PANORAMA SPA
ZEULENRODA

Limonade

Bionade Holunder	0,33 l	3.80
Bionade Johannisbeere - Rosmarin	0,33 l	3.80
Bionade Kräuter	0,33 l	3.80
Bionade Ingwer-Orange	0,33 l	3.80
Bionade Orange	0,30 l	3.80
Bitter Lemon	0,33 l	3.80
Ingwerlimonade	0,33 l	3.80
Zitronenlimonade	0,30 l	3.80
Cola Now Black[21]	0,33 l	3.80
Coca Cola*[16.20.21]	0,30 l	3.80
Coca Cola light*[16.20.21]	0,33 l	3.80
Schweppes Dry Tonic*[24]	0,20 l	3.20

Saft | Nektar

Apfelsaft	0,30 l	4.50
Ananassaft	0,30 l	4.50
Bananennektar	0,30 l	4.50
Kirschnektar	0,30 l	4.50
Mangofruchtsaft	0,30 l	4.50
Maracujanektar	0,30 l	4.50
Orangenfruchtsaft	0,30 l	4.50
Pink Grapefruitsaft	0,30 l	4.50
Rhabarbernektar	0,30 l	4.50
Schwarze Johannisbeeren Nektar	0,30 l	4.50
Tomatensaft	0,30 l	4.50
Alles als Schorle möglich	0,30 l	4.00

Wasser

Lichtenauer Mineralwasser*	0,25 l	3.60
spritzig | medium | naturell	0,75 l	6.00

*nicht Bio-zertifiziert

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. 2

Schaumwein

Zellertaler Privat Cuveé Sekt[18]	0,10 l	5.50
	0,75	33.00
Prosecco Il Ponte[18]	0,10 l	5.50
	0,75 l	33.00

Fassbier

Köstritzer Edel Pils*[1]	0,3 l	4.00
	0,5 l	6.00

Radler & Diesel möglich

Flaschenbier

Riedenburger Dinkel alkoholfrei[1]	0,33 l	4.20
Hefeweizen alkoholfrei[1]	0,50 l	6.00
Köstritzer Schwarzbier*[1]	0,33 l	4.00
Maisels Weisse*[1]	0,50 l	6.00

*nicht Bio-zertifiziert

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. 3

Weißwein

Riesling[18] 2023 I trocken I Weingut Kuntz Pfalz I Deutschland	0,20 l 0,75 l	8.80 33.00
Grauburgunder[18] 2023 I trocken I Weingut Kesselring Pfalz I Deutschland	0,20 l 0,75 l	9.20 36.00

Rotwein

Dornfelder[18] 2023 I trocken I Weingut Kuntz Pfalz I Deutschland	0,20 l 0,75 l	8.80 33.00

Roséwein

Garnacha[18] 2023 I trocken I Weingut Irjimpa La Mancha I Spanien	0,20 l 0,75 l	8.80 33.00

Alkoholfreier Cocktail

Trend Pink Grapefruit I Maracujanektar Blue Curaçao*[16] I Ginger Ale	7.00

*nicht Bio-zertifiziert

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. 4

Cocktailclassiker & Longdrinks

Cosmopolitan 9.50
Gin 5cl | 3cl Zitronensaft
Himbeersirup 2cl | Orangenlikör 1cl

Cuba Libre 8.50
Havana Club 3y 4cl* | Coca Cola*16.20.21 | Limette

Sex on the Beach 9.00
Vodka 4cl | Pfirsichlikör* 2cl | Orangensaft | Cranberrysaft

Piña Colada 9.50
Rum 4cl | Ananassaft | Kokossirup* | Sahne7

Lillet Wild Berry*24 7.50
Lillet Rosé & Schweppes Russian Wild Berry

Aperol Sprizz Variante18 7.50
Bio Aperol & Prosecco18

Aperol Sprizz*18 7.50
Aperol & Prosecco18 & Soda

Bio Venezero Sprizz - *alkoholfrei*18 7.50
Aperitivo Venezero | Sekt - alkoholfrei | Soda | Orange

Limoncello Sprizz18 7.50
Limoncello | Prosecco | Soda | Zitrone

*nicht Bio-zertifiziert

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. 5

Longdrinks

Whisky Cola Canadian Club* I Coca Cola*16.20.21	8.50
Rum Cola Havana Club 3y* I Coca Cola*16.20.21	8.50
Wodka Lemon Wodotschka Wodka I Bitter Lemon	8.50
Campari Orange Campari*16 I Orangensaft	8.50
Gin Tonic White Socks Gin I Schweppes Dry Tonic*24	8.50

Bitter I Bitterlikör 2cl

Campari*16	4.90
Ramazzotti*	3.90

Grappa 2cl

Rovero Piemonte	4.90

Obstdestillat 2cl

Farthofer Himbeergeist	7.00
Obstler	4.90
Birnenbrand	4.90

*nicht Bio-zertifiziert

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. 6

Likör 2cl

Baileys*3,7	4.50

Vodka 2cl

Wodotschka	4.00

Gin 2cl

White Socks	4.00

Tequila 2cl

Dos Mexicanos blanco*	5.00

Whisky 4cl

Jack Daniels*	8.50

Rum 2cl

Havana Club 3y Rum*	4.00

*nicht Bio-zertifiziert

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. 7

Heißgetränke

Café Creme[20]	3.20
Espresso[20]	3.00
Espresso doppio[20]	5.00
Espresso Macchiato[7,20]	3.50
Latte Macchiato[7,20]	5.50
Cappuccino[7,20]	4.50
Milchkaffee[7,20]	5.50
Milchschokolade[7,20]	4.50
Glas Milch[7] kalt oder warm	3.50
Honigmilch[7]	4.00

Verfeinern Sie Ihre Kaffeespezialität
mit Schokolode aus dem Hause Zotter a 22g
Bitter Classic / Nuss-Nougat / Mandelnougat /
Café Latte / Weiße mit Vanille[5,6,7,8h,8g] 3.00

Glas Ronnefeldt Tee 3.20

Darjeeling - Schwarzer Blatt-Tee
Lemon Fresh - Früchtetee mit Zitrusgeschmack
Magic Moringa - Kräutertee mit Ingwer -Zitronengeschmack
Moroccan Mint - Grüner Tee mit Minze
Rosy Rose Hip - Früchtetee
Wellness - Kräutertee

*nicht Bio-zertifiziert

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. 8

Speisen

12:00 -20:00 Uhr

Eis & Kuchen

Hasel-Nussknacker 9.50
je eine Kugel Vanille[7]-, Schoko[7]- und Haselnusseis[7]
mit karamellisiertem Haselnusscrunch[8h],
Eierlikör[3,7] und Schlagsahne[7]

Winterbecher 9.50
1 Kugel Schokoeis[7] und 2 Kugeln Vanilleeis[7]
mit zimtigem Pflaumenkompott und Schlagsahne[7]

Acht auf einen Streich[1a.3.7.8g] 6.50
Thüringer Hausfrauenkuchen-
8 verschiedene Stückchen

Hausgebackener Apfelstrudel[1a.3.7.8g] 6.50
mit Vanilleeis[7] und Schlagsahne[7]

Suppen

Soljanka[9.10.15] 6.50
mit Zitrone, Sauerrahm[7] und frischem Baguette[1a]

Tagessuppe 6.50
mit frischem Baguette[1a]

*nicht Bio-zertifiziert

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. 9

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti[1a] 8.50
mit Tomatensoße

5 Chicken Nuggets[1a,3] 8.50
mit Pommes Frites

Deftiges

Feurige Currywurst[15]
in fruchtiger Madras-Currysauce[9]
Wählen Sie zwischen leicht scharf und feurig
mit Pommes Frites 9.50
mit Brötchen[1a] 6.50

Deftiger Pulled Pork Burger[1a,7,9,10] 16.00
mit BBQ-Sauce[9], Krautsalat und Pommes Frites

Saftiger Garnelen Burger*[1a,2.3.7] 16.00
mit Cocktailsauce[7,]Tomate, Gurke und Pommes Frites

Würzfleisch vom Schwein 7.50
mit Käse[1a,7,9] gratiniert, dazu Toast[1a,7]

Ofenkartoffel mit Sauerrahm[7] & Salatbouquet 7.50
wahlweise mit
gebratenes Hähnchenbrustfilet 8.50
geräuchertem Fjordlachs*[4] 8.50

Schnitzel „Wiener Art“[1a,3] 16.00
mit Pommes Frites

*nicht Bio-zertifiziert

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. 10

Salat

Seehotel-Bowl 11.50
mit marinierten Blattsalaten, gerösteten Cashew-Nüssen[8j], dazu Hüttenkäse, gekochtes Ei[3], Gremolata[7] und Knoblauchfladenbrot[1a.11]
wahlweise mit
gebratenes Hähnchenbrustfilet 8.50
geräuchertem Fjordlachs*[4] 8.50

Frisch aus dem Backofen

Elsässer Flammkuchen[1a] 15.00
mit Sauerrahm[7],, Speck[15,] und Zwiebeln

Mediterraner Flammkuchen[1a] 15.00
mit Pesto[7], Tomaten, Oliven, Käse[7] und Rucola

Pasta

Hartweizenspaghetti[1a] 12.00
mit Olivenöl, getrockneten Tomaten, Rucola, gerösteten Cashew-Nüssen[8j] und Parmesan[7]
wahlweise mit
gebratenes Hähnchenbrustfilet 8.50
geräuchertem Fjordlachs*[4] 8.50

Für vegane oder vegetarische Varianten
sowie weitere Wünsche
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

*nicht Bio-zertifiziert

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. 11

Zusatzstoffe/Allergene

1) Glutenhaltiges Getreide - a Weizen | b Roggen | c Gerste | d Hafer | e Dinkel | f Kamut

2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

3) Eier und Eiererzeugnisse

4) Fisch und Fischerzeugnisse

5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

6) Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse

7) Milch- und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

8) Schalenfrüchte -g Mandeln | h Haselnüsse | i Walnüsse | j Kaschunüsse | k Pecanüsse | l Paranüsse | m Pistazien | n Macadamianüsse | o Queenslandnüsse

9) Sellerie und Selleriezeugnisse

10) Senf und Senferzeugnisse

11) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

12) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l

13) Lupinen und Lupinenerzeugnisse

14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

15) Nitrit Pökelsalz

16) mit Farbstoff

17) mit Antioxidationsmittel

18) Geschwefelt

19) mit Phosphat

20) Koffeinhaltig

21) mit Süßungsmittel (Dextrose)

22) Enthält eine Phenylaninquelle

23) mit Konservierungsstoffen

24) Chininhaltig

25) mit Schwärzungsmittel

26) mit Milcheiweiß

27) Geschmacksverstärker

28) gewachst

29) mit Taurin

*nicht Bio-zertifiziert

Preise in EUR inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld. 12