



AQUA AURELIA
SUITENHOTEL BADEN-BADEN



Speise- und Getrankkarte

Food & Beverage

Unsere Empfehlungen

Our recommendations



AQUA AURELIA

SUITENHOTEL BADEN-BADEN

APERITIF

Glas Winzersekt Baden-Baden	6,50 €
Hugo mit Holunderblütensirup, Prosecco, Limette und Minze	9,50 €
Aperol Spritz mit Aperol und Prosecco	9,50 €
Aqua Aurelia Rosé-Schorle mit Limetten & Minze	8,50 €
Virgin Caipi mit Ginger Ale, Rohrzucker und Limetten	10,00 €

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 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Rindfleischeinlage und Gemüsestreifen	8,50 €
Broccolischaumsuppe aus Broccoli und Sahne	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 €
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 grüne Bohnenvariation 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 FISCHE- UND FLEISCHGERICHTE

Bandnudeln, Basmatireis, Kartoffelpüree, Spätzle, Pommes

PASTA

Spaghetti Carbonara Sahnesoße mit Ei und Speck	14,50 €
Spaghetti Napoli Tomatensoße	14,50 €
Spaghetti Bolognese Rinderhackfleisch in Tomatensoße	14,50 €

POMMES

Pommes normal mit Ketchup & Mayo	6,50 €
----------------------------------	--------

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 oder Schinken	+2,50 €
mit Champignons, Paprika oder Zwiebeln	+1,50 €

KINDERKARTE

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

DESSERT

Pancakes mit Vanilleeis	9,00 €
Apfelstrudel dazu Vanillesauce aus echter Bourbon-Vanille	9,00 €
Affogato Espresso mit Vanilleeis	4,50 €
Kugel Eis Erdbeer, Schokolade oder Vanille	2,20 €



AQUA AURELIA

SUITENHOTEL BADEN-BADEN

APERITIF

Glas of Winemaker's sparkling wine Baden-Baden	6,50 €
Hugo with elderflower syrup, prosecco, lime and mint	9,50 €
Aperol Spritz with Aperol and prosecco	9,50 €
Aqua Aurelia Rosé Spritz with lime and mint	8,50 €
Virgin Caipi with Ginger Ale, lime and brown sugar	10,00 €

STARTERS

Potato-vegetable-pancakes with smoked salmon and horseradish dip	10,50 €
Mediterranean plate - Spanish salami, Serrano ham, Manchego cheese, green and black olives, served with fresh bread, butter and cream cheese	16,50 €

SOUPS

Beef broth with beef and vegetable strips	8,50 €
Broccoli cream soup with broccoli and cream	8,50 €
Spicy goulash soup with red paprika and cubes of beef	9,50 €
Lobster bisque classic cream soup made with roasted lobster shells, finished with cream and white wine	9,50 €

SALAD

Small side salad with peppers, tomatoes and cucumbers	6,50 €
Aqua Aurelia salad with peppers, tomatoes, cucumbers and fried chicken breast strips	14,50 €
Caesar salad with peppers, tomatoes, cucumbers, Parmesan flakes, fried chicken breast strips and Caesar dressing	15,50 €

VEGAN

Ratatouille Eggplants, zucchinis and peppers in fruity tomato sauce with basmati rice	16,50 €
--	---------

FISH

King prawn tails without shells , cooked in a sauce of coconut, curry and saffron, and choose your side dish	19,50 €
Salmon filet in lime butter sauce, poached in a fish cream sauce refined with white wine, served with tender leaf spinach and choose your side dish	26,50 €

MEAT

Boef Bourguignon braised beef cubes with pearl onion in red wine sauce, especially tender, cooked sous-vide with green beans and <i>choose your side dish</i>	27,50 €
Ox cheek braised in Merlot with with green beans and <i>choose your side dish</i>	27,50 €
Cream meat "Zurich style" fine strips of pork and fresh mushrooms in creamy sauce with small side salad and <i>choose your side dish</i>	25,00 €

SIDE DISH OF YOUR CHOICE

FISH AND MEAT

Ribbon noodles, Basmati rice, Mashed potatoes, Spaetzle, Fries

PASTA

Spaghetti Carbonara <i>cream sauce with egg and bacon</i>	14,50 €
Spaghetti Napoli <i>tomato sauce</i>	14,50 €
Spaghetti Bolognese <i>minced beef in tomato sauce</i>	14,50 €

FRIES

Fries normal <i>with ketchup & mayo</i>	6,50 €
---	--------

FLAMMKUCHEN & PIZZA

Black Forest Flammkuchen Brauhaus Flammkuchen base and crème fraiche with Black forest ham, leek and onions	12,50 €
Pizza Margherita fresh dough pizza refined with tomato sauce, mozzarella and basil	11,50 €
<i>with salami or ham</i>	+2,50 €
<i>with mushrooms, pepper or onions</i>	+1,50 €

CHILDREN'S MENU

Children's portion Spaghetti Carbonara <i>cream sauce with egg and bacon</i>	7,50 €
Children's portion Spaghetti Napoli <i>tomato sauce</i>	7,50 €
Children's portion Spaghetti Bolognese <i>minced beef in tomato sauce</i>	7,50 €
Children's portion Fries <i>with ketchup & mayo</i>	5,50 €
Children's portion Cream meat "Zurich style" with fries	12,50 €

DESSERT

Pancakes with vanilla ice cream	8,50 €
Apple strudel served with vanilla sauce made from real Bourbon vanilla	9,00 €
Affogato espresso with vanilla ice cream	4,50 €
Scoop of ice cream <i>strawberry, chocolate or vanilla</i>	2,20 €



APERITIF

Hugo	<i>Holunderblütensirup, Prosecco, Limette, Minze</i>	9,50 €
Aperol Spritz	<i>Aperol, Prosecco</i>	9,50 €
Lillet Wild Berry		9,50 €
Aqua Aurelia Rosé-Schorle mit Limetten & Minze		8,50 €
Weinschorle weiß oder rot		6,50 €
Campari		5,50 €
Campari Orange		9,50 €
Campari Soda		9,50 €
Martini bianco		5,50 €
Martini dry		5,50 €
Martini rosso		5,50 €

LONGDRINKS

Gin Tonic		12,00 €
Cuba Libre		12,00 €
Wodka Orange		12,00 €
Wodka Wild Berry		12,00 €
Whiskey Cola		12,00 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Caipi	<i>Ginger Ale, Limetten, Minze</i>	8,00 €
--------------	------------------------------------	--------

BIERE

Beer

Rothaus Tannenzäpfle	0,33l	4,50 €
Rothaus Radler	0,33l	4,50 €
Bitburger Pils	0,5l	5,00 €
Paulaner Hefeweizen	0,5l	5,00 €
Hatz Bleifrei - alkoholfreies Pils	0,33l	4,50 €

WINZERSEKT BADEN-BADEN

Affentaler Winzer

Glas	0,1l	6,50 €
Flasche	0,7l	38,00 €

CHAMPAGNER

Taittinger Brut Weiss à Reims

Flasche Champagner 0,75l 100,00 €

Taittinger Brut Prestige Rosé

Flasche Champagner 0,75l 105,00 €

Veuve Pelletier Champagner Brut weiß oder rosé

Flasche Champagner 0,75l 85,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Non-alcoholic drinks

WASSER

Water

Teinacher still 0,5l 5,00 €

Teinacher medium 0,5l 5,00 €

SOFTGETRÄNKE

Softdrinks

Coca Cola 0,2l 3,50 €

Cola light 0,2l 3,50 €

Schweppes

Bitter Lemon 0,2l 3,50 €

Ginger Ale 0,2l 3,50 €

Wild Berry 0,2l 3,50 €

Teinacher Gourmet Eistee

Pfirsich 0,33l 4,50 €

Zitrone 0,33l 4,50 €

SÄFTE

Juice

Apfelsaft 0,2l 4,00 €

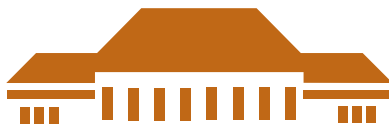
Tomatensaft 0,2l 4,00 €

Johannisbeersaft 0,2l 4,00 €

Maracujasaft 0,2l 4,00 €

Saftschorle 0,3l 4,00 €





BADEN-BADENER

WEINHAUS AM MAUERBERG

WEINE

Wine

ROTWEIN

Deutschland

Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg | Spätburgunder im Eichenfass gereift Trocken
Glanzstück badischer Winzerkunst in seiner feinen und samtigen Art, die durch ausdrückstarke Tannine, Dichte und Fülle den Spannungsbogen von dunkler Kirsche bis zur Pfeffernote steigern. Ein starker Rotwein mit Biss.

0,1l	4,50 €
0,2l	9,50 €
0,75l	26,50 €

Affentaler Winzer Bühl | Lagrein Trocken

Der intensive Duft mit feinen, würzigen Noten erinnert an Zwetschge und Sauerkirschen. Der kräftige, voll Körper wirkt belebend.

0,1l	4,50 €
0,2l	9,50 €
0,75l	26,50 €

Affentaler Winzer Bühl | Cabernet Dorsa Trocken

Dunkles Rot mit violetten Reflexen, fruchtiges Aroma nach Kirschen mit würzigen Komponenten, kraftvoll und weich im Geschmack.

0,1l	4,50 €
0,2l	9,50 €
0,75l	26,50 €

Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg | Pinot Noir Neuweier Heiligenstein Trocken

Glanzstück badischer Winzerkunst in seiner feinen und samtigen Art, die durch ausdrückstarke Tannine, Dichte und Fülle den Spannungsbogen von dunkler Kirsche bis zur Pfeffernote steigern. Ein starker Rotwein mit Biss.

0,75l	55,00 €
-------	---------

Italien

Cantina Zaccagnini | Montepulciano D'Abruzzo

Feine Note nach dunklen Beeren, Süß- und Sauerkirschen, Schokolade und Tabak

0,75l	26,50 €
-------	---------

WEINE

Wine

WEISSWEIN

Deutschland

Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg | Grauer Burgunder Qualitätswein Trocken

Dichtes Aroma nach reifen Äpfeln und Birnen. Wunderbar komplexer Körper, dicht und harmonisch.

0,1l	4,50 €
0,2l	9,50 €
0,75l	26,50 €

Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg | Riesling Kabinett Qualitätswein Trocken

Erfrischender Duft, der an Zitrone und Pfirsich denken lässt und sich im Gaumen vollmundig und mit Länge präsentiert

0,1l	4,50 €
0,2l	9,50 €
0,75l	26,50 €

Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg | Chardonnay Qualitätswein Trocken

In der Nase nussige Noten, an die sich Aromen von Birne und Passionsfrucht schmiegen. Die 9-monatige Reifung im großen Eichenholzfass verleiht dem Wein einen leicht rauchigen Schmelz. Mit einer feinen Vanillernote umschmeichelt er den Gaumen und wird so zu einem eleganten Klassiker.

0,1l	4,50 €
0,2l	9,50 €
0,75l	26,50 €

Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg | Sauvignon Blanc Qualitätswein Trocken

Die frisch exotischen Duftaromen setzen ihr Spiel im Gaumen fort. Mit seinem komplexen Körper wirkt dieser Wein eindrucksvoll begeisternd.

0,1l	4,50 €
0,2l	9,50 €
0,75l	26,50 €

Frankreich

Chablis Premier Cru | Chardonnay Trocken

Florale Aromen nach Birne und Zitrusfrüchten

0,75l	55,00 €
-------	---------

ROSÉWEIN

Deutschland

Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg | Rosé Qualitätswein trocken

Im Duft versprühen Orangenkonfitüre, Erdbeeraromen und kräutigen Noten eine elegante Leichtigkeit, klar und mit erfrischender Säure, wird er zum Lieblingswein.

0,1l	4,50 €
0,2l	9,50 €
0,75l	26,50 €



SPIRITUOSEN

Spirits

GIN

Gordons Dry Gin	4cl	6,50 €
Bombay Sapphire	4cl	7,50 €
Monkey 47 Dry Gin	4cl	8,50 €
Needle Black Forest Dry Gin	4cl	9,50 €

Vodka

Absolut	4cl	5,50 €
Belvedere	4cl	6,50 €
Grey Goose	4cl	6,50 €

Tequila

Sierra Tequila silver & gold	4cl	6,50 €
Jose Cuervo silver & gold	4cl	6,50 €

Whiskey

Jim Beam	4cl	7,00 €
Johnnie Walker Black Label 12 Jahre	4cl	8,50 €
Johnnie Walker Blue Label	4cl	9,00 €
Glenfiddich 12 Jahre	4cl	9,00 €
Glenfiddich 18 Jahre	4cl	9,00 €

Rum

Bacardi white	4cl	6,50 €
Havana 3 Jahre	4cl	6,50 €
Bortucal Montuano	4cl	6,50 €

Edelobstbrände

Weinhaus am Mauerberg Himbeergeist	4cl	7,00 €
Weinhaus am Mauerberg Williams	4cl	8,00 €

Grappa

Poli Grappa Madruzzo	4cl	9,00 €
----------------------	-----	--------

Cognac

Hennessy VS	4cl	9,00 €
-------------	-----	--------

Calvados

Papidoux XO	4cl	9,00 €
-------------	-----	--------

Liköre

Cointreau	4cl	9,00 €
Baileys	4cl	8,00 €

Bitterliköre

Fernet Branca	4cl	6,00 €
Ramazotti	4cl	6,00 €



Privatrösterei

HEISSGETRÄNKE

Hot Drinks

Espresso	2,50 €
doppelter Espresso	4,00 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Kaffee	3,00 €
Kännchen Kaffee	5,50 €
Entkoffeinierter Kaffee	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne	3,50 €
Choccocino	3,50 €
Baileys Schokolade	4,00 €
Baileys Milchkaffee	4,00 €



TEE

Tea

Glas

Kännchen

3,00 €

5,80 €

Teesorten ALTHAUS

ALTHAUS
A tea with character

Kräutertee: Classic Herbs

Klassische Kräuter wie Pfefferminze, Brennnessel und Salbei werden mit Kamillen- und Ringelblumenblüten kombiniert und mit Anis- und Fenchelsamen abgerundet.

Fancy Chamomile

Der Geschmack der Kamille, verfeinert mit Verbena und Zimt, ergibt ein mildes, gut bekömmliches Getränk.

Smooth Mint

Der Geschmack von fein ausgeprägter Pfefferminze entfaltet sich bei dieser Mischung und ergibt ein mildes, gut bekömmliches Getränk.

Ginger Breeze

Der Kräutertee Ginger Breeze vereint die würzige Note des Ingwers und die feine Schärfe des schwarzen Pfeffers mit der zitronigen Frische von Lemongras und Orangenschalen.

Lemon Mint

Lemongras und Pfefferminze, rufen eine besondere Geschmacksnote dieser frischen und nuancierten hellgrünen Kräutermischung hervor.

Schwarztee: Assam Malty Cup

Dieser klassische indische Tee zeichnet sich durch seinen angenehmen, malzigen Geschmack aus. Genau der richtige Tee für Assam Tee Liebhaber!

Darjeeling Summer Leaves

Eine Mischung aus den berühmtesten Teegärten Darjeelings mit einem unverwechselbar nussigen Aroma.

English Breakfast St. Andrews

Ein eleganter Blatttee, aromatisch und kräftig im Geschmack mit einer kupferroten Tasse. Diese Mischung verbindet würzigen Assam mit köstlichem Ceylontee.

Royal Earl Grey

Eine Mischung feinsten Blatttees aus Indien, Ceylon und China verbunden mit feinem Bergamott-Öl. Der Geschmack eines schwarzen Tees mit erfrischender Zitrusnote.

Grüner Tee: Sencha Senpai

Sencha ist der meistgetrunkene japanische Grüntee. Er zeichnet sich durch ein langes, flach gepresstes Blatt, zartherben Geschmack und eine hellgrüne Tasse aus.

Jasmine Ting Yuan

Dieser blumige grüne Jasmintee wird in der Provinz Fujian hergestellt. Die Jasminblüten geben diesem Tee ein üppiges Aroma und eine gelbgrüne Farbe.

Grün Martinee

Die faszinierende Komposition aus Sencha, delikater erfrischenden und fruchtigen Aromen, sowie Blüten machen diesen Tee zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Lung Bai Cha

Diese chinesische Grünteespezialität besticht durch einen mild-aromatischen Geschmack mit zarter Süße und nussigen, leicht rauchigen Nuancen. Die dunkelgrünen Blätter mit silbernen Spitzen ergeben einen orangefarbenen Aufguss.

Früchtetee: Persischer Apfel

Fruchtige und frische Äpfel, kombiniert mit dem Aroma der Zitrone, ergeben einen milden und feinen Geschmack.

Red Fruit Flash

Diese Komposition aus roten Früchten weckt die Erinnerung an das Aroma einer feinen, hausgemachten Konfitüre.



AQUA AURELIA

SUITENHOTEL BADEN-BADEN

Aqua Aurelia Suitehotel & Doormanhouse GmbH & Co. KG



Vincentistr. 1
76530 Baden-Baden



+ 49 7221 18330



info@aquaaurelia.de



www.aquaaurelia.de