Tintenfisch, 3) Austern, 4) Muscheln und alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind, also Gewürzmischungen, Saucen, asiatische Spezialitäten

N) Schwefeldioxide und Sulfite

Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und geltender MwSt.

