

Speisekarte

Herzlich willkommen in unserem
ThermenRestaurant



Wir haben Sonntag bis Donnerstag von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr und Freitag bis 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 Öffnungszeiten.

Suppen

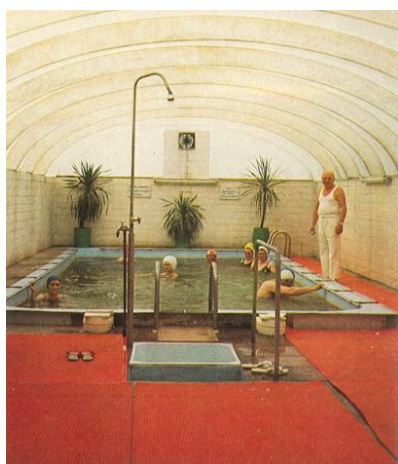
(täglich 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr & ab 17:30 Uhr)

Winterliche Maronensuppe mit Zimt und Parmesan-Chip ^{A, F}

4,90 €

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Bacon-Chip und Baguette ^{A, F}

4,70 €



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 ^{A, F, K, 4}

9,60 €

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

10,50 €

„Zauberhafter Wintersalat“

Feldsalat an Himbeer-Ahorn-Dressing mit Walnüssen, Cranberries, Orangenfilets und Ziegenkäse im Baconmantel ^{A, F, H}

10,80 €

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

Rote-Beete-Carpaccio mit Schafskäse, Walnüssen und frischem Basilikum an Balsamico-Dressing ^{F, H}

5,90 €

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 €

Apfel mit Ziegenkäse überbacken, dazu Preiselbeeren ^{F, 4}

7,50 €

Hauptspeisenvariationen

Unsere vegetarische Empfehlung

„Gemüse-Pesto-Pasta“

Penne mit Basilikum-Pesto, Rosenkohl, Möhren, Champignons und Zwiebeln ^A
9,40 €

Fisch- und Fleischvariationen

Matjesfilet „Hausfrauenart“ an Salzkartoffeln ^{4, 6, B}
8,50 €

Ein Duett aus Rotbarsch und Zander auf Kürbis-Kartoffelpüree
und Chicorée-Senf-Sauce ^{B, 4}
16,90 €

Wildschweinfilet im Blätterteigmantel auf einem Kartoffel-Röstzwiebelpüree,
dazu in Butter geschwenkte Jungmöhren mit Madeira-Soße ^{A, F, 2}
17,80 €

Hirschgulasch mit Serviettenknödel ^A
15,50 €

„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.

Die ThermeNatur früher und heute



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.

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.



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.

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

Zimt-Parfait mit Waldbeerenspiegel F, l, 2, 4
4,90 €

Vanillecreme mit Zimt-Bananen und Krokant F, l, 4
5,20 €

Lauwarmer Apfel-Zimt-Nuss-Kuchen mit Vanilleeis und Sahne F, H, 4
5,50 €

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)

Winterliche Maronensuppe mit Zimt und Parmesan-Chip ^A
4,90 €

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

Coburger Camembert von den Milchwerken Oberfranken
aus Wiesenfeld mit Preiselbeeren, Toast und Butter ^{A, F}
7,50 €

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

„Zauberhafter Wintersalat“
Feldsalat an Himbeer-Ahorn-Dressing mit Walnüssen, Cranberries, Orangenfilets
und Ziegenkäse im Baconmantel ^{A, F, H}
10,80 €

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

Schweinskopfsülze an Remouladensauce
und Bratkartoffeln ^{4, 6, D, I}
7,90 €

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

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

Inhaltsstoff- und Allergenverzeichnis:

Inhaltsstoffe:

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

Allergen-Verzeichnis:

Getreideprodukte (Glutenhaltig)	A
Fisch	B
Krebstiere	C
Schwefeldioxide 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