

SPEISEKARTE

eymann SAUNA

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant und möchten Sie mit einer leichten, gut auf die Sauna abgestimmten, saisonalen sowie regionalen Küche verwöhnen.

In den Sommermonaten genießen Sie frische Köstlichkeiten aus dem Steinofen und vom Grill im TOSKANABEREICH zwischen Weinberg und Wasserfall. In den Wintermonaten und bei typischem „Münsterländer Meimelwetter“ nehmen Sie in unserem Restaurant vor dem Kamin Platz.

Wir bereiten für Sie stets frisch Suppen, Salate Tapas und leckere Hauptgerichte mit Nudeln, Fisch und Fleisch zu.

Erstklassige Kuchen und Torten der Konditorei „Café Classique“ und Kaffee der Kaffeerösterei „Herr HASE“ aus Münster runden das schmackhafte und vielfältige Angebot ab.

Kefir, Fruchtsäfte, Biere und aromatische Weine runden unser Getränkeangebot ab.

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 einen guten Appetit!

Familie Eymann und Team

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

Getrübete Kartoffelsuppe mit geräuchertem Roastbeef als Einlage	5,90
---	------

Salate

Dressings zur Auswahl: Essig-Öl, Joghurt oder Balsamico

- gartenfrische Blatt- und Rohkostsalate 8,00
- mit einer Variation von fangfrischem Fischfilet 17,90
- mit gebratener Hähnchenbrust, Parmesan und getrockneten Tomaten 15,90
- mit gebackenem Ziegenkäse im Kräuter-Crêpes-Teigmantel an Feigensenf 15,90
- mit Entenbrust aus dem Obstrauch – kalt geräuchert und rosa gebraten serviert 16,90
- mit gebratenen Waldpilzen – mit Bacon oder vegetarisch 15,90
- mit kleinen Steaks vom Münsterländer Weiderind 16,90

Der Klassiker: „Eymanns Baguettes“

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

Überbackenes Weizenbaguette mit:

- Salami 4,50
- Westfälischem Knochenschinken (luftgetrocknet) 4,90

- Hähnchenbrust 5,90
- Thunfisch 5,90
- Hirtenkäse 4,50
- Gouda und Tomaten 3,90
- Kochschinken 4,50

Kleine Köstlichkeiten

Zu unseren Köstlichkeiten servieren wir frisches Brot der Münsteraner Traditions-Bäckerei Prünke und leckeren hausgemachten Aufstrich.

- eingelegte Oliven aus Spanien 3,00
- kleine Platte von luftgetrocknetem Westfälischen Knochenschinken 6,00
- kleine Platte von mild geräuchertem Westfälischen Knochenschinken 6,00
- hausgemachtes Anti-Pasti-Gemüse 7,50
- Chili con Carne 8,90
- Gambas in Tomaten-Estragonsoße 9,50
- Auswahl raffinierter Hart- und Rohmilchkäse an Feigensenf 8,90
- Handgemachte Rostbratwurst „Edition Eymann“ mit Oma Käthes original Ruhrpott Curry Soße 7,90

Backkartoffel

- mit Kräuterdipp und Salatbouquet 11,90
- mit Kräuterdipp, geräuchertem Lachs und Salatbouquet 13,90
- mit Chili con Carne und Salatbouquet 14,90
- mit Grünkohl-Soja-Bolognese (vegan) und Salatbouquet 14,90

Pasta

Serviert mit frisch geriebenem Parmesan.

- Spaghetti mit Grünkohl-Soja-Bolognese (vegan) 12,90
- Spaghetti mit geschmortem Wildschweingulasch 13,90
- Beilagensalat 3,50

Schnitzel vom Münsterländer Landschwein

Zu unseren Schnitzeln servieren wir einen Beilagensalat und Pommes.

Lummerschnitzel vom Münsterländer Landschwein

- mit einer Soße von frischen Waldpilzen 15,90
- mit hausgemachter Pfefferrahmsoße 15,90
- mit „Münsterländer-Zwiebelsoße“ 15,90

Hähnchenbrust

200 g Hähnchenbrust Filet

18,90

Zu der Hähnchenbrust servieren wir einen kleinen Salat.
Dazu reichen wir Pommes oder Kräuterkartoffeln.
Wählen Sie dazu: Kräuterbutter, Pfefferrahmsoße oder Portweinssoße.

Münsterländer Weiderind

Genießen Sie ausgezeichnete Steaks aus dem Münsterland vom Fleischsommelier Christoph Laschke. Bereits in der dritten Generation steht die Familie Laschke aus Heek für „Qualität, statt Masse“.

200 g Rumpsteak vom Münsterländer Weiderind

22,90

Zu dem Rumpsteak servieren wir einen kleinen Salat.
Dazu reichen wir Pommes oder Kräuterkartoffeln.
Genießen Sie das Steak „pur“ oder wählen dazu: Kräuterbutter, Pfefferrahmsoße oder Portweinssoße.

Frischer Fisch

Wechselnde Fischangebote finden Sie auf der Tafel.

Kaffee-Spezialitäten

aus der Münsteraner Kaffeerösterei „Herr Hase“

- Kaffee 1,90
- Großer Kaffee 2,60
- Espresso 1,90
- Cappuccino 2,50
- Milchkaffee 3,50
- Latte Macchiato 2,50
- Schok-Mok 1,90
- Kakao 1,90

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 aus dem Münsteraner Café Classique Stück 3,50

Teeauswahl

aus dem Hause Tee Gschwendner in der Portionskanne

- Assam 3,50
Kräftiger Schwarztee mit voller Assamwürze
- Darjeeling 3,50
Duftig-leichter Tee mit gold-gelber Tasse
- Grüner Tee 3,50
Frisch-herbe, grünlich-gelbe Tasse
- Minze 3,50
Duftig-mentholisch, erfrischende Klassiker
- Kamille 3,50
Wohltuender, aromatischer Kräutertee
- Rooibusch 3,50
Cream-Caramel
- Multivitamin-Früchtetee 3,50
Vitaminreich, mit dem Aroma frischer Zitronen und Orangen

Weißwein

- Weißer Burgunder – trocken
Weingut Köster Wolf – Rheinhessen 0,2 l 4,30
- Riesling – feinherb
Weingut Johann Peter Mertes – Mosel 0,2 l 3,80
- Scheuss Traum – feinherb – aromatisch fruchtig
Weingut Köster Wolf – Rheinhessen 0,2 l 4,30
- Bockstein Riesling – trocken
Weingut Johann Peter Mertes – Mosel 0,2 l 5,90

Roséwein

- Spätburgunder Weißherbst – feinherb
Weingut Martin Waßmer, Schlatt – Markgräflerland 0,2 l 4,90
- Java Rosé – trocken
Famille Fezas, Côtes de Gascogne, France 0,2 l 4,90

Rotwein

- Spätburgunder Rotwein – trocken
Weingut Martin Waßmer, Schlatt – Markgräflerland 0,2 l 5,40
- Domaine de la Valériane – trocken – AOC
V. Collombe, Côtes du Rhône, Domazan – France 0,2 l 5,90
- Syrah – trocken – IGP
Domaine Pierre Finon – Vin de Pays – France 0,2 l 5,90
- Merlot „Fascination“ – trocken
Domaine Pierre Finon – Vin de Pays – France 0,2 l 5,90

Prosecco

- Scavi&Ray Prosecco Frizzante 0,1 l 2,60

Wein-Schorle

- Riesling (0,2 l) und Gerolsteiner Gourmet Sprudel fügen sich zu einer durstlöschenden Köstlichkeit. 0,45 l 4,90

Kefir

Der Erfischungs-Klassiker in der Eymann-Sauna seit über 40 Jahren

- Kefir pur oder mit Saft 0,4 l 2,90

Säfte zur Auswahl: Kirsche¹, Banane¹, Erdbeere¹, Apfel², Grapefruit², Tomate², Pfirsich¹, Orange², Maracuja¹ (1 = Nektar; 2 = Saft)

Wasser und Softdrinks

- Gerolsteiner Gourmet-Sprudel 0,25 l 1,40
- Gerolsteiner Naturell 0,25 l 1,40
- Schweppes Bitter Lemon 0,25 l 2,30
- Coca-Cola 0,2l/0,4l 1,70/3,30
- Coca-Cola light 0,2l/0,4l 1,70/3,30
- Fanta Orange 0,2l/0,4l 1,70/3,30

Fruchtsäfte

- Kirsche¹, Banane¹, Erdbeere¹, Apfel², Grapefruit², Tomate², Pfirsich¹, Orange², Maracuja¹ 0,25 l 1,80
0,40 l 3,10

(1 = Nektar; 2 = Saft)

Saft-Schorle

- Alle Säfte erhalten Sie auch als Schorle mit Gerolsteiner Gourmet Sprudel. 0,40 l 3,10

Bier

• Bitburger Premium Pils	0,33 l	2,90
• Bitburger 0,0 % alkoholfrei	0,33 l	2,90
• Bitburger 0,0 % Radler	0,33 l	2,90
• Benediktiner Hell – mildes Lagerbier	0,50 l	3,80
• Erdinger Weißbier	0,50 l	3,90
• Erdinger Dunkel	0,50 l	3,90
• Erdinger alkoholfrei	0,50 l	3,90
• Pott's Leeze – Radler	0,33 l	3,20
• Pott's Landbier – „Münsterländer Original“	0,33 l	3,20
• Frankheim Blue – Altbier + Cola	0,33 l	2,90
• Vitamalz	0,33 l	2,90

Münsterländer Lagerkorn®

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.

• Lagerkorn	2 cl	3,20
-------------	------	------

Münsterländer Lagerkorn® Infusion

Ausgezeichnet: Der neue Edelbrand Lagerkorn Infusion „Vive la Normandie“ der Feinbrennerei Sasse steht für eine besondere Genussreise in die Normandie und wurde bereits vor offiziellem Verkaufsstart als Gold Winner bei den Craft Spirits 2021 in Berlin prämiert.

Das Produkt vereint die geerdeten, intensiven Aromen des Lagerkorn nach neunjähriger Reife mit den fruchtigen Noten von Apfel- und Birnencidre nach französischer Rezeptur – eine extravagante und köstliche ausgeprägte Geschmackscreation. Als zweite Edition einer dreiteiligen Reihe besonderer Lagerkorn-Interpretationen zeigt die Feinbrennerei Sasse mit dem neuen Lagerkorn Infusion die Vielseitigkeit des Münsterländer Unikats. „Vive la Normandie“ ist in einer limitierten Auflage von 1.500 Flaschen.

- Lagerkorn® Infusion 2 cl 10,90

Spezialitäten von der Feinbrennerei Sasse

Alle 2 cl

- Münsterländer Himbeergeist 3,90
- Williams Edelbrand 3,90
- Cigar Spezial 5,90
- Sechser 2,90
- Organic Kakao mit Nuss – Bio 2,90
- Organic Kaffee Arabica – Bio 2,90
- Organic Schoko Mint – Bio 2,90

SASSE
feinbrennerei

Informationen:

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 inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Stand: 07.12.2021