

À-la-Carte





Aller Anfang ist köstlich ...

Rindercarpaccio ^{3,7,8}

Hauchdünne Scheiben vom Rind,
dazu Pesto, Parmesanspäne und Rucola € 16,50

Carpaccio von Lachs und Heilbutt ⁴

Feinste Scheiben von Lachs und Heilbutt
an einer Limetten-Olivenölmarinade und Salatbouquet € 16,90

Bunter Salatteller der Saison ^{1,8}

mit gebratenen Zwiebeln, Speckknusperl, Champignons,
Nüssen, Kirschtomaten, Paprika und Croûtons

als Vorspeise € 13,90

als Hauptgang € 16,90

Aus dem Suppentopf ...

Tagessuppe

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne € 6,50

Waldpilz-Rahmsuppe ^{7,9}

Cremige Suppe aus Champignons, Steinpilzen,
Austernpilzen und Shiitake Pilzen € 7,90

Cocos-Curry-Suppe ^{1,6,7,8}

Thailändische Suppe mit Hähnchenfleisch,
Gemüse und einer zarten Zitronengrasnote € 8,90

Genuss trotz Allergie: Um Ihnen die Auswahl in Bezug auf mögliche Allergene und Zusatzstoffe, die sich in unseren Gerichten befinden, zu erleichtern, finden Sie hier unsere Kodierung der 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene und weiterer 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. Koffeinhaltig, 22. Chininhaltig, 23. Geschwefelt, 24. Gewachst, 25. Geschwärtzt



CUP VITALIS Klassiker ...



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

Entrecôte⁷

Ca. 250 g bestes Steakfleisch vom Rind

€ 28,90 *

Zürcher Geschnetzeltes^{7, 9, 12, 15, 18}

geschnetzeltes Kalbfleisch

in feiner Champignon-Rahmsauce

€ 23,50

Rinderroulade „Hausfrauen Art“^{9, 10, 12}

geschmort in einer kräftigen, dunklen Sauce

€ 24,90

Ossobuco^{9, 12}

Butterzarte Kalbsbeinscheibe

in kräftiger Rotweinjus

€ 26,50

Schweinemedallions^{7, 9}

in einer feinen Orangenrahmsauce

mit rosa Pfeffer

€ 23,50

Hähnchen „Biryani“^{7, 9}

Hähnchengeschnetzeltes mit einer dezenten

indischen Note

€ 20,50

Bitte wählen Sie Ihre Beilage ...

- Weißwein-Risotto^{7, 12}
- Kartoffel-Trüffel-Püree⁷
- Pasta^{1, 3}
- Pommes frites
- Reis
- Brokkoli
- glasierte Karotten⁷
- Beilagen-Salat





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

Aus dem kühlen Nass ...

Pochiertes Lachsfilet ^{4,7,9,12}
an Limetten-Buttersauce € 25,90 *

Fish and Chips ^{1,4,10}
mit einem Kräuterdip € 22,00

Bitte wählen Sie Ihre Beilage ...

- Weißwein-Risotto ^{7,12}
- Kartoffel-Trüffel-Püree ⁷
- Pasta ^{1,3}
- Pommes frites
- Reis
- Brokkoli
- glasierte Karotten ⁷
- Beilagen-Salat

Lieber vegetarisch ...

Kartoffel Gnocchi ^{7,9,10}
gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel
in Sahnesauce € 18,50

Kürbiscurry „Thai“
Würfel vom Kürbis und zarte Kichererbsen
in cremiger, roter Curry-Kokosmilchsauce € 16,00

Das süße Finale ...

Crêpe ^{1,3,7}
Der süße, französische Pfannkuchen
an Orangensauce und Salted-Karamell-Eis € 10,50

Schokoladenfondant ^{1,3,7}
Schokoküchlein mit flüssigem Kern,
dazu Walnusseis und frische Beeren € 10,50



Flammkuchen Spezialitäten ...

Ein dünner Weizenmehlboden, gleichmäßig bestrichen mit einer milden Schmand-Creme, ist die Basis aller Flammkuchen. Verfeinern Sie Ihren Flammkuchen mit weiteren Belägen nach Wahl:

- | | |
|--|---------|
| Elsass Classic ^{1,3,7}
mit Speck und Zwiebeln | € 11,50 |
| Gratiniert ^{1,3,7}
mit Speck, Zwiebeln und geriebenem Käse überbacken | € 12,90 |
| Förster Art ^{1,3,7}
mit Speck, Zwiebeln und Champignons | € 12,50 |
| Maritim ^{1,3,4,7}
mit Räucherlachs und Lauch | € 14,50 |
| Mediterran ^{1,3,7}
mit Tomaten, Mozzarella und Pesto | € 12,50 |
| Hähnchen ^{1,3,7}
mit gebratenen Hähnchenstreifen, Schafskäse, Zwiebeln
und Paprikastreifen | € 14,90 |
| Ziegenkäse ^{1,3,7}
mit Ziegenfrischkäse, Honig, Walnüssen und Rucola | € 14,50 |
| Würzig ^{1,3,6,7,16,17,19}
mit Chorizo-Wurst und scharfen Jalapeños-Ringen | € 14,00 |

Gerne erhalten Sie unsere gesamte Karte von 18:00 bis 21:30 Uhr.
Für Roomservice berechnen wir einen Aufschlag von € 5,00.

Flaschenbier

Will Bräu De Luxe Pils 0,33 l € 4,10

Original Rhöner Landbier

Schwarzer Hahn 0,33 l € 4,10

Original Bayerisch

Rhön Radler 0,33 l € 4,10

Hefeweizen 0,5 l € 4,90

Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l € 4,90

Hochstift Pils

alkoholfrei 0,33 l € 4,10

Pilgerstoff 0,5 l € 4,90

Pilgerstöffchen 0,33 l € 4,10



Alkoholfreie Getränke

Rhön Sprudel	0,25 l	€ 3,60
Classic, Medium, Naturell	0,75 l	€ 5,60
Coca Cola ^{1,2,3}	0,2 l	€ 3,60
Coca Cola light ^{1,2,3,5}	0,2 l	€ 3,60
Spezi ^{1,2,3,5}	0,33 l	€ 4,20
Libella Orange ^{1,2,5}	0,33 l	€ 4,20
Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 3,90
Johannisbeerschorle	0,33 l	€ 4,50
Apfelsaft	0,2 l	€ 4,00
Orangensaft	0,2 l	€ 4,00
Traubensaft	0,2 l	€ 4,00
Bitter Lemon ⁴	0,2 l	€ 3,90
Ginger Ale ⁴	0,2 l	€ 3,90
Tonic Water ⁴	0,2 l	€ 3,90

¹ mit Farbstoff

² mit Antioxidationsmittel

³ koffeinhaltig

⁴ chininhaltig

⁵ mit Süßungsmittel

Sekt und Crémant

Deutschland / Mosel

Riesling Sekt „CUP VITALIS“

trocken

0,75 l € 35,00

Frankreich / Loire

Crémant de Loire Rosé

dezente rote Beerenfrucht

mit einem Hauch von Zitrusfrische

Louis Despas

0,75 l € 46,00

Offene Weine

Gebr. Geiger jun. Thüngersheim

Weißwein

0,25 l 0,125 l

Thüngersheimer Ravensburg

Bacchus, *feinherb, Q.b.A.*

€ 6,20 € 4,10

Thüngersheimer Ravensburg

Müller-Thurgau, *trocken, Q.b.A.*

€ 6,20 € 4,10

Thüngersheimer Ravensburg

Silvaner, *trocken, Q.b.A.*

€ 6,50 € 4,30

Retzbacher Benediktusberg

Riesling Kabinett, *trocken*

€ 6,70 € 4,40

Thüngersheimer Ravensburg

Grauburgunder Kabinett, *trocken* € 6,70 € 4,40



Offene Weine

Gebr. Geiger jun. Thüngersheim

Rotling 0,25 l 0,125 l

Thüngersheimer Ravensburg

Rotling, *feinherb, Q.b.A.* € 6,50 € 4,30

Rotwein 0,25 l 0,125 l

Thüngersheimer Ravensburg

Dornfelder, *feinherb, Q.b.A.* € 7,10 € 4,80

Thüngersheimer Ravensburg

Spätburgunder, *trocken, Q.b.A.* € 7,10 € 4,80

Thüngersheimer Ravensburg

Domina, *trocken, Q.b.A.* € 7,10 € 4,80

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

Gebr. Geiger jun. Thüngersheim

Thüngersheimer Scharlachberg

Silvaner, Kabinett, trocken

spritzig, belebend, DLG Silber

0,75 l € 32,00

Thüngersheimer Johannisberg

Grauburgunder, Kabinett, trocken

Aprikosen- und Pfirsichduft, DLG Silber

0,75 l € 35,00

Retzbacher Benediktusberg

Riesling, Kabinett, trocken

markanter Muschelkalk, DLG Silber

0,75 l € 32,00

USA / Kalifornien

Vint Private Selection

Chardonnay

Robert Mondavi

duftige Aromen von Zitrone und

grünem Apfel, Muskat -und Vanille Noten

0,75 l € 45,00

Roséwein

Spanien / Rioja

Bodegas El Meson

El Meson Rosado

*feinfruchtig, Aroma von Waldbeeren
und Erdbeeren*

0,75 l € 36,00



Flaschenweine

Rotwein

Deutschland / Franken

Gebr. Geiger jun. Thüngersheim

Veitshöchheimer Sonnenschein

Dornfelder, trocken

Steinfruchtaromen, dunkel, DLG prämiert 0,75 l € 35,00

Thüngersheimer Johannisberg

Spätburgunder, trocken

feinbeerig, samtig, DLG prämiert 0,75 l € 36,00

Retzbacher Benediktusberg

Regent, trocken

tiefdunkel, kräftig, DLG Silber 0,75 l € 36,00

Italien / Toskana, Chianti

Achelo

Frattoria La Braccasca

Syrah

*Aromen von roten Johannisbeeren
und Brombeeren, weiche Tannine,
delikates Finale*

0,75 l € 43,00

Spanien / Rioja

Bodegas El Meson

El Meson Crianza

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

0,75 l € 37,00

Bodegas Baron de Ley

Baron de Ley Reserva

*würzige, mediterrane Nuancen,
kräftige Frucht*

0,75 l € 49,50


PARKHOTEL
CUPVITALIS
★★★★
BAD KISSINGEN

Parkhotel CUP VITALIS
Menzelstraße 19
D-97688 Bad Kissingen

Tel +49 (0)971 700-0
Fax +49 (0)971 700-812
info@cupvitalis.de
www.cupvitalis.de