

# *À-la-Carte*







## ***Aller Anfang ist köstlich ...***

### **Rindercarpaccio** <sup>3,7,8</sup>

Hauchdünne Scheiben vom Rind,  
dazu Pesto, Parmesanspäne und Rucola **€ 14,50**

### **Carpaccio von Lachs und Heilbutt** <sup>4</sup>

Feinste Scheiben von Lachs und Heilbutt  
an einer Limetten-Olivenölmarinade und Salatbouquet **€ 14,90**

### **Bunter Salatteller der Saison** <sup>1,8</sup>

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

**als Vorspeise € 11,90**

**als Hauptgang € 14,90**

## ***Aus dem Suppentopf ...***

### **„Bull Soup“** <sup>9</sup>

Kräftige Rinderconsommé mit Fleischeinlage  
und Gemüsestreifen **€ 7,20**

### **Krabbensuppe** <sup>2,7,9,12</sup>

Cremige Suppe von Nordseekrabben,  
mit heimischem Weißwein verfeinert **€ 8,90**

### **Cocos-Curry-Suppe** <sup>1,6,7,8</sup>

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

### **Entrecôte <sup>7</sup>**

Ca. 250 g bestes Steakfleisch vom Rind

€ 27,90 \*

### **Onglet <sup>6,9,12</sup>**

geschmortes Kronenfleisch  
in feiner Balsamicosauce

€ 22,50

### **Ochsenbäckchen <sup>9,12</sup>**

geschmort in herzhafter Merlotsauce

€ 25,80

### **Ossobuco <sup>9,12</sup>**

Butterzarte Kalbsbeinscheibe  
in kräftiger Rotweinjus

€ 25,00

### **Schweinemedallions <sup>7,9</sup>**

in einer feinen Orangenrahmsauce  
mit rosa Pfeffer

€ 23,50

### **Gebratene Hähnchenbrust <sup>7,9</sup>**

in sahniger Kräuter-Pilzrahmsauce

€ 21,00

## ***Bitte wählen Sie Ihre Beilage ...***

- Weißwein-Risotto <sup>7,12</sup>
- Kartoffelgratin <sup>7</sup>
- Pasta <sup>1,3</sup>
- Pommes frites
- Reis
- Brokkoli
- glasierte Karotten <sup>7</sup>
- Beilagen-Salat









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

## **Aus dem kühlen Nass ...**

Pochiertes Lachsfilet<sup>4,7,9,12</sup>  
an Limetten-Buttersauce € 24,90 \*

Fish and Chips<sup>1,4,10</sup>  
mit einem Kräuterdip € 22,00

## **Bitte wählen Sie Ihre Beilage ...**

- Weißwein-Risotto<sup>7,12</sup>
- Kartoffelgratin<sup>7</sup>
- Pasta<sup>1,3</sup>
- Pommes frites
- Reis
- Brokkoli
- glasierte Karotten<sup>7</sup>
- Beilagen-Salat

## **Lieber vegetarisch ...**

Gemüselasagne Mediterran<sup>7,9,10</sup>  
mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten  
in Tomatensauce € 14,50

Weißwein-Risotto<sup>7,12</sup>  
mit grünem Spargel € 13,00

## **Das süße Finale ...**

Crêpe<sup>1,3,7</sup>  
Der süße französische Pfannkuchen  
an Orangensauce und Salted-Karamell-Eis € 9,50

Schokoladenfondant<sup>1,3,7</sup>  
Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu servieren  
wir Ihnen Walnusseis und frische Beeren € 9,50







## **Flammkuchen Spezialitäten ...**

<b>Elsass Classic</b> <sup>1,3,7</sup> mit Speck und Zwiebeln	€ 9,50
<b>Gratiniert</b> <sup>1,3,7</sup> mit Speck, Zwiebeln und geriebenem Käse überbacken	€ 9,90
<b>Förster Art</b> <sup>1,3,7</sup> mit Speck, Zwiebeln und Champignons	€ 10,50
<b>Maritim</b> <sup>1,3,4,7</sup> mit Räucherlachs und Lauch	€ 12,50
<b>Mediterran</b> <sup>1,3,7</sup> mit Tomaten, Mozzarella und Pesto	€ 10,50
<b>Pikant</b> <sup>1,3,7</sup> mit Schafskäse, Zwiebeln, Paprikastreifen und Oliven	€ 10,90
<b>Schwarzwald</b> <sup>1,3,7</sup> mit Schwarzwälder Schinken und Rucola	€ 11,50
<b>Bruschetta Art</b> <sup>1,3,7</sup> mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Oliven	€ 10,90

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 € 3,70

### **Original Rhöner Landbier**

Schwarzer Hahn 0,33 l € 3,70

### **Original Bayerisch**

Rhön Radler 0,33 l € 3,70

Hefeweizen 0,5 l € 4,50

Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l € 4,50

Malzbier 0,33 l € 3,70

### **Hochstift Pils**

alkoholfrei 0,33 l € 3,70

Pilgerstoff 0,5 l € 4,60

Pilgerstöffchen 0,33 l € 3,80





## Alkoholfreie Getränke

Rhön Sprudel	0,25 l	€ 3,40
Classic, Medium, Naturell	0,75 l	€ 5,50
Coca Cola <sup>1,2,3</sup>	0,2 l	€ 3,40
Coca Cola light <sup>1,2,3,5</sup>	0,2 l	€ 3,40
Spezi <sup>1,2,3,5</sup>	0,33 l	€ 3,90
Libella Orange <sup>1,2,5</sup>	0,33 l	€ 3,90
Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 3,60
	0,4 l	€ 4,90
Johannisbeerschorle	0,33 l	€ 4,10
Apfelsaft	0,2 l	€ 3,60
Orangensaft	0,2 l	€ 3,60
Traubensaft	0,2 l	€ 3,60
Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,2 l	€ 3,60
Ginger Ale <sup>4</sup>	0,2 l	€ 3,60
Tonic Water <sup>4</sup>	0,2 l	€ 3,60

<sup>1</sup> mit Farbstoff

<sup>2</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>3</sup> koffeinhaltig

<sup>4</sup> chininhaltig

<sup>5</sup> mit Süßungsmittel



## ***Sekt und Crémant***

### **Deutschland / Mosel**

#### **Riesling Sekt „CUP VITALIS“**

*trocken*

0,75 l € 32,00

### **Frankreich / Loire**

#### **Crémant de Loire Rosé**

*dezente rote Beerenfrucht*

*mit einem Hauch von Zitrusfrische*

Louis Despas

0,75 l € 42,00

## ***Offene Weine***

***Gebr. Geiger jun. Thüngersheim***

### ***Weißwein 0,25 l***

Thüngersheimer Ravensburg

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

€ 5,90

Thüngersheimer Ravensburg

**Müller-Thurgau**, *trocken, Q.b.A.*

€ 5,90

Thüngersheimer Ravensburg

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

€ 6,20

Retzbacher Benediktusberg

**Riesling Kabinett**, *trocken*

€ 6,40

Thüngersheimer Ravensburg

**Grauburgunder Kabinett**, *trocken*

€ 6,40





## **Offene Weine**

*Gebr. Geiger jun. Thüngersheim*

### **Rotling** 0,25 l

Thüngersheimer Ravensburg

**Rotling**, *feinherb, Q.b.A.*

€ 6,20

### **Rotwein** 0,25 l

Thüngersheimer Ravensburg

**Dornfelder**, *feinherb, Q.b.A.*

€ 6,80

Thüngersheimer Ravensburg

**Spätburgunder**, *trocken, Q.b.A.*

€ 6,80

Thüngersheimer Ravensburg

**Domina**, *trocken, Q.b.A.*

€ 6,80

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 € 29,50

**Thüngersheimer Johannisberg**

**Grauburgunder, Kabinett, trocken**

*Aprikosen- und Pfirsichduft, DLG Silber*

0,75 l € 32,00

**Retzbacher Benediktusberg**

**Riesling, Kabinett, trocken**

*markanter Muschelkalk, DLG Silber*

0,75 l € 29,50

### Italien / Venetien

**Cantine Sacchetto**

**Chardonnay del Veneto IGT**

*weiche Frucht, angenehme Frische,  
ausgewogene Säure*

0,75 l € 27,00

## Roséwein

### Spanien / Rioja

**Bodegas El Meson**

**El Meson Rosado**

*feinfruchtig, Aroma von Waldbeeren  
und Erdbeeren*

0,75 l € 27,00





# Flaschenweine

## Rotwein

### Deutschland / Franken

#### **Gebr. Geiger jun. Thüngersheim**

#### **Veitshöchheimer Sonnenschein**

#### **Dornfelder, trocken**

*Steinfruchtaromen, dunkel, DLG prämiert* 0,75 l € 32,00

#### **Thüngersheimer Johannisberg**

#### **Spätburgunder, trocken**

*feinbeerig, samtig, DLG prämiert* 0,75 l € 33,00

#### **Retzbacher Benediktusberg**

#### **Regent, trocken**

*tiefdunkel, kräftig, DLG Silber* 0,75 l € 33,00

### Italien / Venetien

#### **Cantine Sacchetto**

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

*intensives Bouquet, Vanille und Gewürznoten sowie ein Hauch von Lakritze* 0,75 l € 29,50

### Spanien / Rioja

#### **Bodegas El Meson**

#### **El Meson Crianza**

*Bouquet von Kirschen und Pfeffer vollmundig, rund und weich* 0,75 l € 32,00

#### **Bodegas Baron de Ley**

#### **Baron de Ley Reserva**

*würzige, mediterrane Nuancen, kräftige Frucht* 0,75 l € 45,00



  
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](mailto:info@cupvitalis.de)  
[www.cupvitalis.de](http://www.cupvitalis.de)