

Das Restaurant der Eymann-Sauna garten[t]räume

Liebe Gäste,

Chefkoch André Dieker und sein Team begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant. Er möchte Sie mit einer leichten, gut auf die Sauna abgestimmten, Mittelmeerküche verwöhnen.

Bei schönem Wetter nutzen wir mit garten[t]räume Backhaus und Grill im TOSKANABEREICH zwischen Weinberg und Wasserfall. Bei typisch münsterländischem „Meimelwetter“ finden Sie garten[t]räume im Restaurant und im Innenhof.

Wir bereiten für Sie stets frisch Suppen, Salate und frisches Brot, Tapas, und leckere Hauptgerichte mit Nudeln, Fisch und Fleisch zu. Erstklassige Kuchen und Torten der Konditorei ISSEL und Kaffee der Kaffeerösterei „Herr HASE“ aus Münster runden das schmackhafte und vielfältige Angebot ab.

Ihren Sauna-Durst können Sie mit Kefir, Fruchtsäften, Bieren und aromatischen Rot- wie Weißweinen zuverlässig und nachhaltig löschen.

Bei der Bestellung nennen Sie unseren Kellnern und Kellnerinnen bitte Ihre Schlüsselnummer. Beim Verlassen der Sauna können Sie an der Rezeption ganz bequem in bar oder mit EC/Kreditkarte bezahlen.

Wir wünschen Ihnen eine entspannte Zeit in der Eymann-Sauna und in unserem Restaurant garten[t]räume einen guten Appetit!

André Dieker mit seinem Küchen- und Service-Team
Familie Eymann

P. S. Übrigens gilt bei uns im Hause: Gepflegt speisen und schwitzen sind zweierlei. Tragen Sie deshalb im Restaurant bitte unbedingt einen Bademantel, an den Tischen draußen wünschen wir uns (mindestens) ein umgelegtes Handtuch.

Suppe

Zitronengrassüppchen mit frühlingshaftem Gemüse
und einer Garnele als Einlage 5,00 €

Salate

Dressings zur Auswahl: Joghurt, Essig-Olivenöl oder Himbeere-Honig

- Gartenfrische Blatt- und Rohkostsalate, 8,00 €
- mit einer Variation von fangfrischem Fischfilet 17,50 €
 - mit gebratener Hähnchenbrust 15,00 €
 - mit frisch zubereitetem und herzhaft angemachtem Tatar vom Münsterländer Weiderind 17,50 €
 - mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Hirtenkäse und Thunfisch 15,50 €
 - mit gebackenem Ziegenkäse im Crepéteigmantel und Feigensenf 17,00 €
 - mit kleinen Steaks vom Münsterländer Weiderind 16,00 €

Baguettes

Unsere Weizenbaguettes werden frisch für Sie zubereitet.
Sie sind mit hausgemachtem Kräuterdip, gartenfrischem Salat und Tomaten belegt und mit Goudakäse überbacken.

- Salami 4,00 €
- Westfälischer Knochenschinken – luftgetrocknet 4,50 €
- Hähnchenbrust 5,00 €
- Thunfisch 5,00 €
- Hirtenkäse 4,00 €
- Gouda und Tomaten 3,50 €
- Kochschinken 5,00 €

Die wunderbare Welt der kleinen Köstlichkeiten

Zu unseren Köstlichkeiten servieren wir frisches Brot
und leckeren hausgemachten Aufstrich.

- Eingelegte **Oliven** aus Spanien 3,00 €
- kleine Platte luftgetrocknetem Westfälischen Knochenschinken 6,00 €
- kleine Platte mild geräucherter Westfälischen Knochenschinken 6,00 €
- Original spanischer **Manchego** 6,00 €
- „Caprese“ **Büffelmozzarella** und Tomaten an Balsamico Dressing 8,50 €
- Über Kirschholz geräucherte Hähnchenflügel an hausgemachter scharfer BBQ Soße 9,00 €
- In Olivenöl gebratene **Gambas** mit frischen Peperoni - **scharf** 9,50 €
- In Olivenöl gebratene **Gambas** mit Knoblauch 9,50 €
- kleine Variation von **Rohmilchkäsen** 10,00 €
- Handgemachte **Rostbratwurst „Edition Eymann“** mit Oma Käthes original Ruhrpott Curry Soße 7,50 €
- **geschmorrtes Rindfleisch** auf Burgunder Art serviert an knusprigem Brot 9,00 €
- **Beilagen-Salat** 3,50 €

FrISChe Nudeln

Dazu gibt es frisch geriebenen Parmesan.

- FrISChe Bandnudeln mit hausgemachtem Pesto von getrockneten Tomaten und frischem Spinat 12,00 €
 - zusätzlich mit gebratenen Gambas 16,00 €
- FrISChe Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und frischem Gemüse in Curry Basilikum Soße 19,90 €
- **Beilagen-Salat** 3,50 €

Fangfrischer Fisch

- Aktuelle **Tagesangebote** finden Sie auf der Tafel.

Saftige Steaks

Liebe Gäste,
unser Küchenteam stellt an sich selbst und an die Produkte, die sie verarbeiten höchste Ansprüche. Das gilt auch für die artgerechte Haltung der Tiere die wir verarbeiten. Unser Fleisch wird nach alter Metzgerskunst trocken abgehängt und reift anschließend im Vakuum. Unser Schlachtfleisch beziehen wir ausschließlich aus dem schönen Münsterland.

André Dieker

Alle **Steaks** haben ein Gewicht von ca. 200g und werden mit einem Beilagen Salat serviert.

Wählen Sie dazu Steakhouse Pommes oder Kräuterkartoffeln aus. Dazu empfehlen wir: Portweinsauce, Pfeffersauce oder Kräuterbutter

- Rumpsteak vom Münsterländer Weiderind 22,00 €
- Rinderfiletsteak vom Münsterländer Weiderind 29,90 €
- Hähnchenbrust 16,00 €

Schnitzel

Lummer-Schnitzel vom Münsterländer Landschwein 15,00 €

- mit geschmorten Zwiebeln in Bockbier Soße
- mit frischer Ananas, Kochschinken und Käse überbacken

Zu dem **Schnitzel** servieren wir Steakhouse Pommes und einen Beilagen Salat.

Kaffee-Spezialitäten

aus der Münsteraner Kaffeerösterei „Herr Hase“

Kaffee	1,60 €
Großer Kaffee	2,60 €
Espresso	1,60 €
Cappuccino	2,10 €
Milchkaffee	3,20 €
Latte Macchiato	2,70 €
Schok-Mok	1,60 €
Kakao	1,60 €

Verfeinern Sie Ihren Kaffee mit einem Schuss Monin Sirup zu einer köstlichen Spezialität

Vanille, Amaretto, Caramel	je	0,60 €
----------------------------	----	--------

Kuchen

Eine täglich frische Auswahl von Kuchen aus Ortwin Schefflers Konditorei Issel (Hammer Straße, Münster)

pro Stück	3,50 €
-----------	--------

Teeauswahl

 aus dem Hause Tee Gschwendner

In der Portionskanne

Assam	Kräftiger, Schwarztee mit voller Assamwürze	3,20 €
Darjeeling	Duftig-leichter Tee mit gold-gelber Tasse	3,20 €
Grüner Tee	Frisch-herbe, grünlich-gelbe Tasse	3,20 €
Minze	Duftig-mentholisch, erfrischende Klassiker	3,20 €
Kamille	Wohltuender, aromatischer Kräutertee	3,20 €
Rooibusch	Cream-Caramel	3,20 €
Multivitamin-Früchtete	Vitaminreich, mit dem Aroma frischer Zitronen und Orangen	3,20 €

Wein & Sekt

- 201 **Weißer Burgunder** trocken
Weingut Köster-Wolf, Albig - Rheinhessen
Der Tipp des Kochs: Ein feinfruchtiger, vielseitiger
Begleiter für unsere zeitgemäße Küche!
- | | |
|-----------|---------|
| Glas 0,2l | 3,30 € |
| Flasche | 14,00 € |
- 202 **Riesling** feinherb
Weingut Johann Peter Mertes, Kanzem/Saar – Mosel
Feiner Riesling-Duft, reife Apfelaromen, milde Säure:
Erfrischender Wein zu unseren knackig-frischen Salaten.
- | | |
|-----------|--------|
| Glas 0,2l | 2,75 € |
|-----------|--------|
- 203 **Scheus Traum**
Weingut Köster-Wolf, Albig - Rheinhessen
Aromatisch-fruchtiger, leichter Weißwein.
Eine Aufmunterung zu unseren knusprigen Baguettes.
- | | |
|----------------|---------|
| Glas 0,2 l | 3,30 € |
| Flasche 0,75 l | 14,00 € |
- 204 **Ockfener Bockstein** fruchtig-würziger Riesling
Weingut Johann Peter Mertes, Kanzem/Saar – Mosel
Einzellagen-Riesling aus einer der besten Lagen der Saar:
Charaktervoller Wein – ein Allrounder.
- | | |
|----------------|---------|
| Glas 0,2 l | 4,40 € |
| Flasche 0,75 l | 18,00 € |
- 205 **Spätburgunder** Rotwein trocken
Weingut Martin Waßmer, Schlatt – Markgräflerland
Der volle, typische Duft eines reifen Spätburgunders:
beerenfruchtig und lang anhaltend im Geschmack.
Klassischer Begleiter gold-brauner Lummer-Schnitzel.
- | | |
|----------------|---------|
| Glas 0,2l | 4,40 € |
| Flasche 0,75 l | 17,50 € |
- 206 **Domaine de la Valériane** Rotwein trocken
V. Collombe, AOC Côtes du Rhône, Domazan – France
Ein warm-aromatischer Rotwein, vollmundig, würzig,
mit den Aromen dunkler Beere. Langer Nachhall.
Die Empfehlung zu unseren Tapas oder frischen Nudeln.
- | | |
|----------------|---------|
| Glas 0,2l | 4,40 € |
| Flasche 0,75 l | 18,50 € |
- 207 **VIE** Rotwein trocken
Massotte, AOC Côtes du Roussillon, Trouillas – France
Konzentrierte Fruchtaromen kennzeichnen den
Kraftvollen Wein. Gewachsen unter der südfranzösischen
Sonne erinnert er an unbeschwerte Urlaubstage.
Eine würdige Begleitung zu unseren Steaks.
- | | |
|----------------|---------|
| Glas 0,2l | 4,90 € |
| Flasche 0,75 l | 18,50 € |
- 208 **Eymanns Piccolo-Vielfalt** im 0,2 l Fläschchen
RIESLING-SEKT: trocken, knackig, belebend
SCHEUREBE-SEKT: fruchtig, fein, mild, eine Aromabombe!
Aufmunternde Sekte, sich selbst und andere zu feiern!
- | | |
|------------|--------|
| je Flasche | 4,00 € |
|------------|--------|

Kefir

Der Erfrischungs-Klassiker der Eymann-Sauna.

Kefir pur oder Kefir plus Saft	0,25 l	2,20 €
	0,40 l	2,75 €

Wässer und Softdrinks

Gerolsteiner Gourmet-Sprudel	0,25 l	1,40 €
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	1,40 €
Schweppes Bitter Lemon	0,25 l	1,65 €

Coca Cola

Coca Cola light je 0,20 l 1,65 €

Fanta je 0,40 l 3,20 €

Fruchtsäfte

Kirschnektar

Bananennektar

Erdbeernektar

Grapefruitsaft

Tomatensaft

Pfirsichnektar

Orangensaft je 0,25 l 1,80 €

Apfelsaft je 0,40 l 2,75 €

Saft-Schorlen

Alle Säfte erhalten Sie auch als Schorle
mit Gerolsteiner Gourmet Sprudel. 0,40 l 2,75 €

Wein-Schorle

Riesling (0,2 l) und Gerolsteiner Gourmet Sprudel
fügen sich zu einer durstlöschenden Köstlichkeit. 0,45 l 3,75 €

Biere

Bitburger Premium Pils	0,33 l	2,20 €
Bitburger 0,0 % alkoholfrei	0,33 l	2,20 €
Bitburger 0,0 % Radler	0,33 l	2,20 €
Erdinger Weißbier	0,50 l	3,30 €
Erdinger Dunkel	0,50 l	3,30 €
Erdinger Alkoholfrei	0,50 l	3,30 €
Pott's Leeze Radler	0,33 l	2,30 €
Pott's Landbier „Münsterländer Original“	0,33 l	2,30 €
Frankenheim Blue Altbier plus Cola	0,33 l	2,20 €
Vitamalz	0,33 l	2,20 €

SASSE

feinbrennerei

Münsterländer Lagerkorn	2 cl	2,75 €
Münsterländer Himbeergeist	2 cl	2,75 €
Williams Edelbrand	2 cl	2,75 €
Cigar Special	2 cl	3,75 €
Sechser Naturlikör	2 cl	2,20 €
Organic Kakao mit Nuss Bio	2 cl	2,20 €
Organic Kaffee Arabica Bio	2 cl	2,20 €
Organic Schoko Mint Bio	2 cl	2,20 €

Spirituosen

Fernet Branca	2 cl	2,75 €
Jägermeister	2 cl	2,75 €
Asbach Uralt	2 cl	2,75 €
Tullamore Dew Whiskey	2 cl	2,75 €
Moskovskaya	2 cl	2,20 €
Korn	2 cl	1,65 €
Genever	2 cl	2,20 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,75 €

Das Restaurant der Eymann-Sauna garten[t]räume

Öffnungszeiten des Restaurants:

Montag bis Donnerstag: 12:00 bis 21:30 Uhr

Freitag: 12:00 bis 22:00 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertage: 12:00 bis 19:00 Uhr

**Eine Liste deklarierungspflichtiger Zusatzstoffe
liegt an der Rezeption für Sie bereit**

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Extrawünsche bei den Speisen kleine Aufschläge berechnen.