

Speisekarte



eymann SAUNA

Pizzakarte

Tonno 11,90
Tomatensauce, Mozzarella, Gouda,
Thunfisch, Zwiebeln, Orgenao

Classico 8,90
Tomatensauce, Mozzarella, Gouda,
Salami, Orgenao

Gartenträume 10,90
Tomatensauce, Mozzarella, Gouda,
Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini, Paprika,
Cherrytomaten, Oregano

Toscana 10,90
Tomatensauce, Mozzarella, Gouda,
grüne Oliven, sonnengetrocknete
Tomaten, frischer Spinat

Gamba 11,90
Tomatensauce, Mozzarella, Gouda,
Garnelen, Spinat, Knoblauch, Oregano

Chilli Chicken 10,90
Tomatensauce, Mozzarella, Gouda,
feurig scharf mariniertes
Hähnchenfleisch, Cherrytomaten,
Oregano

Pulled Pork 11,90
Tomatensauce, Mozzarella, Gouda,
hausgemachtes Pulled Pork, Zwiebeln
und BBQ Sauce

Flammkuchen

Old School 8,90
Sour Cream, krosser Speck, Zwiebeln

Le chèvre 12,90
Sour Cream, Ziegenkäse, Feigensenf,
Rucola

Rustikus 12,90
Sour Cream, frischer Spinat,
Räucherlachs

Frische Salatvielfalt

Wählen Sie zwischen Joghurt- oder Essig+Öl Dressing.

Salat mit Weiderind 16,90
Feine Saltkomposition mit frischer
Rohkost, Sprossen und
Kürbiskern-Topping an gegrilltem
Rumpsteak vom Münsterländer
Weiderind

Salat mit Halloumi 14,50
Knackfrische Salate mit Oliven,
sonnengetrockneten Tomaten und
gegrilltem Halloumi-Käse

Salat mit Hähnchenbrust 15,50
Feine Saltkomposition mit frischem
Obst gespickt an gegrilltem Filet vom
Freilandhuhn

Salat mit Lachs 17,50
Knackfrische Salate mit frischer
Rohkost, gegrilltem Filet vom Fjordlachs
und Parmesan-Topping

Zu allen Gerichten reichen wir
frisches Brot der Münsteraner
Traditionsbäckerei Prünke und
hausgemachten Dipp.

Vom Grill

Currywurst 6,90

Zwei gegrillte Rostbratwürstchen
„Edition Eymann“ an hausgemachter
Currysauce

Rumpsteak 21,90

vom Münsterländer Weiderind (250g)
mit Kräuterbutter, Beilagensalat und
gegrillter Kartoffel

Freiland Huhn 17,50

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet vom
Freiland Huhn (250g) serviert an
Kräuterbutter, mit Beilagensalat und
gegrillter Kartoffel

Entrecote 19,90

vom Münsterländer Landschwein
(250g) serviert an Kräuterbutter, mit
Beilagensalat und gegrillter Kartoffel

Amerie - Münsterländer Aperitif mit Scavi&Ray Prosecco 0,2l

5,90 €



Getränke

Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	1,40
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	1,40
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta Orange	0,25 l	1,70
Schweppes Bitter Lemon	0,25 l	2,20

Fruchtiges

Saft-Schorle	0,4 l	3,10
Säfte zur Auswahl: Kirsche ¹ , Banane ¹ , Erdbeere ¹ , Apfel ² , Grapefruit ² , Tomate ² , Pfirsich ¹ , Orange ² , Maracuja ¹	0,20 l	1,80
Saft - PUR	0,40 l	3,10

1 = Nektar; 2 = Saft

Kaffee-Spezialitäten aus der Münsteraner Kaffeerösterei "Herr Hase"

Kaffee	klein	1,90
Kaffee	groß	2,60
Espresso		1,90
Cappuccino		2,50
Milchkaffee		3,50
Latte Macchiato		2,50
Schock-Mok		1,90
Kakao		1,90

>> Teeauswahl <<

aus dem Hause TeeGschwendner
in der Portionskanne

3,50

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

Kefir + Saft oder pur	0,40 l	2,90
-----------------------	--------	------

Bier

Bitburger Premium Pils	0,33 l	2,90
Bitburger 0,0 % - alkohlfrei	0,33 l	2,90
Bitburger 0,0 % - Radler	0,33 l	2,90
Benediktiner Hell	0,5 l	3,80
Erdinger Weißbier	0,5 l	3,90
Erdinger Dunkel	0,5 l	3,90
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	3,90
Pott`s Leeze - Radler	0,33 l	3,20
Pott`s Landbier dunkel	0,33 l	3,20
Frankenheim Blue	0,33 l	2,90
Vitamalz	0,33 l	2,90

Spirituosen

aus der Münsterländer Feinbrenneri Sasse alle 2 cl

Münsterländer Lagerkorn® 3,20
Lagerkorn® ist sehr weich, warm und elegant. Beherrschend
sind helle Aromen, wie Vanille und weiße Schokolade die sich
mit einer süß-malzigen 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	3,90
Williams Edelbrand	3,90
Cigar Special	5,90
Sechser Naturlikör	2,90
Organic Kakao mit Nuss	2,90
Organic Kaffee Arabica	2,90
Organic Schoko Mint	2,90

Weißwein

offen 0,2 l

Weißer Burgunder - trocken 4,30
Weingut Köster-Wolf, Albig - Rheinhessen
Der Tipp des Kochs: Ein feinfruchtiger, vielseitiger Begleiter für unsere zeitgemäße Küche!

Riesling - feinherb 3,75
Weingut Johann Peter Mertes, Mosel
Feiner Riesling-Duft, reife Apfelaromen, milde Säure.
Erfrischender Wein zu unseren knackig-frischen Salaten.

>> Riesling-Schorle 0,45 l 4,90
Riesling und Gerolsteine Gourmet Sprudel fügen sich zu einer durstlöschenden Köstlichkeit

Scheus Traum 4,30
Weingut Köster-Wolf, Albig - Rheinhessen
Aromatisch-fruchtiger, leichter Weißwein.
Eine Aufmunterung zu unseren knusprigen Baguettes.

Wawerner Goldberg-Riesling 5,90
Weingut Johann Peter Mertes, Mosel
Einzellagen-Riesling von der Saar: fein und animierend.
Ein aromatischer Riesling mit reifer Säure. Trinkfreude pur.

Roséwein

offen 0,2 l

Spätburgunder Weißherbst-feinherb 4,90
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 4,90
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

offen 0,2 l

Spätburgunder - trocken 5,40
Weingut Martin Waßmer, Schlatt-Markgräflerland
Der volle, typische Duft eines reifen Spätburgunders: beerenfruchtig und lang anhaltend im Geschmack.

Domaine de la Valérian - trocken 5,90
V. Collombe, AOC Côtes du Rhône, Domazan – France
Ein warm-aromatischer Rotwein, vollmundig, würzig, mit den Aromen dunkler Beere. Langer Nachhall.

Sekt

Aufmunternde Piccolos, um sich selbst und andere zu feiern.

Riesling 0,2 l 5,90
Trocken, knackig und belebend

Scheurebe 0,2 l 5,90
Fruchtig, fein und mild: eine Aromabombe

Informationen:

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

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.

