

Speisekarte

Herzlich willkommen in unserem
ThermenRestaurant



Wir haben Sonntag bis Donnerstag von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr und
Freitag und Samstag von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr für Sie geöffnet.

Warme Speisen servieren wir Ihnen täglich bis 1 Stunde vor dem Ende unserer Öffnungszeit.

therme
RESTAURANT

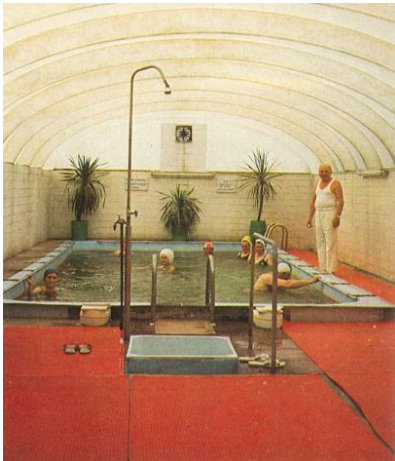
Suppen

Tomatensuppe mit Crème fraîche

4,70 €

Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe mit Baguette F

4,90 €



Wie alles begann...

Bereits 1967 kamen erneut Gerüchte auf eine vermutete Heilquelle in Rodach auf. Der damalige Landrat Dr. K. Groebe informierte darüber, dass eine Ader mit heilkräftigem Wasser vom Straufhain über Rodach nach Colberg verlaufen „soll“. 1907 wurde im thüringischen Colberg auf der Suche nach Kalisalz mineralisiertes Wasser mit einer Temperatur von 28° C in einer Tiefe von 507 m erbohrt. Nur wenige Jahre später – am 29. März 1971 wurde durch die Stadtoberhäupter Rodachs beschlossen, ein Gutachten über die Heilquellen erstellen zu lassen – wahrlich die wichtigste Entscheidung für die Entwicklung der heutigen ThermeNatur. In den Anfangsjahren der heutigen ThermeNatur entstand 1972 ein Provisorium, in dem bereits mehrere 1000 Gäste die Wirkung des Heilwassers zur Gesundung nutzten.

Salatvariationen

kl. Gemischter Salat F, A, B, G, H, 4, O

4,00 €

Salat der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, gerösteten Sonnenblumenkernen, Feta, Oliven F, A, 4

9,60 €

Bunter Blattsalat mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich F, H, 4, O

10,50 €

Zu allen Salaten und Suppen reichen wir frisches Baguette und ein Dressing nach Wahl:

Kräuterjoghurt F oder Honig-Senf-Dressing K, 4, O

In Gedenken an Ida Schleicher

Die städtische Waldarbeiterin Ida Schleicher war für Bad Rodach und die ThermeNatur eine der wichtigsten Persönlichkeiten in der Entstehungsgeschichte. Nachdem das geologische Gutachten hervorbrachte, dass das „Projekt einer Mineral-Thermalwasser-Erschließung durch die Stadt nicht nur für vertretbar, sondern für aussichtsreich gehalten wird“ war die Stadt auf der Suche nach einem geeigneten Grundstück. Hierbei kam die



Stadtverwaltung auf die unverheiratete und kinderlose Waldarbeiterin Ida Schleicher. Ihrer sozialen Entscheidung, ihren 2 Hektar großen Schleichersberg an die Stadt schnell und unkompliziert zu verkaufen, ist es zu verdanken, dass mit der Quellbohrung begonnen werden konnte.

Ida Schleicher wurde am 7. Juni 1900 im damaligen Rodach geboren. Ihr Leben lebte sie im Zeichen der Nächstenliebe. Sie kümmerte sich um die städtischen Arbeiter und verpflegte sie an Markttagen, spendete zur Eröffnung der Schule neue Turnmatten und verschenkte vor ihrem Tod ihr gesamtes Geld an die städtische Feuerwehr und das Rote Kreuz. Noch heute erinnert eine Bronze-Plastik samt einer Bronzetafel auf der Terrasse des ThermenRestaurant an ihr soziales Engagement.

Variationen für den kleinen Hunger

Würzfleisch mit Käse überbacken dazu Worcestersauce und Baguette A, E, D, L, F
4,90 €

Schweinskopfsülze an Remouladensauce mit Bratkartoffeln 4, 6, D, I
8,10 €

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich B, 4, A, E, F, L, I
8,10 €

Matjesfilet „Hausfrauenart“ an Salzkartoffeln 4, 6, B
9,70 €

Hauptspeisenvariationen

Unsere vegetarische Empfehlung

Mediterrane Gemüsepfanne mit einem Kräuter-Joghurt Dip _F
9,80 €

Fisch- und Fleischvariationen

Zanderfilet auf Basmatireis mit Weißweinsauce und Gemüse der Saison _{F, O}
15,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und kleinem Salat _{A, I, D, F}
10,80 €

„Original Frankenwaldschnitzel“
gebackenes Schweineschnitzel mit Schinken und Gouda überbacken, Champignons
a la Creme, Preiselbeeren und Bratkartoffeln _{A, I, D, F}
13,80 €

Zwei Quellen voller Gesundheit



Das Heilwasser, welches sich in allen Becken der ThermeNatur befindet, wird mit 32° - 34° Celsius aus der Tiefe der Erde gewonnen. Therme 1 bezieht ihr Wasser aus 652m Tiefe und die Calcium-Magnesium-Sulfat-Therme 2 aus 1015m Tiefe. Beide Quellen sind reich an Mineralien und haben in Verbindung mit der Wärme des Wassers eine besondere Heilwirkung bei Beeinträchtigungen des menschlichen Knochen- und Muskelapparates.

Nachmittagskarte

(täglich von 14.00 Uhr bis 17.30 Uhr)

Tomatensuppe mit Cremefraiche

4,70 €

Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe

4,90 €

kl. Gemischter Salat 4, G, H, O

4,00 €

Coburger Camembert von den Milchwerken Oberfranken
aus Wiesenfeld mit Preiselbeeren A, F

7,50 €

Würzfleisch mit Käse überbacken A, E, D, L, F

4,90 €

Schweinskopfsülze an Remouladensauce
und Bratkartoffeln 4, 6, D, I

8,10 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites A, F, I

9,20 €

*Gerne können Sie aus einer Vielzahl an fruchtigen
Kuchen und feinsten Torten an unserer Kuchenvitrine
wählen.*

Versuchungen
sollte man nachgeben.

Wer weiß, ob sie
wiederkommen.

[Oscar Wilde]

Unsere Desserts

Natur – Joghurtcreme mit Waldbeermischung A, F, I

4,90 €

Gem. Eisbecher mit Beerenmischung

5,50 €

Lust auf ein Eis? Gerne reichen wir Ihnen unsere Auswahl an Eiskreationen.

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt*

Die ThermeNatur früher und heute



Entspannung bieten zu können.

So wurde Ende der 90er Jahre der Rundbau samt Whirlpool und Dampfbad errichtet, 2004 entstand der Sole-Strömungskanal im Außenbereich der Badelandschaft, 2006 wurde die Saunawelt „Erdfeuer“ als eigenständiger und neuer Bereich für Saunagäste eröffnet und im Jahre 2017 ist diese durch den in Deutschland einzigartigen „Baumwipfelpfad“ erweitert worden.

Heute sind die Wohlfühlansichten in Bad Rodach in alle Himmelsrichtungen bekannt für Ihre warmen Heilquellen, aber auch für Ihre unverwechselbare Lage mitten im Grünen. Eingerahmt von einer Hügellandschaft und dem Georgenberg erwartet den Gast ein Blick in die pure Natur. In den Jahren seit der Eröffnung im Jahre 1976 wurden mehrere Erweiterungen durchgeführt um der steigenden Zahl der erholungssuchenden Gäste ein wahres Paradies an



Sie sind auf der Suche nach einer passenden Location für Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit oder Ihre nächste Firmenfeier?

Wir kreieren gemeinsam mit Ihnen unvergessliche Stunden für Sie und Ihre Gäste.

Ihr Team der ThermeNatur

Wussten Sie schon ...?

Jeden ersten Samstag im Monat laden wir Sie ab 19.30 Uhr zu unserer

Livemusik mit wechselnden Künstlern/innen ein.

Der Eintritt ist kostenfrei und wir bitten um Voranmeldung.

Inhaltsstoff- und Allergenverzeichnis:

coffeinhaltig	1
mit Farbstoff	2
mit Konservierungsstoffen	3
mit Süßungsmittel	4
chininhaltig	5
enthält eine Phenylalaninquelle	6
mit Phosphat	7
mit Geschmacksverstärker	8
mit Antioxidationsmittel	9

Getreideprodukte (Glutenhaltig)	A
Fisch	B
Krebstiere	C
Schwefeldiooxide mit Sulfite	D
Sellerie	E
Milch und Laktose	F
Sesamsamen	G
Nüsse	H
Eier	I
Lupinen	J
Senf	K
Soja	L
Weichtiere	M
Erdnüsse	N
Hülsenfrüchte	O