

PARKHOTEL  
**CUPVITALIS**  
BAD KISSINGEN

À-la-Carte







## Aller Anfang ist köstlich...

### Rindercarpaccio <sup>6,7,8</sup>

hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet,  
dazu Pesto, Parmesanspäne und Rucola

€ 12,50

### Chefsalat <sup>3,5,7,8,9,10,11,16,17,18</sup>

frischer Blattsalat mit Ei, Kochschinken und Käse

als Vorspeise € 7,00

als Hauptgang € 9,80

### Salatbuffet

€ 8,50

## Mit dem Löffel genießen...

### Gulaschsuppe vom Rind <sup>7,9,18</sup>

mit Paprika und Rindfleischwürfeln

klein € 6,50

groß € 9,80

### Minestrone <sup>9,17</sup>

italienische Gemüsesuppe mit Basilikum  
und Olivenöl verfeinert

€ 6,00

### Maritimer Fischtopf <sup>2,4,9,18</sup>

in tomatisiertem Sud mit Gemüse, Fisch  
und Meeresfrüchten

€ 8,50

Genuss trotz Allergie: Um Ihnen die Auswahl in Bezug auf mögliche Allergene und Zusatzstoffen, die sich in unseren Gerichten befinden zu erleichtern, finden Sie hier unsere Kodierung der 14 deklarationspflichtigen Hauptallergenen und weitere Zusatzstoffe. Wenn Sie sich nicht sicher sind, bitten wir Sie sich auch an unsere Mitarbeiter zu wenden, die Ihre Fragen gerne beantworten.

1. Glutenhaltiges Getreide 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfit 13. Lupine 14. Weichtiere 15. Farbstoff 16. Konservierungsstoff 17. Antioxidationsmittel 18. Geschmacksverstärker 19. Phosphat 20. Süßungsmittel 21. Koffeinhalting 22. Chininhalting 23. Geschwefelt 24. Gewachst 25. Geschwärtzt







## CUP VITALIS Klassiker...



\* inkl. € 1,00 Spende für das Abana-Baseka Projekt „Mathe & Frühstück“ in Ruanda

### Entrecôte <sup>7, 8, 9, 16, 17</sup>

ca. 250 g bestes Rindersteak mit dem typischen Fettauge, dazu servieren wir Ihnen Vanille-Portweinzwiebeln und Kartoffelkrapfen

€ 23,50 \*

### Schweinemedallions <sup>7, 9, 12, 17, 18, 23</sup>

an Champignonrahmsauce, Broccoli und Kartoffelgratin

€ 19,00

### Putensteaks <sup>1, 3, 5, 7, 8, 9, 18</sup>

in Paprikarahmsauce mit frischer Pasta und Tagesgemüse

€ 17,50

## Lieber vegetarisch...

### Pasta al Arrabiata <sup>1, 3, 7, 9, 18</sup>

in pikanter Tomaten-Gemüsesauce, abgeschmeckt mit frischem Basilikum und Parmesanspänen

€ 11,90

### Tagesempfehlung

Wechselndes Angebot - Fragen Sie uns!

€ 15,50

## Aus dem kühlen Nass...



\* inkl. € 1,00 Spende für das Abana-Baseka Projekt „Mathe & Frühstück“ in Ruanda

### Lachsfilet <sup>2, 4, 7, 15, 16, 18</sup>

gedünstet, an einer feinen Hummersauce, begleitet von Gemüsestreifen und Reis

€ 19,50 \*

### Riesengarnelen <sup>1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 12, 18</sup>

in Basilikumsauce mit Kirschtomaten und frischer Pasta

€ 16,90









## *Flammkuchen Spezialitäten...*

**Elsass Classic** <sup>1,7</sup>  
mit Speck und Zwiebeln € 6,50

**Gratiniert** <sup>1,7</sup>  
mit Speck, Zwiebeln und geriebenem Käse überbacken € 6,90

**Förster Art** <sup>1,7</sup>  
mit Speck, Zwiebeln und Champignons € 7,50

**Maritim** <sup>1,4,7</sup>  
mit Räucherlachs und Lauch € 8,50

**Mediterran** <sup>1,7</sup>  
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum € 7,00

**Pikant** <sup>1,7</sup>  
mit Schafskäse, Zwiebeln, Paprikastreifen und Oliven € 7,90

## *Das süße Finale...*

**Schokoladenfondant** <sup>1,3,6,7</sup>  
Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu servieren wir Ihnen Vanilleeis und frische Beeren € 8,90

**Dessertvariation CUP VITALIS** <sup>1,3,6,7</sup>  
feine Auswahl an Süßspeisen auf dem Teller präsentiert € 9,00

Gerne erhalten Sie unsere gesamte Karte von 18:00 bis 21:30 Uhr.

Für Roomservice berechnen wir einen Aufschlag von € 5,00.



## *Bier vom Fass*

Will Bräu De Luxe Pils	0,3 l	€ 2,70
	0,4 l	€ 3,50
Radler <sup>6</sup>	0,3 l	€ 2,70
	0,4 l	€ 3,50

## *Flaschenbier*

<b>Original Rhöner Landbier</b>		
Schwarzer Hahn	0,33 l	€ 3,10
<b>Original Bayerisch</b>		
Hefeweizen	0,33 l	€ 3,10
	0,5 l	€ 3,70
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 3,70
Malzbier	0,33 l	€ 3,10
<b>Hochstift Pils</b>		
alkoholfrei	0,33 l	€ 3,10



## Alkoholfreie Getränke

Rhön Sprudel	0,25 l	€ 2,80
Classic, Medium, Naturell	0,75 l	€ 4,90
Coca Cola <sup>1,2,3</sup>	0,2 l	€ 2,80
Coca Cola light <sup>1,2,3,5</sup>	0,2 l	€ 2,80
Spezi <sup>1,2,3,5</sup>	0,33 l	€ 3,40
Libella Orange <sup>1,2,5</sup>	0,33 l	€ 3,40
Libella Zitrone <sup>2,5</sup>	0,25 l	€ 2,50
Apfelsaftschorle	0,25 l	€ 2,80
	0,4 l	€ 3,90
Apfelsaft	0,2 l	€ 3,00
Orangensaft	0,2 l	€ 3,00
Traubensaft	0,2 l	€ 3,20
Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,25 l	€ 3,00
Ginger Ale <sup>4</sup>	0,25 l	€ 3,00
Tonic Water <sup>4</sup>	0,25 l	€ 3,00

## Prosecco und Crémant

### Italien / Venetien

#### **FILI Prosecco DOC Vino Frizzante**

*jung, frisch und lebendig*

Cantine Sacchetto 0,75 l € 28,00

### Frankreich / Loire

#### **Crémant de Loire Rosé**

*dezente rote Beerenfrucht mit einem Hauch von Zitrusfrische*

Louis Despas 0,75 l € 36,00



<sup>1</sup> mit Farbstoff

<sup>2</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>3</sup> koffeinhaltig

<sup>4</sup> chininhaltig

<sup>5</sup> mit Süßungsmittel



# Offene Weine

## Weißwein

### Gebr. Geiger jun. Thüngersheim

Thüngersheimer Ravensburg

*Bacchus, feinherb, Q.b.A.* 0,25 l € 5,00

### Thüngersheimer Ravensburg

*Müller-Thurgau, trocken, Q.b.A.* 0,25 l € 5,00

### Schloß Saaleck, Hammelburg

Hammelburger Burg

*Silvaner, trocken, Q.b.A.* 0,25 l € 5,30

## Rotling

### Gebr. Geiger jun. Thüngersheim

Thüngersheimer Ravensburg

*Rotling, feinherb, Q.b.A.* 0,25 l € 5,30

## Rotwein

### Gebr. Geiger jun. Thüngersheim

Thüngersheimer Ravensburg

*Dornfelder, feinherb, Q.b.A.* 0,25 l € 5,80

### Thüngersheimer Ravensburg

*Domina, trocken, Q.b.A.* 0,25 l € 5,80

Seit langem gilt,  
und nicht im Spaß,  
der Spruch:

**in vino veritas.**

Es kommt die Wahrheit aus dem Wein,  
das Trinken kann nicht sündhaft sein.

Drum klinge Glas an Glas:

*in vino veritas!*





# Flaschenweine

## Weißwein

### Deutschland / Franken

#### **2015er Saalecker Schloßberg**

*Müller-Thurgau Kabinett trocken*

Schloß Saaleck Hammelburg 0,75 l € 19,50

#### **2016er Saalecker Schloßberg**

*Silvaner Kabinett trocken*

Schloß Saaleck Hammelburg 0,75 l € 22,50

#### **2013er Retzbacher Benediktusberg**

*Riesling Kabinett trocken*

*markanter Muschelkalk, DLG Silber*

Gebr. Geiger jun. Thüngersheim 0,75 l € 22,50

### Italien / Venetien

#### **2016er Chardonnay del Veneto IGT**

*weiche Frucht, angenehme Frische,*

*ausgewogene Säure*

Cantine Sacchetto 0,75 l € 22,00

### Frankreich / Côtes de Gascogne

#### **2016er Fleur de D'Artagnan**

*frisch mit weichem Zitrusfruchtroma und feiner*

*Balance, von lebhafter Säure und delikater Restsüße*

Producteurs Plaimont 0,75 l € 20,00

### Spanien / Rioja

#### **2013er Baron de Ley**

*Intensive Fruchtnoten mit Anklängen*

*von aromatischen Kräutern*

Bodegas Baron de Ley 0,75 l € 24,00



# Flaschenweine

## Rotwein

### Deutschland / Franken

#### **2012er Veitshöchheimer Sonnenschein**

*Dornfelder trocken, Steinfruchtaromen, dunkel,  
Franken Bronze*

Gebr. Geiger jun. Thüngersheim 0,75 l € 25,00

### Italien / Venetien

#### **2012er Cabernet Il Satiro Vino Rosso IGT**

*intensives Bouquet, Vanille und Gewürznoten  
sowie ein Hauch von Lakritze*

Cantine Sacchetto 0,75 l € 25,00

### Frankreich / Côtes de Gascogne

#### **2016er Fleur de D'Artagnan**

*glänzendes Granatrot mit kirschfarbenen Reflexen  
und fruchtigem Bouquet von Waldbeeren,  
Crème de Cassis*

Producteurs Plaimont 0,75 l € 20,00

### Spanien / Rioja

#### **2014er El Meson Crianza**

*Bouquet von Kirschen und Pfeffer  
vollmundig, rund und weich*

Bodegas El Meson 0,75 l € 28,50

#### **2013er Baron de Ley Reserva**

*Würzige mediterrane Nuancen, kräftige Frucht*

Bodegas Baron de Ley 0,75 l € 39,50

## Roséwein

#### **2016er El Meson Rosado**

*feinfruchtig, Aroma von Waldbeeren und Erdbeeren*

Bodegas El Meson 0,75 l € 22,00