

# 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 Öffnungszeiten.

**therme**  
RESTAURANT

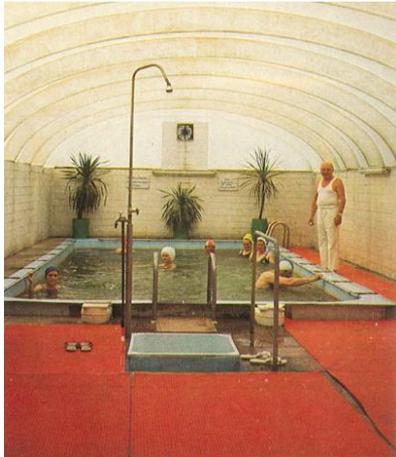
# Suppen

Leberknödelsuppe mit Palatschinkenstreifen und Wurzelgemüse <sup>A,E,I,F,2,8</sup>

4,90 €

Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe mit Sour Cream und Baguette <sup>7,8,9</sup>

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

kleiner gemischter Salat mit gerösteten Nüssen und Croûtons <sup>A,H,I</sup>

5,80 €

Variation von bunten Blattsalaten mit Räucherlachs, Kirschtomaten und Sahnemeerrettich <sup>B,D,F,3,7,8,9</sup>

10,90 €

Salat der Saison mit gebratenen Hähnchenstücken in Sweet-Chili-Sauce, geröstete Nüsse und Croûtons <sup>A,D,H,I,L,2,3,4,8,9</sup>

10,40 €

Variation von bunten Blattsalaten mit Schafskäse, Oliven, Kirschtomaten und Paprika <sup>D,F,7,8,9</sup>

10,20 €

Salat der Saison mit gekochtem Schinken und Käse, gerösteten Nüssen und Croûtons <sup>D,H,2,3,8,9</sup>

10,20 €

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

Himbeer-Dressing oder Honig-Senf-Dressing <sup>K,2,3</sup>

# Variationen für den kleinen Hunger

Kartoffel-Zucchini-Puffer mit Räucherlachs und Sour Cream in Salatbett <sup>B,E,2,3,7,8,9</sup>  
9,10 €

Würzfleisch mit Käse überbacken dazu Worcestersauce und Baguette <sup>A,D,L,2,3,4,7,8,9</sup>  
7,60 €

Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln und Remouladensauce <sup>E,F,T,2,3,4,7,8,9</sup>  
9,60 €

Rindercarpaccio mit hausgemachtem Pesto und Parmesan dazu Baguette  
<sup>A,E,D,2,3,4,7,8,9</sup>  
12,50 €

---

## 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.

---

# Hauptspeisenvariationen

## Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatsträußchen <sup>A,E,I,2,3,4,7,8,9</sup>  
10,60 €

Ofenkartoffel mit Gemüseratatouille und Sour Cream <sup>F,9</sup>  
10,40 €

Wokgemüse in roter Currysauce mit Butterreis <sup>D,F,G,N,2,3</sup>  
10,90 €

Gebackener Camembert der Milchwerke Oberfranken aus Wiesenfeld  
mit Preiselbeeren und Steinofenbaguette <sup>A,E,F,2,3,4,7,8,9</sup>  
9,20 €

## Fisch- und Fleischvariationen

Kross gebratenes Zanderfilet auf Gemüse der Saison mit  
Weißweinsauce und Butterreis <sup>A,B,2,3,4,7</sup>  
15,90 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln <sup>B,F,K,2,3,4,7,8,9</sup>  
12,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatsträußchen <sup>A,F,I,2,3,4</sup>  
12,90 €

„Original Frankenwaldschnitzel“  
gebackenes Schweineschnitzel mit Schinken und Gouda überbacken, Champignons  
a la Creme dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren <sup>A,D,F,I,2,3,4</sup>  
14,90 €

Hähnchenbruststreifen auf Wokgemüse in roter Currysoße und Butterreis <sup>A,2,3,4,7,8,9</sup>  
13,90 €

Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Brezelknödel  
<sup>A,F,I,2,3,7,8,9</sup>  
13,60 €

## 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. Die 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.

### KaMaLiCa – eine Hand voll Glück

Spüren Sie die Bad Rodacher Mineralien jetzt noch intensiver

Aus Kalium, Magnesium, Lithium und Calcium wurde 2022 die dritte Bad Rodacher Quelle nachgebaut und in Form von Sole seitdem im Solebecken angereichert. Mehrmals täglich wird am Becken eine kleine Zeremonien abgehalten, bei der alle Gäste die Mineralien förmlich in der Hand halten und die entfaltende Wirkung hautnah spüren können.



*Versuchungen*  
sollte man nachgeben.

Wer weiß, ob sie  
wiederkommen.

[Oscar Wilde]

## *Unsere Desserts*

Joghurtcreme mit Waldbeerenmischung <sup>F,2,3,4,7,8,9</sup>

5,40 €

Kaiserschmarrn mit Äpfeln, Nüssen und Vanilleeis <sup>A,F,H,I,2,3,4,7,8,9</sup>

9,20 €

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

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

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

Ihr Team der ThermeNatur

## 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 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



*Die Kurstadt Bad Rodach – ein fränkisches Fachwerkstädtchen an der Grenze zwischen Bayern und Thüringen*

Im wunderschönen Coburger Land inmitten der Urlaubsregion Coburg-Rennsteig bietet Bad Rodach eine Vielzahl an Möglichkeiten für erlebnisreiche und zugleich erholsame Stunden. Egal ob für Wanderfreunde, Abenteuerlustige, Kulturinteressierte oder Familien – die Kurstadt und die Urlaubsregion haben viel zu bieten und laden zu einem unvergesslichen Urlaub mit Abenteuer, Entspannung, Fitness und Erholung ein.

### **Unser Tipp: die kostenlose Stadtführung durch Bad Rodach**

Jeden Dienstag um 17 Uhr (Oktober – März um 15 Uhr) erzählt die Stadtführerin tolle Geschichten und zeigt ihr Bad Rodach allen interessierten Gästen. Treffpunkt: Marktplatz

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 |