

Sommerfrische



Wandern rund ums Bad Hotel

Im Juli und August 2012

bei Anreise am Sonntag

- 4 Übernachtungen
- Abendmenüs mit 4 Gängen
- Kutschfahrt
- Spaziergang rund um Bad Teinach

Kategorie A pro Person **397 €**

Kategorie B pro Person **437 €**

kein Einzelzimmerzuschlag



Verwöhn-Sonntag

Gönnen Sie sich ein paar entspannende Stunden. Nur gültig von Sonntag bis Montag - ausgenommen Feiertage

- 1 Übernachtung
- reichhaltiges Frühstücksbüfett
- 1 Gourmet-4-Gang-Menü

pro Person **90 €**

kein Einzelzimmerzuschlag

Kulinarisches



Genießen Sie zum Hochzeits- oder Jahrestag oder einfach nur mal so:

Unser Menü für Verliebte

Für Ihren besonderen Tag bieten wir Ihnen an einem festlich gedeckten Tisch ein 4-Gang-Candlelight-Dinner inklusive Aperitif, korrespondierendem Wein, Mineralwasser, Kaffee oder Espresso.

für 2 Personen · auf Vorbestellung **99 €**



... anschließend eine Nacht zum Träumen in unserem Hochzeitszimmer?

Fragen Sie nach unserem Traumpreis ...

Belebendes



Mit erweitertem Angebot

- Biosanarium, Tepidarium
- Dampfbad, Sauna, Solarium
- Massage-Liegen
- Aquacycling / Walking-Kurse
- AOK-Unterstützung

Badezeiten

Montag bis Donnerstag 8 - 20.30 Uhr
 Freitag 8 - 22.30 Uhr
 Samstag, Sonn- und Feiertage 8 - 18.30 Uhr
 Aufenthaltsdauer bis 4 Stunden
 Therme schließt eine halbe Stunde nach Ende der Badezeit

Sauna/Biosanarium/Tepidarium

Montag - Freitag 11 - 22.30 Uhr
 Samstag, Sonn- und Feiertage 10 - 20.00 Uhr



Mineral-Therme
BAD TEINACH

Telefon 0 70 53 / 9 26 70 · Fax 92 67 35
www.therme-bad-teinach.de



Unser **festliches Ambiente** lädt ein, um mit der Familie oder liebevoll gewonnenen Freunden genussvolle Stunden in unserem Hause zu verbringen.

Auch **Firmenfeiern und -jubiläen** richten wir in besonderem Rahmen für Sie aus.



BAD HOTEL
BAD TEINACH

★★★★

75385 Bad Teinach
 Otto-Neidhart-Allee 5
 Telefon 0 70 53 / 29-0
 Fax 0 70 53 / 29-177
 info-bad-teinach@bad-hotel.de
 www.bad-hotel.de



BAD HOTEL
BAD TEINACH

★★★★

Mai - August 2012

kulinarisch

aktiv

individuell

concept: photo: print: Sieger-Werbung 77250 Freudenstadt





Liebe Bad Hotel Freunde,

Erlebnis Bad Hotel! Die Natur ist erwacht: Farben und Düfte machen sich breit, das ist Energie für Leib und Seele. Unsere zeitgemäße Hotel-Philosophie achtet den Menschen ganzheitlich: Der **Gourmet- und der Wellnessfreund** sind heutzutage in einer Person zu finden. Lassen Sie sich in unseren Restaurants kulinarisch auf höchstem Niveau verwöhnen.

In unserer Beautyabteilung finden Körper und Geist die ersehnte Entspannung.

Ob ausgedehnter Urlaub, Kurztrip oder eine Tagung hier im Teinachtal ...

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ihr Gastgeber Christian Scheidt

Quellenrestaurant Menü des Monats

Spargelcremesuppe mit Kräuterschaum und knusprigem Frühlingsröllchen

Hausgemachte Ravioli mit Spargel-Frischkäsefüllung mit Pesto und wildem Spargel

Saiblingsfilet in Nussbutter gebraten mit badischem Stangenspargel, Chili-Hollandaise und neuen Kartoffeln

Erdbeertempura mit Maracuja-Espuma und Kokosparfait

pro Person **45,00 €**

Wir erweitern unsere Speisekarte um eine reichhaltige Spargelkarte. Dazu empfehlen wir unseren Frühlingswein von Alde Gott Rivaner & Riesling 2011.

13. Mai: Muttertag

Kalt-warmes Büfett im Residenzsaal: Da ist für jeden Geschmack etwas dabei.

pro Person **39,00 €**

Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

Brunnenschenke

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln, dazu ein paniertes Schnitzel oder gekochten Schinken **18,50 €**

Jeden Freitag: Maischollenfilet auf Finkenwerder Art mit Speck und Zwiebeln gebraten, dazu Kartoffelsalat **13,80 €**

Kursaal und Kursaalterrasse

Jeden Mittwoch, Samstag und Sonntag: Tanztee mit dem Duo Maria und Kasim.

Tipp: Unsere neue Eiskarte mit leckeren Eiskreationen von Mövenpick.

Unser Kaffeegedeck: Große Tasse Kaffee und Rhabarber-Blech Kuchen mit Sahnetupfer **6,50 €**

Quellenrestaurant Menü des Monats

Duo vom Thunfisch - Sushi und Tatar an Salatbukett und Ziegenfrischkäsezigarre

Feine Kaiserschotensuppe mit Garnelenspieß

Medaillons vom Rehbockrücken mit Sauerkirschen in Rotweinsauce, an Marktgemüse und Kräuterflädle

Weißes Schokoladentörtchen mit frischen Sommerbeeren und Himbeersorbet

pro Person **45,00 €**

Spargelsaison noch bis Johanni am 24. Juni

Unsere neue Weinkarte lädt auf über 80 Edle Tropfen ein. Da ist für jeden Gaumen etwas dabei.

Brunnenschenke

Allgäuer Pilzpfanne mit handgemachten Schupfnudeln, Gemüse und frischen Pilzen, dazu würzige Käsesauce **9,50 €**

Asiatöpfle „Bombay“ - Putengeschnetzeltes in Currysauce mit gebackenen Früchten und Basmatireis **11,00 €**

Kursaal und Kursaalterrasse

Schon probiert, das neue Eis des Sommers „Mango-Joghurt“?

Tipp: Event am 30. Juni!

Unsere Auszubildenden laden unter dem Motto „Casino Royal“ ein - Lassen Sie sich überraschen.

Unser Kaffeegedeck: Große Tasse Kaffee und Erdbeerkuchen mit Sahne **6,50 €**

Quellenrestaurant Menü des Monats

Antipasti-Teller mit Parmaschinken, Mailänder Salami, eingelegten Zucchini und Oliven, Gamberetti und Rucolasalat

Geeiste Melonensuppe mit Portwein oder **Tomatensuppe** mit Mozzarella und Basilikum

Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in leichter Sahnesauce mit kleinem Gemüse und Kalbsfiletstreifen

Süppchen von der roten Johannisbeere mit Joghurtschaum und Mango-Karotteneis in der Mandelhippe

pro Person **42,00 €**

Grillabend auf der Hotelterrasse mit Spezialitäten vom Grill und Salatbüfett bei mediterraner Abendstimmung - Termine je nach Wetterlage

Brunnenschenke

Leckere Salatplatten wie „Schwäbisch“ mit gerösteten Maultaschenstreifen, „Romana“ mit gebackenen Tintenfischringen oder „Wiener Art“ mit paniertem Schnitzel

Kursaal und Kursaalterrasse

Jeden Mittwoch, Samstag und Sonntag: Tanztee mit dem Duo Maria und Kasim. Wir halten auch kleine Gerichte für Sie bereit.

Tipp: Wir erweitern unsere Speisenauswahl um eine reichhaltige Salatkarte für den leichten Genuss.

Unser Kaffeegedeck: Große Tasse Kaffee und Aprikosenkuchen **6,50 €**

Quellenrestaurant Menü des Monats

Zucchincarpaccio mit kalt geräucherter Buttermakrele und Limetten-Olivenöl mariniert

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen oder **Sommerlicher Salat** mit sautierten Pfifferlingen

Filet von der Meerbarbe und Dorade vom Grill auf Sahnelauch, dazu Pestokartoffeln

Zwetschgenvariation - Sorbet, Mousse und Tarte

pro Person **42,00 €**

24. + 25. August - Festwochenende

Das Highlight mit Hahnentanz, Lichterfest, Frühschoppen und Wahl der Bad Teinacher Wasserkönigin

Brunnenschenke

Würzige Schweinskopfsülze mit Sauce Vinaigrette und Bratkartoffeln **7,80 €**

jeden Donnerstag: Gekochtes Mastochsenfleisch mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und Rote Bete Salat **13,50 €**

Kursaal und Kursaalterrasse

Jeden Mittwoch, Samstag und Sonntag: Tanztee mit dem Duo Maria und Kasim.

Tipp: Genießen Sie nochmals den Tanztee am Mittwoch, Samstag und Sonntag, denn nächstes Jahr wird umgebaut.

Unser Kaffeegedeck: Große Tasse Kaffee und Zwetschgenkuchen mit Sahne **6,50 €**