

Speisekarte

Herzlich willkommen in unserem
ThermenRestaurant



Wir haben täglich von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr für Sie geöffnet.

Warme Speisen servieren wir Ihnen bis 21 Uhr.

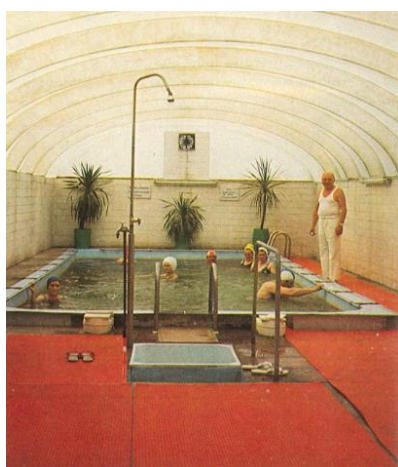
therme
RESTAURANT

Suppen

(täglich 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr & ab 17:30 Uhr)

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle & Gemüsejulienne ^{A, I, 8}
4,70 €

Fruchtige Tomaten-Zitronengrassuppe ^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 1972 entstand ein Provisorium, in dem bereits mehrere 1000 Gäste die Wirkung des Heilwassers zur Gesundung nutzten.

Salatvariationen

Salat aus unserer „Fitnessbar“ ^{4, G, H}
4,00 €

Bunter Blattsalat an Senfdressing mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, gerösteten Sonnenblumenkernen, Feta und Kräuterbaguette ^{F, 4}
9,60 €

Bunter Blattsalat an Sauerrahmdressing mit Räucherlachs, gerösteten Sonnenblumenkernen und Kräuterbaguette ^{F, H, 4}
10,50 €

Salat „Sommerfrische“
frischer Blattspinat mit frischen Erdbeeren, Ziegenkäse, roten Zwiebeln und Pinienkernen an Himbeer-Ahorn Dressing und dazu Kräuterbaguette ^{F, H, 4}
9,80 €

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. 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 Toast und Worcestersauce A, E, D, L, F
4,90 €

Schweinskopfsülze an Remouladensauce mit Bratkartoffeln 4, 6, D, I
7,90 €

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Apfel-Meerrettich B, 4, A, E, F, L, I
6,90 €

Hauptspeisenvariationen

Unsere vegetarische Empfehlung

„Wellnesspfanne“
gebratene Kartoffelspalten, Bohnen, Karotten,
Paprika und Mais, dazu Kräuterjoghurt F, 4
8,90 €

Fussili mit Pesto Rosso,
Cashewkernen, Grana Padano und Kirschtomaten H, F, A, I
9,20 €

Fisch- und Fleischvariationen

Atlantisches Lachsfilet im Sesammantel auf warmen Mango-Zuckerschotensalat mit Cranberries und gerösteten Wallnusskernen ^{B, H}

14,90 €

Matjesfilet „Hausfrauenart“ an Salzkartoffeln ^{4, 6, B}

8,50 €

Coburger Bratwurst an heimischem Kloß in einer Dunkelbiersoße, dazu Sauerkraut ^{I, A, F, E}

9,80 €

„Original Frankenwaldschnitzel“ gebackenes Schweineschnitzel mit Schinken und Gouda überbacken, Champignons a la Creme, Preiselbeeren

und Bratkartoffeln ^{A, I, D, F}

11,90 €

„Hamburger Schnitzel“ vom Schweinerücken mit Spiegelei, auf Bratensoße, an Butterbohnen und Zwiebel-Speck Bratkartoffeln ^{A, I, D}

12,50 €

Zwei Quellen voller Gesundheit



Das Heilwasser, welches sich in allen Becken der ThermeNatur befindet, wird mit 32° - 34° Grad 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.

Rosa gebratenes Schweinefilet im Senf-Baconmantel an gebratenen Champignons und Kartoffelpüree ^{A, I, K, F}

13,50 €

„Hähnchenbrust Milanese“ Hähnchenbrustfilet im Parmesanmantel auf Tomaten-Bärlauchspaghetti mit Rucola und gerösteten Pinienkernen

12,50 €

Die ThermeNatur früher und heute



Heute sind die Wohlfühl Landschaften 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 Entspannung bieten zu können.

So wurde Ende der 90er Jahre der Rundbau samt Whirlpool und Dampfbad errichtet, 2004 entsteht 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.



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 Christian Taeger

Gastronomieleitung ThermeNatur

Ihre Frances Meidt

Restaurantleitung ThermenRestaurant

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.

Versuchungen
sollte man nachgeben.

Wer weiß, ob sie
wiederkommen.

[Oscar Wilde]

Unsere Desserts

Apfelküchle in Zimt und Zucker serviert auf einem Vanillespiegel A, F, I
3,50 €

Hausgemachter Eiskrapfen auf einem Fruchtspiegel
mit Sahne garniert A, F, I
4,90 €

Kartoffelpuffer mit Apfelmus A, F, I
3,50 €

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

*Wir wünschen guten Appetit und
einen angenehmen Aufenthalt.*

Nachmittagskarte

(täglich von 14:00 Uhr bis 17:30 Uhr)

Fruchtige Tomaten-Zitronengrassuppe ^F
4,90 €

Salat aus der „Fitnessbar“ ^{4, G, H}
4,00 €

Bunter Blattsalat an Sauerrahmdressing
mit Räucherlachs, gerösteten Sonnenblumenkernen und Baguette ^{F, H, 4}
10,50 €

Salat „Sommerfrische“
frischer Blattspinat mit frischen Erdbeeren, Ziegenkäse, roten Zwiebeln und
Pinienkernen, an Himbeer-Ahorn Dressing ^{F, H, 4}
9,80 €

Würzfleisch mit Käse überbacken dazu Toast und Worcestersauce ^{A, E, D, L, F}
4,90 €

„Herren-Toast“
Schweinelendchen auf Toast
mit Rahmchampignons, an buntem Salatsträußchen ^{A, F}
8,00 €

Schweinskopfsülze an Remouladensauce
und Bratkartoffeln ^{4, 6, D, I}
7,80 €

Schnitzel „Wiener Art“ ^{A, F, I}
9,00 €

*Aus einer Vielzahl fruchtiger Kuchen und feinsten
Torten können Sie an unserer Kuchen витrine wählen.*

Inhaltsstoff- und Allergenverzeichnis:

<u>Inhaltsstoffe:</u>	
caffeinhaltig	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

<u>Allergen - Verzeichnis:</u>	
Getreideprodukte (Glutenhaltig)	A
Fisch	B
Krebstiere	C
Schwefeldioxide und Sulfite	D
Sellerie	E
Milch und Laktose	F
Sesam Samen	G
Nüsse	H
Eier	I
Lupinen	J
Senf	K
Soja	L
Weichtiere	M
Erdnüsse	N