

Herzlich willkommen in unserem Saunarestaurant

Um Ihren Aufenthalt zu einem vollendeten Erlebnis werden zu lassen, bemüht sich unser Team aus Küche und Service um Ihr leibliches Wohl. Wir hoffen mit unserer Auswahl auch für Sie etwas Passendes gefunden zu haben. Im Einklang mit der Natur verwenden wir für unsere Speisen fast ausschließlich Zutaten aus der heimischen Landwirtschaft und aus artgerechter Tierhaltung. Einen Überblick über unsere regionalen Lieferanten erhalten Sie auf der nachstehenden Karte.



Gern nehmen wir Ihre Bestellung am Tresen unseres Saunarestaurants entgegen.

Unsere Mitarbeiter werden Ihre ausgewählten Speisen ausschließlich im Bereich Saunarestaurant und Kaminlounge servieren. Aus hygienischen Gründen ist der Aufenthalt im Gastronomiebereich nur mit Handtuch oder Bademantel gestattet und der Verzehr von mitgebrachten Speisen nicht erwünscht.

Küchenschluss: 21:45 Uhr


Schankschluss: 22:30 Uhr

Speisekarte Kaminlounge

Gebratener Garnelenspieß 5,00 €
an Mangodip und Baguette^{5,F,H}

4 kleine Teigtaschen 5,50 €
gefüllt mit Hähnchen, Garnelen, Gemüse
und Ente an fruchtig-pikanter Salsa^{5,F,G,H}

Lounge Currywurst 3,90 €
Kleine Currywurst (ohne Darm, 60g) am Spieß aus regionaler
Viehwirtschaft von Bösleben mit Schiffchen-Pommes.
Wählen Sie zwischen einer selbstgemachten Mango-Curry-
oder Chili-Curry-Sauce^{4,5,8,H}

Kleiner gemischter Salat  3,90 €
mit Croutons und Mozzarella^{C,H,I}
im Glas serviert

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass für den Verzehr in der Kaminlounge ausschließlich die auf dieser Seite aufgeführten Gerichte vorgesehen sind. Alle anderen Speisen sind für das Saunarestaurant gedacht. Selbstverständlich können Sie unser Fingerfood-Angebot von der Kaminlounge-Karte auch im Saunarestaurant genießen.

Informationen zu Sonderwünschen, Inhaltsstoffen und Allergenen erhalten Sie auf Seite 13.

Vorspeisen

Feines Ragout vom Huhn mit Champignons,
überbacken mit Ofenkäse und Toast ^{7,8,C,H} 5,30 €

Hirtenkäse in Kartoffelpanade 
an Gurken-Quark-Dip und kleinem Salat ^{A,C,I} 5,50 €

Hausgebeizter Räucherlachs
mit Kartoffelpuffern, Meerrettich-Dip
und Salatbouquet ^{7,P,N} 6,50 €

Suppen

Tagessuppe 4,20 €

Soljanka mit Baguette ^{5,7,H} 3,30 €

Gulaschsuppe mit Brötchen ^{7,8,H} 3,60 €

Informationen zu Sonderwünschen, Inhaltsstoffen und Allergenen erhalten Sie auf Seite 13.

Salate

<p>„Bauernsalat“ </p> <p>mit Eisbergsalat, Tomaten, Paprika, Gurke, roten Zwiebeln, Oliven, Hirtenkäse und Croutons^{C,H,I}</p>	5,90 €
<p>Salatteller „Avenida“ </p> <p>Gebackenes Gemüse an Kräuterquarkdip und verschiedenen marinierten Blattsalaten^{A,C,H,I}</p>	6,90 €
<p>Salatteller „Mediterran“</p> <p>mit Rucola, Tomaten, Paprika, Gurke, Kochschinken, Mozzarella und Peperoni^{2,C,H,I}</p>	7,30 €
<p>Salatvariation „Nizza“ </p> <p>mit Paprika, Tomaten, Gurken, Römersalat, Thunfisch, roten Zwiebeln, Oliven, Ei und Zitrone^{C,H,I}</p>	7,50 €
<p>Salatvariation „Pute“</p> <p>Bunter gemischter Salat mit gebratener, mariniertes Putenbrust und Tomaten-Paprikadip^{C,H,I}</p>	7,70 €
<p>Salatteller „Geräucherter Tofu“ </p> <p>Geräucherter Tofu auf Rucola und Blattsalaten, Cherry- und getrockneten Tomaten und Nüssen^{B,C,H,I,L}</p>	7,50 €

Zu unseren Salatvariationen servieren wir Ihnen frisches Baguette. Unsere Salate werden mit Essig und Öl (Vinaigrette)^{5,I} mariniert. Auf Wunsch reichen wir Ihnen Joghurt- oder Kräuterdressing.




Der im Salat Nizza verwendete Thunfisch zeichnet sich durch seine hohe Qualität aus. Er wird überwiegend mit Angelrute und Leine gefangen.

Informationen zu Sonderwünschen, Inhaltsstoffen und Allergenen erhalten Sie auf Seite 13.

Hauptgerichte

Potatoewedges  5,20 €
mit Kräuterquark und Salatbouquet^{7,C,H}

Heiße Backkartoffel  5,20 €
mit Kräuterquark und Salatbouquet^{7,C}

Currywurst Ahoi 5,60 €
Currywurst (ohne Darm, 100g) am Spieß aus regionaler
Viehwirtschaft von Bösleben mit Schiffchen-Pommes.
Wählen Sie zwischen einer selbstgemachten Mango-Curry-
oder Chili-Curry-Sauce^{4,5,8,H}

Schweineschnitzel aus der 8,10 €
Landschmaus Fleischerei Bösleben
dazu hausgemachter Kartoffelsalat
mit frischen Kräutern^{1,7,A,H}

Schweineschnitzel aus der 8,90 €
Landschmaus Fleischerei Bösleben
dazu Pommes Frites und Champignons^{1,7,A,H}

Informationen zu Sonderwünschen, Inhaltsstoffen und Allergenen erhalten Sie auf Seite 13.

Pastavariationen


Penne pesto alla genovese  5,90 €
 mit grünem Pesto, Rucola und Parmesan^{A,C,H,L}

Penne pesto Rosso  5,90 €
 mit rotem Pesto, Tomaten und roten Zwiebeln^H

Spaghetti Bolognese^{5,A,H} 6,10 €

Fischgerichte

Hausgebeizter Räucherlachs 8,50 €
 mit Kartoffelpuffern, Meerrettich (mittelscharf)
 und Salatbouquet^{7,C,H,N,P}

Gebackener Seelachs  7,30 €
 in knuspriger Panade an Kräuter-Kartoffelsalat
 und Tomatensalat^{1,A,H,I}



Den Seelachs beziehen wir aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei.

Informationen zu Sonderwünschen, Inhaltsstoffen und Allergenen erhalten Sie auf Seite 13.

Kinderkarte

Menü 1

„Pinocchio“



Spaghetti mit Tomatensauce

1 Kaltgetränk (0,33l)*

und eine kleine Überraschung ^{1,3,7,8,C,H}



5,50 €

Menü 2

„Sinbad“

3 Chicken Crossies mit Pommes Frites

1 Kaltgetränk (0,33l)*

und eine kleine Überraschung ^{1,7,C,H}



6,00 €

Menü 3

„Captain Hook“

2 Minischnitzel mit Pommes Frites

1 Kaltgetränk (0,33l)*

und eine kleine Überraschung ^{7,8,C,H}



6,00 €

* nur Softgetränke: Cola ^{1,4,5}, Fanta ^{1,4}, Sprite ⁴, Wasser, Apfelschorle

Informationen zu Sonderwünschen, Inhaltsstoffen und Allergenen erhalten Sie auf Seite 13.

„Das Gesunde von der Kuh“

Glas Milch oder Milchschaum ^C warm oder kalt	0,3l	1,30 €
Wir bieten Ihnen auch Alternativen zur Kuhmilch. Sprechen Sie uns einfach an.		
Erdbeermilch ^C warm oder kalt	0,3l	1,80 €
Glas Buttermilch ^C	0,2l	1,20 €
	0,3l	1,60 €
Erdbeer-Orangen-Buttermilch ^{5,7,C}	0,2l	2,00 €
	0,3l	2,90 €
Pfirsich-Mandarinen-Buttermilch ^{5,7,C}	0,2l	2,00 €
	0,3l	2,90 €

Joghurtdrinks

Sauerkirsch ^{5,7}	0,2l	2,20 €
	0,3l	3,00 €
Erdbeer-Mango ^{5,7}	0,2l	2,20 €
	0,3l	3,00 €
Molke	0,2l	1,90 €
	0,3l	2,70 €

Das aktuelle Angebot an Joghurtdrinks entnehmen Sie bitte unserer Tafel!
Vielen Dank.

Eis

Ben & Jerry's verschiedene Sorten	150ml	3,10 €
--------------------------------------	-------	--------

Wir bieten Ihnen zudem eine Auswahl an Langnese-Eis. Sprechen Sie uns einfach an.

Die Inhaltsstoffe und Informationen zu den Allergenen entnehmen Sie bitte der Übersicht auf Seite 13.

Alkoholfreie Getränke

	0,33l		
Coca Cola ^{1,4,5}	2,30 €		
Coca Cola Light ^{1,4,5}	2,30 €		
Fanta ^{1,4}	2,30 €		
Sprite ⁴	2,30 €		
Lift	2,30 €		
	0,25l		
Red Bull ^{5,6}	3,00 € (zzgl. 0,25 € Pfand)		
	0,2l		
Schweppes Bitter Lemon ³	2,00 €		
Schweppes Tonic ³	2,00 €		
Schweppes Ginger Ale ⁴	2,00 €		
	0,25l	0,75l	
VIO still	2,00 €	4,20 €	
VIO medium	2,00 €	4,20 €	
VIO Schorle (verschiedene Sorten)	0,3l	2,40 €	
VIO Bio Limo  (verschiedene Sorten)	0,3l	2,40 €	
Bionade  (Holunder, Ingwer-Orange, Kräuter, Zitrone-Bergamotte)	0,33l	2,40 €	
	0,2l	0,3l	
Orangensaft	2,10 €	2,90 €	
Apfelsaft	2,10 €	2,90 €	
Kirschsafte	2,10 €	2,90 €	
Multivitaminsaft	2,10 €	2,90 €	
Tomatensaft	2,10 €	2,90 €	
Erdbeersaft	2,10 €	2,90 €	
Bananensaft	2,10 €	2,90 €	
Mangosaft	2,10 €	2,90 €	
Ananassaft	2,10 €	2,90 €	
Maracujasaft	2,10 €	2,90 €	
Grapefruitsaft	2,10 €	2,90 €	
	0,2l	0,3l	0,5l
Granini Saftschorle	1,90 €	2,50 €	3,50 €

Die Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte der Übersicht auf Seite 13.

Bier vom Fass	0,3l	0,5l
Bitburger Pils ^H	2,20 €	3,30 €
Köstritzer Schwarzbier ^H	2,20 €	3,30 €
Paulaner Hefeweizen ^H	2,30 €	3,40 €
Radler ^H	2,20 €	3,30 €
Hefeweizen mit Saft ^H	2,50 €	3,60 €

Aus der Flasche	0,33l	0,5l
Köstritzer Bibop ^H	2,50 €	
Bitburger Drive, alkoholfrei ^H	2,50 €	
Bitburger Radler, alkoholfrei ^H	2,50 €	
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei ^H		3,40 €
Paulaner Hefeweizen Zitrone, alkoholfrei ^H		3,40 €

Wein	0,2l	
Müller-Thurgau, trocken frische Fruchtaromen, milde Säure ^P	3,90 €	
Chardonnay, trocken gehaltvoll, fruchtig, aromareich, harmonische Säure ^P	3,70 €	
Shiraz Merlot, trocken vollfruchtig, angenehme Säure ^P	4,00 €	
Californischer Zinfandel, lieblich fruchtig, leichter Rosé mit 8,5 % Alk. ^P	4,20 €	
Weißweinschorle fruchtig, spritzig ^P	3,10 €	
Jules Mumm Plus ^P (Cranberry Holunderblüte, Açai, Holunderblüte Minze)	3,90 €	

Sekt	0,2l	0,75l
Piccolo Rotkäppchen tr./halbtr. ^P	3,90 €	7,90 €
Prosecco ^P	3,60 €	

Informationen zu den Allergenen entnehmen Sie bitte der Übersicht auf Seite 13.

Spirituosen aus der Altenburger Destillerie & Liqueurfabrik

	4cl
Schwarzgebrannter Kräuterlikör	2,00 €
Lakritzlikör	2,00 €
Six Sins Whiskylikör mit Vanille-Karamell	2,50 €

Cocktails

Eine Übersicht zu unserem Angebot erhalten Sie in unserer separaten Cocktailkarte. Sprechen Sie uns gern an.

alkoholhaltige Cocktails	5,90 €
alkoholfreie Cocktails	4,80 €

Cocktail-Happy-Hour

Jeden Dienstag und Mittwoch erhalten Sie ab 20:00 Uhr alle Cocktails für nur 3,90 €.

Eiskalter Rausch

Eiskaffee mit Sahne ^{6,A,C}	3,70 €
Eisschokolade mit Sahne	3,70 €
„Errötete Jungfrau“ ^{1,4,5,A,C}	3,70 €
Erdbeer-Orangen-Buttermilch mit Erdbeereiscreme	
„Blondie“ ^{1,4,5,A,C}	3,70 €
Pfirsich-Mandarinen-Buttermilch mit Vanilleeiscreme	

Die Inhaltsstoffe und Informationen zu den Allergenen entnehmen Sie bitte der Übersicht auf Seite 13.

Heiße Getränke ⁶

Tasse Kaffee, *auch koffeinfrei* 1,90 €

Großer Kaffee, *auch koffeinfrei* 2,80 €

Gern reichen wir Ihnen auch Alternativen zur Kaffeesahne aus Kuhmilch.
Sprechen Sie uns einfach an.

Großer Milchkaffee^C 2,90 €

Großer Cappuccino^C 2,90 €

Espresso einfach, *auch koffeinfrei* 1,90 €

Espresso doppelt, *auch koffeinfrei* 2,90 €

Latte Macchiato ^C 2,80 €

Schokochino^C 2,80 €

Große Trinkschokolade^C 2,80 €

Gern verfeinern wir Ihren Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino
oder Latte Macchiato mit einem leckeren Aroma. Zur
Auswahl stehen Vanille, Haselnuss und Karamell.

Aufpreis: 0,50 €

Meißner Teevariationen

„Darjeeling“ Schwarzer Tee 1,60 €

Pfefferminze 1,60 €

Kamille 1,60 €

Roibusch-Vanille Kräutertee 1,60 €

Grüner Tee 1,60 €

Früchteteemischung 1,60 €

Waldbeere 1,60 €

Die Inhaltsstoffe und Informationen zu den Allergenen entnehmen Sie bitte der
Übersicht auf Seite 13.

Sonderwünsche

Sie möchten unser Speisenangebot nach Ihren Wünschen verfeinern? Sehr gern nehmen wir Ihre Sonderwünsche bei Ihrer Bestellung entgegen. Nachfolgend erhalten Sie hierzu einen Überblick:

Croutons	0,50 €
Knoblauch	0,50 €
Meerrettich	0,50 €
Preiselbeere	0,50 €
Käse gerieben	0,50 €
Parmesan frisch gerieben	1,00 €
Fetakäsewürfel	1,00 €
Portion Quark	1,50 €

Inhaltsstoffe & Allergene

Inhaltsstoffe

- 1 = Konservierungsstoffe
- 2 = Antioxidationsmittel
- 3 = chininhaltig
- 4 = Farbstoffe
- 5 = Süßungsmittel
- 6 = koffeinhaltig
- 7 = Geschmacksverstärker
- 8 = Verdickungs- und Geliermittel

Die 14 „Hauptallergene“

- A = Eier
- B = Soja
- C = Milch
- D = Erdnüsse
- E = Weichtiere
- F = Krebstiere
- G = Sesam
- H = Getreide
- I = Senf
- L = Nüsse
- M = Sellerie
- N = Fische
- O = Lupinen
- P = Schwefeldioxid & Sulfit