

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: 21:00 Uhr

Schankschluss: 21:30 Uhr

Für den kleinen Hunger

Süßkartoffel-Pommes mit Quark oder mit Apfelmus	5,70 €
Lounge Currywurst Kleine Currywurst (ohne Darm, 60g) am Spieß aus regionaler Viehwirtschaft von Böslieben mit Schiffchen-Pommes. Wählen Sie zwischen einer selbstgemachten Mango-Curry- oder Chili-Curry-Sauce sowie einer originalen Currysauce ^{4,5,8,H}	6,50 €
Lounge Putencurrywurst Putencurrywurst (ohne Darm, 60g) am Spieß aus regionaler Wirtschaft Altengönna mit Schiffchen-Pommes. Wählen Sie zwischen einer selbstgemachten Mango-Curry- oder Chili-Curry-Sauce sowie einer originalen Currysauce ^{1,C,1,2,8}	6,50 €
Gebratener Garnelenspieß an Mangodip und Baguette ^{5,F,H}	7,80 €
Feines Ragout vom Huhn mit Champignons und Ofenkäse überbacken, dazu Toast ^{7,8,C,H}	8,20 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren  und Salatgarnitur, dazu Toast ^{A,C,I}	7,30 €
Hausgebeizter Räucherlachs mit Kartoffelpuffern, Meerrettich (mittelscharf) und Salatbouquet ^{7,C,H,N}	<i>kleine Portion</i> 9,70 €
Flammkuchen Original ^{C,H,P,1,2}	9,40 €

Süße Leckereien

Milchreis	<i>kleine Portion</i> 4,70 €
mit Apfelmus, Zucker und Zimt ^{1,5,C,A,H}	<i>große Portion</i> 6,00 €

Informationen zu Sonderwünschen, Inhaltsstoffen und Allergenen erhalten Sie auf Seite 14.

Suppen

Tagessuppe ^{4,5,7,8,C,H,I,M}	6,40 €
Tagessuppe klein ^{4,5,7,8,C,H,I,M}	4,90 €
Hausgemachte Soljanka mit Baguette ^{5,7,I,H}	5,40 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brötchen ^{4,7,8,H}	5,80 €

Salate

„Bauernsalat“  mit Eisbergsalat, Tomaten, Paprika, Gurke, roten Zwiebeln, Oliven, Hirtenkäse und Croutons ^{C,H,I}	9,80 €
Salat „Susann“  mit Eisbergsalat, Tomaten, Paprika, Gurke, Hirtenkäse, Croutons und Joghurtdressing ^{C,H,I}	7,10 €
Mozzarella-Sticks  mit bunter Salatmischung und Preiselbeeren ^{A,C, ,I}	10,50 €
Salatteller „Avenida“  Gebackenes Gemüse an Kräuterquarkdip mit bunter Salatmischung ^{A,C,H,I}	11,20 €
Salatvariation „Nizza“  mit Paprika, Tomaten, Gurken, Römersalat, Thunfisch, roten Zwiebeln, Oliven, Ei und Zitrone ^{C,H,I} <i>Den verwendeten Thunfisch beziehen wir aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei (MSC-Siegel).</i>	12,50 €

Zu unseren Salatvariationen servieren wir Ihnen frisches Baguette.

Informationen zu Sonderwünschen, Inhaltsstoffen und Allergenen erhalten Sie auf Seite 14.

Salate

- Salatvariation „Pute“ 12,50 €
Bunter gemischter Salat mit gebratener, mariniertes
Putenbrust und Tomaten-Paprikadip ^{C,H,I}
- Salatteller „Geräucherter Tofu“  11,50 €
Geräucherter Tofu auf Rucola und Blattsalaten,
Cherry-und getrockneten Tomaten und Nüssen ^{B,C,H,I,L}

Zu unseren Salatvariationen servieren wir Ihnen frisches Baguette.

Pastavariationen

- Penne pesto alla genovese  8,90 €
mit grünem Pesto, Rucola und Parmesan ^{A,C,H,L}
- Penne Arrabiata  8,90 €
mit scharfem Pesto, Tomaten und roten Zwiebeln ^{A,H}
- Spaghetti Bolognese ^{5,A,H} 9,50 €

Hauptgerichte

- Potatoewedges  8,20 €
mit Kräuterquark und Salatbouquet ^{7,C,H,I}
- Kleine Portion Potatoewedges  6,70 €
mit Kräuterquark und Salatbouquet ^{7,C,H,I}
- Heiße Backkartoffel  8,20 €
mit Kräuterquark und Salatbouquet ^{7,C,I}

Informationen zu Sonderwünschen, Inhaltsstoffen und Allergenen erhalten Sie auf Seite 14.

Hauptgerichte

Currywurst Ahoi 8,80 €

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 sowie einer originalen Currysauce ^{4,5,8,H}

Putencurrywurst Ahoi

Putencurrywurst am Spieß aus regionaler Viehwirtschaft 8,80 €

Altengönna mit Schiffchen-Pommes.

Wählen Sie zwischen einer selbstgemachten Mango-Curry-
oder Chili-Curry-Sauce sowie einer originalen Currysauce ^{I,C,1,2,8}

Schweineschnitzel aus der 12,70 €

Landschmaus Fleischerei Bösleben

dazu hausgemachter Kartoffelsalat

mit frischen Kräutern und Salatgarnitur ^{1,7,A,H,I}

Schweineschnitzel aus der 13,70 €

Landschmaus Fleischerei Bösleben

dazu Pommes Frites, Champignons und Salatgarnitur ^{1,7,A,H,I}

Fischgerichte

Hausgebeizter Räucherlachs

kleine Portion 9,70 €

mit Kartoffelpuffern, Meerrettich (mittelscharf)

große Portion 13,60 €

und Salatbouquet ^{7,C,H,N,P,I}

Gebackener Seelachs 

10,90 €

in knuspriger Panade an Kräuter-Kartoffelsalat,

Salatgarnitur und Remoulade ^{1,A,H,I,C}



*Den Seelachs beziehen wir aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei
(MSC-Siegel).*

Informationen zu Sonderwünschen, Inhaltsstoffen und Allergenen erhalten Sie
auf Seite 14.

Kinderkarte

Menü 1

„Pinocchio“



Spaghetti mit Tomatensauce

1 Kaltgetränk (0,33l)*

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



7,40 €

Menü 2

„Sindbad“

3 Chicken Crossies mit Pommes Frites

1 Kaltgetränk (0,33l)*

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



7,70 €

Menü 3

„Captain Hook“ (Neu)

3 Alaska-Seelachs-Nuggets mit
Pommes Frites

1 Kaltgetränk (0,33l)*

und eine kleine Überraschung ^{1,5,C,N,A,H}



7,70 €

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

„Das Gesunde von der Kuh“

Glas Milch oder Milchschaum ^C	0,3l	1,90 €
warm oder kalt		

Wir bieten Ihnen auch Alternativen zur Kuhmilch. Sprechen Sie uns einfach an.

Erdbeermilch ^C	0,3l	2,40 €
warm oder kalt		

Glas Buttermilch ^C	0,2l	2,30 €
	0,3l	3,20 €

Erdbeer-Orangen-Buttermilch ^{5,7,C}	0,2l	3,00 €
	0,3l	4,20 €

Pfirsich-Mandarinen-Buttermilch ^{5,7,C}	0,2l	3,00 €
	0,3l	4,20 €

Joghurtdrinks

Sauerkirsch ^{5,7,C}	0,2l	3,10 €
	0,3l	4,30 €

Erdbeer-Mango ^{5,7,C}	0,2l	3,10 €
	0,3l	4,30 €

Kefir (Natur)	0,2l	2,80 €
	0,3l	3,90 €

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

Eis

Ben & Jerry's	100ml	3,40 €
verschiedene Sorten		

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

Die Inhaltsstoffe und Informationen zu den Allergenen entnehmen Sie bitte der Übersicht auf Seite 14.

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Zero ^{1,4,5}	0,33l	3,50 €
Fanta ^{1,4} , Sprite ⁴		3,50 €

	0,2l	
Schweppes Bitter Lemon ³		3,00 €
Schweppes Tonic ³		3,00 €
Schweppes Ginger Ale ⁴		3,00 €

	0,25l	0,75l
VIO medium, still	3,00 €	5,70 €

Fahner Schorle	0,33l	
Apfel ¹¹ 		3,50 €
Apfel-Johannisbeere ¹¹ 		3,50 €

Rhabarber ¹¹		3,50 €
Apfel-Minze ¹¹		3,50 €

Bionade ¹² 	0,33l	
(Holunder, Ingwer-Orange, Schwarze Johannisbeere mit Rosmarin)		3,40 €

Red Bull ^{5,6}	0,25l	4,35 € (inkl. 0,25 € Pfand)
-------------------------	--------------	-----------------------------

Säfte – Fahner

	0,2l	0,4l	0,5l
Orangensaft ⁹	2,70 €	4,60 €	5,30 €
Apfelsaft ¹¹	2,70 €	4,60 €	5,30 €
Kirschsaft ¹⁰	2,70 €	4,60 €	5,30 €
Erdbeersaft ¹²	2,70 €	4,60 €	5,30 €
Bananensaft ¹⁰	2,70 €	4,60 €	5,30 €
Mangosaft ¹⁰	2,70 €	4,60 €	5,30 €
Maracujasaft ¹⁰	2,70 €	4,60 €	5,30 €
Grapefruitsaft ⁹	2,70 €	4,60 €	5,30 €
Tomatensaft ¹¹	2,90 €	----	----
	0,2l	0,4l	0,5l
Fahner Saftschorle	2,50 €	4,30 €	5,00 €

9 = Fruchtsaftkonzentrat, 10= Nektar, 11= Direktsaft 12= Erfrischungsgetränk

Die Inhaltsstoffe und Informationen zu den Allergenen entnehmen Sie bitte der Übersicht auf Seite 14.

Bier vom Fass

	0,3l	0,5l
Bitburger Pils ^{H3}	3,70 €	5,20 €
Köstritzer Schwarzbier ^{H3}	3,70 €	5,20 €
Paulaner Hefeweizen ^{H1,H3}	3,70 €	5,20 €
Radler ^{H3}	3,70 €	5,20 €
Hefeweizen mit Saft ^{H1,H3}	3,80 €	5,40 €

Bier aus der Flasche

	0,33l	0,4l	0,5l
Köstritzer Kirsche/ Radler-Limette ^{H3}			5,20 €
Paulaner Radler naturtrüb ^{H3}			5,20 €
Bitburger Drive, alkoholfrei ^{H3}	3,70 €		
Bitburger Radler, alkoholfrei ^{H3}	3,70 €		
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei ^{H1,H3}			5,00 €
Paulaner Hefeweizen Zitrone, alkoholfrei ^{H1,H3}			5,00 €

Weißwein

	0,2l
Müller-Thurgau, trocken	5,70 €
frische Fruchtaromen, milde Säure ^P	
Chardonnay, trocken	5,70 €
gehaltvoll, fruchtig, aromareich, harmonische Säure ^P	
Weißweinschorle	4,90 €
fruchtig, spritzig ^P	

Rotwein

	0,2l
Weingut Dr. Hage, Saale-Unstrut	6,30 €
Trias, Cuvée, trocken	
vielschichtig, mit schwarzen Früchten, Kirsche, Holunder, Brombeere, würzig ^P	
Somerbosch, Südafrika	7,50 €
Cabernet Sauvignon, trocken	
frische Frucht im Bukett, rote Johannisbeeren ^P	

Rosé

	0,2l
Californischer Zinfandel, lieblich	6,10 €
fruchtig, leichter Rosé mit 8,5 % Alk. ^P	

Die Inhaltsstoffe und Informationen zu den Allergenen entnehmen Sie bitte der Übersicht auf Seite 14.

Sekt

	0,2l	0,75l
Piccolo Rotkäppchen tr./ halbtr. ^P	4,90 €	9,80 €
Piccolo Rotkäppchen Rosé trocken ^P	4,90 €	9,80 €
Prosecco ^P	4,90 €	

Aperitif

Aperol Spritz	7,10 €
Cordino Spritz (alkoholfrei)	5,90 €

Cocktails

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

alkoholhaltige Cocktails	7,90 €
alkoholfreie Cocktails	6,90 €

Cocktail-Happy-Hour

Jeden Dienstag und Mittwoch erhalten Sie ab 20:00 Uhr alle alkoholfreien Cocktails für 4,90 € und alle Cocktails mit Alkohol für 5,90 €.

Eiskalter Rausch

Eiskaffee mit Sahne ^{6,A,C}	6,10 €
Eisschokolade mit Sahne	6,10 €
„Blondie“ ^{1,4,5,A,C}	6,10 €
Pfirsich-Mandarinen-Buttermilch mit Vanilleeiscreme	

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁶, *auch koffeinfrei* 3,20 €

Großer Kaffee ⁶, *auch koffeinfrei* 4,20 €

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

Großer Milchkaffee ^{6,C} 4,20 €

Großer Cappuccino ^{6,C} 4,20 €

Espresso einfach ^{6,C} 3,20 €

Espresso doppelt ^{6,C} 4,20 €

Latte Macchiatto ^{6,C} 4,20 €

Chococcino ^{6,C} 4,20 €

Große Trinkschokolade ^C 4,20 €

Chai for Latte (Althaus) 4,90 €

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

Aufpreis: 0,50 €

Kalte Kaffee-Spezialitäten

Eis-Cappuccino ^{6,C} 4,20 €

Eis-Latte Macchiatto ^{6,C} 4,20 €

Althaus Tee

0,3l Glas

Darjeeling Castelton ⁶ 3,20 €

*Dieser hervorragende Tee wurde in den berühmten Teegärten Darjeelings
in den Himalajas gepflückt. Er besticht durch einen zarten Geschmack mit
leicht nussigen Noten. Ziehzeit: 3-5 Min.*

Grün Matinee ⁶ 3,20 €

*Eine außergewöhnliche Kombination von Sencha Grüntee, delikaten
Fruchtnoten und Blütenblättern ergibt ein unvergessliches Geschmacks-
erlebnis. Ziehzeit: 2-3 Min.*

Die Inhaltsstoffe und Informationen zu den Allergenen entnehmen Sie bitte der
Übersicht auf Seite 14.

Althaus Tee

0,3l Glas

Lemon Mint

3,20 €

*Zitronengras und Minze verleihen diesem zarten hellgrünen Kräutertee sein außergewöhnliches Aroma und erfrischenden Geschmack.
Ziehzeit: 5-6 Min.*

Toffee Rooibush ^L

3,20 €

*Ein delikater Rooibush, der zusammen mit dem Geschmack von süßem Toffee, Mandeln und Vanille einen exquisiten Kräutertee ergibt.
Ziehzeit: 5-6 Min.*

Milde Minze

3,20 €

Pfefferminze und Nana Minze, in Kombination mit Süßholz und grüner Mate, vereinen sich bei dieser Kräuterteemischung zu einer belebenden Köstlichkeit. Ziehzeit: 5-6 Min.

Classic Herbs

3,20 €

Die klassischen Kräuter Pfefferminze, Brennnessel und Salbei vereinen sich mit Kamillen- und Ringelblumenblüten und werden mit Anis und Fenchelsamen abgerundet. Ziehzeit: 5-6 Min.

Fruit Berry

3,20 €

Die Komposition roter Früchte erinnert an das Aroma der feinsten Zutaten einer hausgemachten Konfitüre. Ziehzeit: 5-6 Min.

Persischer Apfel

3,20 €

Persischer Apfel ist ein außergewöhnlicher Früchtetee, der nach frischen Äpfeln und dezenten Zitrusnoten der Orangen- und Zitronenschalen schmeckt. Ziehzeit: 5-6 Min.

Ginger Breeze

3,20 €

Der Kräutertee Ginger Breeze vereint die würzige Note des Ingwers und die feine Schärfe des schwarzen Pfeffers mit der zitronigen Frische von Lemongras und Orangenschalen. Ziehzeit: 5-6 Min.

Die Inhaltsstoffe und Informationen zu den Allergenen entnehmen Sie bitte der Übersicht auf Seite 14.

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 ^{C,H}	0,50 €
Knoblauch	0,50 €
Meerrettich ^{2,8,C}	0,50 €
Preiselbeere ⁸	0,50 €
Käse gerieben ^{1,A,C}	0,50 €
Parmesan frisch gerieben ^{1,A,C}	1,00 €
Hirtenkäse-Würfel ^C	1,00 €
Portion Quark ^C	1,50 €

Inhaltsstoffe & Allergene

Inhaltsstoffe

- 1 = Konservierungsstoffe
- 2 = Antioxidationsmittel
- 3 = chininhaltig
- 4 = Farbstoffe
- 5 = Süßungsmittel
- 6 = koffeinhaltig
- 7 = Geschmacksverstärker
- 8 = Verdickungs- und Geliermittel
- 9 = Direktsaft
- 10 = Nektar
- 11 = Konzentrat
- 12 = Nektar aus Direktsaft

Die 14 „Hauptallergene“

- A = Eier I = Senf
- B = Soja L = Nüsse
- C = Milch M = Sellerie
- D = Erdnüsse N = Fische
- E = Weichtiere O = Lupinen
- F = Krebstiere P = Schwefeldioxid, Sulfit
- G = Sesam
- H1 = Getreide (enthält Gluten, Weizen)
- H3 = Getreide (enthält Gluten, Gerste)