

Getränke

„Erfrischendes“

	€
Sinziger Mineralwasser classic oder medium	0,2l 1,50 0,75l 3,50
Apfelsaft	0,2l 1,60
Apfelschorle	0,2l 1,60 0,3l 2,00 0,5l 2,80
Orangensaft	0,2l 1,60
Tomatensaft	0,2l 1,80
Ginger Ale	0,2l 1,80
Traubensaft rot*	0,2l 1,80
Cola*, Fanta, Sprite	0,2l 1,60
*koffeinhaltig	0,3l 2,00
Malzbier	0,33l 1,90
Franziskaner alkoholfrei	0,5l 3,00
Bitburger drive alkoholfrei	0,33l 1,90
Smoothie	0,2l 2,00

„erfrischender Schwips“

Dom Kölsch vom Faß	0,2l 1,40 0,3l 1,90 0,5l 3,20 1,0l 4,80
Bitburger Pils vom Faß	0,2l 1,40 0,3l 1,90 0,5l 3,20 1,0l 4,80
Franziskaner Hefe Weizen hell & dunkel	0,3l 2,00 0,5l 3,20

„Kurze“

Linien Aquavit	2 cl 3,00
Averna	2 cl 3,00
Underberg	2 cl 2,50
Ahr Hefebranntwein*	2 cl 2,50
Ahr Trester*	2 cl 2,50
Traubenbrand*	2 cl 2,50

„Wärmendes“

	€
Tasse Kaffee	1,80
Tasse Kaffee koffeinfrei	1,80
Pott Kaffee	2,20
Kännchen Kaffee	3,60
Cappuccino	2,20
Espresso	1,70
Milchkaffee	2,60
Latte Macchiato	2,60
Becher Milch mit Schokospieß	2,80
Becher Milch mit Honig	2,50
Becher Kakao	2,20
wahlweise mit Sahne	2,50
Tote Tante	
Becher Kakao mit 2cl Rum und Sahnehaube	4,50
Grog	
Glas heißes Wasser mit 2cl Rum	
wahlweise Tee	4,00

Wein von der Ahr*

Nikolaus N.	0,25l 4,50
Ahr-Spätburgunder, Rotwein trocken	
Mayschösser Spätburgunder Rotwein trocken	0,75l 12,80
Ahrtaler Landwein Rotwein halbtrocken	0,25l 3,80
Mayschösser Mönchsberg Spätburgunder Rotwein halbtrocken	0,75l 12,80
Ahr-Riesling Weißwein trocken	0,25l 3,80 0,75l 11,00
Spätburgunder Weißherbst	0,25l 4,50
Blanc de Noir, feinherb	0,75l 13,00
Weinschorle	0,25l 3,50
SECCO	0,2l 4,40
Perlwein rosé trocken	0,75l 13,20

Möchten Sie heute abend

zu Hause grillen?

Wir sind
Ihr Grillpartner!

	€	Setpreis:
5l-Dose Gaffelkölsch	24,00	
6 Bratwürstchen	4,50	
4 Schweinesteaks marinert	6,50	
Portion Kräuterquark	1,00	
1 Sack Grillkohle	3,50	38,00 €

BISTRO CAFE

BadeZeit



Speisenzeitung

Herzlich willkommen
in unserem neuen Bistro Café im
Thermalfreibad Bad Bodendorf.

Erholen Sie sich
auf unserer Sonnenterrasse
oder in unserem gemütlichen Bistro Café
und genießen Sie unsere
frischen hausgemachten Spezialitäten,
originellen Köstlichkeiten und
selbstgebackenen Kuchen.

Wir freuen uns
über Ihren Besuch

Täglich geöffnet von 9 - 19 Uhr
bei Sonne auch länger - Telefon 02642 - 5084

Frühstück

Kinderfrühstück €
1 Süßbrötchen, Obst, 1 Glas Saft und 1 Becher Kakao oder Tee 2,30

Klein und süß
1 Croissant oder 1 Brötchen, Butter, Marmelade, Nutella oder Honig
1 Portion Quark und 1 Tasse Kaffee 4,50

2 halbe belegte Brötchen 2,20

Fit und vital
1 Portion Bio-Müsli mit Naturjoghurt, Honig und frischem Obst
1 Glas O-Saft und 1 Tasse Kaffee 4,90

Bad spezial
Rührei, dazu reichen wir Baguettebrot, gekochten Schinken, Butter und 1 Tasse Kaffee 5,90

Quellen-Frühstück
Brötchenkorb, Butter, Käse, Wurst, gek. Ei, Kräuterquark, 1 Glas O-Saft und 1 Tasse Kaffee 6,90
Dieses Frühstück gibt es auch für 2 Personen 12,90

Auf unserer Tafel entnehmen Sie bitte unser Angebot an frischen Smoothies.
Unsere Marmeladen sind aus eigener Herstellung und Früchten der Saison.

„Teespezialitäten“

aus dem Sylter Teehaus Janssen

Tasse 1,80 € Kännchen 3,60 €
Alle Tees werden mit Teefilter serviert.

Rotbuschtee „Vitaminbombe“ (roter Tee)
Rotbuschtee, Himbbeeren, Brombeeren, rote Johannisbeere

Earl Grey „Yellow Flower“ (heller Tee)
aromatisierter Rotbuschtee mit Sonnenblumenblüten, Bergamottenöl, nat. Aroma

Früchtetee „Einer für Jeden“ (roter Tee)
Hibiskusblüte, Apfelstücke, Lemongras, Orangenecken, Erdbeerstücke

Früchtetee „Der frische Tom“ (heller Tee)
Apfelstücke, Lemongras, Ananasstücke, Papayastücke, Birnenstücke, Pfirsichstücke, Sonnenblumenblüten, Pfingstrosenblätter, Malvenblüten, blaue Zuckerdelfine, Kokoslocken

Kräutertee
„Wellness-Tee“
Sylt Vital Kräuter- & Gewürztee
Pfefferminze, Lemongras, Nelken, Zimt, Kardamon, Süßholz, Kalmuswurzel, Hagebuttenschalen, Fenchel, Löwenzahnwurzel, Ingwer, Pfeffer

„Schietwettertee“
Kräutermischung mit Anis-Fenchel-Note
Brombeer-/Erdbeerblätter, Fenchel, Himbeerblätter, Sonnenblumenblüte, Spitzwegerichblätter, Anis, Hagebuttenschalen, Haselnußblätter, Apfelstücke, Melissenkraut, Pfingstrosenblüten, Wildblume-Halunderblüten, Pfefferminzkraut

Schwarztee
„Darjeeling-Rarität“
TGPOP first flush

Grüner Tee „Fencha“



Speisen

Schweineschnitzel €
wahlweise mit Quallmännchen und Kräuterquark,
Pommes frites oder Kartoffelsalat, dazu reichen wir einen Beilagensalat 7,50

Strammer Max
auf frischem Eifler Brot mit gekochtem Schinken und zwei Landspiegeleiern 5,50

Salatteller
frischer bunter Salat der Saison mit einer Honigmarinade und Hähnchenbruststreifen
oder Schafskäse 6,50

Badezeit
2 Landspiegeleiern auf Bratkartoffeln mit hausgemachtem Rote Beete-Salat 6,00

Zum Nachtisch empfehlen wir Kuchen aus eigener Herstellung,
frische Smoothies und unsere verschiedenen Eisspezialitäten.

Beachten Sie unser täglich wechselndes Tagesgericht.
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Für den „Badehunger“

Pommes frites in der Tüte 1,50
Bratwurst* vom Grill im Brötchen 2,00
Bockwurst* im Brötchen 2,00
Kartoffelsalat, saisonal 2,00

3 Hähnchenschenkelchen
mit Honig-Senf-Marinade (mild im Geschmack) 3,80

5 kleine Hackbällchen 2,00

Rohkoststreifen Portion 1,50

Kräuterquark Portion 1,00

Quallmännchen Portion 1,50

Beilagensalat 2,00

Currywurst* 2,00

Ketchup / Mayo 0,30

Frisches Baguettebrötchen
mit Salat, Ei, Kräuterquark und Käse,
Salami oder gek. Schinken 4,50
halbe Portion 2,50

Frisches Baguettebrötchen
mit Tomate, Mozzarella, Basilikum
Aceto de Balsamico 4,50
halbe Portion 2,50

Sahnekuchen 2,20 €
Hefe-/Rührteigkuchen 1,50 €
Portion Sahne 0,50 €



Ab 17.00 Uhr
„Abendbrot“
Gemischte Aufschnittplatte
mit Rohkoststreifen,
Kräuterquark und Eiflerbrot 5,00 €

Alle Gerichte mit grüner
Schrift bereiten wir auch
jetzt noch gerne für Sie zu!

* mit Phosphat