



AQUA AURELIA

SUITENHOTEL BADEN-BADEN

APERITIF

Glas Prosecco	4,50 €
Hugo mit Holunderblütensirup, Prosecco, Limette und Minze	8,50 €
Aperol Spritz mit Aperol und Prosecco	8,50 €
Rosé Sommerschorle mit Limetten & Minze	8,50 €
Gin Basil Smash mit Gin, Limettensaft, Zuckersirup und Basilikum	10,50 €

VORSPEISEN

Kartoffel-Gemüse-Reibeküchle dazu Räucherlachs und Meerrettich-Dip	10,50 €
Mediterraner Teller - spanische Salami, Serrano-Schinken, Manchego-Käse, grüne und schwarze Oliven, dazu frisches Brot, Butter und Frischkäse	16,50 €
Käseplatte mit verschiedenen Sorten, die der Käseliebhaber gerne hat, dazu frisches Brot	14,50 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Rindfleischeinlage und Gemüsestreifen	8,50 €
Broccolischaumsuppe aus Broccoli und Sahne	8,50 €
Französische Zwiebelsuppe mit frischen Zwiebeln und feiner Kräuternote	8,50 €
Gulaschsuppe mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig abgeschmeckt	9,50 €
Hummer-Bisque klassische Cremesuppe aus gerösteten Hummerschalen, mit Sahne und Weißwein verfeinert	9,50 €

SALAT

Kleiner Beilagensalat mit Paprika, Tomaten und Gurken	6,50 €
Aqua Aurelia Salatteller mit Paprika, Tomaten, Gurken und gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,50 €
Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven, Feta und Zwiebeln	14,50 €
Caesar Salat mit Paprika, Tomaten, Gurken, Parmesanflocken, gebratenen Hähnchenbruststreifen und Caesardressing	15,50 €

VEGAN

Ratatouille Auberginen, Zucchini und Paprika in fruchtiger Tomatensoße mit Basmatireis	16,50 €
---	---------

FISCH

Riesengarnelenschwänze ohne Schale, gegart in einer Sauce von Kokos, Curry und Safranfäden, dazu <i>Beilage frei wählbar</i>	19,50 €
Lachsfilet in Limetten-Butter-Sauce, pochiert in einer mit Weißwein verfeinerten Fischrahmsauce, dazu zarter Blattspinat und <i>Beilage frei wählbar</i>	26,50 €

FLEISCH

Boeuf Bourguignon geschmorte Rindfleischwürfel mit Perlzwiebel in Rotweinsauce, besonders zart durch Sous-Vide-Garung dazu grüne Bohnenvariation und <i>Beilage frei wählbar</i>	27,50 €
In Merlot geschmortes Ochsenbäckchen dazu geschnittener Wirsing in fein gewürzter Rahmsauce und <i>Beilage frei wählbar</i>	27,50 €
Rahmgeschnetztes „Züricher Art“ feine Schweinefleischstreifen und frische Champignons in rahmiger Soße mit kleinem Beilagensalat und <i>Beilage frei wählbar</i>	25,00 €

BEILAGEN WÄHLBAR *FISCH- UND FLEISCHGERICHTE*

Bandnudeln, Basmatireis, Kartoffelpüree, Spätzle, Pommes

PASTA

Penne oder Spaghetti Carbonara <i>Sahnesoße mit Ei und Speck</i>	14,50 €
Penne oder Spaghetti Napoli <i>Tomatensoße</i>	14,50 €
Penne oder Spaghetti Bolognese <i>Rinderhackfleisch in Tomatensoße</i>	14,50 €

POMMES

Pommes normal <i>mit Ketchup & Mayo</i>	6,50 €
Pommes Trüffel <i>mit Trüffelmayo</i>	8,50 €

FLAMMKUCHEN & PIZZA

Schwarzwälder Flammkuchen Brauhaus-Flammkuchenboden und Crème fraiche mit Schwarzwälderschinken, Lauch und Zwiebeln	12,50 €
Pizza Margherita Frischteigpizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum verfeinert	11,50 €
mit Salami, Schinken oder Putenschinken	+2,50 €
mit Champignons, Paprika, Oliven oder Zwiebeln	+1,50 €

KINDERKARTE

Kinderportion Penne oder Spaghetti Carbonara <i>Sahnesoße mit Ei und Speck</i>	7,50 €
Kinderportion Penne oder Spaghetti Napoli <i>Tomatensoße</i>	7,50 €
Kinderportion Penne oder Spaghetti Bolognese <i>Rindhackfleisch in Tomatensoße</i>	7,50 €
Kinderportion Pommes mit Ketchup und Mayo	5,50 €
Kinderportion Rahmgeschnetztes „Züricher Art“ mit Pommes oder Spätzle	12,50 €

DESSERT

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis	8,50 €
Apfelstrudel dazu Vanillesauce aus echter Bourbon-Vanille	9,00 €
Schokoladensoufflé saftiger Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern aus dunkler Schokolade, dazu Vanillesauce aus echter Bourbon-Vanille	9,00 €
Affogato Espresso mit Vanilleeis	4,50 €
Kugel Eis Erdbeer, Schokolade, Vanille und Mango-Maracuja Sorbet	2,20 €