



≡ SPEISEKARTE ≡



GUTEN MORGEN

Frühstücks-Bowl

wahlweise Naturjoghurt oder Vanillequark mit Müsli, Nüssen, frischen Früchten der Saison, dazu wahlweise Schoko-, Caramel- oder Frucht-Topping
6,90 €

Kleines Frühstück

Ein Brötchen (Vollkorn oder Weizen nach Wahl), Butter, zwei Beläge nach Wahl:
Nutella, Marmelade, Kochschinken, Salami, Gouda, Tomate-Mozzarella
5,00 €

mit Räucherlachs
+ 2,50 €

mit Rührei aus zwei Eiern
+ 2,80 €

Fitness-Frühstück

Ein Vollkornbrötchen, Butter, zwei Rührei-Taler mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich,
dazu ein Glas O-Saft (0,3L)
9,90 €

GraftTherme-Frühstück für zwei Personen

Je zwei Brötchen (Vollkorn oder Weizen nach Wahl), Butter,
Salami, gekochtem Schinken, Putenbrust, Schnittkäse und Räucherlachs
sowie Rührei oder Naturjoghurt mit Müsli

außerdem wahlweise mit Marmelade, Nutella,
dazu je ein Glas O-Saft (0,3L) und ein Heißgetränk nach Wahl
19,90 €

**FRÜHSTÜCK
VON
10:00-12:30
UHR**



FRISCH UND KNACKIG

GraftTherme Salat

Bunte Blattsalate der Saison mit aromatischer Tomate, roter Zwiebel, knackiger Salatgurke, frischer Paprika und Karotte. Den Salat servieren wir mit hausgemachtem Baguette und einem unserer leckeren Dressings nach Wahl:

Balsamico-Kräutervinaigrette

Honig-Senf-Dressing

Knoblauch-Chilisauce

American-Dressing

9,50 €

mit Champignons

+ 2,50 €

mit cremigem Weichkäse

+ 4,50 €

mit karamellisiertem Ziegenkäse

+ 5,00 €

mit gebratenen Putenbruststreifen

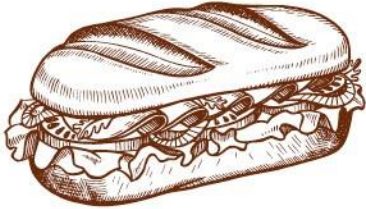
+ 4,00 €

mit gebackenen Shrimps (fünf Stück)

+ 4,50 €

 **VEGETARISCH**





RUSTIKAL UND LECKER

Baguette „Fitness“

Mit gebratener Putenbrust, aromatischer Strauchtomate, knackiger Salatgurke und frischem Salat belegt, mit Remoulade verfeinert und im Ofen mit jungem Gouda überbacken

10,50 €

Baguette „Küstenkind“

Mit frischem Salat, leckerem Thunfisch, aromatischer Strauchtomate, knackiger Salatgurke und roten Zwiebeln belegt, mit Remoulade verfeinert und im Ofen mit jungem Gouda überbacken

10,50 €

Baguette „Fleischlos glücklich“

Mit frischem Salat, knackiger Salatgurke und aromatischer Strauchtomate belegt, mit Remoulade verfeinert und im Ofen mit zartem Mozzarella überbacken

10,50 €

Unsere rustikalen Bauernbaguettes werden mit einem unserer leckeren Dips serviert:

Balsamico-Kräuter

Honig-Senf

Knoblauch-Chili

American-Dressing





KNUSPRIG GEBACKEN

Flammkuchen „Elsässer Art“

Mit hausgemachter Sour Cream, herzhaftem Speck und feinen Zwiebelwürfeln
10,00 €

Flammkuchen „Küstenkind“

Mit hausgemachter Sour Cream, zartem Räucherlachs, aromatischen Kirschtomaten
und frischem Rucola
12,00 €

Flammkuchen „Fleischlos glücklich“

Mit hausgemachter Sour Cream, süßen Datteln, cremigem Weichkäse, aromatischen
Kirschtomaten und frischem Rucola
12,00 €

WÄRMEND UND GESUND

Curry-Mango-Träumchen

Leckere Curry-Mango-Suppe mit aromatischem Kokos, verfeinert mit Sweet Chili,
serviert mit einer Mini-Frühlingsrolle
7,50 €

Tomaten-Träumchen

Leckere Tomaten-Basilikum-Suppe aus aromatischen Fleischtomaten
verfeinert mit cremigem Weichkäse, serviert mit leckeren Yufka-Blättern
7,50 €





SNACKEN UND DIPPEN

Herzhafte Häppchen-Variation für zwei Personen

Gebackene Fingerfood-Auswahl auf einem rustikalen Holzbrett serviert,
mit Dip nach Wahl
15,00 €

Frischer Rohkostteller

Auswahl von frischem Gemüse der Saison, mit Sourcream zum Dippen
11,00 €

Sie wünschen einen weiteren Dip? Kein Problem. Diese berechnen wir mit 1,50 € pro Portion.
Unsere leckeren Dips zur Wahl:

Sour Cream
Pikante Paprikasalsa
Guacamole
Knoblauch-Chilimayonnaise

Ofenkartoffel

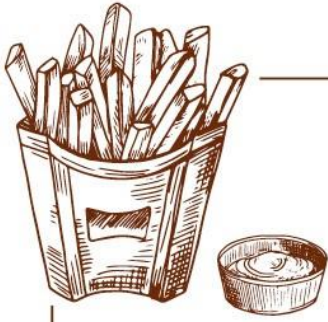
Heimische Ofenkartoffel mit hausgemachter Sour Cream, dazu ein kleiner bunter Salat
8,50 €

Als Variante mit gebratenen Putenbruststreifen
12,50 €

Als Variante mit zartem Räucherlachs
13,50 €

Als Variante mit gebackenen Shrimps (fünf Stück)
13,00 €





AUS DER KNOLLE

Pommes frites

Kleine Portion 4,00 € / Große Portion 5,00 €

Kartoffelecken

Kleine Portion 5,00 € / Große Portion 6,00 €

Süßkartoffel-Pommes-frites

Kleine Portion 6,00 € / Große Portion 8,00 €

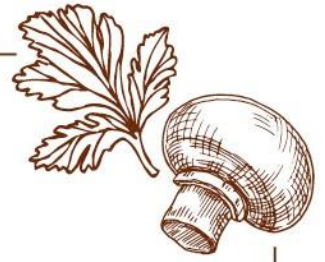
Unsere Kartoffelspezialitäten werden wahlweise mit Ketchup, Mayonnaise oder Sourcream serviert. Sie wünschen einen weiteren Dip? Kein Problem. Diese berechnen wir mit 1,00 € pro Portion.

VIELEN LIEBEN DANK!

Wenn Sie uns ein Trinkgeld zukommen lassen möchten, freuen wir uns darüber. Wundern Sie sich nicht, dass dieses über den Eintrittscoin abgebucht wird. Das Trinkgeld kommt auf jeden Fall dem Team der GraftTherme zugute.



PASTA-VARIATION



Paprika-Sahne-Pasta

Frische Tagliatelle, in einer hausgemachten Paprika-Sahne-Soße, verfeinert mit roten Zwiebeln, frischen Champignons, Peperoni
12,00 €

Curry-Chili-Pasta

Leckere Tagliatelle in einer hausgemachten Curry-Chili-Soße, verfeinert mit getrockneten Tomaten, cremigem Weichkäse, frischer Paprika und süßer Ananas
14,00 €

Tomaten-Rucola-Pasta

Frische Tagliatelle in einer pikanten Tomaten-Rucola-Soße, verfeinert mit Sweet-Chili, frischen Champignons und Lauch, süßen Datteln und herzhaftem Bacon
14,00 €

Unsere Pasta-Variationen können wahlweise wie folgt kombiniert werden:

mit gebratenem Putenbruststreifen

+ 4,00 €

mit gebackenen Shrimps (fünf Stück)

+4,50 €

mit geriebenem Grana Padano

+1,00 €

Schnitzel-König „Ungarische Art“

Paniertes Schweineschnitzel mit einer pikanten Paprika-Tomaten-Soße, dazu ein kleiner bunter Salat und Pommes frites und wahlweise Ketchup, Mayonnaise oder Sourcream
12,50 €



HERZHAFT UND LECKER



GraftTherme-Burger


Wahlweise ein leckeres

- ✓ Brioche-Burgerbrötchen oder
- ✓ Mehrkorn-Burgerbrötchen

mit knackigem Salat, aromatischer Tomate, herzhafter Zwiebel und Essiggurke, zartschmelzendem Cheddar-Käse und Soße nach Wahl

- ✓ Burger-Soße,
- ✓ Knoblauch-Chili-Mayonnaise,
- ✓ BBQ-Soße,
- ✓ Paprikasalsa oder
- ✓ Guacamole

wahlweise mit

- ✓ saftigem Rindfleisch-Patty,
- ✓ gebackener Hähnchenbrust oder
- ✓ Gemüsebratling 

dazu Pommes frites

14,50 €

mit milder Peperoni
+ 1,00 €

mit gebackenen Mozzarellasticks (drei Stück)
+ 2,50 €

mit Zwiebelringen im Bierteig gebacken
+ 1,00 €

mit krossem Bacon
+ 1,50 €

mit zartem Ziegenkäse
+ 2,50 €

Curry-König

Würzige Currywurst mit einer fruchtigen Currysoße, dazu Pommes frites

9,50 €



LECKER UND SÜSS

Obstsalat-Variation

Frische Obstvielfalt der Saison

7,50 €

Fitness-Teller

Vanillequark oder Naturjoghurt, wahlweise mit frischem Obst der Saison oder Müsli, dazu wahlweise Schoko-, Caramel- oder Frucht-Topping

7,50 €

Kaiserschmarrn

mit Vanillesauce und eine Kugel Eis

8,50 €

Warmer Schokoladen-Traum

Leckerer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu eine Kugel Eis

9,00 €

Kuchenvariationen

Fragen Sie unser Gastro-Team nach unseren Spezialitäten der Saison.

Eisvariationen

Eine Auswahl an leckeren Eissorten finden Sie in unserer Eis-Karte.

 VEGETARISCH





HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,30 €	Cappuccino	3,40 €
Doppelter Espresso	3,50 €	Becher Cappuccino	4,20 €
Latte Macchiato	4,20 €	Heiße Schokolade	3,50 €
Latte Macchiato mit Baileys 2cl	6,20 €	Heiße Schokolade mit Baileys 2cl	5,50 €
Tasse Café crème	2,80 €	Tee (diverse Sorten)	2,90 €
Becher Café crème	3,50 €	Tee aus frischer Minze	3,60 €
Café au Lait	3,80 €	Tee aus frischem Ingwer	3,60 €

Das gewisse Etwas: Lassen Sie Ihre Kaffeespezialität für 1,00 € mit einem Monin-Aroma Ihrer Wahl oder einer Sahnehaube verfeinern. Sie erhalten unsere Kaffeespezialitäten auch als vegane Variante mit Hafermilch zu einem Aufpreis von 1,00 €.

KALTE GETRÄNKE

WASSER

Gerolsteiner Classic 0,3 l	3,00 €
Gerolsteiner Naturell 0,3 l	3,00 €
Gerolsteiner Medium 0,3 l	3,00 €
Gerolsteiner Classic 0,5 l	3,70 €
Gerolsteiner Naturell 0,5 l	3,70 €
Gerolsteiner Medium 0,5 l	3,70 €
Gerolsteiner Classic 1 l	5,10 €
Gerolsteiner Naturell 1 l	5,10 €
Gerolsteiner Medium 1 l	5,10 €

SAUNAERFRISCHUNG

Lemon-Squash-Minz-Schorle 0,3 l	3,90 €
Lemon-Squash-Minz-Schorle 0,5 l	4,80 €

SÄFTE

Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Kirsche, Banane, Maracuja, Traube (auch als Schorle) 0,3 l	3,10 €
0,5 l	4,50 €
Frisch gepresster Orangensaft 0,3 l	7,40 €

SOFTDRINKS

Coca-Cola, Coke Zero, Fanta Orange, Sprite, Mezzo Mix 0,3 l	3,00 €
0,5 l	4,80 €
Almdudler 0,35 l	2,90 €
Bionade 0,33 l	3,10 €
Eistee (Verschiedene Sorten)	3,10 €

BIER VOM FASS

Erdinger Brauhaus Helles 0,3 l	3,30 €
Erdinger Brauhaus Helles 0,5 l	4,70 €
Beides auch als auch als Alster	

BIER IN DER FLASCHE

Bitburger alkoholfrei 0,0% 0,33 l	2,90 €
Erdinger Hefeweizen 0,5 l	4,70 €
Erdinger Dunkles Hefeweizen 0,5 l	4,70 €
Erdinger Kristallweizen 0,5 l	4,70 €
Erdinger Weizen alkoholfrei 0,5 l	4,70 €
Malzbier 0,33 l	2,80 €
Köstritzer 0,33 l	3,20 €
Köstritzer 0,5 l	4,40 €





PERLWEIN UND SEKT

BOUVET, LA PETITE BULLE BLANC (aus Frankreich)
Rebsorten: 90 % Chenin blanc, 10 % Chardonnay Reife Frucht
0,1 | 2,70 € | 0,75 | 15,90 €

WEISSWEIN

FLEUR DE D'ARTAGNAN (aus Gascogne/Frankreich)
Rebsorten: 70 % Colombard, 20 % Ugni Blanc, 10 % Listan | frische Blüten | milde Zitrusaromen
0,2 | 4,20 € | 0,75 | 17,00 €

ROSÉWEIN

FLEUR DE D'ARTAGNAN (aus Gascogne/Frankreich)
Rebsorten: 60 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, 10 % Tannat |
Waldbeeren, Himbeeren | blumig und pfeffrig
0,2 | 4,90 € | 0,75 | 17,00 €





ROTWEIN

FLEUR DE D'ARTAGNAN (aus Gascogne/Frankreich)

Rebsorten: Cabernet Sauvignon | fruchtig Cassis, Waldbeere | mit feinen Süßholzduft

0,2 | 4,90 € | 0,75 | 19,00 €

WEINSCHORLE

WEISS, ROSÉ UND ROT

Unsere Weine erhalten Sie auch als leckere und erfrischende Weinschorle.

0,3 | 4,30 €

LONGDRINKS

APEROL SPRITZ

0,3 | 6,90 €

LILLET WILD BERRY

0,3 | 6,90 €

WIR SIND IHNEN GERNE BEHILFLICH!

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns gerne an, bevor Sie Ihre Speisen (und eventuell auch Getränke) auswählen und bestellen. Wir sind Ihnen gerne behilflich und stehen Ihnen beratend zur Seite.

Ihr Gastro-Team

