

# 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, saisonalen sowie regionalen Küche 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 Telgmann 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

Kürbissuppe nach hauseigenem Rezept  
mit Äpfeln und Pastinaken ohne Sahne gekocht 5,00

# Salate

Dressings zur Auswahl: Joghurt, Essig-Olivenöl oder Apfeldressing

- Gartenfrische Blatt- und Rohkostsalate, 8,00
- mit einer Variation von fangfrischem Fischfilet 17,90
  - mit gebratener Hähnchenbrust 13,90
  - mit gebackenem Ziegenkäse im  
Kräuter-Crepéteig-Mantel an Feigensenf 16,50
  - mit kalt geräuchertem Schweinefielt rosa gebraten und  
marinierten Äpfeln 16,90
  - mit gebratenen Waldpilzen  
mit Bacon und Zwiebeln oder rein vegetarisch 15,00
  - mit kleinen Steaks vom Münsterländer Weiderind 17,00

# 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 luftgetrockneter Westfälischen Knochenschinken 6,00
- kleine Platte geräucherter Westfälischen Knochenschinken 6,00
- Original spanischer **Manchego** 6,00
- über Kirschholz geräucherte Hähnchenflügel an BBQ Soße 9,00
- In Olivenöl gebratene **Gambas** mit frischen Peperoni - **scharf** 9,50
- In Olivenöl gebratene **Gambas** mit Knoblauch 9,50
- Handgemachte Rostbratwurst „Edition Eymann“ mit Oma Käthes  
original Ruhrpott Curry-Soße 6,00
- Auswahl raffinierter Hart- und Rohmlichkäsen an Feigensenf 9,50
- Beilagen-Salat 3,50

## FrISChe Nudeln

Dazu gibt es frisch geriebenen Parmesan.

- FrISChe Bandnudeln mit hausgemachtem Pesto vom  
Muskat Kürbis und seinen Kernen 13,00
- FrISChe Bandnudeln mit hausgemachtem Pesto vom  
Muskat Kürbis und seinen Kernen und gebraten **Garnelen** 16,00
- FrISChe Bandnudeln mit geräuchertem Schweinefilet in Curry  
Basilikum-Soße 14,00
- 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 abgehangen 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.

Als Beilagen empfehlen wir: Pommes Frites oder Kräuterkartoffeln.

Wählen Sie zwischen: Portweinsauce, Pfeffersauce oder Kräuterbutter

- Rumpsteak vom Münsterländer Weiderind 22,00
- Hähnchenbrust 16,00

## Schnitzel

Zu unserem **Schnitzel** servieren wir einen Beilagensalat und Pommes Frites

**Lummer-Schnitzel** vom Münsterländer Landschwein

- mit einer Sauce von frischen Waldpilzen 15,00 €
- mit hausgemachter Pfefferrahmsauce 15,00 €

## Schon gewusst?

In der Adventszeit laden wir alle Gäste zu Glühwein und alkoholfreien Punsch ein. Genießen Sie die heißen Getränke in der kalten Jahreszeit zwischen Feuerschalen und Kerzen hier in der Außengastronomie.

# 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 wechselnde Auswahl Kuchen der prämierten Konditorei Telgmann aus Werne.

pro Stück	ab 2,50
-----------	---------

## 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

## Weißwein

### 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

### 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

### 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

### Wawerner Goldberg Riesling - trocken

Weingut Johann Peter Mertes, Kanzem/Saar – Mosel

Einzellagen-Riesling von der Saar: fein und animierend:

Ein aromatischer Riesling mit reifer Säure. Trinkfreude pur.

Glas 0,2 l 4,40

Flasche 0,75 l 18,00

## Rosé

### Spätburgunder Weißherbst feinherb

Weingut Martin Waßmer, Schlatt – Markgräflerland

Klar, feinsaftig, erfrischend, mit zarter Fruchtsüße.

Aromen von roten Beeren und knackigem Steinobst.

Ein universaler Essensbegleiter – und auch solo unglaublich lecker!

Glas 0,2 l 4,40

Flasche 0,7 l 14,00

### Java Rosé trocken

Famille Fezas, Côtes de Gascogne, Larroque – France

Merlot und Cabernet Franc spielen für einen fruchtig-

frischen, feinwürzigen Wein zusammen, der auch einen

Eiswürfel im Glas verträgt. Unbeschwerter Sommergenuss!

Glas 0,2 l 4,40

Flasche 0,75 l 14,00

# Rotwein

## 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

## 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

## L'ove Rotwein trocken

Massotte, AOC Côtes du Roussillon, Trouillas – France

Die erdigen Aromen des kraftvollen Weins aus Syrah-

Trauben mit seinen Kakao- und Kaffeeanklängen

harmonieren perfekt mit unseren Rindersteaks.

Glas 0,2l 4,90

Flasche 0,75 l 19,50

## Sekt im 0,2 l Fläschchen

Aufmunternde Sekte, sich selbst und andere zu feiern!

je Flasche 4,00

**RIESLING-SEKT** trocken, knackig, belebend

**SCHEUREBE-SEKT** fruchtig, fein, mild, eine Aromabombe!

# 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.

Alle Preise in Euro und incl. 19% MwSt.