therme RESTAURANT

Herzlich willkommen in unserem ThermenRestaurant

Wir freuen uns sehr, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen
und Ihnen eine *kulinarische Reise* durch die *Vielfalt unserer Küche* zu bieten.

In unserem Restaurant vereinen wir *traditionelle regionale Speisen* mit saisonalen Zutaten. Die Küche zeichnet sich durch eine vielfältige Auswahl aus, die von *leichten und erfrischenden Gerichten* bis hin zu *herzhaft-deftigen Spezialitäten* reicht. Wir legen besonderen Wert darauf, *lokale Produkte* zu verwenden und mit viel Liebe zum Detail traditionelle Rezepte neu zu interpretieren.

Genießen Sie bei uns nicht nur die *entspannende Atmosphäre der Therme*, sondern auch die köstlichen Aromen und die Vielfalt unserer Speisekarte. Tauchen Sie ein in die Welt der *saisonalen Küche* und lassen Sie sich verwöhnen.

Wir laden Sie herzlich ein, einen *unvergesslichen Aufenthalt* bei uns zu erleben.
Wir freuen uns darauf, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen!

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

Aperitif & Special Drinks

Franken Secco von Castell Perlender Weißwein	0,1l	3,60 €
Franken Secco Orange Perlender Weißwein mit Orangensaft	0,1l	3,60 €
Hugo Limetten, Minze, Holunderblütensirup, Prosecco, fill up Soda	0,2l	6,10 €
Aperol Spritz Orange, Aperol, Prosecco, fill up Soda	0,2l	6,10 €
Campari Mix mit Soda oder Orangensaft	0,2l	6,10 €
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Wild Berry-Softdrink und Himbeeren	0,2l	6,10 €
Wodka Lemon Wodka, Schweppes Original Bitter Lemon, Zitrone	0,2l	6,10 €
Cuba Libre Havana Club Añejo 3 Años, Cola, Limette	0,2l	6,10 €
Gin Tonic Gin, Schweppes Indian Tonic Water, Gurke	0,2l	6,10 €

therme RESTAURANT

Unsere Aperitif-Empfehlung für Sie:

Ingwer-Minz-Spritz
Prosecco, Ingwersirup, Minze, fill up Soda

6,10 €

Suppen

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit Schnittlauch-Sahne A,F	Veggie	6,20 €
Kraftbrühe mit Eierstich, I,A Pfannkuchen-Streifen und Gemüse Julienne		5,60 €

zu den Suppen servieren wir Steinofenbaguette

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salatteller mit Honig Senf Dressing, A,K Tomaten, Gurken, Paprika, Sonnenblumenkernen und Croûtons	Veggie	6,90 €
Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Worcestersauce A,D,E,2,L,N,F		8,90 €

zu den Vorspeisen servieren wir Steinofenbaguette

therme RESTAURANT

Salatvariationen

Großer bunter Salatteller in Honig Senf Dressing [K] mit Gurken, Cherrytomaten und Paprika	Veggie	11,60 €
Wahlweise mit:		
Geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich [B,F]	Veggie	13,50 €
Streifen von der Hähnchenbrust in Teriyaki-Sauce [A,K,L,2,4,I]		13,90 €
Schafskäse und Oliven [2,F]	Veggie	12,90 €
Gekochtem Schinken und Gouda [F,7,9,3]		12,90 €

Für den kleinen Hunger

Kartoffel-Zucchini-Puffer mit geräuchertem Lachs [B,K,F] und Sahnemeerrettich an marinierten Blattsalaten	Veggie	12,90 €
Schweinskopfsülze mit Remouladensauce [E,F,3,9,K,I] an Salatbouquet und Bratkartoffeln		12,90 €
Gebackener Camembert mit bunten Blattsalaten, [F,A,I] Preiselbeeren, Butter und Steinofenbaguette	Veggie	10,90 €

therme RESTAURANT

Vegetarische & Vegane Küche

Ofenkartoffel auf gebratenem Gemüse [F]
mit Sauerrahm und Lauchzwiebeln — Veggie — 12,90 €

Cremige Käsespätzle im Pfännchen serviert [A,I,3,K]
mit Röstzwiebeln und kleinem buntem Salatteller — Veggie — 13,90 €

Gebratenes Gemüse in roter Currysauce mit Basmati-Reis [D,L,8] — Vegan — 13,90 €

Für Sie an Land gezogen

Matjesfilet mit Sauce Remoulade [B,D,3,I,K]
an bunten Blattsalaten, dazu Salzkartoffeln — Veggie — 14,90 €

Gebratenes Filet vom Zander in Senf-Sauce [A,B,F,K]
mit Bratkartoffeln und kleinem buntem Salatteller — Veggie — 19,90 €

Deftige Schmankerl

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites [A,K,I]
an mariniertem Salatbouquet — 15,90 €

Streifen von der Hähnchenbrust in roter Currysauce [D,L,8]
mit gebratenem Gemüse und Basmati-Reis — 17,90 €

therme RESTAURANT

Fränkische Spezialitäten

Sanft gegarter Tafelspitz vom Rind [A,F,E]
in Meerrettich-Sauce mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln 19,90 €

Fränkisches Schäufele [A,E, K]
in Dunkelbier-Sauce mit Krautsalat und Kartoffelklößen 19,20 €

„Frankenwaldschnitzel“ [A,K,F,I,7,9,3]
Schnitzel „Wiener Art“ mit Schinken, Champignons und
Gouda überbacken, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren 18,90 €

Waldpilze in cremiger Sahne-Sauce [F,A]
mit Semmelknödeln und buntem Salatteller Veggie 17,90 €

Dessert

Kaiserschmarrn mit Rum-Rosinen und Walnusseis [A,F,I,H] 10,90 €

Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis und Beeren [A,I,F,L] 8,90 €

Kaffeespezialitäten & Heißgetränke

Tasse Kaffee oder Pott Kaffee [1,2]	3,50 €	3,90 €
auch entkoffeiniert		
Espresso oder doppelter Espresso [1,2]	3,10 €	4,80 €
Cappuccino [1,2,F]		3,60 €
Milchkaffee [1,2,F]		3,60 €
Latte Macchiato [1,2,F]		4,00 €
Pott heiße Schokolade [2]		3,70 €
Glas Tee		3,10 €

Grüner Tee, Schwarzer Tee, Früchtetee, Kamillentee, Kräutertee, Pfefferminztee

Glas Schwarzer Tee mit Rum	5,80 €
Glas Heiße Zitrone	3,90 €

therme RESTAURANT

Eisvariationen

„Kirsch-Becher“ I,F
Cremiges Vanille- und Schokoladeneis mit Kirschragout und Sahne 8,90 €

„Schokoladen-Becher“ I,F
Drei Kugeln Schokoladeneis mit Schokoladensauce,
Sahne und Schokoladenstreuseln 7,50 €

„Walnuss-Becher“ I,F,H
Walnuss- und Schokoladeneis mit Sahne,
Walnüssen und Karamellsauce 8,10 €

„Joghurt-Becher“ I,F
Joghurt und Fruchteis
mit Natur-Joghurt und Beerenragout 8,60 €

„Baileys-Becher“ I,F
Cremiges Vanilleeis mit Baileys-Likör und Sahne 7,50 €

„Sanfter Engel“ I,F
Cremiges Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne 6,50 €

„Smarties-Becher“ I,F
Blaues Vanille- und Waldmeistereis mit Sahne und Smarties Kids 6,90 €

Eiskaffee / Eisschokolade I,F,1
Cremiges Vanille- und Schokoladeneis
aufgegossen mit kaltem Kaffee oder Schokolade 6,20 €

Eine Kugel Eis I,F 1,80 €

Portion Sahne F 1,20 €

therme RESTAURANT

Bier vom Fass

Weismainer Pils [D]	0,3l	3,10 €	0,5l	4,10 €
Bayreuther Aktienlandbier [D]	0,3l	3,10 €	0,5l	4,10 €
Weismainer Radler [D]	0,3l	3,10 €	0,5l	4,10 €
Weismainer Cola Bier [2,D]	0,3l	3,10 €	0,5l	4,10 €
Weismainer Hefeweizen [D]	0,3l	3,10 €	0,5l	4,10 €
Weismainer Cola Weizen [2,D]	0,3l	3,10 €	0,5l	4,10 €
Weismainer Hefe Radler [D]	0,3l	3,10 €	0,5l	4,10 €

Flaschenbier

Bayreuther alkoholfrei [D]	0,5l	4,10 €
Weismainer Hefeweizen alkoholfrei [D]	0,5l	4,10 €
Maisels Weisse Hefeweizen dunkel [D]	0,5l	4,10 €

Wasser

Quellwasser aus der Königin Victoria Quelle Bad Rodach
3,50 € (0,5 l)

Kondrauer Mineralwasser Still, medium, spritzig	0,25l	3,10 €	0,75l	5,90 €
La Vit Tafelwasser	0,2l	2,40 €	0,4l	3,40 €

Softdrinks

La Vit Limonade *Orange[2], Zitrone, Cola[1,2],* *Cola Mix[1,2], Cola Light[1,2,3,4,6]*	0,2l	2,70 €	0,4l	4,20 €
Schweppes *Tonic[2], Bitter Lemon[2], Ginger Ale*	0,2l	3,00 €	0,4l	4,50 €

therme RESTAURANT

Bad Rodacher Flüssiges Obst

Apfelsaft klar	0,2l	3,30 €	0,4l	4,90 €
Orangensaft	0,2l	3,30 €	0,4l	4,90 €
Rhabarbersaft	0,2l	3,30 €	0,4l	4,90 €
Roter Traubensaft	0,2l	3,30 €	0,4l	4,90 €
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	0,2l	3,30 €	0,4l	4,90 €
Sauerkirsch-Nektar	0,2l	3,30 €	0,4l	4,90 €
Bananen-Nektar	0,2l	3,30 €	0,4l	4,90 €
Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich	0,2l	3,10 €	0,4l	4,50 €

Spirituosen

Bad Rodacher Spezialitäten

Kirschlikör	2cl	3,20 €
Schlehenlikör	2cl	3,20 €
Haselnusslikör	2cl	3,20 €
Dunkler Kräuterlikör	2cl	3,20 €
Apfelbrand	2cl	3,20 €
Kirschbrand	2cl	3,20 €
Mirabellenbrand	2cl	3,20 €

Unsere Empfehlungen

Fernet Branca	2cl	3,20 €
Underberg	2cl	3,20 €
Jägermeister	2cl	3,20 €
Ramazzotti	2cl	3,20 €

mit Eis und Zitrone

Eisgekühlt

Korn	2cl	3,00 €
Baileys	2cl	3,00 €
Malteser Aquavit	2cl	3,00 €

Edle Brände

Fränkischer Obstler	2cl	3,40 €
Williams Birne	2cl	3,40 €
Grappa „Rialto“	2cl	3,40 €

therme RESTAURANT

Offene Weißweine

Silvaner QbA trocken | Weingut Josef Pfaff, Franken [D]
Gefälliger Duft nach gelben Äpfeln. Zart mineralische Nuancen.
Saftig ausgewogener Geschmack mit spritziger Länge.
0,2l 7,70 €

Riesling QbA trocken |Weingut Dr. Pauly-Bergweiler Mosel [D]
Nasser Kalkstein, filigrane Frucht in Kombination mit einer spannenden Säurestruktur.
Animierender, ausgewogener Wein.
0,2l 5,90 €

Scheurebe halbtrocken |Kreuznacher Kronenberg [D]
Die klare Frucht von Birnen und Äpfel bis zu schwarzer Johannisbeere und Grapefruit harmonieren wunderbar mit der dezenten Säure und der harmonischen Restsüße.
0,2l 4,90 €

Offene Roséweine

Rosé halbtrocken | Schloß Bergfels Württemberg [D]
Fruchtige Noten von Erdbeeren und Himbeeren, fein ausbalanciert
mit lebendiger Säure und zarter Restsüße. Frisch und harmonisch.
0,2l 6,10 €

Offene Rotweine

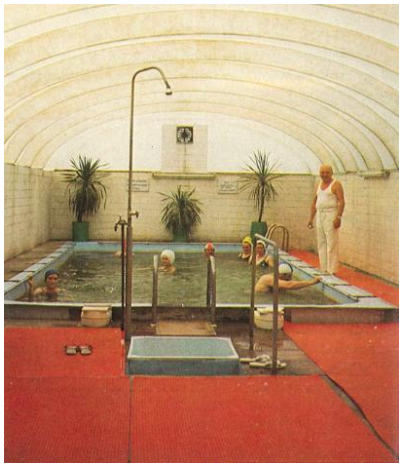
Trollinger mit Lemberger QBA halbtrocken | Haberschlachter Heuchelberg
Schmeckt aromatisch nach Johannisbeeren, Erdbeeren und Sauerkirschen auch der Duft vereint eine Palette von roten Beeren
0,2l 5,10 €

Dornfelder trocken | Schloss Bergfels Württemberg
Tiefdunkel und kräftig in der Farbe, mit einer tollen Frucht von Kirsche und Heidelbeere. Im Mund spiegeln sich die fruchtigen und beerigen Aromen des Dornfelders wider. Ein tolles Fruchterlebnis!
0,2l 4,90 €

Primitivo Puglia IGT [D]
Kraftvolle Aromen von roten Früchten, dunkel und würzig. Rund und saftig am Gaumen, intensivwürzig mit weichen Tanninen.
0,2 l 7,90 €

Weinschorle süß oder sauer
0,2l 3,90 € 0,4l 4,90 €

Die Geschichte der Therme (Bad) Rodach



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.

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.

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 Zeremonie abgehalten, bei der alle Gäste die Mineralien förmlich in der Hand halten und die entfaltende Wirkung hautnah spüren können.

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 Wohlfühllandschaften 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 16 Uhr erzählt die Stadtführerin tolle Geschichten und zeigt ihr Bad Rodach allen interessierten Gästen. Treffpunkt: Schlossplatz – Haus des Gastes

Inhaltsstoff- und Allergenverzeichnis:

koffeinhaltig	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
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
Hülsenfrüchte	O