

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 vervollständigen das schmackhafte und vielfältige Angebot. Kefir, Fruchtsäfte, Biere und aromatische Weine runden unser Getränkeangebot ab.

Bei der Bestellung zeigen 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.

Suppe

Bouillon vom Rind mit Gemüse Einlage und Mark-/Fleischklößchen	5,50
--	------

Salate

Dressings zur Auswahl:

Balsamico-Dressing / Jogurt-Dressing / Honig-Ingwer-Dressing

Frischer großer Blattsalat mit Rohkost und Croûtons ⁴	9,50
<ul style="list-style-type: none">• getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan (lacto-vegetarisch)	14,90
<ul style="list-style-type: none">• mit Tranchen vom gebratenen Kikok-Hähnchen	16,50
<ul style="list-style-type: none">• mit fünf gebratenen Garnelen² mit Knoblauch	16,50
<ul style="list-style-type: none">• mit Mozzarella-Bällchen und Kirschtomaten (lacto-vegetarisch)	13,50
<ul style="list-style-type: none">• mit Fisch des Tages	19,50
<ul style="list-style-type: none">• mit kleines Steaklets vom deutschen Rind	18,90
Frischer kleiner Blattsalat mit Rohkost und Croûtons ⁴	5,50

Baguette

Unsere Klassiker „Eymanns Baguettes“ werden frisch für sie zubereitet. Weizenbaguette⁴ mit hausgemachtem Kräuter Dip, Tomaten, frischem Salat und Gouda überbacken.

- Salami 4,90
- Kochschinken 4,90
- Hähnchenbrust 5,90
- Thunfisch 5,90
- Tomate Basilikum (vegetarisch) 4,50
- Champignons Lauch (vegetarisch) 4,90

Kleine Köstlichkeiten

Zu unseren Tapas reichen wir Ihnen Baguette und einen hausgemachten Kräuter Dip.

- Tomate Mozzarella, Balsamico Essig, Basilikum 9,90
- Mild geräucherter Knochenschinken 6,50
- Selbst eingelegte spanische grüne Oliven (vegan) 4,90
- 6 Garnelen² in Knoblauch- und Basilikumsud 12,50
- Drei Lupinen^{1,3} Bratlinge mit zwei scharfen Dips.
*Lupinen aus regionalem Anbau von Eickenbecks
Genusshof in Rinkerode (vegan)* 6,90

Backkartoffel

Hausgemachte Backkartoffel¹

- mit Sour Cream und einem Salatbouquet (lacto-vegetarisch) 13,90
- mit Sour Cream, Salatbouquet und Scheiben vom Rauchlachs 16,50

Eymanns Curry-Wurst

Immer frisch und deshalb täglich begrenzt Verfügbarkeit.

Zwei grobe Bratwürste mit hausgemachter fruchtiger Curry-Sauce + Pommes-frites 9,90

Pasta & Reis

Nudeln mit hausgemachtem Pesto von getrockneten Tomaten, Kürbiskernen, Parmesan und kretanischem Olivenöl (lacto vegetarisch) 10,50

- mit vier großen Garnelen² 16,50

Himalaja Basmati Reis mit Teriyaki Sauce und gemischtem Gemüse (vegan) 9,90

- mit vier großen Garnelen² 15,90
- mit Streifen vom deutschen Rind 15,90
- mit Tranchen vom Kikok-Maishähnchen 15,90

Schnitzel aus dem Schweinerücken

Zu unseren Schnitzeln servieren wir einen kleinen Salat und Pommes-frites.

Zwei Schnitzel⁴

- mit Teriyaki Sauce 18,50
- mit hausgemachter Pariser Pfeffersauce¹ 18,50
- mit fruchtiger Paprika Zwiebel Sauce^{1,3} 18,50

Dressings zur Auswahl:

Balsamico-Dressing / Jogurt-Dressing / Honig-Ingwer-Dressing

Fleisch und Fisch

Gebratene Kikok Hähnchenbrust (ca. 225g)	20,50
Rumpsteak vom Deutschen Rind (ca. 225g)	22,50
Fisch des Tages (zu finden auf der Tafel)	-

Als Beilage können sie wählen:

Pommes frites / Basmati-Reis / Kräuterkartoffeln / Backkartoffel¹

Auswahl an Saucen:

Pariser Pfeffersauce¹ / Teriyaki Sauce / Paprika - Zwiebel Sauce^{1,3} / Kräuterbutter

Unsere Dressings:

Balsamico Dressing / Honig-Ingwer Dressing / Joghurt Dressing

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 2,30
- Großer Kaffee 3,30
- Espresso 2,20
- Cappuccino 3,20
- Milchkaffee 3,80
- Latte Macchiato 3,50
- Schok-Mok 3,20
- Kakao 3,20

Kuchen

- Eine täglich wechselnde Auswahl Kuchen aus dem Münsteraner Café Classique Stück 3,90

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 5,50
Weingut Köster Wolf – Rheinhessen
- Riesling – feinherb 0,2 l 4,90
Weingut Johann Peter Mertes – Mosel
- Scheuss Traum – feinherb – aromatisch fruchtig 0,2 l 5,50
Weingut Köster Wolf – Rheinhessen

Roséwein

- Spätburgunder Weißherbst – feinherb 0,2 l 6,90
Weingut Martin Waßmer, Schlatt – Markgräflerland
- Java Rosé – trocken 0,2 l 4,90
Familie Fezas, Côtes de Gascogne, France

Rotwein

- Spätburgunder Rotwein – trocken
Weingut Martin Waßmer, Schlatt – Markgräflerland 0,2 l 6,90
- Domaine de la Valériane – trocken – AOC
V. Collombe, Côtes du Rhône, Domazan – France 0,2 l 6,50
- Syrah – trocken – IGP
Domaine Pierre Finon – Vin de Pays – France 0,2 l 8,50
- Merlot „Fascination“ – trocken
Domaine Pierre Finon – Vin de Pays – France 0,2 l 7,90

Prosecco

- Scavi&Ray Prosecco Frizzante 0,1 l 2,90

Wein-Schorle

- Riesling (0,2 l) und Gerolsteiner Gourmet Sprudel
fügen sich zu einer durstlöschenden Köstlichkeit. 0,45 l 5,90

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 1,50
- Gerolsteiner Naturell 0,25 l 1,50

- | | | |
|--------------------------|-----------|-----------|
| • 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 | 1,90 |
| | 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 | 3,30 |
|--|--------|------|

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 |
| • Frankenheim 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:

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1: Zwiebeln
- 2: Schalentiere
- 3: Sellerie
- 4: Gluten

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 - Freitag: 13:00 bis 20:45 Uhr

Samstag - Sonntag: 13:00 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