

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

Für den kleinen Hunger

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

Gebratener Garnelenspieß 5,70 €
 an Mangodip und Baguette ^{5,F,H}

Feines Ragout vom Huhn 5,90 €
 mit Champignons und Ofenkäse überbacken, dazu Toast ^{7,8,C,H}

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren  5,90 €
 und Salatgarnitur, dazu Toast ^{A,C,I}

Hausgebeizter Räucherlachs *kleine Portion* 7,10 €
 mit Kartoffelpuffern, Meerrettich (mittelscharf) und Salatbouquet ^{7,C,H,N}


Flammkuchen

Original ^{C,H,P,1,2} 7,20 €

Mediterran ^{C,H,P} 7,20 €

Süße Leckereien

Milchreis *kleine Portion* 3,30 €
 mit Apfelmus, Zucker und Zimt ^{1,5,C,A,H} *große Portion* 4,40 €





Vitaminreiche Obstvariation  5,50 €

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

Suppen

Tagessuppe	4,70 €
Hausgemachte Soljanka mit Baguette ^{5,7,H}	3,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brötchen ^{7,8,H}	4,20 €



Salate

„Bauernsalat“  mit Eisbergsalat, Tomaten, Paprika, Gurke, roten Zwiebeln, Oliven, Hirtenkäse und Croutons ^{C,H,I}	7,00 €
Salat „Susann“  mit Eisbergsalat, Tomaten, Paprika, Gurke, Fetakäse, Croutons und Joghurtdressing ^{C,H,I}	5,00 €
Salat Caprese  Fruchtige Tomatenscheiben mit Mozzarella ^{2,C,H}	7,40 €
Salatteller „Avenida“  Gebackenes Gemüse an Kräuterquarkdip mit bunter Salatmischung ^{A,C,H,I}	7,90 €

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

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

Salate



- Salatvariation „Nizza“  9,10 €
mit Paprika, Tomaten, Gurken, Römersalat, Thunfisch,
roten Zwiebeln, Oliven, Ei und Zitrone ^{C,H,I}
- Salatvariation „Pute“ 8,90 €
Bunter gemischter Salat mit gebratener, mariniertes
Putenbrust und Tomaten-Paprikadip ^{C,H,I}
- Salatteller „Geräucherter Tofu“  7,90 €
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. Unsere Salate werden mit Essig und Öl (Vinaigrette) ^{5,I} mariniert. Auf Wunsch reichen wir Ihnen ein Joghurt- oder Kräuterdressing.



Den im Salat Nizza verwendeten Thunfisch beziehen aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei (MSC-Siegel).

Pastavariationen


- Penne pesto alla genovese  6,60 €
mit grünem Pesto, Rucola und Parmesan ^{A,C,H,L}
- Penne pesto Rosso  6,60 €
mit rotem Pesto, Tomaten und roten Zwiebeln ^H
- Spaghetti Bolognese ^{5,A,H} 6,90 €

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

Hauptgerichte

- Potatoewedges  5,80 €
mit Kräuterquark und Salatbouquet ^{7,C,H,I}
- Heiße Backkartoffel  5,90 €
mit Kräuterquark und Salatbouquet ^{7,C,I}
- Currywurst Ahoi 6,60 €
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 9,20 €
Landschmaus Fleischerei Bösleben
dazu hausgemachter Kartoffelsalat
mit frischen Kräutern und Salatgarnitur ^{1,7,A,H,I}
- Schweineschnitzel aus der 9,50 €
Landschmaus Fleischerei Bösleben
dazu Pommes Frites, Champignons und Salatgarnitur ^{1,7,A,H,I}

Fischgerichte

- Hausgebeizter Räucherlachs *kleine Portion* 7,10 €
mit Kartoffelpuffern, Meerrettich (mittelscharf) *große Portion* 9,80 €
und Salatbouquet ^{7,C,H,N,P,I}
- Gebackener Seelachs  8,10 €
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,C,H,I}



6,10 €

Menü 2

„Sindbad“

3 Chicken Crossies mit Pommes Frites

1 Kaltgetränk (0,33l)*

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



6,50 €

Menü 3

„Captain Hook“

2 Minischnitzel mit Pommes Frites

1 Kaltgetränk (0,33l)*

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



6,50 €

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

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

„Das Gesunde von der Kuh“

Glas Milch oder Milchschaum ^C warm oder kalt	0,3l	1,50 €
<i>Wir bieten Ihnen auch Alternativen zur Kuhmilch. Sprechen Sie uns einfach an.</i>		
Erdbeermilch ^C warm oder kalt	0,3l	2,00 €
Glas Buttermilch ^C	0,2l	1,40 €
	0,3l	1,80 €
Erdbeer-Orangen-Buttermilch ^{5,7,C}	0,2l	2,40 €
	0,3l	3,40 €
Pfirsich-Mandarinen-Buttermilch ^{5,7,C}	0,2l	2,40 €
	0,3l	3,40 €

Joghurt drinks

Sauerkirsch ^{5,7,C}	0,2l	2,60 €
	0,3l	3,60 €
Erdbeer-Mango ^{5,7,C}	0,2l	2,60 €
	0,3l	3,60 €
Molke	0,2l	2,10 €
	0,3l	3,10 €



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

Eis

Ben & Jerry's verschiedene Sorten	100ml	2,80 €
--------------------------------------	-------	--------

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	0,33l		
Coca Cola, Coca Cola Zero ^{1,4,5}	2,70 €		
Fanta ^{1,4} , Sprite ⁴	2,70 €		
Lift Apfelschorle	2,70 €		
	0,2l		
Schweppes Bitter Lemon ³	2,50 €		
Schweppes Tonic ³	2,50 €		
Schweppes Ginger Ale ⁴	2,50 €		
	0,25l	0,75l	
VIO medium, still	2,40 €	5,00 €	
VIO Schorle, VIO Bio Limo  (verschiedene Sorten)	0,3l	2,80 €	
Bionade  (Holunder, Ingwer-Orange, Kräuter, Zitrone-Bergamotte)	0,33l	2,70 €	
Red Bull ^{5,6}	0,25l	3,30 € (inkl. 0,25 € Pfand)	
Säfte – Granini 	0,2l	0,3l	0,5l
Orangensaft	2,30 €	3,20 €	4,60 €
Apfelsaft	2,30 €	3,20 €	4,60 €
Kirschsaft	2,30 €	3,20 €	4,60 €
Tomatensaft	2,30 €	3,20 €	4,60 €
Erdbeersaft	2,30 €	3,20 €	4,60 €
Bananensaft	2,30 €	3,20 €	4,60 €
Mangosaft	2,30 €	3,20 €	4,60 €
Rhabarbersaft	2,30 €	3,20 €	4,60 €
Maracujasaft	2,30 €	3,20 €	4,60 €
Grapefruitsaft	2,30 €	3,20 €	4,60 €
	0,2l	0,3l	0,5l
Granini Saftschorle	2,20 €	2,90 €	4,20 €

Die Inhaltsstoffe entnehmen Sie bitte der Übersicht auf Seite 14.

Bier vom Fass

	0,3l	0,5l
Bitburger Pils ^H	2,60 €	4,00 €
Köstritzer Schwarzbier ^H	2,60 €	4,00 €
Paulaner Hefeweizen ^H	2,60 €	4,00 €
Radler ^H	2,60 €	4,00 €
Hefeweizen mit Saft ^H	2,80 €	4,20 €

Bier aus der Flasche

	0,33l	0,4l	0,5l
Köstritzer Kirsche/ Radler-Limette ^H			4,00 €
Paulaner Zwickl ^H		3,80 €	
Paulaner Radler naturtrüb ^H			4,00 €
Bitburger Drive, alkoholfrei ^H	2,70 €		
Bitburger Radler, alkoholfrei ^H	2,70 €		
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei ^H			3,90 €
Paulaner Hefeweizen Zitrone, alkoholfrei ^H			3,90 €

Wein

	0,2l
Müller-Thurgau, trocken frische Fruchtaromen, milde Säure ^P	4,00 €
Chardonnay, trocken gehaltvoll, fruchtig, aromareich, harmonische Säure ^P	3,90 €
Shiraz Merlot, trocken vollfruchtig, angenehme Säure ^P	4,10 €
Californischer Zinfandel, lieblich fruchtig, leichter Rosé mit 8,5 % Alk. ^P	4,30 €
Weißweinschorle fruchtig, spritzig ^P	3,40 €

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

Sekt	0,2l	0,75l
Piccolo Rotkäppchen tr./ halbr. ^P	3,90 €	7,90 €
Prosecco ^P	4,00 €	

Spirituosen aus der Altenburger Destillerie & Liqueurfabrik

	4cl
Schwarzgebrannter Kräuterlikör	2,90 €
Lakritzlikör	2,90 €
Six Sins Whiskylikör mit Vanille-Karamell	3,50 €

Cocktails

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

alkoholhaltige Cocktails	6,60 €
alkoholfreie Cocktails	5,50 €

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}	4,30 €
Eisschokolade mit Sahne	4,30 €
„Blondie“ ^{1,4,5,A,C}	4,30 €
Pfirsich-Mandarinen-Buttermilch mit Vanilleeiscreme	

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

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁶, auch koffeinfrei 2,10 €

Großer Kaffee ⁶, auch koffeinfrei 3,10 €

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

Großer Milchkaffee ^{6,C} 3,10 €

Großer Cappuccino ^{6,C} 3,00 €

Espresso einfach ^{6,C} 2,10 €

Espresso doppelt ^{6,C} 3,10 €

Latte Macchiato ^{6,C} 3,00 €

Schokocchino ^{6,C} 3,00 €

Große Trinkschokolade ^C 3,00 €

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

Aufpreis: 0,50 €

Althaus Tee

0,3l Glas

Darjeeling Castelton ⁶ 2,40 €

*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 2,40 €

*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	2,40 €
<i>Zitronengras und Minze verleihen diesem zarten hellgrünen Kräutertee sein außergewöhnliches Aroma und erfrischenden Geschmack. Ziehzeit: 5-6 Min.</i>	
Toffee Rooibush ^L	2,40 €
<i>Ein delikater Rooibush, der zusammen mit dem Geschmack von süßem Toffee, Mandeln und Vanille einen exquisiten Kräutertee ergibt. Ziehzeit: 5-6 Min.</i>	
Milde Minze	2,40 €
<i>Pfefferminze und Nana Minze, in Kombination mit Süßholz und grüner Mate, vereinen sich bei dieser Kräuterteemischung zu einer belebenden Köstlichkeit. Ziehzeit: 5-6 Min.</i>	
Classic Herbs	2,40 €
<i>Die klassischen Kräuter Pfefferminze, Brennnessel und Salbei vereinen sich mit Kamillen- und Ringelblumenblüten und werden mit Anis und Fenchelsamen abgerundet. Ziehzeit: 5-6 Min.</i>	
Fruit Berry	2,40 €
<i>Die Komposition roter Früchte erinnert an das Aroma der feinsten Zutaten einer hausgemachten Konfitüre. Ziehzeit: 5-6 Min.</i>	
Persischer Apfel	2,40 €
<i>Persischer Apfel ist ein außergewöhnlicher Früchtetee, der nach frischen Äpfeln und dezenten Zitrusnoten der Orangen- und Zitronenschalen schmeckt. Ziehzeit: 5-6 Min.</i>	

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 €
Feta-Käsewürfel ^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

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