

>> **Weißwein** <<

Weißer Burgunder - trocken 0,2l 3,30
Weingut Köster-Wolf, Albig - Rheinhessen
Der Tipp des Kochs: Ein feinfruchtiger, vielseitiger Begleiter für unsere zeitgemäße Küche!

Riesling - feinherb 0,2l 2,75
Weingut Johann Peter Mertes, Kanzem/Saar – Mosel
Feiner Riesling-Duft, reife Apfelaromen, milde Säure.
Erfrischender Wein zu unseren knackig-frischen Salaten.

>> **Riesling- Schorle** 0,45l 3,75
Riesling und Gerolsteine Gourmet Sprudel
fügen sich zu einer durstlöschenden Köstlichkeit

Scheus Traum 0,2l 3,30
Weingut Köster-Wolf, Albig - Rheinhessen
Aromatisch-fruchtiger, leichter Weißwein.
Eine Aufmunterung zu unseren knusprigen Baguettes.

Wawerner Goldberg - Riesling feinherb 0,2l 4,40
Weingut Johann Peter Mertes, Kanzem/Saar – Mosel
Einzellagen-Riesling von der Saar: fein und animierend.
Ein aromatischer Riesling mit reifer Säure. Trinkfreude pur.

>> **Roséwein** <<

Spätburgunder Weißherbst - feinherb 0,2l 4,40
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!

Java Rosé - feinherb 0,2l 4,40
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!

>> **Rotwein** <<

Spätburgunder - trocken 0,2l 4,40
Weingut Martin Waßmer, Schlatt – Markgräflerland
Der volle, typische Duft eines reifen Spätburgunders: beerenfruchtig
und lang anhaltend im Geschmack.
Klassischer Begleiter gold-brauer Lummer-Schnitzel.

Domaine de la Valérina - trocken 0,2l 4,40
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 kleinen
Köstlichkeiten oder frischen Nudeln.

>> **Sekt** <<

Aufmunternde Piccolos, um sich selbst und
andere zu feiern.

Riesling 0,2l 4,00
Trocken, knackig und belebend

Scheurebe 0,2l 4,00
Fruchtig, fein und mild: eine Aromabombe

>> **Informationen** <<

Corona Regeln:

>> Platzwahl: Bitte warten Sie vor dem Restaurant! Wir begleiten Sie zum Platz.

>> Abstand zu anderen Gästen halten

>> Hygiene: Desinfizieren Sie sich die Hände

>> Maskenpflicht im Restaurant! An Ihrem Sitzplatz dürfen Sie die Maske ablegen.

Kleiderordnung:

Bitte tragen Sie im Restaurant einen Bademantel.

Bezahlung:

Bei der Bestellung zeigen Sie uns bitte Ihre Schlüsselnummer. Beim Verlassen der Sauna bezahlen Sie bequem mit EC, Master- /Visacard oder bar.

Handyverbot:

Wie überall bei uns gilt das Handyverbot auch im Restaurant.

Öffnungszeiten Restaurant:

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

>> Freitags: 12:00 bis 22:00 Uhr

>> Samstag - Sonntag: 12:00 bis 19:00 Uhr

Zusatzstoffe/Allergene:

Bitte sprechen Sie uns an.

Änderungen und Extrawünsche:

Für Änderungen bzw. Extrawünsche behalten wir es uns vor, einen Aufpreis zu berechnen.

Preise:

Alle Preise in Euro incl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Speisekarte



eymann SAUNA

>> Getränke <<

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, Fanta Orange	0,20 l	1,65

Fruchtiges

Saft-Schorle	0,40 l	2,75
---------------------	--------	------

Säfte zur Auswahl:

Kirsche¹, Banane¹, Erdbeere¹, Grapefruit², Tomate², Pfirsich¹, Orange², Apfel², Maracuja¹

	0,20 l	1,65
Saft - PUR	0,40 l	2,75

Kaffee-Spezialitäten

aus der Münsteraner Kaffeerösterei "Herr Hase"

Kaffee	<i>klein</i>	1,40
Kaffee	<i>groß</i>	2,60
Espresso		1,60
Cappuccino		2,10
Milchkaffee		3,20
Latte Macchiato		2,70
Schock-Mok		1,60
Kakao		1,60

>> Teeauswahl <<

aus dem Hause TeeGschwender
in der Portionskanne 3,20

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

Kefir
seit über 40 Jahren Erfrischungs-Klassiker der Eymann-Sauna. Von Natur aus reich an Eiweiß, Calcium und Vitamin B12

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

>> Bier <<

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

Benediktiner Hell	0,5 l	3,20
-------------------	-------	------

Erdinger Weißbier	0,5 l	3,30
Erdinger Dunkel	0,5 l	3,30
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	3,30

Pott`s Leeze - Radler	0,33 l	2,30
Pott`s Landbier dunkel	0,33 l	2,30

Frankenheim Blue	0,33 l	2,20
Vitalmalz	0,33 l	2,20

>> Spirituosen <<

aus der Münsterländer Feinbrenneri Sasse

Münsterländer Lagerkorn® 2 cl 2,75
Lagerkorn® ist sehr weich, warm und elegant. Beherrschend sind helle Aromen, wie Vanille und weiße Schokolade die sich mit einer süßmalzigen Stilistik kombinieren. Es finden sich die herrlich-würzigen Röstaromen des Malzes wieder, die vollständig erhalten sind.
>> Genießen Sie Lagerkorn® als Digestif zur leichten Küche.

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	2 cl	2,20
Organic Kaffee Arabica	2 cl	2,20
Organic Schoko Mint	2 cl	2,20

>> Suppe <<

Kürbissuppe - *vegan - nach hauseigenem Rezept mit Äpfeln und Pastinaken ohne Sahne gekocht* 4,90

>> Salate <<

Zu unseren Salaten reichen wir frisches Brot und wechselnde hausgemachte Dips. Dressing-Auswahl: Essig-Olivenöl, Joghurt oder Balsamico-Dressing

Gartenfrischer Blatt- und Rohkostsalat 7,90

>> mit einer Variation von fangfrischem Fischfilet 17,90

>> mit gebratener Hähnchenbrust 15,90

>> mit gebackenem Ziegenkäse im Kräuter-Crepéteig-Mantel an Feigensenf 15,90

>> mit Medaillons von kaltgeräuchertem Schweinefilet, rosa gebraten serviert 13,90

>> mit gebratenen Waldpilzen, Bacon und Zwiebeln oder rein vegetarisch 14,90

>> mit kleinen Steaks vom Münsterländer Weiderind 16,90

>> 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 4,50

>> Hähnchenbrust 5,00

>> Thunfisch 5,00

>> Hirtenkäse 4,00

>> Gouda und Tomaten 3,50

>> Kochschinken 5,00

>> Kleine Köstlichkeiten <<

Zu unseren Köstlichkeiten reichen wir frisches Brot und wechselnde hausgemachte Dips.

Eingelegte Oliven aus Spanien 3,90

Kleine Platte *lufgetrockneter* Westfälischer Knochenschinken 7,90

Kleine Platte *geräucherter* Westfälischer Knochenschinken 7,90

Original spanischer Manchego 5,90

Pimientos de Padrón mit Knochenblau und Meersalz 7,90

In Olivenöl gebratene Gambas mit frischen Peperoni - scharf 8,90

In Olivenöl gebratene Gambas mit Knoblauch 8,90

Handgemachte Rostbratwurst „Edition Eymann“ mit Oma Käthes original Ruhrpott Curry-Soße 7,90

Auswahl raffinierter Hart- und Rohmilchkäse an Feigensenf 8,90

Nachos mit Käse überbacken, Jalapenos Sour Cream und Salsa 6,90

>> Nudeln <<

Zu unseren Nudeln reichen wir frisch geriebenen Parmesan.

Frische Bandnudeln
>> mit hausgemachtem Pesto vom Muskatkürbis und seinen Kernen 12,90

>> mit hausgemachtem Pesto vom Muskatkürbis und seinen Kernen und gebratenen Gambas 15,90

>> mit hausgeräuchertem Schweinefilet an pikanter BBQ Soße 13,90

>> mit hausgemachter veganer Soße á la Bolognese nach Art des Küchenchefs 10,90

>> Steaks <<

Zu unseren Steaks reichen wir frisches Brot mit wechselnden Dips und einen Beilagensalat.

Rumpsteak vom Münsterländer Weiderind, 200 g 21,90

Hähnchenbrust, 200 g 15,90

>> zur Auswahl: Portweinsauce, Pfeffersauce, Kräuterbutter

>> Beilage: Pommes Frites oder Kräuterkartoffeln

>> Schnitzel <<

Zu unseren Schnitzel servieren wir einen Beilagensalat und Pommes Frites.

Lummer Schnitzel

>> mit einer Soße von frischen Waldpilzen 15,90

>> mit hausgemachter Pfefferrahmsauce 15,90

>> Fangfrischer Fisch <<

Aktuelle Tagesangebote finden Sie auf der Tafel.

