

# Vorspeisen



ROETGEN THERME

SAUNADORF · BRASSERIE · HOTEL EIFELSTEIG · SPA

1. **Zuppa di Pomodoro „Milano“** € 5,50  
frische Tomatencremesuppe <sup>(1, 4, 9.1, b)</sup> // *soupe aux tomates fraiches et crème*

2. **Bierteller** € 8,90  
*Feta, Oliven, Peperoni, hausgemachtes Vitalbrot* <sup>(4, 9.2, 9.4, 9.5, 12)</sup>

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

3. **Salat „Grecia“** € 9,90  
original griechischer Feta, Oliven, Peperoni, Zwiebeln <sup>(4, 12)</sup>  
*feta grec, olives, poivrons, oignons*

4. **Salat „Italia“** € 9,90  
Schinken, Käse, Ei <sup>(1, 2, 4, 12, b)</sup>  
*jambon, fromage, oeuf*

5. **Salat „Niçoise“** € 9,90  
Thunfisch, Kapern, Oliven, Anchovis, Zwiebeln, Ei <sup>(1, 2, 3, 12, a, b, i)</sup>  
*thon, câpres, olives, anchois, oignons, oeuf*

6. **Salat „Hohes Venn“** € 9,90  
Champignons, Speck, Croutons, Ei <sup>(1, 4, 9.1, 12, e)</sup>  
*champignons, lardons, croûtons, oeuf*

# Hauptgerichte

7. **Salat „Roma“** € 12,90  
mit Nüssen, gebratenen Zucchini und Honig <sup>(4, 6, 8, 11.1, 11.2, 11.3, 12)</sup>

8. **Salat „Wellness“** € 12,90  
mit gebratenem Tofu und gerösteten Kartoffeln <sup>(4, 12, 13)</sup>

9. **Salat „Therme** € 13,90  
zarte Hähnchenbruststreifen vom Grill an knackigen Salaten, Ei“ <sup>(1, 4, 12)</sup>  
*tendre poitrine de poulet grillée et salade*

10. **Salat „Poseidon“ mit Edelfischen** € 15,90  
Norweger Lachs, Zander und Scampi auf knackigen Salaten <sup>(2, 3, 4, 12)</sup>  
*avec du saumon norvégien, zander, scampi et salade*

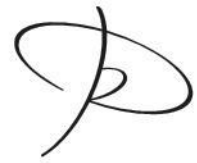
11. **Salat „Fitness“** € 16,90  
original griechischer Feta, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und rosa gebr, Streifen vom Roastbeef <sup>(4, 12)</sup>  
*feta grec, poivrons, olives, oignons avec de fines tranches de rôti de bouef et salade*

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergenen Information auf der letzten Seite.

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





ROETGEN THERME

SAUNADORF · BRASSERIE · HOTEL EIFELSTEIG · SPA

**Pasta** al dente mit unseren frisch zubereiteten Saucen

*Pâtes al dente avec nos sauces préparées à la minute*

- 12. Spaghetti al Pomodoro** € 8,90  
in Tomaten-Sauce <sup>(1, 9.1)</sup>// *spaghetti à la sauce de tomate*
- 13. Spaghetti al Funghi** € 10,90  
in Weißwein-Sauce mit frischen Champignons <sup>(1, 4, 9.1)</sup>  
*spaghetti avec sauce au vin blanc et des champignons frais*
- 14. Spaghetti Gorgonzola** € 10,90  
in Weißwein-Gorgonzola-Sauce <sup>(1, 4, 5, 9.1)</sup>  
*spaghetti dans une sauce au vin blanc, gorgonzola*
- 15. Spaghetti al Salmone** € 13,90  
mit frischem Norweger Lachs in Weißwein-Sauce <sup>(1, 2, 4, 9.1)</sup>  
*spaghetti avec une sauce au vin blanc et saumon frais norvégien*
- 16. Spaghetti „Galleria“** € 13,90  
mit Scampi, schwarzen Oliven, Oregano, Tomaten, frischem Knoblauch, kalt gepresstem Olivenöl <sup>(1, 3, 9.1, d)</sup>  
*spaghetti aux scampi, olives noires, origan, tomates, ail, huile d'olive vierge*
- 17. Spaghetti „Speziale“** € 13,90  
mit gebratenen Hähnchbruststreifen, Tomaten, Knoblauch, Parmesan, Basilikum und Rucola <sup>(4, 9.1, i)</sup>

**Fisch** in der Pfanne angebraten - ein Genuss aus dem Meer

*Poisson préparé dans la poêle – un régal de la mer*

- 18. Salmone al Vino Bianco** € 19,90  
frischer Norweger Lachs in Weißwein-Sauce <sup>(2, 4, 9.1)</sup>// *saumon norvégien frais dans sauce au vin blanc*
- 19. Zander** € 17,90  
in feiner Weißweinsauce mit frischem Dill <sup>(2, 4)</sup>

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergenen Information auf der letzten Seite.

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** <sup>(4, 12)</sup> € 2,50

## **Scaloppine** drei hauchzarte, unpanierte Schnitzelchen vom Schweinerücken

*Escalopes* trois fines escalopes de poitrine de porcelet

- 20. Scaloppine al Funghi** € 13,90  
in Weißwein-Sauce mit frischen Champignons <sup>(4, 9.1)</sup> // *sauce au vin blanc avec des champignons frais*
- 21. Scaloppine al Pepe Verde** € 13,90  
mit grünem Pfeffer und Cognac-Sauce <sup>(4, 9.1)</sup> // *au poivre vert au cognac*
- 22. Scaloppine al Gorgonzola** € 13,90  
in einer Weißwein-Gorgonzola-Sauce <sup>(4, 5, 9.1)</sup> // *dans une sauce au gorgonzola et vin blanc*
- 23. Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons u. Zwiebeln** € 13,90  
in feiner Cognac-Sauce <sup>(4, 9.1)</sup> // *à la sauce de cognac*

## **Rumpsteak vom Weiderind ca. 200g**

*Steak* boeuf de haute qualité

- 24. Bistecca Naturale** € 20,90  
mit Kräuterbutter <sup>(4, 5)</sup> // *au beurre aux fines herbes*
- 25. Bistecca al Funghi** € 22,90  
Weißwein-Sauce mit fr. Champignons <sup>(4, 5, 9.1)</sup> // *sauce au vin blanc et champignon*
- 26. Bistecca al Pepe Verde** € 22,90  
mit grünem Pfeffer und Cognac-Sauce <sup>(4, 9.1)</sup> // *au poivre vert et au cognac*
- 27. Bistecca al Gorgonzola** € 22,90  
in Weißwein-Gorgonzola-Sauce <sup>(4, 5, 9.1)</sup> // *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 Pikachu** € 5,00  
mit leckerer Tomaten-Sauce // *avec une délicieuse sauce de tomate* <sup>(1, 9.1)</sup>
- 29. Scaloppine Relaxo** € 5,00  
2 kleine Schnitzel natur mit Pommes Frites // *2 petites escaloppes avec pommes frites*

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergenen Information auf der letzten Seite.

### 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

<b>D1. Kuchen nach Tagesangebot</b> <i>gâteaux du jour</i>	<b>ab € 2,10</b>
<b>D2. Gemischtes Eis</b> (1, 4, a, c) <i>glaces diverses</i>	<b>€ 4,00</b>
<b>D3. Crème brûlée</b> (1, 4, a, c)	<b>€ 5,00</b>
<b>D4. Dame Blanche</b> Vanille-Eis mit heißer Schokolade und Sahne (1, 4, 8, 11.1, a, c) // <i>glace a la vanille avec chocolate chaude</i>	<b>€ 5,50</b>
<b>D5. Dame Rouge</b> Vanille-Eis (1, 4, a, c) mit heißen Himbeeren und Sahne // <i>glace a la vanille avec des framboises chaudes</i>	<b>€ 5,50</b>
Eine süße Versuchung - <b>frische Schlagsahne extra</b> (4) <i>une tentation douce</i>	<b>€ 0,50</b>

## Verschiedenes

<b>V1. Pommes Frites</b>	<b>€ 4,40</b>
--------------------------	---------------

### Kaffee und Tee koffeinhaltig

Kaffee (1), Espresso (1)	2,30 €
Kaffee (1) doppio, Espresso (1) doppio	3,30 €
Tee (1) (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Früchte)	2,30 €
Frischer Minz-Tee	2,50 €
Cappuccino (1, 4)	2,80 €
Café (1, 4) au Lait	3,30 €
Latte (1, 4) Macchiato	
(Mandel (8, 11.3), Vanille, Amaretto (8, 11.1), Caramel(8, 11.1))	3,80 €
Heiße Schokolade (4, 11.1)	3,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne (4, 11.1)	3,50 €
Heiße Schokolade (4, 11.1) mit Rum und Sahne (4)	4,50 €
Eis-Kaffee(1) mit Vanilleeis und Sahne (4)	4,50 €
Keks (1, 4, 9.1, 11.1)	

### Digestivi (2cl) alkoholhaltig

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 €

Irish Coffee(1) mit Whiskey und Sahne (4)	4,50 €
Baileys Coffee(1) mit Baileys und Sahne (4)	4,50 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergenen Information auf der letzten Seite.

#### 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) (coffeinhaltig)	3,50 €	
Tonic <sup>(g)</sup> , Bitter Lemon <sup>(g)</sup> , Ginger Ale <sup>(a)</sup>	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 <sup>(9.1, 9.3)</sup>	2,50 €	3,80 €
Früh Kölsch <sup>(9.1, 9.3)</sup>	2,50 €	3,80 €

Malzbier <sup>(9.1, 9.3)</sup>	2,50 €	3,80 €
--------------------------------	--------	--------

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Erdinger Weizen <sup>(9.1, 9.3)</sup>	3,60 €	4,50 €
Bananenweizen <sup>(9.1, 9.3)</sup>	3,60 €	4,50 €

## offene Qualitätsweine <sup>(7)</sup>

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

## Cocktails alkoholisch 7,00 €

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

## Cocktails alkoholfrei 6,00 €

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

## Aperitivi

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

## Bier (0,33 l Flasche)

Erdinger Weizen (alkoholfrei) <sup>(9.1, 9.3)</sup>	3,30 €
Leffe bruin <sup>(9.1, 9.3)</sup>	4,00 €

Erdinger Weizen (alkoholfrei) <sup>(9.1, 9.3, a)</sup> (Grapefruit, Zitrone)	3,60 €
---	--------

## Qualitätsweine (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 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergenen Information auf der letzten Seite.

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





ROETGEN THERME

SAUNADORF · BRASSERIE · HOTEL EIFELSTEIG · SPA

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergenen Information

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- Nr. a mit Farbstoff
- Nr. b mit Konservierungsstoff
- Nr. c mit Geschmacksverstärker
- Nr. d geschwärzt
- Nr. e mit Phosphat
- Nr. f coffeinhaltig
- Nr. g chininhaltig
- Nr. h mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. i mit Antioxidationsmittel

### Allergen-Dokumentation

- Nr. 1 **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Nr. 2 **Fisch** und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- Nr. 3 **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Nr. 4 **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Nr. 5 **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Nr. 6 **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Nr. 7 **Schwefeldioxyd und Sulphite**
- Nr. 8 **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Nr. 9.1 glutenhaltiges Getreide **Weizen**
- Nr. 9.2 glutenhaltiges Getreide **Roggen**
- Nr. 9.3 glutenhaltiges Getreide **Gerste**
- Nr. 9.4 glutenhaltiges Getreide **Hafer**
- Nr. 9.5 glutenhaltiges Getreide **Dinkel**
- Nr. 10 **Lupine** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Nr. 11.1 Schalenfrüchte namentlich **Haselnüsse**
- Nr. 11.2 Schalenfrüchte namentlich **Walnüsse**
- Nr. 11.3 Schalenfrüchte namentlich **Mandeln**
- Nr. 12 **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Nr. 13 **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Nr. 14 **Weichtiere** (z. Bsp. Muscheln)