

LIEBE GÄSTE,

geistiges und seelisches Wohlbefinden braucht einen gesunden Körper. Dazu trägt nicht nur die Erholung in der KissSalis Therme bei, sondern auch eine gesunde Ernährung. Denn gerade in hektischen Zeiten, in denen man schnell zu Fertiggerichten greift, gestaltet sich dies zunehmend schwierig.

Deshalb möchten wir Ihnen im KissSalis Restaurant eine kulinarische Auszeit mit frischen und regionalen Produkten bieten.

Wir verzichten bei der Zubereitung unserer Gerichte sowohl auf Geschmacksverstärker als auch Konservierungsstoffe - Allergene und Zusatzstoffe weisen wir für Sie explizit in unserer Speisekarte aus. Sollten Sie weitere Fragen zu unseren Speisen und Getränken haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Vielen Dank!

Wir wünschen Ihnen einen erholsamen Aufenthalt und guten Appetit!

Ihr KissSalis Gastro-Team

Mens sana in
corpore sano

FRÜHSTÜCKSANGEBOT

von 9.00 bis 11.00 Uhr

Thermenfrühstück klassisch

2 Brötchen, Kochschinken, Käse, Räucherlachs
frischer Obstsalat mit Naturjoghurt und Müsli,
Marmelade und Butter sowie Orangensaft,
dazu ein kleines Heißgetränk nach Wahl (a1,d,f,g,k,n) € 8,50






Thermenfrühstück vegetarisch

2 Brötchen, Käse, Frischkäse, Camembert
frischer Obstsalat mit Naturjoghurt und Müsli,
Marmelade und Butter sowie Orangensaft,
dazu ein kleines Heißgetränk nach Wahl (a1,d,f,g,k,n) € 8,50

Thermenfrühstück Fitness

Große Portion Rührei, Tomate & Mozzarella, Frischkäse,
Butter und Vollkornbrot sowie Multivitaminsaft,
dazu ein kleines Heißgetränk nach Wahl (a2,g,k,n) € 8,50

Sie können gerne Ihr Frühstück erweitern:

-  Gekochtes Ei (c) € 1,20
-  2 Spiegeleier (c) € 2,80
-  Rührei mit 2 Eiern (c) € 2,80
- Gebratener Speck (4 Streifen) € 2,40
- Räucherlachs (d,i,j) € 3,20
-  Körnerbrötchen (a1,f,h,k) € 0,80
-  Schale Obstsalat € 2,50
- Glas Orangensaft 0,2 l € 2,00
- Aufpreis großes Heißgetränk € 0,60

SUPPEN

- 🌿 *Tomatencreme-Suppe
mit Kräutercroutons (a1,i,j)* € 4,50
- Fränkische Kartoffelsuppe
mit Rhöner Speckkrusteln (i,j)* € 4,50

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette (a1).

THERMENKLASSIKER

- 🌿 *Ofenkartoffel mit knackigem Beilagensalat
klassisch serviert mit Kräuterschmand (g,i,j)* € 7,90
- oder wahlweise mit*
- *Blattspinat und Lachs (d)* + € 4,00
- 🌿 - *mediterranem Gemüse* + € 3,00
- *Roastbeefscheiben* + € 3,50



Suppen & mehr



VITAMINSCHÜSSELN

🌿 *Salat mit Blattsalaten der Saison sowie Mais, Paprika, Kirschtomaten und frischen Kräutern in Balsamicovinaigrette (j)*

klein

€ 4,90

groß

€ 7,50

wahlweise mit

gebratenen Putenstreifen

+ € 3,00

gebratenem Garnelenspieß (a1,b)

+ € 3,50

gebratene Roastbeefscheiben

+ € 3,50

Chefsalat

Blattsalate der Saison, frisches Marktgemüse, fränkischer Kochschinken, Emmentaler Käse und gekochtes Ei in Senf-Kräuter dressing (c,g,i,j)

€ 10,80

🌿 *Tomaten-Mozzarella-Salat mit Rucola und Sonnenblumenkernen in einer Balsamicovinaigrette (g,h)*

€ 8,50


Zu allen Vitaminschüsseln servieren wir Ihnen
ofenfrisches Baguette (a1).

Pasta & mehr

PASTA

Spaghetti Bolognese (a1,g,i,j) € 7,90

Spaghetti in Pesto

 *mit mediterranem Gemüse und Rucola (a1,h,i,j)* € 8,90
auf Wunsch mit Garnelenspieß (b) + € 3,50

*Bandnudeln mit gebratenen Putenstreifen
und Champignons in Kräuterrahm (a1,g)* € 9,50

*Bandnudeln mit Blattspinat
und Lachswürfeln in Zitronenrahm (a1,d,g)* € 9,90

MEE(H)R FISCH

*Gebratenes Zanderfilet
mit Paprika-Zucchini-Gemüse, dazu Reis (d)* € 14,80

Fisch

Hauptspeise

HAUPTSÄCHLICHES...

✓ <i>Asiatisches Gemüsecurry mit gerösteten Cashewkernen, dazu Reis (h)</i>	€ 9,50
<i>wahlweise mit gebratenen Garnelen (b)</i>	+ € 3,50
<i>gebratene Putenstreifen</i>	+ € 3,00
<i>Schupfnudelpfanne mit Paprika-Zucchini-Gemüse und gebratener Hähnchenbrust an Tomatensoße (a,c)</i>	€ 10,50
<i>Schweinefilet vom Grill mit Champignonrahmsauce und Spätzle (c,g)</i>	€ 14,50
<i>Rumpsteak vom Rhöner Rind (220g) mit hausgemachter Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und gebratenen Drillingskartoffeln (g)</i>	€ 19,90
<i>Zu unseren Hauptgerichten empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat (j)</i>	€ 2,90

SÜSSES

- 🍃 Apfelstrudel mit Sahne und Vanilleeis (a,c,g) € 4,90
- 🍃 Schale frischer Obstsalat € 2,50
- 🍃 Lauwarmer Schokoladen-Brownie mit eingemachten Kirschen und Vanilleeis (a1,c,e,g,h) € 5,90

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unseren Eissorten!

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

- Spaghetti Bolognese (a1,g) € 4,50
- Spätzle mit Soße (a1,c) € 3,20
- Milchreis mit Kirschen und Zimt (a1,g) € 3,90
- 🍃 Pfannkuchen mit Apfelkompott und 1 Kugel Vanilleeis (a1,c,g) € 4,50
- 🍃 Paar Wienerle mit Ketchup und Brötchen (j) € 4,20



Kaffee

<i>Tasse / Pott Kaffee Crema</i>	€ 2,30 / 2,90
<i>Tasse/ Pott Milchkaffee (g)</i>	€ 2,50 / € 3,20
<i>Tasse / Pott Cappuccino (g)</i>	€ 2,50 / 3,20
<i>Latte Macchiato (g)</i>	€ 3,20
<i>Espresso</i>	€ 2,00
<i>Espresso doppio</i>	€ 3,00
<i>Espresso Macchiato (g)</i>	€ 2,30
<i>Pott heiße Schokolade (g)</i>	€ 3,20
<i>Pott Chociato (g,f)</i>	€ 3,20
<i>Stück Torte / Stück Blechkuchen aus Kissinger Konditorei</i>	€ 2,90



UNSERE TEEKARTE MIT ERLESENEN TEES VON ALTHAUS

ALTHAUS -Tea with a character

English Breakfast St. Andrews - *kräftiger Schwarztee*

Royal Earl Grey - *Schwarztee mit erfrischender Zitrusnote*

Darjeeling Castleton - *Schwarztee mit leicht nussiger Note*

Sencha Senpai - *japanischer Grüntee*

Grün Matinee - *vollmundiger Grüntee*

Ginseng balance - *Kräutertee aus der Gingsengwurzel*

Chamomile Meadow - *milder Kamillenblütentee*

Bavarian Mint - *geschmackvoller Pfefferminztee*

Rooibos Strawberry Cream - *Rooibostee mit Erdbeernote*

Persischer Apfel - *aromatisierter Früchtetee mit Apfelnote*

Wild Berries - *milder Früchtetee mit dem Geschmack roter Früchte*

Pott Tee

€ 2,30

Tee

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rhön Sprudel Classic, Naturell oder Medium

Flasche 0,25 l

€ 2,10

Flasche 0,7 l

€ 4,20

Glas 0,4 l

Coca-Cola^(3,4), light^(1,3,4,5)

€ 3,20

Fanta^(1,4), Sprite, Spezi^(2,3)

€ 3,20

Fuzetea

Flasche 0,4 l

€ 3,20

Bionade Holunder oder Ingwer-Orange

Flasche 0,5 l

€ 3,50

¹ Konservierungsstoff

² Mit Antioxidationsmittel

³ Enthält eine Phenylalaninquelle

⁴ Mit Farbstoff

⁵ Nährwertangabe für je 100 ml Coca-Cola Light:

Brennwert < 1,0 kJ (=0,25 kcal)

Eiweiß < 0,1 g

Kohlenhydrate < 0,1 g

FRUCHTSÄFTE UND SCHORLEN VON DER FRUCHTKELTEREI HOFMANN

Glas 0,2 l Glas 0,4 l

Apfelsaft, Orangen-, Multivitamin-,

Kirsch- oder Traubensaft,

Johannisbeernektar, KiBa

€ 2,50

€ 3,50

Fruchtsaftschorlen

€ 3,20



BIERE

Unsere Biere beziehen wir aus kleinen Privatbrauereien, die noch nach alter Kunst brauen.

Biere vom Fass von der Privatbrauerei Lang aus Waltershausen

Lang Pils (a) 0,3 l € 2,40 0,4 l € 2,90

Radler (a) 0,3 l € 2,40 0,4 l € 2,90

Original Kreuzberger Klosterbier vom Fass

Kreuzberger Klosterbier (a) 0,3 l € 2,80 0,5 l € 4,00

Weizenbiere vom Fass

Kapuziner Weißbier Original (a) 0,5 l € 3,40

Kapuziner Weißbier Alkoholfrei (a) 0,5 l € 3,40

Bierspezialitäten aus der Flasche

Kapuziner Weißbier Schwarz (a) 0,5 l € 3,20

Mönchshof Naturtrüb's Alkoholfrei (a) 0,5 l € 2,90

Bier

Wein

APERITIFS

*Baldauf Pricolino Secco (trocken) (l)
mit oder ohne Orangensaft*

0,1 l € 2,90

WEINE AUS FRANKEN

Unsere Weine beziehen wir vom Weingut Baldauf aus Ramsthal

Offene Weine weiß

*2015 Müller Thurgau trocken Q.b.A.
zarte Säure, dezentes Muskataroma*

0,25 l € 3,60

0,1 l € 1,80

*2015 Silvaner trocken Q.b.A.
saftig, feines Aroma*

0,25 l € 3,80

0,1 l € 1,90

*2015 Bacchus halbtrocken Q.b.A.
aromatisch und fruchtig,
feine, fruchtige Restsüße*

0,25 l € 3,80

0,1 l € 1,90

*2015 Riesling trocken Q.b.A.
Zitrusaroma, rassig, exotischer Sortenduft*

0,25 l € 3,80

0,1 l € 1,90

Offene Weine rosé

*2015 Franken Rotling red & white feinfruchtig
Roséfarben, zart und fruchtig,
jugendliche Aromen mit feiner exotischer Süße*

0,25 l € 4,00

0,1 l € 2,00



Wein

Offene Weine rot

<i>2015 Baron</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>harmonisch, samtig, trocken, tiefdunkelrot</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>2014 Baronesse</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Cuvée halbtrocken, samtig, kräftig mit weichem, harmonischen Süße-Säure Eindruck (Dornfelder, Regent, Spätburgunder & Schwarzriesling)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>2015 Erste Versuchung</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Cuvée halbtrocken, lebendige Süße, harmonische und ausbalancierte Art (Dornfelder & Domina)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 2,40</i>

Weinschorle herb oder süß

<i>Weinschorle weiß - 2015 Müller Thurgau trocken, weiß, Q.b.A.</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Weinschorle rot - 2015 Baron, trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 3,00</i>

Unsere Obst- und Weinbrände beziehen wir vom Weingut Baldauf

<i>Zwetschgenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Williams-Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Weinbergpfirsichlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>

Spirituosen

- a – **Getreideprodukte (glutenhaltig):** *in Mehl, Stärke, Gries, Flocken, Malz, Keimlingen, Couscous, Brot, Kuchen, Nudeln, vielen Suppen und Saucen, Panaden, Wurstwaren, Kartoffelfertigprodukten, Desserts, Schokolade, Eis u. a. (a 1 - Weizenmehl, a 2 - Roggenmehl, a 3 - Gerstenmehl)*
- b – **Krebstiere und Krebserzeugnisse:** *Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse; spanische, französische und asiatische Spezialitäten u. a.*
- c – **Eier und Eierzeugnisse:** *in Omelettes, Frittaten, Kuchen, Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Mayonnaise, Desserts, bei glasierten Speisen u. a.*
- d – **Fisch und Fischerzeugnisse:** *alle Fischarten, Kaviar, in Salatdressings, Pasten, Suppen u. a.*
- e – **Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse:** *Erdnussbutter, -mehl oder -öl in Snacks, Knabberartikeln, Saucen, Kuchen, Gebäck, Müsli, Desserts, in vorfrittierten Produkten wie Pommes, Rösti, Füllungen in Teigwaren, Aufstriche und Bratlinge u. a.*
- f – **Soja und Sojaerzeugnisse:** *Tofu, Sojamehl, Sojasauce und -paste, Miso, Tempeh, Sojaöl, besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, Margarine, in vielen Fleisch-, Wurst- und Backwaren, Milchprodukten, Kakaotränken, Suppen und Saucen, Ketchup, Desserts u. a.*
- g – **Milch und Milcherzeugnisse:** *Milch und Laktose in allen Milchprodukten, in Brot, Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Aufstrichen Süßwaren u. a.*
- h – **Schalenfrüchte:** *Nüsse und Produkte aus Nüssen, Brot- und Backwaren, Aufstrichen, Müslis, Nussölen, Salaten, Saucen, Crackern, Desserts, Marzipan u. a.*
- i – **Sellerie und Sellerieerzeugnisse:** *Knolle und Stauden, als Gewürz in Fertigsuppen, Dressings und Saucen, in Ketchup, Mayonnaise, Wurstwaren u. a.*
- j – **Senf und Senferzeugnisse:** *Senfpulver, Senfkörner, in Dressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstrichen, Gewürzmischungen u. a.*
- k – **Sesam und Sesamerzeugnisse:** *Sesampaste, -öl, -samen und -mehl, in Brot und Backwaren, Müsliriegeln, Saucen, in Falafel, Hummus, in der orientalischen und vegetarischen Küche u. a.*
- l – **Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg:** *werden beide eingesetzt in Softdrinks, Bier, Wein, Trockenfrüchten, bei Gemüse, Fleisch- und Fischprodukten, Chips, Stärke u. a.*
- m – **Weichtiere:** *Muscheln, Tintenfische, Schnecken, in französischen und spanischen Spezialitäten, in Feinkostsalaten, in asiatischen Saucen und Suppen, Salzgebäck, Würzmischungen u. a.*
- n – **Lupine:** *Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -eiweißkonzentrat und -ballaststoff finden Verwendung in Brot- und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlingen, Gewürzen, Aufstrichen, Süßspeisen u. a.*



= vegane Gerichte



= vegetarische Gerichte