



ROETGEN THERME

SAUNADORF · BRASSERIE · HOTEL EIFELSTEIG · SPA

Vorspeisen

- 1. Zuppa di Pomodoro „Milano“** € 5,50
frische Tomatencremesuppe // *soupe aux tomates fraiches et crème*
- 2. Bierteller** € 8,90
Feta, Oliven, Peperoni, hausgemachtes Vitalbrot

Salate als Standard mit Senf-Dressing ^(5,12), gern auch mit Honig-Balsamico Vinaigrette ⁽¹²⁾
Salades avec une vinaigrette française de moutarde ou une vinaigrette balsamique au miel

- 3. Salat „Grecia“** € 9,90
original griechischer Feta ⁽⁴⁾, Oliven, Peperoni, Zwiebeln
feta grec, olives, poivrons, oignons
- 4. Salat „Italia“** € 9,90
Schinken, Käse ^(b,2), Ei ⁽¹⁾
jambon, fromage, oeuf
- 5. Salat „Niçoise“** € 9,90
Thunfisch, Kapern, Oliven, Anchovis, Zwiebeln, Ei ⁽¹⁾
thon, câpres, olives, anchois, oignons, oeuf
- 6. Salat „Hohes Venn“** € 9,90
Champignons, Speck ^(e), Croutons ⁽⁹⁾, Ei ⁽¹⁾
champignons, lardons, croûtons, oeuf

Hauptgerichte

- 7. Salat „Roma“** € 12,90
mit Nüssen, gebratenen Zucchini und Honig ^(6, 8)
- 8. Salat „Wellness“** € 12,90
mit gebratenem Tofu und gerösteten Kartoffeln
- 9. Salat „Therme“** € 13,90
zarte Hähnchenbruststreifen vom Grill an knackigen Salaten, Ei
tendre poitrine de poulet grillée et salade
- 10. Salat „Poseidon“ mit Edelfischen ⁽²⁾** € 15,90
Norweger Lachs, Zander und Scampi auf knackigen Salaten
avec du saumon norvégien, zander, scampi et salade
- 11. Salat „Fitness“** € 16,90
original griechischer Feta ⁽⁴⁾, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und rosa gebr., Streifen vom Roastbeef
feta grec, poivrons, olives, oignons avec de fines tranches de rôti de bouef et salade

a mit Farbstoff, b mit Konservierungsstoff, c mit Geschmacksverstärker, d geschwärtzt, e mit Phosphat, f koffeinhaltig, g chininhaltig, h enthält eine Phenylaninquelle, i mit Antioxidationsmittel
1 Eier, 2 Fisch, 3 Krebstiere, 4 Milch, 5 Sellerie, 6 Sesamsamen, 7 Schwefeldioxyd und Sulfite, 8 Erdnüsse, 9 Gluten, 10 Lupine, 11 Schalenfrüchte, 12 Senf, 13 Sojabohnen, 14 Weichtiere

Öffnungszeiten

Mo – Do	11.00-23:00
Fr – Sa	11.00-24.00
So & Feiertage	10:00-22:00

Öffnungszeiten Küche

Mo – Sa	12.30-22:00
So & Feiertage	12:30-21:00



Pasta al dente mit unseren frisch zubereiteten Saucen

Pâtes al dente avec nos sauces préparées à la minute

- 12. Spaghetti** ^(1,9) **al Pomodoro** € 8,90
in Tomaten-Sauce // *spaghetti à la sauce de tomate*
- 13. Spaghetti** ^(1,9) **al Funghi** ^(4,9) € 10,90
in Weißwein-Sauce mit frischen Champignons
spaghetti avec sauce au vin blanc et des champignons frais
- 14. Spaghetti** ^(1,9) **Gorgonzola** ^(4,5,9) € 10,90
in Weißwein-Gorgonzola-Sauce
spaghetti dans une sauce au vin blanc, gorgonzola
- 15. Spaghetti** ^(1,9) **al Salmone** ^(2,4,9) € 13,90
mit frischem Norweger Lachs in Weißwein-Sauce
spaghetti avec une sauce au vin blanc et saumon frais norvégien
- 16. Spaghetti** ^(1,9) „Galleria“ ⁽³⁾ € 13,90
mit Scampi, schwarzen Oliven ⁽⁴⁾, Oregano, Tomaten, frischem Knoblauch, kalt gepresstem Olivenöl
spaghetti aux scampi, olives noires, origan, tomates, ail, huile d'olive vierge
- 17. Spaghetti** „Speziale“ ^{i,4,9} € 13,90
mit gebratenen Hähnchbruststreifen, Tomaten, Knoblauch, Parmesan, Basilikum und Rucola i,4,9

Fisch in der Pfanne angebraten - ein Genuss aus dem Meer

Poisson préparé dans la poêle – un régal de la mer

- 18. Salmone** ⁽²⁾ **al Vino Bianco** ^(4,9) € 16,90
frischer Norweger Lachs ⁽²⁾ in Weißwein-Sauce ^(4,9) // *saumon norvégien frais dans sauce au vin blanc*
- 19. Zander** € 17,90
in feiner Weißweinsauce⁽²⁾ mit frischem Dill

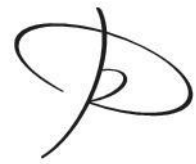
a mit Farbstoff, b mit Konservierungsstoff, c mit Geschmacksverstärker, d geschwärzt, e mit Phosphat, f koffeinhaltig, g chininhaltig, h enthält eine Phenylaninquelle, i mit Antioxidationsmittel
1 Eier, 2 Fisch, 3 Krebstiere, 4 Milch, 5 Sellerie, 6 Sesamsamen, 7 Schwefeldioxyd und Sulfit, 8 Erdnüsse, 9 Gluten, 10 Lupine, 11 Schalenfrüchte, 12 Senf, 13 Sojabohnen, 14 Weichtiere

Öffnungszeiten

Mo – Do	11.00-23:00
Fr – Sa	11.00-24.00
So & Feiertage	10:00-22:00

Öffnungszeiten Küche

Mo – Sa	12.30-22:00
So & Feiertage	12:30-21:00



Fisch- und Fleischgerichte werden mit Pommes Frites als Beilage serviert
(auf Wunsch Reis, Spaghetti, Kroketten ohne Aufpreis)

Les plats principaux sont servis avec accompagnement au choix (pommes frites, ris, spaghetti, croquettes...)

Kleiner Beilagensalat

€ 2,50

Scaloppine

drei hauchzarte, unpanierte Schnitzelchen vom Jungschwein

Escalopes trois fines escalopes de poitrine de porcelet

20. Scaloppine al Funghi

€ 13,90

in Weißwein-Sauce mit frischen Champignons ^(4,9) // *sauce au vin blanc avec des champignons frais*

21. Scaloppine al Pepe Verde

€ 13,90

mit grünem Pfeffer und Cognac-Sauce ^(4,9) // *au poivre vert au cognac*

22. Scaloppine al Gorgonzola

€ 13,90

in einer Weißwein-Gorgonzola-Sauce ^(4,5,9) // *dans une sauce au gorgonzola et vin blanc*

23. Geschnetzeltes vom Jungschwein mit Champignons u. Zwiebeln

€ 13,90

in feiner Cognac-Sauce ^(4,9) // *à la sauce de cognac*

Rumpsteak vom Weiderind ca. 200g

Steak boeuf de haute qualité

24. Bistecca Naturale

€ 20,90

mit Kräuterbutter ^(4,5) // *au beurre aux fines herbes*

25. Bistecca al Funghi

€ 22,90

Weißwein-Sauce mit fr. Champignons ^(4,5,9) // *sauce au vin blanc et champignon*

26. Bistecca al Pepe Verde

€ 22,90

mit grünem Pfeffer und Cognac-Sauce ^(4,9) // *au poivre vert et au cognac*

27. Bistecca al Gorgonzola

€ 22,90

in Weißwein-Gorgonzola-Sauce ^(4,5,9) // *dans une sauce au Gorgonzola et vin blanc*

Für unsere Kleinen.

Erwachsene zahlen einen Aufpreis von 6,00 €

Enfant Pour nos enfants, les adultes paient un supplément de 6,00 €

28. Spaghetti ^(1,9) Pikachu

€ 5,00

mit leckerer Tomaten-Sauce // *avec une délicieuse sauce de tomate*

29. Scaloppine Relaxo

€ 5,00

2 kleine Schnitzel natur mit Pommes Frites // *2 petites escaloppes avec pommes frites*

a mit Farbstoff, b mit Konservierungsstoff, c mit Geschmacksverstärker, d geschwärzt, e mit Phosphat, f koffeinhaltig, g chininhaltig, h enthält eine Phenylalaninquelle, i mit Antioxidationsmittel
1 Eier, 2 Fisch, 3 Krebstiere, 4 Milch, 5 Sellerie, 6 Sesamsamen, 7 Schwefeldioxyd und Sulfite, 8 Erdnüsse, 9 Gluten, 10 Lupine, 11 Schalenfrüchte, 12 Senf, 13 Sojabohnen, 14 Weichtiere

Öffnungszeiten

Mo – Do 11.00-23:00
Fr – Sa 11.00-24.00
So & Feiertage 10:00-22:00

Öffnungszeiten Küche

Mo – Sa 12.30-22:00
So & Feiertage 12:30-21:00



Desserts

D1. Kuchen nach Tagesangebot <i>gâteaux du jour</i>	ab € 2,10
D2. Gemischtes Eis ⁽⁴⁾ <i>glaces diverses</i>	€ 4,00
D3. Crème brûlée ^(1,4)	€ 5,00
D4. Dame Blanche ^(1,4,8,11) Vanille-Eis ^(a) mit heißer Schokolade // <i>glace a la vanille avec chocolate chaude</i>	€ 5,50
D5. Dame Rouge Vanille-Eis ^(a,4) mit heißen Himbeeren // <i>glace a la vanille avec des framboises chaudes</i>	€ 5,50
Eine süße Versuchung - frische Schlagsahne extra <i>une tentation douce</i>	€ 0,50

Verschiedenes

V1. Pommes Frites	€ 4,40
--------------------------	---------------

Kaffee und Tee

Kaffee ^(o) , Espresso ^(o)	2,30 €
Kaffee ^(o) doppio, Espresso ^(o) doppio	3,30 €
Tee ^(o) (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Früchte)	2,30 €
Frischer Minz-Tee	2,50 €
Cappuccino ^(f,4)	2,80 €
Café ^(f,4) au Lait	3,30 €
Latte ^(f,4) Macchiato	
(Mandel ^(8,11) , Vanille, Amaretto ^(8,11) , Caramel ^(8,11))	3,80 €
Heiße Schokolade ^(4,11)	3,00 €
Heiße Schokolade ^(4,11) mit Sahne ⁽⁴⁾	3,50 €
Irish Coffee ^(o) mit Whiskey und Sahne ⁽⁴⁾	4,50 €
Baileys Coffee ^(o) mit Baileys und Sahne ⁽⁴⁾	4,50 €
Heiße Schokolade ^(4,11) mit Rum und Sahne ⁽⁴⁾	4,50 €
Eis-Kaffee ^(o) mit Vanilleeis und Sahne ⁽⁴⁾	4,50 €
Keks ^(1,4,9,11)	

Digestivi (2cl)

Els, Ouzo, Sambucca, Ramazotti, Jägermeister, Amaretto,	3,00 €
Aquavit, Gin, Wodka, Bailey's, Whisky, Obstler, Grappa Chianti (Grappa des Hauses)	4,00 €
Cognac	5,00 €
Grappa di Brunello	6,00 €

a mit Farbstoff, b mit Konservierungsstoff, c mit Geschmacksverstärker, d geschwärzt, e mit Phosphat, f koffeinhaltig, g chininhaltig, h enthält eine Phenylaninquelle, i mit Antioxidationsmittel
1 Eier, 2 Fisch, 3 Krebstiere, 4 Milch, 5 Sellerie, 6 Sesamsamen, 7 Schwefeldioxyd und Sulfite, 8 Erdnüsse, 9 Gluten, 10 Lupine, 11 Schalenfrüchte, 12 Senf, 13 Sojabohnen, 14 Weichtiere

Öffnungszeiten

Mo – Do	11.00-23:00
Fr – Sa	11.00-24.00
So & Feiertage	10:00-22:00

Öffnungszeiten Küche

Mo – Sa	12.30-22:00
So & Feiertage	12:30-21:00



Getränke



ROETGEN THERME

SAUNADORF · BRASSERIE · HOTEL EIFELSTEIG · SPA

Soft Drinks

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
Tafelwasser	1,50 €	2,50 €
Afri Cola, Bluna, 0,33l (Flasche)		3,50 €
Tonic ^(g) , Bitter Lemon ^(g) , Ginger Ale ^(a)	3,00 €	5,00 €
Schorlen (Orange, Apfel, Grapefruit)	2,00 €	3,50 €
Banane, Kirsche, Ananas, Maracuja, Mango, Johannisbeere)		
Saft (Orange, Apfel, Grapefruit)	2,50 €	4,00 €
Ananassaft, Kirschsaff, Bananensaft Johannisbeere, Mango, Maracuja)		

Kiba (Kirschsaff, Bananensaft)	2,50 €	4,00 €
Orangensaft (frisch gepresst)	3,00 €	5,00 €
Limettenwasser (frisch gepresst)	2,50 €	5,00 €

Bier (Fass)

	<u>0,25l</u>	<u>0,4l</u>
Bitburger Pils ⁽⁹⁾	2,50 €	3,80 €
Früh Kölsch ⁽⁹⁾	2,50 €	3,80 €
Malzbier ⁽⁹⁾	2,50 €	3,80 €
	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Erdinger Weizen ⁽⁹⁾	3,60 €	4,50 €
Bananenweizen	3,60 €	4,50 €

Offene Weine

	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
Pinot Grigio (weiß, trocken)	6,00 €	14,00 €
Rosato ogni Giorno (rosé, halbtrocken)	6,00 €	14,00 €
Chianti (rot, trocken)	6,00 €	14,00 €

Cocktails alkoholisch

7,00 €

Swimmingpool	(Sahne ⁽⁴⁾ , Wodka, Blue Curacao ^(a) , Cream de Coco ^(4,13) , Ananassaft)
Pina Colada	(Sahne ⁽⁴⁾ , weißer Rum, Cream de Coco ^(4,13) , Ananassaft)
Caipirinha	(Cachaça, Limette, brauner Zucker)
Mojito	(weißer Rum, Limette, brauner Zucker, Pfefferminzblätter)
Spain	(Wodka, Likör 43, Maracujasaft, Bananensaft, Sahne ⁽⁴⁾ Grenadine)

Cocktails alkoholfrei

6,00 €

Whirlpool	(Sahne ⁽⁴⁾ , Orangen- & Ananassaft, Kokos- & Blue Curacao Sirup ⁽⁴⁾)
Coconut Kiss	(Sahne ⁽⁴⁾ , Kirschsaff, Kokussirup)
Tropical Spezial	(Orangen-, Ananas-, Maracuja-, Bananen- & Zitronensaft)
Summertime	(Orangen-, Ananas- & Kirschsaff, Grenadine)
Blue Ocean	(Zitronensaft, Blue Curacao ^(a) - & Limettensirup, Bitter Lemon)
Ipanema	(alkoholfreier Caipirinha)

Aperitivi

Sekt	0,1l	4,00 €
Kir Royal	0,1l	4,50 €
Aperol Spritz (Sekt Aperol, Orangenscheibe)	0,1l	4,50 €
Hugo (Sekt, Minze, Limette, Holunder)	0,1l	4,50 €
Campari ¹ , Aperol, Bacardi, Whisky... (auf Eis)	0,02l	4,00 €
Longdrink		
(Campari ^(a) -O, Gin Tonic ^(g) , Whisky Cola ^(a,f,i))	0,2l	5,00 €

Bier (0,33 l Flasche)

Erdinger Weizen (alkoholfrei) ⁽⁹⁾	3,30 €
Leffe bruin ⁽⁹⁾	4,00 €
Erdinger Weizen (alkoholfrei) ⁽⁹⁾	
(Grapefruit, Zitrone)	3,60 €

Flaschenweine (0,75 l Flasche)

Bitte berücksichtigen Sie unsere Weinkarte
auf der letzten Seite.

Happy Hour
17:30 - 18:30 Uhr u. 22.00 - 23.00
Alkoholische Cocktails für 6,00 €
Alkoholfreie Cocktails für 5,00 €

a mit Farbstoff, b mit Konservierungsstoff, c mit Geschmacksverstärker, d geschwärtzt, e mit Phosphat, f koffeinhaltig, g chininhaltig, h enthält eine Phenylaninquelle, i mit Antioxidationsmittel
1 Eier, 2 Fisch, 3 Krebstiere, 4 Milch, 5 Sellerie, 6 Sesamsamen, 7 Schwefeldioxyd und Sulfite, 8 Erdnüsse, 9 Gluten, 10 Lupine, 11 Schalenfrüchte, 12 Senf, 13 Sojabohnen, 14 Weichtiere

Öffnungszeiten
Mo – Do 11.00-23:00
Fr – Sa 11.00-24.00
So & Feiertage 10:00-22:00

Öffnungszeiten Küche
Mo – Sa 12.30-22:00
So & Feiertage 12:30-21:00