THEOS

BAR · RESTAURANT · TERRASSE

ROOMSERVICE

SPEISEN & GETRÄNKE / FOOD & BEVERAGES
VON 17:30 BIS 22:30 UIIR / FROM 5:30 PM TO 10:30 PM

Willkommen beim TIIEOS Roomservice. Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen. Bitte beachten Sie, dass pro Bestellung eine Roomservicegebühr von 6,00 € berechnet wird.

Welcome to TIIEOS Roomservice. We are delighted to spoil you. Please note that a room charge of 6.00 € applies per order.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.
All prices are in Euro, including VAT and service at the applicable rate.

Salate / STARTERS & SALADS

Caesar Salat mit Maishähnchenstreifen — 24,50 €
Caesar Salat / Gegrillte Maishähnchenstreifen
Classic Caesar salad / grilled corn-fed chicken strips (A, B, C1, J, M, N)

Junger Blattsalat VEGETARISCH · VEGETARIAN — 16,50 €
Junger Blattsalat / Birnen-Balsamico Dressing / Walnüsse
Baby leaf salad / pear balsamic dressing / walnuts (E2, I, M, N)

Flammkuchen / TARTE FLAMBÉE

Flammkuchen Margherita VEGETARISCH · VEGETARIAN — 16,50 €
Tomate / Burrata / Basilikum
Tarte flambée / tomato / burrata / basil (B, C1, M)

Flammkuchen Herbst VEGETARISCH · VEGETARIAN — 17,50 €
Hokkaido Kürbis / Ziegenkäse / Pilze
Tarte flambée / Hokkaido pumpkin / goats cheese / mushrooms (B, C1, M, N)

Flammkuchen Rind — 19,50 €
Flank-Steak-Streifen / Feldsalat / Balsamico / konfierte Tomaten
Tarte flambée / flank steak strips / lamb's lettuce / balsamic / confit tomatoes (B, C1, M, N)

Flammkuchen Elsässer Art — 18,50 €
Rote Zwiebeln / Speckstreifen / Emmentaler
Tarte flambée Alsace style / red onions / bacon strips / Emmental cheese (B, C1, N)

Hauptgerichte / MAIN COURSES

Waldpilzcremesuppe VEGETARISCH — 12,00 €
Waldpilzcremesuppe / Kräuteröl / gepuffter Reis
Forest Mushrooms cream soup / herb oil / puffed rice (B, C1–C5, G, M, N)

Rote-Bete-Ravioli VEGETARISCH · VEGETARIAN — 24,00 €
Rote-Bete-Ravioli / Ziegenkäsecreme / Microgreens
Beetroot ravioli / goat cheese cream / microgreens (A, B, C1, M, N)

Fried Chicken „THEOS Style" — 17,50 €
Knusprige Hähnchenkeule (entbeint) / Kartoffel-Wedges / Sour Cream / Feldsalat
Boneless crispy chicken thigh "THEOS Style" / potato wedges / sour cream / lamb's lettuce (A, C1, H, M, N)

Canard & Figues— 28,00 €
Gebratene Entenbrust / Rote Bete / Feige / Süßkartoffel-Maronen-Püree
Grilled duck breast / beetroot / figs / sweet potato and chestnut purée (B, N)

Burger Botanico mit Süßkartoffel-Fries VEGAN — 20,00 €
Kimchi / Salat / hausgemachte Burgersauce
Vegan burger / sweet potato fries / kimchi / lettuce / homemade burger sauce (C1, G, H, M, N)

Süß & Sauer / DON'T WORRY, BE HAPPY — SWEET & SOUR

Apfel Tarte Tatin 2.0 VEGETARISCH · VEGETARIAN — 11,50 €
Zwetschge / Haselnuss / Spekulatiuscrumble
Apple tarte Tatin 2.0 / damson / hazelnut / spiced biscuit crumble (A, C1, E1, F3, M, N)

Macarons VEGETARISCH · VEGETARIAN — 12,50 €
6 kleine Köstlichkeiten
6 small delights (A, B, C1, E1, M, N)

Spät- & Nachtkarte / Late Night Menu

(VON 22:30 BIS 14:00 UHR / FROM 10:30 PM TO 2:00 PM)

Couscoussalat VEGAN — 6,00 €
Couscous / Linsen / Kichererbsen
Couscous salad / lentils / chickpeas (C1, E2, G)

Bami Goreng — 15,00 €
Nudeln / Hähnchen / Gemüse
Pasta / chicken / vegetables (C1, G, H, I, M, N)

Spaghetti Pomodoro VEGETARISCH · VEGETARIAN — 15,00 €
Nudeln / Tomatensauce
Pasta / tomato sauce (C1, G, H, I, M, N)

Joghurt mit Sauerkirschen VEGETARISCH · VEGETARIAN — 8,50 €
Joghurt / Sauerkirschen / Schokoladen-Knuspermüsli
Yoghurt / sour cherries / chocolate crunchy muesli (B, C1–C3, E1–E8, F, G)

Weitere Speisen erhalten Sie rund um die Uhr (24/7) an unserem Marketplace in der Hotellobby.
Additional food is available 24/7 at our Marketplace in the hotel lobby.

Getränke / BEVERAGES

Softdrinks & Wasser / Soft Drinks & Water

- Cola, Fanta, Sprite (0,5 l) — 4,00 €
- Vio, Still / Medium (0,5 l) — 3,50 €

Aperitif & Wein / Aperitif & Wine

- Aperol Spritz (0,2 l) — 7,50 €
- Hugo (0,2 l) — 7,50 €
- Riesling, Rheingau (0,75 l) — 29,00 €
- Pinotage, SA (0,75 l) — 29,00 €
- Auxerrois, Pfalz (0,375 l) — 15,00 €
- Rosé, Pfalz (0,375 l) — 15,00 €
- Champagner Laurent-Perrier (0,375 l) — 35,00 € / (0,75 l) — 68,00 €

Bier / Beer

- Giesinger Erhellung (0,33 l) — 3,50 €
- Giesinger Radler (0,33 l) — 3,50 €
- Giesinger Pils (0,33 l) — 3,50 €
- Paulaner Alkoholfrei (0,5 l) — 3,50 €

Allergene & Zusatzstoffe / ALLERGENS & ADDITIVES

Die nachfolgende Liste dient zur Orientierung. Bitte sprechen Sie unser Serviceteam bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten jederzeit an.
This list is for guidance only. Please speak to our service team at any time if you have questions about allergies or intolerances.

Code	Allergene (DE / EN)	Code	Allergene (DE / EN)
A	Eier / Eggs	E3	Haselnüsse / Hazelnuts
B	Milch / Milk	E4	Cashewnüsse / Cashew Nuts
C1	Weizen / Wheat	E5	Pecannüsse / Pecan Nuts
C2	Gerste / Barley	E6	Paranüsse / Brazil Nuts
C3	Hafer / Oats	E7	Pistazien / Pistachios
C4	Roggen / Rye	E8	Macadamianüsse / Macadamia Nuts
C5	Dinkel / Spelt	F	Sesamsamen / Sesame Seeds
C6	Grünkern / Green Spelt	G	Soja / Soya
C7	Einkorn / Small Spelt	H	Sellerie / Celery
C8	Emmer / Emmer	I	Senf / Mustard
C9	Kamut / Kamut	J	Fisch / Fish
C10	Triticale / Triticale	K	Krebstiere / Crustaceans
D	Erdnüsse / Peanuts	L	Weichtiere / Molluscs
E1	Mandeln / Almonds	M	Lupine / Lupin
E2	Walnüsse / Walnuts	N	Schwefeldioxid & Sulfite / Sulphur Dioxide & Sulphites

VEGETARISCH - VEGETARIAN / VEGAN
Diese Kennzeichnungen weisen vegetarische bzw. vegane Gerichte aus. / These labels indicate vegetarian and vegan dishes respectively.