

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

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






Salate

Dressings zur Auswahl:

Balsamico Vinaigrette -vegan- / Joghurt-Mango Dressing / Honig-Senf Dressing

Frischer großer Blattsalat, mit Gurken, Kirschtomaten und Paprika		12,-
• mit gebratenen, gemischten Pilzen und Lauch		15,-
• mit Tranchen vom gebratenen Kikok-Maishähnchen		19,-
• mit vier großen Garnelen		19,-
• mit drei Lupinen Bratlingen aus Regionaler Produktion (vom Eickenbeck´s Genusshof aus Rinkerode)		19,-
• mit Steaklets vom deutschen Rind		22,-
• mit Tranchen von der Entenbrust		23,-
• mit Feta, Oliven und Zwiebeln		18,-
Frischer kleiner Blattsalat, mit Gurken, Kirschtomaten und Paprika		6,-

Kleine Köstlichkeiten

- Brotkorb von der Münsteraner Bäckerei Prünfte mit hausgemachten Kräuter Dipp -vegan möglich-  4,-
- gebackene Champignons mit hausgemachter Aioli  7,-
- selbst eingelegte spanische Oliven  5,-
- Rauchlachsscheiben mit Honig-Senf-Sauce an Baguettescheiben 14,-
- fünf Lammkoteletts mit hausgemachter Aioli 19,-
- fünf große Garnelen im Knoblauch-Kirschtomaten-Basilikum-Sud 14,-
- drei Lupinen Bratlinge mit hausgemachter Aioli (vom Eickenbeck´s Genusshof) -vegan möglich-  11,-
- drei gefüllte Auberginentaschen mit Tomate und Dipp dazu hausgemachten Basilikum-Öl und Parmesanchips  11,-

Rustikale Baguettes

Unsere Klassiker „Eymanns Baguettes“ mit rustikalen Körnerbaguette, von der Münsteraner Bäckerei Prünke, neu interpretiert.

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


Baguettes

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

- | | | |
|--------------------------|---|-----|
| • Salami | | 7,- |
| • Hähnchenbrust | | 9,- |
| • Thunfisch | | 8,- |
| • Feta (ohne Gouda) |  | 7,- |
| • Speck und Lauch | | 7,- |
| • Tomate -vegan möglich- |  | 6,- |

Backkartoffeln

Hausgemachte Backkartoffel, frisch im Ofen gebacken.

- | | | |
|--|---|------|
| • mit Sour Cream und einem Salatbouquet |  | 11,- |
| • mit Sour Cream, Salatbouquet und Scheiben vom Rauchlachs | | 17,- |
| • mit Sour Cream, Salatbouquet und Rinder-Steaklets | | 22,- |
| • mit Sour Cream, Salatbouquet und Tranchen von der Entenbrust | | 23,- |

Eymanns Curry-Wurst

Immer frisch und deshalb täglich begrenzte Verfügbarkeit.

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

Hauptgerichte

Zu unseren Hauptgerichten reichen wir einen kleinen Salat und eine Sauce, sowie eine Beilage Ihrer Wahl.

- Rumpsteak vom deutschen Jungbullen – ca. 250gr. 29,-
- Hähnchenbrust vom Kikok-Maishähnchen 23,-
- Entenbrust 29,-
- Zwei frisch panierte Schnitzel 20,-
- Lachssteak 24,-

Auswahl an Beilagen:

Pommes-frites / Basmati-Reis / Kräuterkartoffeln / Backkartoffel



Auswahl an Saucen:

Portweinsauce / Pilz-Balsamico-Rahm / Kokos-Curry-Sauce / Kräuterbutter

Auswahl an Dressings:

Balsamico Vinaigrette -vegan- / Joghurt-Mango Dressing / Honig-Senf Dressing

Pasta & Reis

- | | | |
|---|---|------|
| Pasta in Pilz-Balsamico-Rahm Sauce |  | 13,- |
| • mit knusprigem Speck | | 16,- |
| Himalaja Basmati Reis mit Asiagemüse in Kokos-Curry Sauce |  | 14,- |
| • mit Tranchen von der Entenbrust | | 24,- |

Fisch

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

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

- Kirsche¹, Banane¹, Erdbeere¹, Apfel², Grapefruit²,
Tomate², Pfirsich¹, Orange², Rhabarber¹, Maracuja¹ 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: Kirsche¹, Banane¹, Erdbeere¹, Apfel²,
Grapefruit², Tomate², Pfirsich¹, Orange², Rhabarber¹
Maracuja¹ (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
fügen sich zu einer durstlöschenden Köstlichkeit. 0,45 l 5,90

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
Familie 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

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: 18.09.2024