Liebe Gäste

Ihre Entspannung, Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden stehen in der KissSalis Therme immer im Mittelpunkt. Zu diesem ganzheitlichen Konzept der Erholung gehört für uns auch eine gesunde Ernährung.

In unserer Gastronomie setzen wir deshalb vorzugsweise auf **frische und saisonale Produkte sowie regionale Lieferanten und Erzeuger.**

Neben Allergenen und Zusatzstoffen haben wir in der Karte auch vegetarische, vegane und glutenfreie Gerichte gekennzeichnet.

Unsere Gastronomie ist täglich bis 21.30 Uhr, freitags und samstags bis 22.30 Uhr geöffnet.
(Warme Küche: So-Do 11.30-21.00 Uhr, Fr+Sa 11.30-22.00 Uhr)

Sollten Sie Fragen zu unserem Angebot haben, wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal. Vielen Dank!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Ihr Gastro-Team der KissSalis Therme

Bärlauchzeit

Kartoffel–Bärlauch–Suppe (a,g,i,l)
Roher Schinken von der Metzgerei Glasauer | Baguette **6,50 €**

Wildkräutersalat (a,j,l)
Bärlauch-Quinoa | Granatapfel | Avocado | Rote Beete |
Cocktailtomaten | Himbeer-Balsamico Dressing | Baguette **10,90 €**

dazu wahlweise:
Räucherlachs (d) **+ 5,00 €**

Bärlauchpasta (a,c,g,i)
Bärlauchrahm | frische Rigatoni | Cocktailtomaten **14,90 €**

dazu wahlweise:
Roher Schinken (Metzgerei Glasauer) (l) **+ 3,00 €**
Räucherlachs (d) **+ 5,00 €**

Maishähnchenbrust vom Grill (g)
Bärlauch-Kartoffelpüree | Karotten | Bärlauchbutter **17,90 €**

Hausgemachte Hackfleischküchle (a,c,g,i,j)
Bratkartoffeln | Karotten | Wildkräutersalat |
Bärlauch-Dip **16,90 €**

Frühstück täglich von 9:00 – 11:00 Uhr

Thermenfrühstück klassisch (a,c,d,g,k) **14,50 €**

Käse | roher Schinken | Aufschnitt | Räucherlachs | Meerrettich |
Butter | Aufstrich + Marmelade hausgemacht |
Joghurt mit Obst | gekochtes Ei |
1 Weizenbrötchen | 1 Roggenbrötchen

wahlweise: Rührei statt gekochtes Ei **+ 2,50 €**

Thermenfrühstück Rührei (a,c,g,k) **14,50 €**

Rührei mit Kräutern | Käse | roher Schinken | Aufschnitt |
Butter | Aufstrich + Marmelade hausgemacht |
Joghurt mit Obst | 1 Weizenbrötchen | 1 Roggenbrötchen

Thermenfrühstück veggie (a,c,g,k,l,h) **14,50 €**

Käse | Camembert | Tomate-Mozzarella | Avocado | Hüttenkäse |
Butter | Aufstrich + Marmelade hausgemacht | Joghurt mit Obst |
Walnüsse | 1 Weizenbrötchen | 1 Roggenbrötchen

Kleines Frühstück (a,c,g,k) **9,90 €**

Käse | roher Schinken | Aufschnitt | Aufstrich + Marmelade
hausgemacht | Butter | 1 Weizenbrötchen | 1 Roggenbrötchen

Zu jedem Frühstück reichen wir ein großes Heißgetränk & einen Orangensaft.

Suppe & Bowl

Karotten-Ingwer-Suppe (f,i,k) 6,50 €

KissSalis-Bowl (f,j,k,l)

Reis | bunter Salat | Gurken | Tomaten | Radieschen
Karotten | Sriracha | Sesam | Preiselbeer-Dressing

wahlweise mit:

Teriyaki Hähnchenbrust (a) **13,90 €** | Teriyaki Tofu (a,f) **13,90 €**

Für unsere kleinen Gäste

Kinder-Spaghetti Bolognese (a,f,g,i,l)
Rinderhack | Wurzelgemüse | Parmesan **6,50 €**

Butterspätzle (a,c,g,i,l)
Bratensoße **4,90 €**

Butterspätzle (a,c,g) **4,50 €**

3 Kartoffelrösti
Apfelmus **5,50 €**

Kinder-Kaiserschmarrn (a,c,g)
Apfelmus | Puderzucker **6,50 €**

Fleisch

Hähnchenbrust (g,i,l)
Kartoffelrösti | Pfannengemüse | Pfeffer-Rahmsoße **16,90 €**

Schweinerücken gefüllt (Schinken | Käse) (a,g,i,j,l,c)
Butterspätzle | Pilze | Bratensoße **16,90 €**

Tafelspitz vom Rind (a,i)
Bröselnudeln | Meerrettichsoße | Preiselbeeren **17,90 €**

Fisch

Hassenbacher Lachsforellenfilet (d,g,j)
Petersilienkartoffeln | zerlassene Butter | Beilagensalat **18,50 €**

Matjesfilet (d,g,j,l)
Gebratene Kartoffeln | bunter Salat | Hausfrauensoße **13,50 €**

Salate & Sylter Brot

Thermensalat (l)

Bunt garnierter Blattsalat | Tomaten | Gurken |
Sprossen | Karotten | Radieschen | Preiselbeer-Dressing

Klein 7,90 €
Groß 10,90 €

dazu wahlweise:

Hähnchenbrust + 5,00 €
Teriyaki Tofu (a,f) + 5,00 €
Champignons in Knoblauchbutter + Parmesan (g) + 5,00 €

Zu unserem Thermensalat servieren wir Baguette (a)

Gourmetsalat (a,g,j)

neu!

Bunt garnierter Blattsalat | Tomaten | Gurken | Sprossen | Karotten |
Radieschen | Champignons | Rinderstreifen | Parmesan |
Honig-Dill-Senf-Dressing | Knoblauchbaguette 18,90 €

Kleiner Salat mit gebratenen Kartoffeln (g,j,l)

Kleine Kartoffeln | Kräuterquark | bunter Salat | Honig-Dill-Senf-Dressing 13,20 €

Sylter Brot – nordisch (a,c,d,g,j)

Räucherlachs | Frischkäse | Ei |
Wasabi | Tomate | kleiner Salat 9,80 €

Sylter Brot – mediterran (a,g,h,i,j)

Tomate | Mozzarella |
Rucola | Pesto | kleiner Salat 9,80 €

Mal was anderes

Buntes Gemüsecurry (a,e,f,h,i,k,l)
Pfannengemüse | gelbe Currysoße | Reis **11,90 €**

wahlweise mit:
Hähnchenbrust **+ 5,00 €**
Teriyaki Tofu (a,f) **+ 5,00 €**
Lachswürfel (d) **+ 6,00 €**

Kaspressknödel (a,c,g)
Pilz-Rahmsoße | Beilagensalat **16,30 €**

Pasta

Tagliatelle Lachs (a,c,d,g)
Lachs | Dill-Rahmsoße **16,50 €**

Tagliatelle Pilze (a,c,g)
Pilze | Blattspinat | getrocknete Tomaten | Parmesan | Kräuter-Rahmsoße **14,80 €**

Tagliatelle Hähnchen (a,c,g)
Hähnchenbrust | getrocknete Tomaten | Pilze | Parmesan | Kräuter-Rahmsoße **15,90 €**

Nudeltaschen Peperonata (a,c,h,i,l)
Tomatensoße | Mozzarella | Pesto | Rucola | Pfannengemüse **14,50 €**

Spaghetti Bolognese (a,f,g,i,l)
Rinderhack | Wurzelgemüse | Parmesan **11,90 €**

Süßes, Kaffee & Tee

Kaiserschmarrn (a,c,g,l)
Apfelmus | Rosinen | Puderzucker **8,90 €**

Schokomousse (l,g)
Beeren | Maracuja-Sorbet **6,90 €**

Kaffee

Tasse | Pott Kaffee Crema	**2,90 € | 3,50 €**
Tasse | Pott Milchkaffee	**3,10 € | 3,90 €**
Tasse | Pott Cappuccino	**3,10 € | 3,90 €**
Latte Macchiato	**3,90 €**
Espresso | doppio	**2,20 € | 3,40 €**
Espresso Macchiato	**2,70 €**
Pott heiße Schokolade	**3,90 €**
Pott Chococino	**3,90 €**

Sourcer Tee

Blaubeere & Holunder (Früchtetee)
Pfefferminze & Spearminze (Kräutertee)
Kamille & Verbene (Kräutertee)
Earl Grey / English Breakfast (Schwarztee)
Passionsfrucht & Mango (Grüntee)
Ingwer & Zitrone (Kräutertee)
Rooibos & Vanille (Rooibostee)

Pott Tee 3,10 €

Alkoholfreie Getränke

Alkoholfrei

Bad Brückenauer Classic, Naturell, Medium

Flasche 0,25l 2,90 €

Flasche 0,7l 5,50 €

Coca-Cola [3,4], zero [1,3,4], Fanta [1,4], Sprite [1,3], Spezi [2,3]

Glas 0,5l 4,90 €

Glas 0,3l 3,90 €

1) Konservierungsstoff
2) Mit Antioxidationsmittel
3) Enthält eine Phenylalaninquelle
4) Mit Farbstoff

Fruchtsäfte & Schorlen

Apfelsaft (naturtrüb) | Orangensaft
Multivitaminsaft | Maracujasaft
Johannisbeernektar

Glas 0,2l 3,50 € | Glas 0,4l 4,70 €

Fruchtsaftschorlen

Glas 0,2l 3,10 € | Glas 0,4l 4,10 €

Alkoholische Getränke

Offene Weine weiß

Müller Thurgau trocken Q.b.A. 0,25l 5,50 €
zarte Säure, dezentes Muskataroma 0,1l 3,50 €

Silvaner trocken Q.b.A. 0,25l 5,50 €
saftig, feines Aroma 0,1l 3,50 €

Bacchus halbtrocken Q.b.A. 0,25l 5,50 €
aromatisch, fruchtig, feine Restsüße 0,1l 3,50 €

Weinschorlen

Weinschorle weiß - Müller Thurgau
trocken, weiß, Q.b.A. 0,25l 3,90 €

Weinschorle rot - Baron
trocken, rot 0,25l 3,90 €

Offene Weine rosé

Franken Rotling 0,25l 5,50 €
red & white feinfruchtig, roséfarben, 0,1l 3,90 €
zart, feine exotische Süße

Offene Weine rot

Baron 0,25l 5,50 €
harmonisch, samtig, trocken, tiefdunkelrot 0,1l 3,90 €

Baronesse 0,25l 5,50 €
Cuvée halbtrocken 0,1l 3,90 €
samtig kräftig, weiche harmonische Süße-Säure
(Dornfelder, Regent, Spätburgunder & Schwarzriesling)

Erste Versuchung 0,25l 5,50 €
Cuvée halbtrocken 0,1l 3,90 €
lebendige Süße, harmonische und ausbalancierte Art
(Dornfelder & Domina)

Alkoholische Getränke

Bier vom Fass

Würzburger Pils	0,3l 3,20 €	0,4l 3,90 €
Radler	0,3l 3,20 €	0,4l 3,90 €

Original Kreuzberger Klosterbier

Kreuzberger Klosterbier	0,3l 4,00 €	0,5l 5,00 €

Weizenbiere vom Fass

Kapuziner Weißbier Original	0,5l 4,50 €
Kapuziner Weißbier alkoholfrei	0,5l 4,50 €

Bierspezialitäten aus der Flasche

Bayreuther Hell	0,5l 4,50 €
Mönchshof Naturtrüb's alkoholfrei	0,5l 4,50 €

Aperitifs

Baldauf Pricolino Secco (trocken) mit/ohne Orangensaft	0,1l 3,90 €

Obst–Weinbrände

Zwetschgenbrand	2 cl 2,90 €
Weinbergspfirsichlikör	2 cl 2,90 €

Allergene

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 Eiererzeugnisse: in Omelettes, Frittaten, Kuchen, Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Mayonnaise, Desserts, bei glasierten Speisen u. a.

d - Fisch und Fischerzeugnisse: alle Fischsorten, 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, Kakaogetränken, 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 Staude, 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.

Die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse sind im Endlebensmittel enthalten. Die Kennzeichnung erfolgt nach den gesetzlichen Vorschriften, darüber hinaus gibt es noch andere allergieauslösende Stoffe. Rezepturänderungen werden berücksichtigt. Kreuzkontaminationen und technologisch unvermeidbare Verunreinigungen können nicht ausgeschlossen werden. Die angegebenen Werte stammen von anerkannten Laboratorien, öffentlichen Quellen oder Zulieferern, für deren Richtigkeit die KissSalis Therme keine Verantwortung übernimmt. In Originalverpackung ausgegebene Produkte enthalten die entsprechenden Allergen-Informationen ebendort. Trotz größter Sorgfalt können Spuren von Gluten in allen unseren Speisen enthalten sein.