

Genießen und entspannen Sie im
Herzen unseres Hotels!

Ob Sie am Morgen nach dem
Frühstück bei einer duftenden Tasse
Kaffee in einer Zeitung schmökern, bei
einem Eistee den Tagesausflug planen
oder am Abend mit Freunden und
einem guten, fränkischen Wein den
Tag ausklingen lassen – Sie sind uns
aufs herzlichste willkommen.

Ihr Team vom Dorint Resort & SPA
Bad Brückenau

Selbstverständlich halten wir eine Auflistung
aller kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene
unserer Speisen und Getränke in unserem Restaurant für Sie bereit.

Heißgetränke

Tasse Kaffee ^Z , Fa. Darboven	2,80 €
Tasse Tee ^Z , Fa. Althaus	2,80 €
Kännchen Kaffee oder Tee ^Z	4,20 €
Tasse heiße Schokolade ^A , hell oder dunkel	3,20 €
Tasse heiße Schokolade ^A mit Sahne ^A	3,50 €
Cappuccino ^{A/Z}	3,50 €
Milchkaffee ^{A/Z}	3,50 €
Latte Macchiato ^{A/Z}	3,50 €
Latte Macchiato ^{A/Z} mit Flavour Sirup Amaretto, Vanille, Caramel, Haselnuss oder Brownie	3,90 €
Espresso ^Z	2,80 €
Doppelter Espresso	4,50 €

Selbstverständlich halten wir eine Auflistung
aller kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene
unserer Speisen und Getränke in unserem Restaurant für Sie bereit.

Aperitifs

Martini ^A Bianco, Dry, Rosato oder Rosso	5 cl	5,00 €
Campari ^Z mit Soda oder Orangensaft	5 cl	7,00 €
Lola Montez ^A Frankensecco rosè mit Walderdbeerenlikör	0,1l	6,50 €
Aperol Sprizz ^{A/Z} Aperol, Frankensecco weiß und Soda	0,2l	7,00 €
Hugo ^A Holundersirup, Sekt, Soda, Limette und Minze	0,2l	7,00 €
Tocco Rosso ^{A/Z} Campari, Holundersirup, Sekt und Soda	0,2l	7,00 €
Lillet Wild Berry ^{A/Z} Lillet, Schweppes Wild Berry und Beeren	0,2l	7,00 €
Lillet Vive ^{A/Z} Lillet blanc, Tonic und Limette	0,2l	7,50 €

Selbstverständlich halten wir eine Auflistung
aller kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene
unserer Speisen und Getränke in unserem Restaurant für Sie bereit.
Fragen Sie einfach nach!

Sekt, Secco & Champagner

St. Valentin Frizzante Secco weiß ^A	0,1 l	5,00 €
	0,75 l	33,00 €
St. Valenton Frizzante Secco rosè ^A	0,1 l	5,00 €
	0,75 l	33,00 €
Geldermann Sekt Brut ^A	0,1 l	6,50 €
	0,75 l	36,00 €
Moet & Chandon Brut Champagner ^A	0,2 l	42,50 €

Selbstverständlich halten wir eine Auflistung
aller kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene
unserer Speisen und Getränke in unserem Restaurant für Sie bereit.
Fragen Sie einfach nach!

Alkoholfreie Getränke

Bad Brückenauer Mineralwasser naturell, medium oder spritzig	0,25 l	3,10 €
Bad Brückenauer Mineralwasser naturell, medium oder spritzig	0,75 l	6,50 €
Bionade ^A Holunder oder Ingwer-Orange	0,33 l	3,90 €
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Coca Cola Zero oder Sprite ^Z	0,2 l	3,30 €
Vaihinger Saft ^Z Orange, Ananas, Traube, Maracuja oder schwarze Johannisbeere	0,2 l	3,50 €
Thomas Henry ^Z Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy ginger Tonic Water, Cherry Blossom oder Slim Tonic	0,2 l	4,00 €
VIO Rhabarbersaftschorle	0,3 l	3,90 €
Homemade Lemonade^A	0,3 l	3,90 €

Selbstverständlich halten wir eine Auflistung
aller kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene
unserer Speisen und Getränke in unserem Restaurant für Sie bereit.
Fragen Sie einfach nach!

Biere

Rother Bräu Pils ^A vom Fass	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	4,90 €
Rother Bräu Öko – Urweizen ^A	0,5 l	4,90 €
Rother Bräu Öko – Urweizen ^A alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Rother Bräu Radler ^A	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	4,90 €
Münnerstädter Kloster Urstoff ^A	0,5 l	4,90 €
Bitburger Pils ^A	0,33 l	3,90 €
Bitburger Pils ^A alkoholfrei	0,33 l	3,90 €

Selbstverständlich halten wir eine Auflistung
aller kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene
unserer Speisen und Getränke in unserem Restaurant für Sie bereit.
Fragen Sie einfach nach!

Frankenweine weiß

Bacchus ^A halbtrocken Schloss Saaleck	0,2 l	5,50 €
---	-------	--------

Winzerkeller Sommerach

Müller Thurgau ^A trocken	0,2 l	5,50 €
-------------------------------------	-------	--------

Silvaner ^A trocken	0,2 l	5,50 €
-------------------------------	-------	--------

St. Valentin Riesling ^A trocken	0,2 l	7,50 €
--	-------	--------

Grauer Burgunder ^A trocken	0,2 l	8,50 €
---------------------------------------	-------	--------

Frankenweine rosè / rot

Regent ^A trocken Weingut Roth Wiesenbronn	0,2 l	7,50 €
---	-------	--------

Red dreams – Cuvee rot ^A trocken Weingut Baldauf, Ramsthal	0,2 l	8,50 €
--	-------	--------

Schwarzriesling ^A QbA trocken Winzerkeller Sommerach	0,2 l	9,00 €
--	-------	--------

St. Valentin Rosè ^A Winzerkeller Sommerach	0,2 l	6,50 €
--	-------	--------

Rotling ^A halbtrocken Schloss Saaleck	0,2 l	8,50 €
---	-------	--------

Selbstverständlich halten wir eine Auflistung
aller kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene
unserer Speisen und Getränke in unserem Restaurant für Sie bereit.
Fragen Sie einfach nach!

Gin Tonic

Bombay London Dry Gin	4 cl	9,00 €
Bombay Sapphire	4 cl	10,50 €
Tanqueray Dry Gin	4 cl	10,50 €
Saffron Gin Boudier	4 cl	13,00 €
The Duke Bio Munich Dry Gin	4 cl	16,00 €
Florian London Dry Gin regional Franziska Bischof, Brennerin des Jahres 2018	4 cl	16,00 €
Monkey 47 Sloe Gin Schlehe	4 cl	20,00 €
Monkey 47	4 cl	20,00 €

Unseren Gin servieren wir
mit Thomas Henry Tonic Water^Z 0,2 l.

Bitte wählen Sie zwischen
Tonic Water, Slim Tonic, Spicy Ginger
oder Cherry Blossom

Selbstverständlich halten wir eine Auflistung
aller kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene
unserer Speisen und Getränke in unserem Restaurant für Sie bereit.
Fragen Sie einfach nach!

Gin Cocktails

Gin Q-Cumber ^Z Bombay Sapphire Gin, Zitrone, Holunderblütensirup, Vio Bio Limette-Gurke	10,00 €
Basil Gin Fizz ^Z Bombay Sapphire Gin, Basilikum, Läuterzucker, Limettensaft, Soda	10,00 €
Dry Martini ^Z Tanqueray London Gin, Noilly Prat, Oliven	10,00 €
Bramble ^Z The Duke Gin, Zitronensaft, Läuterzucker und Chambord	13,00 €
Raspberry Thyme Smash ^Z Bombay Sapphire Gin, Himbeeren, Thymian, Läuterzucker, Limettensaft und Soda	12,50 €
Florinade ^{A/Z} Rhöner Natur pur Florian London Dry Gin, Bionade Holunder und Limettensaft	17,00 €
Heu Flori Florian London Dry Gin, Heulimo Zitrone/Grapefruit, Heu	17,00€

Selbstverständlich halten wir eine Auflistung
aller kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene
unserer Speisen und Getränke in unserem Restaurant für Sie bereit.
Fragen Sie einfach nach!

Cocktailclassiker

Erdbeer Daiquiri Bacardi, Zitronensaft, Erdbeersirup	8,50 €
Piña Colada ^{A/Z} Bacardi, Kokossirup, Batida de Coco, Sahne, Ananassaft	9,50 €
Plunters Punch ^{A/Z} Bacardi, Havanna black, Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft, Grenadine	12,00 €
Moscow Mule ^Z Absolut Vodka, Limettensaft, Thomas Henry Spicy Ginger	10,50 €
Sex on the beach Absolut Vodka, Peach Tree, Limettensaft und Orangensaft	9,50 €
Tequila Sunrise ^Z Tequila Silver, Limettensaft, Orangensaft, Grenadine	8,50 €

Selbstverständlich halten wir eine Auflistung
aller kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene
unserer Speisen und Getränke in unserem Restaurant für Sie bereit.
Fragen Sie einfach nach!

Margarita ^Z Tequila Silver, Triple Sec und Limettensaft	9,50 €
Cuba Libre ^Z Havanna 3 Jahre, Coca Cola und Limette	9,50 €
Mojito ^Z Havanna 3 Jahre, Limetten, brauner Zucker, Minze	9,50 €
Caipirinha ^{A/Z} Cachaca, Limetten, brauner Zucker	9,50 €
Whiskey Sour ^Z Bourbon Whiskey, Läuterzucker und Zitronensaft	9,50 €

Selbstverständlich halten wir eine Auflistung
 aller kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene
 unserer Speisen und Getränke in unserem Restaurant für Sie bereit.
 Fragen Sie einfach nach!

Wodka / Rum / Spirituosen

Wodka Lemon^Z

Absolut Vodka	4 cl	10,00 €
Grey Goose	4 cl	12,50 €

Unsere Wodkas servieren wir
mit Thomas Henry Bitter Lemon^Z 0,2 l

Rum

Havanna 3 Jahre ^Z	4 cl	5,00 €
Havanna 7 Jahre ^Z	4 cl	8,50 €
Bacardi blanca	4 cl	5,00 €
Ron Zacapa	4 cl	16,50 €

Whiskey

Jack Daniels	4 cl	6,50 €
Canadian Club ^Z	4 cl	7,50 €
Johnnie Walker Red Label ^Z	4 cl	8,50 €
Dimple Deluxe Scotch ^Z	4 cl	9,50 €
Jameson Select Reserve	4 cl	12,50 €
Bushmills Single Malt ^Z	4 cl	12,50 €

Selbstverständlich halten wir eine Auflistung
aller kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene
unserer Speisen und Getränke in unserem Restaurant für Sie bereit.
Fragen Sie einfach nach!

Alkoholfreie Cocktailklassiker

Sportsman ^Z Maracujasaft, Orangensaft, Ananassaft Limettensaft und Erdbeersirup	7,00 €
Ipanema ^{A/Z} Limetten, Brauner Zucker, Thomas Henry Ginger Ale	7,00 €
Virgin Mojito ^{A/Z} Limetten, Brauner Zucker, Minze und Thomas Henry Bitter Lemon	7,00 €
Coconatta ^{A/Z} Kokossirup, Maracujasaft, Thomas Henry Spicy Ginger Tonic	7,00 €

Selbstverständlich halten wir eine Auflistung
aller kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene
unserer Speisen und Getränke in unserem Restaurant für Sie bereit.
Fragen Sie einfach nach!

Franziska Bischof Brennerin des Jahres 2018

Rebell, Rhöner Whiskey	2 cl	7,50 €
Diwa, Die Zwetschge	2 cl	5,50 €
Musterknabe, Der Williams Christ Brand	2 cl	5,00 €
Herzdame, Die Quitte	2 cl	7,00 €
Wilderer, Die Vogelbeere	2 cl	7,50 €
Amazone, Die Schlehe	2 cl	7,50 €
Schamane, Der Ingwergeist	2 cl	6,00 €
Denker, Der Kräuterlikör	2 cl	4,00 €
Träumer, Der Gewürzlikör	2 cl	4,00 €

Franziska`s Cocktails

Sommerlicht^Z	13,00 €
Himbeergeist, Grenadine, Bitter Lemon	
Staufen Fizz^Z	16,00 €
Diwa, roter Wermuth, Zitronensaft, Soda	
Schamanentrunk^Z	11,50 €
Ingwergeist, Gurke, Basilikum, Soda	

Selbstverständlich halten wir eine Auflistung
aller kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene
unserer Speisen und Getränke in unserem Restaurant für Sie bereit.
Fragen Sie einfach nach!

Digestif

Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Branca Menta	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Grand Marnier	2 cl	4,00 €
Grappa Nonino Merlot ^A	2 cl	5,00 €
Grappa Nonino Chardonnay ^A	2 cl	5,00 €
Grappa Nonino Moscato ^A	2 cl	5,00 €
Remy Martin V.S.O.P. ^{A/Z}	2 cl	12,00 €
Linie Aquavit	2 cl	4,50 €
Pernod	2 cl	4,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	3,50 €
Bailey`s ^A	2 cl	4,00 €
Frangelico Haselnusslikör ^A	2 cl	4,00 €

Selbstverständlich halten wir eine Auflistung
aller kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene
unserer Speisen und Getränke in unserem Restaurant für Sie bereit.
Fragen Sie einfach nach!

Snackkarte

Karotten Ingwer Suppe ^{A/Z} mit Croutons	8,00 €
Rhöner Tapas ^{A/Z} Kochkäse – Lollo vom Rind – knusprigem Obazda – Melone – Coppa – Chorizzo	16,00 €
Pastrami Sandwich mit Pommes frites ^{A/Z} Toast mit Senfsauce, Frischkäse, hausgemachtem Pastrami, Rucola, Essiggurke und Pommes frites	16,00 €
Tagliatelle mit Bio Garnelen ^A mit getrockneten Tomaten, Frühlingslauch, Zwiebeln und Parminokäse	17,00 €
Rhön Burger ^{A/Z} Bio Hamburger 180g vom Roten Höhenvieh, selbstgebackenes Vollkorn Hamburgerbrötchen mit roter Zwiebelmarmelade, Senfsauce, Jalapenos Gurke, Tomate, Kartoffelecken und Sour cream	20,00 €
Dorint Club Sandwich ^{A/Z} mit Sandwichtoast Hähnchenbrust, Tomate, Gurke, Eisbergsalat, Bacon, Spiegelei, Dorint Sandwichsauce, Pommes frites, Ketchup Und Mayonnaise	19,00 €

Selbstverständlich halten wir eine Auflistung
aller kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene
unserer Speisen und Getränke in unserem Restaurant für Sie bereit.
Fragen Sie einfach nach!

Knackiger Salat mit Gemüse^{A/Z}

mit Putenbruststreifen	15,00 €
mit gratiniertem Ziegenkäse	15,00 €

Spinat – Ziegenkäse Maultaschen ^A	15,00 €
An Wurzelgemüse im Gemüsesud	

Karamelisierter Kaiserschmarrn ^{A/Z}	6,00 €
Mit Apfelkompott und Vanilleeis	

Diese Speisen servieren wir Ihnen gerne von
12:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Wir wünschen einen guten Appetit!

Selbstverständlich halten wir eine Auflistung
aller kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene
unserer Speisen und Getränke in unserem Restaurant für Sie bereit.
Fragen Sie einfach nach!