



**PANORAMA SPA**  
ZEULENRODA

## Schaumwein

Zellertaler Privat Cuveé Sekt <sub>ts</sub>	0,10 / 0,75 l	4.90	29.00
Prosecco Il Ponte <sub>ts</sub>	0,10 / 0,75 l	4.90	29.00

## Fassbier

Wernesgrüner Pils* <sub>1</sub>	0,3 l	3.60
	0,5 l	4.90
Maisel's Weisse* <sub>1</sub>	0,3 l	3.60
	0,5 l	4.90
Radler, Diesel oder Colaweizen möglich		

## Flaschenbier

Köstritzer Schwarzbier* <sub>1</sub>	0,33 l	3.60
Riedenburger Dinkel <sub>alkoholfrei</sub>	0,33 l	3.50
Hefeweizen <sub>alkoholfrei</sub>	0,50 l	4.90

\*nicht Bio-zertifiziert

## Weißwein

Riesling <sub>18</sub> 2018   trocken   Pfalz   Deutschland	0,20 / 0,75 l	6.50	23.00
Sauvignon Blanc <sub>18</sub> 2018   trocken   La Mancha   Spanien	0,20 / 0,75 l	6.00	21.00

## Rotwein

Sangiovese <sub>18</sub> 2018   trocken   Sizilien   Italien	0,20 / 0,75 l	6.00	21.00
Merlot <sub>18</sub> 2016   trocken   Languedoc   Frankreich	0,20 / 0,75 l	6.50	23.00

## Roséwein

Tempranillo Rosado <sub>18</sub> 2018   trocken   La Mancha   Spanien	0,20 / 0,75 l	6.50	23.00
--	---------------	------	-------

\*nicht Bio-zertifiziert

# Cocktailklassiker

Cosmopolitan	8.00
Wodka 3cl   Orangenlikör 1cl Limettensaft   Cranberrysaft	
Cuba Libre	7.00
Havana Club 3y 4cl*   Coca Cola* <sup>16.20.21</sup> Limette	
Caipirinha	8.00
Cachaça 4cl   Limette   Rohrzucker	
Sex on the Beach	8.00
Vodka 4cl   Pfirsichlikör 2cl Orangensaft   Cranberrysaft	
Piña Colada	9.00
Rum 4cl   Ananassaft   Kokossirup* Sahne <sub>7</sub>	

\*nicht Bio-zertifiziert

# Alkoholfreie Cocktails

<b>Panorama SPA Vitaldrink</b> Saisonale frische Zutaten	6.50
<b>Trend</b> Pink Grapefruitsaft   Maracujanektar Blue Curaçao* <sub>16</sub>   Ginger Ale	6.00
<b>Ipanema</b> Limette   Rohrzucker Limettensirup   Ginger Ale	6.00

\*nicht Bio-zertifiziert

## Bitter & Bitterlikör 2cl

Campari* <sub>16</sub>	4.40
Ramazzotti*	3.10

## Obstdestillat 2cl

Farthofer Himbeergeist	6.50
Rothe Obstler	3.10
Rothe Streuobstbirne	3.90

## Grappa 2cl

Rovero Piemonte	3.90
-----------------	------

## Tequila 2cl

Don Alvaro blanco	4.50
-------------------	------

Gegen einen Aufpreis von 2.00 €  
servieren wir alle Spirituosen auch als Longdrink.

\*nicht Bio-zertifiziert

<b>Likör</b> <small>2cl</small>	
Baileys*	4.00
<b>Vodka</b> <small>2cl</small>	
Wodotschka	3.50
<b>Gin</b> <small>2cl</small>	
White Socks*	3.50
<b>Rum</b> <small>2cl</small>	
Havana Club 3y Rum*	3.50
<b>Whisky</b> <small>4cl</small>	
Jack Daniels*	8.00

Gegen einen Aufpreis von 2.00 €  
servieren wir alle Spirituosen auch als Longdrink.

\*nicht Bio-zertifiziert

# Limonade

Bionade Holunder	0,33 l	3.00
Bionade Johannisbeer - Rosmarin	0,33 l	3.00
Bionade Kräuter	0,33 l	3.00
Bionade Ingwer-Orange	0,33 l	3.00
BioZisch Bitter Lemon	0,33 l	3.00
BioZisch Ginger Life	0,33 l	3.00
BioZisch Orange	0,30 l	3.00
BioZisch Zitrone	0,30 l	3.00
Now Black Cola	0,30 l	3.00
Coca Cola* <sup>16.20.21</sup>	0,30 l	3.00
Coca Cola light* <sup>16.20.21</sup>	0,20 l	2.00
Schweppes Dry Tonic* <sup>24</sup>	0,20 l	3.00

# Wasser

Bad Brambacher*	0,25 l	2.60
spritzig – medium – pur	0,75 l	5.90

\*nicht Bio-zertifiziert

# Saft

Apfelsaft	0,20 l	3.00
Ananassaft	0,20 l	3.00
Bananenektar	0,20 l	3.00
Kirschnektar	0,20 l	3.00
Mangofruchtsaft	0,20 l	3.00
Maracujanektar	0,20 l	3.00
Orangefruchtsaft	0,20 l	3.00
Pink Grapefruitsaft	0,20 l	3.00
Rhabarbernektar	0,20 l	3.00
Schwarze Johannisbeeren Nektar	0,20 l	3.00
Tomatensaft	0,20 l	3.00
Schorle	0,30 l	3.50

Alle Säfte / Nektar auch als Schorle möglich

\*nicht Bio-zertifiziert

# Heissgetränk

Café Creme <sub>20</sub>	2.80
Milchkaffee <sub>7.20</sub>	4.50
Cappuccino <sub>7.20</sub>	3.50
Espresso <sub>20</sub>	2.50
Espresso doppio <sub>20</sub>	3.80
Espresso Macchiato <sub>7.20</sub>	2.50
Latte Macchiato <sub>7.20</sub>	4.50
Milchschokolade <sub>7.20</sub>	3.50
Glas Ronnefeldt Tee	3.00

Darjeeling - Schwarzer Blatt-Tee

Lemon Fresh - Früchtetee mit Zitrusgeschmack

Magic Moringa - Kräutertee mit Zitrone- Sahnegeschmack

Moroccan Mint - Grüner Tee mit Minze

Rosy Rose Hip - Früchtetee

Wellness - Kräutertee

\*nicht Bio-zertifiziert

# Eis & Kuchen

**Spa-Becher**<sup>10,7</sup> 6.50  
Je eine Kugel Vanille-, Schoko- und Himbeereis  
mit Sahne, frischen Früchten und Erdbeersauce

**Thomas Apfelstrudel**<sup>10,3,7,8g</sup> 6.00  
mit Vanilleeis und Sahne

**Acht auf einen Streich**<sup>10,3,7,8g,8l</sup> 5.00  
Thüringer Hausfrauenkuchen 8 verschiedene Stücken

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserem tagesfrischen  
Torten- und Kuchenangebot.

**Stück Torte**<sup>1,3,7</sup> 4.50  
aus der hauseigenen Backstube

\*nicht Bio-zertifiziert

## Salate

Chefsalat Bio-Seehotel Tomate, Gurke, Blattsalate, Kräuter, Hausdressing und frischem Baguette <sub>10</sub>	7.50
dazu:	
gegrillte Hähnchenbruststreifen	12.00
gebackene Fetasticks <sub>St10.3.7</sub> und Oliven	12.00

## Suppen

Tagessuppe mit frischem Baguette <sub>10</sub>	4.50
Hausgemachte Soljanka Sauerrahm <sub>7</sub> , Zitrone und ofenfrisches Baguette <sub>10</sub>	4.50

\*nicht Bio-zertifiziert

# Snacks

Kräuterquark-Bemme <sup>1a,1b,7</sup> mit knackigen Sprossen	2.50
Paar Wildwiener* <sup>15</sup> mit Baguette <sup>1a</sup> und Senf <sup>10</sup>	5.00
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>7</sup> und Leinöl	6.50
Würzfleisch vom Schwein mit Käse <sup>7</sup> gratiniert, dazu Toast <sup>1a</sup>	6.50
Frisch gebackene Quiche <sup>1a,3,7</sup> mit Lauch und Speck <sup>15, 7</sup> , dazu Sauerrahm <sup>7</sup>	7.50
Hausgemachte Kartoffelpuffer <sup>1a,3</sup> mit Räucherlachs*, dazu Sauerrahm <sup>7</sup>	9.50
„Strammer Max“ Bauernbrot <sup>1a,1b</sup> mit Butter <sup>7</sup> , Kochschinken <sup>15</sup> , 2 Spiegeleiern <sup>3</sup> und Salatgarnitur	9.00

\*nicht Bio-zertifiziert

## „Spa – Tapas“

Mini Fleischbällchen in feuriger Tomatensauce<sub>10.3</sub>

Datteln im Speckmantel<sub>15</sub>

Grüne und schwarze Oliven

Gebackene Parmesanstangen<sub>10.3.7</sub>

Gemügesticks mit Kräuterquark<sub>7</sub>

11.00

## Kinderkarte

4 Chicken Nuggets<sub>10.3</sub>

mit Pommes Frites

5.00

Spaghetti<sub>10.3</sub>

mit Tomatensauce

5.00

2 hausgemachte Kartoffelpuffer<sub>10.3</sub>

mit Apfelmus

5.00

\*nicht Bio-zertifiziert

Zusatzstoffe/Allergene

- 1) Glutenhaltiges Getreide - a Weizen | b Roggen | c Gerste | d Hafer | e Dinkel | f Kamut
- 2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 3) Eier und Eierzeugnisse
- 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 Koschunüsse | k Pecanüsse | l Paranüsse | m Pistazien | n Macadamianüsse | o Queenstandnüsse
- 9) Sellerie und Selleriezeugnisse
- 10) Senf und Senferzeugnisse
- 11) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- 12) Schwefeldioxid und Sulfit 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 Phenylalaninquelle
- 23) mit Konservierungsstoffen
- 24) Chininhaltig
- 25) mit Schwärzungsmittel
- 26) mit Milcheiweiß
- 27) Geschmacksverstärker
- 28) gewachst
- 29) mit Taurin

\*nicht Bio-zertifiziert

\*nicht Bio-zertifiziert