

# 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 frische 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 im Gastronomiebereich wird auf Ihr Armband gebucht. Beim Verlassen der Sauna bezahlen Sie an der Rezeption bequem in Bar oder mit EC/Kreditkarte.

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.

## Suppe



Rotkohl-Apfel Süppchen mit Croutons 6,-

## Salate

Dressings zur Auswahl:

Kefir Dressing / Himbeer-Balsamico / Caesar Dressing

Frischer winterlicher Blattsalat, mit Gurken, Kirschtomaten, Paprika und Croutons 11,-

- mit Thunfisch, Schafskäse, Zwiebeln 16,-
- mit Tranchen vom Kikok-Maishähnchen 18,-
- mit vier großen Garnelen 17,-
- mit drei Lupinen Bratlingen aus Regionaler Produktion (vom Eickenbeck´s Genusshof aus Rinkerode)  17,-
- mit kleinen Steaklets vom deutschen Rind 20,-
- mit vier Lammkoteletts, Kürbiskernen 20,-
- mit Ziegenkäse im Crêpeteigmantel und Feigensenf  17,-

Frischer kleiner Blattsalat mit Gurken, Kirschtomaten, Paprika 6,-


## Baguette

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

- Salami 6,-
- Hähnchenbrust 7,-
- Thunfisch 7,-
- Hirtenkäse (ohne Gouda) 6,-
- Tomate Basilikum  5,-



## Wraps

Unsere Wraps sind aus Weizenmehl, mit frischem Salat gefüllt und werden lauwarm serviert.

- Tomate, Gurke, Paprika  8,-
- Tomate, Gurke, Paprika, Thunfisch-Frischkäsecreme 11,-
- Tomate, Gurke, Paprika, Hähnchen 11,-


## Kleine Köstlichkeiten

Zu unseren kleinen Köstlichkeiten reichen wir Ihnen Brot von der Münsteraner Bäckerei Prünfte und einen hausgemachten Kräuter Dip.

- Fünf Lammkoteletts mit Aioli 13,-
- Ziegenkäse im Crêpeteigmantel und Feigensenf  10,-
- selbst eingelegte spanische Oliven 6,-
- Rauchlachs auf Fenchelsalat mit Orange 14,-
- fünf große Garnelen in Knoblauch, getr. Tomaten, Basilikum 9,-
- drei Lupinen Bratlinge mit Aioli (vom Eickenbeck´s Genusshof)  8,-

## Backkartoffel

Hausgemachte Backkartoffel, frisch im Ofen gebacken.

- mit Sour Cream und einem Salatbouquet  10,-
- mit Sour Cream, Salatbouquet und Scheiben vom Rauchlachs 16,-
- mit Sour Cream, Salatbouquet und Rinder-Steaklets 17,-

## Eymanns Curry-Wurst



Immer frisch und deshalb täglich begrenzte Verfügbarkeit.

- Zwei grobe Bratwürste mit hausgemachter fruchtiger Curry-Sauce und Pommes-frites 11,-

## Fisch

*Immer frisch und wechselnde Angebote finden Sie auf der Tafel im Restaurant.*

## Pasta & Reis

|   |   |      |
|---|---|------|
| Bandnudeln mit Pesto von Walnüssen, getrockneten Tomaten und Petersilie               |  | 13,- |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• mit fünf großen Garnelen</li></ul>            |   | 20,- |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• mit Streifen vom deutschen Rind</li></ul>     |   | 21,- |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• mit Tranchen vom Kikok-Maishähnchen</li></ul> |   | 19,- |
| Himalaja Basmati Reis mit Teriyaki Sauce und frischem gemischtem Gemüse               |  | 12,- |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• mit fünf großen Garnelen</li></ul>            |   | 19,- |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• mit Streifen vom deutschen Rind</li></ul>     |   | 20,- |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• mit Tranchen vom Kikok-Maishähnchen</li></ul> |   | 18,- |

## Fleisch

Zu unseren Fleischgerichten reichen wir frisches Brot von der Münsteraner Bäckerei Prünste, Hausgemachten Dipp und einen Beilagensalat

- Rumpsteak vom deutschen Jungbullen – ca. 250gr. 29,-
- Hähnchenbrust vom Kikok-Maishähnchen 24,-
- Zwei Schweineschnitzel frisch paniert 19,-

### Auswahl an Beilagen:

Pommes frites / Basmati-Reis / Kräuterkartoffeln / Backkartoffel

### Auswahl an Saucen:

Sherry-Jus / Teriyaki Sauce / Pariser Pfeffersauce / Honig-Senf Sauce / Kräuterbutter

### Auswahl an Dressings:

Kefir-Dressing / Himbeer-Balsamico / Caesar Dressing

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

## Wasser und Softdrinks

- Gerolsteiner Gourmet-Sprudel 0,25 l 1,90
- Gerolsteiner Naturell 0,25 l 1,90
- 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<sup>1</sup>, Banane<sup>1</sup>, Erdbeere<sup>1</sup>, Apfel<sup>2</sup>, Grapefruit<sup>2</sup>,  
Tomate<sup>2</sup>, Pfirsich<sup>1</sup>, Orange<sup>2</sup>, Maracuja<sup>1</sup> 0,25 l 2,70  
(1 = Nektar; 2 = Saft)

## Saft-Schorle

- Alle Säfte erhalten Sie auch als Schorle mit Gerolsteiner  
Gourmet Sprudel. 0,40 l 3,70

## 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 4,90

## Kefir

Der Erfischungs-Klassiker in der Eymann-Sauna seit über 45 Jahren

- Kefir pur oder mit Saft 0,4 l 3,20

Säfte zur Auswahl: Kirsche<sup>1</sup>, Banane<sup>1</sup>, Erdbeere<sup>1</sup>, Apfel<sup>2</sup>, Grapefruit<sup>2</sup>, Tomate<sup>2</sup>, Pfirsich<sup>1</sup>, Orange<sup>2</sup>, Maracuja<sup>1</sup>

(1 = Nektar; 2 = Saft)

## Bier

- Bitburger Premium Pils 0,33 l 3,30
- Bitburger 0,0 % alkoholfrei 0,33 l 3,30
- Bitburger 0,0 % Radler 0,33 l 3,30
- Benediktiner Hell – mildes Lagerbier 0,50 l 4,50
- Benediktiner Weißbier Naturtrüb 0,50 l 4,50
- Benediktiner Weißbier Alkoholfrei 0,50 l 4,50
- Benediktiner Weißbier Dunkel 0,50 l 4,50
- Pott's Leeze – Radler 0,33 l 3,40
- Pott's Landbier – „Münsterländer Original“ 0,33 l 3,40
- Frankenheim Blue – Altbier + Cola 0,33 l 3,30
- Vitamalz 0,33 l 3,30

## Prosecco

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

## Wein-Schorle

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

## Weißwein

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

## Roséwein

- Spätburgunder Weißherbst – feinherb  
Weingut Martin Waßmer, Schlatt – Markgräflerland 0,2 l 6,90
- 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 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



## 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


## 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

## **Informationen:**

 = Vegetarisch

 = Vegan

### **Kleiderordnung:**

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

Bezahlung: Bei der Bestellung halten Sie uns bitte Ihre Armbändchen vor. 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.**

### **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: Januar 2024