

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 und leckere Hauptgerichte mit 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!

Küchenchef Mathias Vieth & 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.

Pizza

Wir backen unsere Pizza frisch für sie im rein holzbefeuerten Steinofen.

Den Teig für unsere italienische Pizza stellen wir mit frischer Hefe und Olivenöl nach traditionellem Rezept selbst her.

Seine Gärzeit von mindestens 48 Stunden verleiht ihm seinen vollen Geschmack und Geschmeidigkeit

Pizza Margherita	8,50
Tomatensauce, Käse, Tomate, Oregano	
Pizza Classico	10,50
Tomatensauce, Käse, Salami, Oregano	
Pizza Prosciutto	10,90
Tomatensauce, Käse, Schinken, Oregano	
Pizza Tonno	12,50
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Oregano	
Pizza Frutti di Mare	13,50
Tomatensauce, Käse, Spinat, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano	
Pizza Toskana	11,50
Tomatensauce, Käse, Spinat, Oliven, getrocknete Tomaten, Oregano	
Pizza Funghi	10,50
Tomatensauce, Käse, Pilze, Zwiebel, Oregano	
Pizza Pulled Turkey Hawaii	12,50
Tomatensauce, Käse, Pulled Turkey, Ananas, Oregano	
Pizza Gartenträume	11,50
Tomatensauce, Käse, Paprika, Zucchini, Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Oregano	

Aufpreis pro Extrazutat: 2,50

Flammkuchen

Flammkuchen Elsass Sour-Cream, Speck, Zwiebel	10,50
Flammkuchen Salmone Sour-Cream, Rauchlachs, Zwiebel	13,50
Flammkuchen Gıda Sour-Cream, Ziegenkäse, Oliven, getrocknete Tomaten	13,50

Aufpreis pro Extrazutat: 2,50

Salate

Dressings zur Auswahl:

Joghurt Dressing / Balsamico Vinaigrette / Rote Beete - Sesam – Dressing

Frischer großer Blattsalat mit Gurken, Paprika, Kirschtomaten und Sprossen	8,00
• mit einem kleinen Rumpsteak vom Grill	15,90
• mit Kikok Maishähnchenbrust vom Grill	15,90
• mit Zitronengrass - Garnelen - Spießen	14,90
• mit griechischem Grillkäse	12,90

Eymanns Curry-Wurst

Immer frisch und deshalb täglich begrenzt Verfügbarkeit.

Zwei grobe Bratwürste mit hausgemachter fruchtiger Curry-Sauce und Pommes frites 7,50

Fleisch und Fisch vom Grill

Ein Fisch-Tagesgericht finden Sie auf der Tafel oder bekommen eine Empfehlung von unserem freundlichen Serviceteam am Tisch.

Kikok Maishänchenbrust 20,90
mit Beilagensalat, Kräuterkartoffeln und Kräuterbutter

Rumpsteak vom Deutschen Rind 22,90
mit Beilagensalat, Kräuterkartoffeln und Kräuterbutter

Lassen sie sich von unserem freundlichem Servicepersonal oder unseren Angeboten auf der Tafel im Restaurant inspirieren.

Kaffee-Spezialitäten

aus der Münsteraner Kaffeerösterei „Herr Hase“

- Kaffee 2,10
- Großer Kaffee 2,90
- Espresso 2,10
- Cappuccino 2,90
- Milchkaffee 3,50
- Latte Macchiato 3,20
- Schok-Mok 2,90
- Kakao 2,90

Kuchen

- Eine täglich wechselnde Auswahl Kuchen aus dem Münsteraner Café Classique Stück 3,50

Teeauswahl

aus dem Hause Tee Gschwendner in der Portionskanne

- Asam Tonga Bio 3,90
Kräftiger Schwarztee mit voller Assamwürze
- Darjeeling Pussimbing Bio 3,90
Aromatische First Flush Pflückung. Frisch-duftige, helle Tasse
- Earl Grey 3,90
Der kräftige Klassiker mit dem zitrusähnlichem Geschmack der Bergamotte
- Salzcaramel 3,90
Überraschend cremig und mit außergewöhnlich vollmundigem Geschmack
- Japan Sencha Bio 3,90
Japanischer Klassiker. Belebend-frisch und eindeutig. Helle Tasse, grüne Tassenfarbe
- Green Manjulai Bio 3,90
Duftig frischer Grüntee vom südlichsten Zipfel Indiens

- Rooibos Limone-Ingwer Bio 3,90
Saftige Zitrusnote und angenehm leichte Schärfe treffen auf „den Grünen“ aus Südafrika
- Blutorange Bio 3,90
Frisch, fruchtig und angenehm mild mit dem Geschmack von saftigen Blutorangen
- Heiß & Innig 3,90
Fruchtig-spritziger Mix aus erntefrischen Himbeeren und Erdbeeren, abgerundet mit einem Hauch Vanille
- Gourmet Kräutertee 3,90
Helle Tasse, süßlich vanillig, mit einem Hauch von Zitrusfrische
- Kamille Bio 3,90
Wohltuender, aromatischer Wildpflanzentee
- Pfefferminze Bio 3,90
Der duftige erfrischende Kräuterklassiker

Weißwein

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

Roséwein

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

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 45 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

- | | | |
|--|------------------|--------------|
| • Kirsche ¹ , Banane ¹ , Erdbeere ¹ , Apfel ² , Grapefruit ² ,
Tomate ² , Pfirsich ¹ , Orange ² , Maracuja ¹ | 0,25 l
0,40 l | 1,80
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 | 4,10 |
| • Benediktiner Weißbier Naturtrüb | 0,50 l | 4,40 |
| • Benediktiner Weißbier Alkoholfrei | 0,50 l | 4,40 |
| • Benediktiner Weißbier Dunkel | 0,50 l | 4,40 |
| • 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.

SASSE

feinbrennerei

- 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

Informationen:

Kleiderordnung: Bitte tragen Sie im Restaurant einen Bademantel oder ein umgelegtes Handtuch und T-Shirt.

Bezahlung: Bei der Bestellung zeigen Sie uns bitte Ihre Schlüsselnummer.

Beim Verlassen der Sauna bezahlen Sie bequem mit EC, Master- / Visacard, Amex oder bar.

Handyverbot: Wie überall bei uns, gilt das Handyverbot auch im Restaurant.

Öffnungszeiten Restaurant:

Montag - Donnerstag: 12:00 bis 21:00 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