

## HERZLICH WILLKOMMEN

### Unser Restaurant

Zum Verweilen und Genießen. Wir laden Sie ein, in stilvoller Atmosphäre unsere marktfrische Küche zu genießen – mit sowohl regionaler als auch saisonaler Frische. Unsere warme Küche ist zu folgenden Zeiten für Sie geöffnet:

**Sonntag bis Donnerstag von 13 - 21 Uhr**  
**Freitag, Samstag von 13 - 22 Uhr**

Das Restaurant schließt jeweils eine Stunde nach der Küche. Eine Auswahl an Getränken erhalten Sie jederzeit an unserer Sauna-Bar. Wenn Sie mit unserem Service zufrieden waren, können Sie über Ihren Schlüssel Trinkgeld buchen lassen.

### Dresscode im Restaurant

Es besteht Bademantelpflicht, ein Handtuch oder schulterfreies Tuch reicht nicht aus – aus hygienischen Gründen bitten wir Sie zudem, Ihre Saunahandtücher nicht mit in das Restaurant zu bringen. Gerne dürfen Sie auch Alltagskleidung tragen.

### Mitgebrachte Speisen & Getränke

Der Verzehr ist in unserer Anlage nicht gestattet.

### Mobiltelefone & Laptops

Mobiltelefone, Tablets und Laptops dürfen in der Anlage nicht benutzt werden.

WARMER  
KÜCHE  
Ab 13 Uhr



## FRÜHSTÜCKSBUFFET

### Fit in den entspannten Wellnessstag

- Croissants/Brötchen/Brot frisch vom Bäcker
- Wurstspezialitäten wie Fenchelsalami, Rotweinsalami, italienische Landsalami und Serrano Schinken
- Ausgesuchte Bio-Käse aus dem Allgäu
- Gekochte Eier und Rührei in Bio-Qualität vom Hof „Tante Malchen“
- Frisches Obst, Rohkost und Müsli
- Veganer Gemüseaufstrich
- Hausgemachtes Granola
- Honig aus Hamm „Hammer Honig“

Abgerundet wird das Buffet durch unsere hausgemachten Spezialitäten wie Kräuterquark, zweierlei Marmeladen, mariniertes Putenbrust und hausgebeiztem Lachs.

Zu jedem Frühstück erhalten Sie so viele Heißgetränke und Lindauer Fruchtsäfte wie Sie mögen.

**Lecker: Frisch gepresster Orangensaft**  
**0,2 l 4,20**

## WAFFELN & PRALINEN

<b>Waffel</b>	
komplett	5,00
natur	2,50
mit Sahne	+ 0,50
mit Vanilleeis	+ 1,20
mit Früchten der Saison	+ 1,40

**Tartufo Trüffelpralinen – Handgemachte italienische Schokoladenspezialität** aus dem Piemont (pro Stück) 1,00

**Tartufo dolci extranero** – dunkle Schokolade  
**Tartufo dolci bianchi** – weiße Schokolade  
**Tartufo dolci al pistacchio** – mit Pistazien

Frische,  
hausgemachte  
Waffeln  
14 - 17 Uhr



09 - 13 Uhr  
13,90  
pro Person



## UNSERE LIEFERANTEN

VAN NÄHMEN  
Produktoren seit 1917

Die Privatkellerei van Nahmen aus Hamminkeln am Niederrhein besteht seit 1917 und wird heute in dritter und vierter Generation geführt. Jährlich werden die Säfte von der DLG ausgezeichnet. Besonders stolz ist man aber auf den Bundesehrenpreis des Landwirtschaftsministeriums, der auf der Anuga verliehen wurde und die Auszeichnung der Zeitschrift Öko-Test im Jahre 2014. Dort wurde der Apfelsaft von Streuobstwiesen mit „sehr gut“ bewertet. Der Anspruch des Familienunternehmens ist Nachhaltigkeit, die unter anderem durch die Erhaltung traditioneller Obstsorten, die Verwendung von regionalem Obst und faire Preise gegenüber den Bauern erreicht werden kann.



Die Bäckerei Potthoff in Hamm ist ein Handwerksbetrieb der alten Schule. Sie wird in zweiter Generation von der Familie Potthoff betrieben. In dem familiengeführten Betrieb werden ausschließlich eigene Rezepte mit naturreinen Produkten aus der Region umgesetzt. So entstehen Backwaren höchster Qualität, die Sie jeden Morgen innerhalb unseres Frühstücksbuffets genießen können.

• SAUERLÄNDER EDELBRENNEREI •

Natur und Leidenschaft

Aus reiner Leidenschaft entstand die Idee, Destillate höchster Qualität herzustellen. Seit dieser Idee im Jahr 2000, perfektionierte die Sauerländer Edelbrennerei die Qualität der Produkte Brand um Brand... Hierzu tragen nicht nur die Passion für die Brennkunst, sondern auch die Auswahl naturreiner, meist regionaler Zutaten bei, die den unverwechselbaren Geschmack der Brände, Geiste, Liköre und Whisky bestimmen. Zur Herstellung wird Grundwasser verwendet, welches in 188 Metern Tiefe dem anstehenden 400 Millionen Jahre alten Devongestein entnommen wird. Als Familienbetrieb tragen alle Beteiligten durch ihre Passion und persönliche Begeisterung dazu bei, dass ein rundum harmonisches Produkt geschaffen wird, das keinerlei Zusatzstoffe oder künstliche Aromen enthält.



Unser Hof um die Ecke.... Bei Tante Malchen wird jedes Erzeugnis unter Einhaltung strengster Bio-Richtlinien produziert, um ein unvergessliches Geschmackserlebnis mit einem natürlichen Aroma frei von Zusatzstoffen zu bieten. Saisonabhängig beziehen wir unseren Spargel und anderes von Tante Malchen sowie täglich unsere leckeren Bio-Eier.



Der Aufzucht im Sinne des Tierwohls verdankt „The Duke of Berkshire“ seinen hervorragenden Geschmack. Die Schweine der Rasse „The Duke of Berkshire“ werden nur in Familienbetrieben in Deutschland und nicht in industrieller Massenzucht gehalten. Wichtig ist für uns die Verantwortung für das Tier und für die Umwelt. Das ganzheitliche Wohl der Tiere steht im Vordergrund, artgerechte Haltung, natürliches Futter und besondere Pflege. Dadurch müssen keine Antibiotika verabreicht werden da dies unter diesen Lebensbedingungen nicht mehr notwendig ist. Weniger ist mehr und Qualität vor Quantität.



„Wir arbeiten biologisch, weil Natur und Mensch uns das wert sind!“

Dieser Leitspruch begleitet die durch eine Vielzahl an Auszeichnungen prämierten Weine der Familie Haider seit vier Generationen beim Keltern von Trauben höchster Güte. Die Erfahrung der Winzerfamilie, ein pannolisches Weinklima bei 300 Sonnentagen im Jahr sowie die Anwendung moderner und bewährter kellererischer Verfahren sind für die Veredlung der handgelesenen Traditionsweine charakteristisch. Hierbei werden die Demeter-Weine möglichst naturbelassen in biodynamischer und ökologischer Qualität hergestellt. Der strenge Zertifizierungsprozess (55 deutsche Demeter-Weingüter mit eigenen Demeter-Weinen) gewährleistet charaktervolle Weine, die durch den Verzicht auf Pestizide und chemische Pflanzenschutzmittel ein aufwändiges Herstellungsverfahren erfordern, welches Weinfreunde und Genießer überzeugt.



gut sternholz  
SAUNA · WELLNESS · HOTEL



## GETRÄNKEKARTE



CAFÉ & TEE			
<b>Café Crème</b>	<b>2,60</b>	<b>Chococino</b>	<b>3,60</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,80</b>	<b>Espresso</b>	<b>2,00</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,60</b>	<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,30</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,60</b>	<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,00</b>
mit Sirup: Vanille, Caramel, Mandel	<b>+ 0,50</b>	<b>Glas Tee aus frischer, grüner Minze</b>	<b>3,20</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,20</b>	<b>Glas Tee aus frischem Ingwer mit Honig</b>	<b>3,20</b>
mit frischer Schlagsahne	<b>+ 0,50</b>		

Alle Kaffeespezialitäten auch als koffeinfreie Variante erhältlich.

## OFFENE TEESORTEN

**Grüner Tee „Ceylon Indulgashina Bio“** (Ziehzeit: 2-3 Min.)

Dieser grüne Tee besticht durch seinen intensiven, blumig-süßen Duft und seine sonnengelbe Farbe.

**Grüner Tee „Sencha Sakura“** (Ziehzeit: 2-3 Min.)

Der mit köstlichen Kirsch-Aromen und Rosenblüten veredelte grüne Tee ist ein Klassiker unter den aromatisierten Tees.

**Ayurvedischer Kräutertee „Pitta“** (Ziehzeit: 5-10 Min.)

Diese Mischung ist laut der ayurvedischen Lehre besänftigend und ausgleichend. Süßlich und weich im Geschmack, sehr abgerundet und zart blumig.

**Früchteteemischung „Fruchtengel“** (Ziehzeit: 10-12 Min.)

Frischer Duft von einer saftigen Orange im Einklang mit einer schokoladigen Marzipan-Note ergeben eine tolle Kreation.

**Früchteteemischung „Alte Liebe“** (Ziehzeit: 10-12 Min.)

Eine harmonische, frische Kreation mit einer Himbeer-Erdbeer-Note.

**Schwarzer Tee „China Keemun“** (Ziehzeit: 3-5 Min.)

Ein milder, fein aromatischer und sehr bekömmlicher Tee. Die Tassenfarbe leuchtet rotbraun, das Bouquet ist würzig-süß mit einer ganz leichten Rauchnote.

## SPRITZIGES

<b>Sekt „Gut Sternholz“</b>	<b>Champagner Meiter trocken</b>
Valckenberg Sekt Numero 1, halbtrocken, Deutschland	Frankreich Weingut Meiter – Ein eleganter, weicher, feinerlicher Champagner mit einem Hauch von grünem Apfel.
Der Sekt vom renommierten Sekt-Erzeuger Valckenberg zeichnet sich durch seinen sortentypischen, reintonigen Charakter aus. Feine Perlage und schöne Intensität. Ein prickelndes, lebendiges Sekterlebnis.	<b>6,50</b>
<b>0,1 l</b>	<b>0,1 l</b>
<b>0,75 l Flasche</b>	<b>0,75 l Flasche</b>
	<b>45,00</b>
<b>Sekt „Gut Sternholz“ mit Van Nahmen Rhabarbersaft</b>	<b>Lillet Wildberry</b>
<b>0,2 l</b>	<b>0,2 l</b>
	<b>6,90</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>Rhabarber Spritz</b>
<b>0,2 l</b>	<b>0,2 l</b>
	<b>6,90</b>
<b>Frucht-Secco Van Nahmen alkoholfrei</b>	
Ein Apéritif ganz ohne Alkohol – Ein reiner, anregender Genuss von Frische und Frucht:	
Apfel-Rote Johannisbeere-Himbeere oder Apfel-Quitte	
<b>0,2 l</b>	<b>4,90</b>

Alle Preise in Euro. Informationen zu Inhaltsstoffen finden Sie in unserer Musterspeisekarte.

## WEISS- & ROSÉWEINE

**Grauer Burgunder Qualitätswein trocken 2018**

Rheinhessen, Weingut P.J. Valckenberg – Ein Wein mit leichten Aromen von Banane. Würzig, klar, mit cremig- mineralischer Struktur. Dieser Wein glänzt als vielseitiger Begleiter.

**0,2 l**

**0,75 l Flasche**

**5,40**

**18,90**

**Riesling feinherb 2018**

Rheingau, Kloster Eberbach – Fruchtiger Riesling, mineralischer Duft nach reifen Aprikosen, Äpfeln und Zitrusfrüchten.

**0,2 l**

**0,75 l Flasche**

**4,90**

**16,90**

**HAIDER Weißburgunder Demeter halbtrocken 2017**

Neusiedlersee, Österreich, Biodyn Weinhof HAIDER – Ein eleganter Wein mit einer frischen, leichten Säure. Sein blumiges Aroma sowie die leichte Mandelnote verleihen dem Wein einen harmonischen Geschmack.

**0,2l**

**0,75l**

**5,80**

**20,50**

**demeter**

**Primitivo Zolla trocken 2017**

Apulien, Vigneti del Salento – Er schöpft das Potenzial dieser Rebsorte absolut aus. Mit wunderbarem Buket nach Brombeeren und Sauerkirschen vollmundig und körperreich – ein wahres Vergnügen! Der Ausbau im Barrique balanciert dabei die unglaubliche Fruchtigkeit zu einem wunderbar harmonischen Gesamterlebnis mit ausgewogenen Tanninen.

**0,2 l**

**0,75 l Flasche**

**6,40**

**24,90**

**Fass 23 Cabernet Sauvignon/Merlot trocken 2017**

Rheinhessen, Weingut Max Pfannebecker, BIO – Schöne Süßkirschnote, viel Würze und ein Hauch Rauch in der Nase. Harmonischer Fruchtgeschmack, sanftherbe Tannine, feine Frische. Ein fruchtintensiver Wein mit schlankem Körper und langem Nachklang, im Holzfass gereift.

**0,2 l**

**0,75 l Flasche**

**6,90**

**25,00**

## DIGESTIF

**Waldhimbeergeist von der Sauerländer Edelbrennerei**

Süße Waldhimbeere mit fruchtigem Waldaromen im Gaumen. Ein langer intensiver Abgang.

**2 cl**

**Sweet Raven Whiskey Sahne – Whisky Cream**

Whiskynoten von Vanille, Schokolade und den besonderen Nuancen des Thousand Mountains treten in den Vordergrund und schaffen Vollmundigkeit. Der Geschmack eines Sahnebonbons als besonderer Abschluss macht das Genußerlebnis perfekt.

**2 cl**

**5,90**

**HAIDER Bio ‘aura Demeter trocken 2017**

Neusiedlersee, Österreich, Biodyn Weinhof HAIDER – Ein Cuvée aus Grüner Veltliner, Welschriesling und Gelber Muskateller, der mit seiner zarten, glanzhellen Farbe sowie dem sauberen, zartfruchtigen Aroma von Zitronenblüten, Grüner Apfel und Grapefruit besticht.

**0,2l**

**0,75l**

**6,20**

**23,90**

**Cuvée Rosé Roséwein 2019**

Rheinhessen, Weingut Max Pfannebecker, BIO – Rosé mit zarter Lachsfarbe, der angenehm nach Erdbeeren, Kräutern und Zitronentarte duftet. Schmeckt zitronig frisch und zugleich harmonisch und weich. Eleganter Roséwein mit sanfter Frucht und Leichtigkeit.

**0,2 l**

**0,75 l Flasche**

**5,80**

**19,90**

**Weissweinschorle**

**0,2 l**

**4,60**

**HAIDER Blaufränkisch Demeter extratrocken 2017**

Neusiedlersee, Österreich, Biodyn Weinhof HAIDER – Ein besonders intensiver Wein mit fein herausragender Frucht, welche harmonisch vom Barrique getragen wird.

**0,2l**

**0,75l**

**7,50**

**29,90**

**Gin meets Apfel**

Kyrö Dark Gin, trüber Apfelsaft Van Nahmen, gemahlene Vanilleschote, Apfelscheiben

**6,90**

**Gin meets Tonic**

Kyrö Gin, Tonic Water, Cranberries, Rosmarin

**6,90**

**KYRÖ GIN DISTILLERY**

<b>Gin meets Apfel</b>	<b>6,90</b>
Kyrö Dark Gin, trüber Apfelsaft Van Nahmen, gemahlene Vanilleschote, Apfelscheiben	
<b>Gin meets Tonic</b>	<b>6,90</b>
Kyrö Gin, Tonic Water, Cranberries, Rosmarin	



BIERE		
<b>Pott's Pils vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20</b>
<b>Krefelder</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20</b>
<b>Alster</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20</b>
<b>Radler</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20</b>
<b>Erdinger Weißbier vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4,20</b>
<b>Bananenweizen</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>4,20</b>
<b>Pott's Landbier</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,20</b>

## ALKOHOLFREIE BIERE

<b>Pott's Pils</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20</b>
<b>Krefelder</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20</b>
<b>Alster</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20</b>
<b>Radler</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20</b>
<b>Bananenweizen</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20</b>
<b>Erdinger Weißbier</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Gerolsteiner Stille Quelle (Medium)</b>	<b>0,25 l</b>	<b>1,90</b>
<b>Selters Still, Medium, Classic</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,90</b>
<b>Softdrinks</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,60</b>
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi		
<b>Lindauer Fruchtsäfte</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,90</b>
Orangensaft, Kirschsafft, Maracujasaft, Bananensaft, klarer Apfelsaft		
<b>Alle Lindauer Säfte auch als Schorle</b>	<b>0,4 l</b>	<b>3,60</b>
<b>Van Nahmen – Säfte aus heimischem Obst</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,90</b>
Rhabarber, Johannisbeere, Holunder, naturrüber Apfelsaft		
<b>Alle Van Nahmen Säfte auch als Schorle</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,50</b>

## WELLNESS-GETRÄNKE

<b>Wellnesscocktail</b>	<b>0,4 l</b>	<b>5,50</b>
Maracuja-, Orangen-, Bananensaft, Kefir und ein Spritzer Grenadine		
<b>Kefir natur</b>	<b>0,4 l</b>	<b>2,90</b>
<b>Kefir</b> wahlweise mit Kirschsafft, Maracujasaft, Kombucha, Bananensaft, Orangensaft, Johannisbeersaft oder Holundersaft	<b>0,4 l</b>	<b>3,90</b>
<b>Frisch entsafteter Obst- &amp; Gemüsesaft</b>	<b>0,4 l</b>	<b>5,50</b>
der Saison – bitte fragen Sie das Servicepersonal		
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,20</b>

Alle Preise in Euro. Informationen zu Inhaltsstoffen finden Sie in unserer Musterspeisekarte.