

Frühstück

täglich von 10 bis 13 Uhr

Kleines Frühstück

4,50 Euro

2 halbe belegte Brötchen (Weizen oder Körner) nach Wahl (Aufpreis für Lachs 1 Euro oder Rührei 0,50 Euro)
1 Heißgetränk nach Wahl

Großes Frühstück

7,90 Euro

2 Brötchen (Weizen oder Körner), Wurst und Käse (Salami, Hinterkochschinken, Putenbrust, Gouda), Butter, Konfitüre oder Nutella und Honig, 1 Heißgetränk nach Wahl

Französisches Frühstück

4,70 Euro

1 Croissant, Butter, Konfitüre oder Honig oder Nutella, 1 Heißgetränk nach Wahl

Vital-Frühstück

8,90 Euro

2 Körnerbrötchen, 1 gekochtes Ei oder eine Portion Rührei, Sour Cream, Käse (2 Scheiben Gouda & Camembert), Honig oder Konfitüre, Butter, 1 kleine Schale Quark mit Früchten
1 frisch gepresster Orangensaft 0,1 l, 1 Heißgetränk nach Wahl

SaunaHuus Spezial-Frühstück für Zwei

18,90 Euro

4 Brötchen (Weizen oder Körner), Wurst- und Käseauswahl, Portion Rührei, 2 Scheiben Lachs, Butter, Konfitüre, Honig und Nutella
2 x 0,1 l Orangensaft oder 2 x 0,1 l Prosecco und 2 Heißgetränke nach Wahl

Unsere Frühstücksbegleiter

1 Körner- oder Weizenbrötchen, jeweils	1,20 Euro
1 Croissant	1,60 Euro
1 Portion Butter	0,50 Euro
2 Scheiben Putenbrust	1,50 Euro
2 Scheiben Hinterkochschinken	1,60 Euro
2 Scheiben Salami	1,50 Euro
2 Scheiben Gouda Käse	1,50 Euro
1 Portion Konfitüre, Honig oder Nutella, jeweils	0,80 Euro
1 Portion Rührei	2,50 Euro
1 gekochtes Ei	1,20 Euro
2 Scheiben Lachs	3,50 Euro

Salate

Stilvoll schwitzen und dinieren

Marktfrischer gemischter Salat

Mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Mais, Peperoni, Zwiebeln und frischen saisonalen Blattsalaten

Klein	5,80 Euro
Groß	8,60 Euro

Rucola-Honigmelonen-Salat mit Hähnchen

10,90 Euro

Würzig gegrilltes Hähnchen-Innenfilet mit Kirschtomaten, Feta, Honigmelonen und frischem Rucola (Dazu empfehlen wir unser Honig-Senf Dressing)

Fitness-Salat mit Fire Roasted Chicken Fingers

9,90 Euro

Würzig gegrilltes Hähnchen-Innenfilet mit Kirschtomaten, Gurken, Ananas, Granatapfelkernen und frischen saisonalen Blattsalaten

Pulled-Chicken-Salat

10,50 Euro

Lange gegartes, zartes Pulled Chicken mit Gouda, Croutons, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Mais und frischen saisonalen Blattsalaten

Ocean-Salat

10,50 Euro

Mit Thunfisch, Kirschtomaten, Gurken, Feta, Mais, Paprika, Zwiebeln, Peperoni und frischen saisonalen Blattsalaten

Zu unseren Salaten servieren wir ofenfrisches Baguette und ein Dressing nach Wahl

Hausgemachte Dressings: Cocktail, Joghurt, Knoblauch, Honig-Senf, Essig & Öl, Rucola-Senf

Lecker dazu:

Extra Feta	1,70 Euro
Extra Thunfisch	1,70 Euro
Extra Chicken Fingers (Hähnchen-Innenfilet), 3 Stück	3,20 Euro

Burger

Stilvoll schwitzen und dinieren

SaunaHuus-Burger (vegetarisch)

10,90 Euro

Zart schmelzender Grillkäse auf Rotweinzwiebeln mit Schmand, einem Focaccia-Burger-Bun mit Rosmarin und mediterranen Kräutern, mit warmen Bruschetta und nussigem Rucola-Salat

Feige küsst Rind - Homestyle Angus Burger

12,90 Euro

Unser Insider-Tipp: Deftiges Angus Beef vom irischen Rind trifft auf rauchigen Bacon in einem leckeren vanillig-butterigen Brioche-Bun mit knackigen Walnüssen und fruchtigem Feigenchutney, dazu servieren wir marktfrischen Salat sowie zartschmelzenden Camembert - Ein Ensemble, das den Gaumen verückt

Bauern Burger - Homestyle Angus Burger

11,80 Euro

Deftiges Angus Beef vom irischen Rind und rauchiger Bacon in einem Focaccia-Burger-Bun mit Rosmarin und mediterranen Kräutern mit einem cremig-zerlaufenden Spiegelei, dazu marktfrische angeschwitzte Zwiebeln und Salat sowie herrlich deftiger Goudakäse

Caesar Chicken Burger

11,50 Euro

Knusprig gebackenes Hähnchenfleisch überbacken mit herrlich deftigem Goudakäse trifft auf knackigen Römersalat, verziert mit aromatischen Tomaten, getoppt mit hausgemachtem Caesar Dressing, serviert in einem leckeren Weizenbun mit Kartoffelflocken

Alle Burger sind auch als „SUNNY VEGGIE-BURGER“ erhältlich

10,90 Euro

Bei unseren Veggie-Burgern ersetzen wir das Fleisch durch einen Bratling aus sonnengereiftem Gemüse. Lecker, leicht und gesundheitsbewusst - Für Vegetarier ein echter Hochgenuss

Lecker dazu:

Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise

3,50 Euro

XL Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise – perfekt zum Teilen!

5,50 Euro

Süßkartoffel-Pommes mit Dip nach Wahl

4,50 Euro

Portion Wedges (Kartoffelspalten) mit Sour Cream

3,90 Euro

XL Portion Wedges (Kartoffelspalten) mit Sour Cream – perfekt zum Teilen!

5,90 Euro

Chicken Nuggets (6 Stück) mit Dip nach Wahl (Mango-süß-sauer, Sour Crème Real Burger Sauce, Salsa)

3,70 Euro

Extra **Bacon** (2 Scheiben)

0,90 Euro

Extra **Burgerpatty**

4,80 Euro

Classics

Stilvoll schwitzen und dinieren

Wöchentlich wechselnde Tagessuppe	4,90 Euro
Baguette "Tomate Mozzarella" (vegetarisch) Ciabatta-Baguette mit Tomate & Mozzarella, frischem Rucola-Salat, Basilikum-Pesto	7,90 Euro
Baguette "Thunfisch" Ciabatta-Baguette mit leckerem Thunfisch, Tomate, Gurke, Zwiebeln und mit herrlich deftigem Goudakäse überbacken	8,50 Euro
Baguette „Pulled BBQ-Chicken“ Ciabatta-Baguette mit köstlichem, lange gegartem, zartem Pulled Chicken, BBQ-Sauce, Tomate, Gurke, Zwiebeln und mit herrlich deftigem Goudakäse überbacken	8,90 Euro
Baguette „Hawaii“ Ciabatta-Baguette mit leckerem Kochschinken, Gurke, Tomate, Ananas und mit herrlich deftigem Goudakäse überbacken	8,30 Euro
Unsere Baguettes werden im Ofen frisch überbacken - dazu wählen Sie eines der folgenden hausgemachten Dressings: Cocktail, Joghurt, Knoblauch, Honig-Senf, Essig & Öl, Rucola-Senf	
Home Style-Knusperschnitzel mit saisonaler Salatbeilage	7,90 Euro
Home Style-Knusperschnitzel nach "Jäger-Art" mit saisonaler Salatbeilage	9,90 Euro
SaunaHuus-Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Baguette	4,20 Euro

Flammkuchen & Co

Stilvoll schwitzen und dinieren

Flammkuchen "Elsässer Art"

8,50 Euro

Der Elsässer Flammkuchen ist „DER“ Flammkuchen – klassisch mit Sauerrahm bestrichen und mit deftigen Speckwürfeln sowie Zwiebeln belegt

Flammkuchen "Vegetarisch"

8,90 Euro

Der vegetarische Flammkuchen kommt heiß aus dem Ofen – auf knusprigem Boden gebacken, hauchdünn und kross mit Sauerrahm bestrichen und marktfrischem Gemüse, Kräutern sowie Zwiebeln belegt

Flammkuchen "Alaska"

10,50 Euro

Ein besonderer Genuss: Unser knuspriger Flammkuchenboden ist bestrichen mit Sauerrahm und belegt mit unverwechselbarem kräftig-würzig schmeckendem Räucherlachs, getoppt wird unsere Kreation von leckeren Zucchini-Scheiben und Zwiebeln

Flammkuchen "Mediterran"

9,40 Euro

Genießen Sie eine aromatische Reise an die Küsten des Mittelmeers: Auf einem krossen, mit Sauerrahm bestrichenen Boden trifft würziges Hähnchen-Innenfilet auf leckeren Feta und sonnengereiftes Gemüse (Paprika, Zucchini, Mais), gekrönt wird unsere mediterrane Kreation von feinem Oregano

Flammkuchen "Ocean"

9,70 Euro

Unser knuspriger Flammkuchenboden ist bestrichen mit Sauerrahm, belegt mit saftigem Thunfisch, sonnengereiftem Mais, Zwiebeln und überbacken mit herrlich deftigem Goudakäse

Lachs-Rösti

9,30 Euro

3 Rösti mit Räucherlachs, Gurke, Tomate, Mais und saisonaler Salatbeilage

Ofenkartoffel

Erntefrisch vom regionalen Bauernhof serviert mit Sour Cream und saisonaler Salatbeilage

„Classic“

7,60 Euro

Mit Räucherlachs

9,90 Euro

Mit gegrilltem, würzigem Hähnchen-Innenfilet

9,90 Euro

Snacks & Desserts

Stilvoll schwitzen und dinieren

Bruschetta (6 Stück)

5,90 Euro

Geröstetes Baguette mit aromatischen Tomaten

Nachos mit Käse überbacken und Salsa-Dip

Klein

3,90 Euro

Groß

6,50 Euro

Unsere Dips: Mango-süß-sauer, Sour Crème, Real Burger Sauce, Salsa-Dip

Dips, extra jeweils

0,60 Euro

Ketchup oder Mayonnaise, extra

0,40 Euro

Obstsalat Frischer saisonaler Obstsalat

5,50 Euro

Quarkspeise mit Früchten

4,50 Euro

Gesüßter Speisequark, garniert mit frischem Obst

Kuchen

Unsere wechselnden, leckeren Kuchensorten erfahren Sie von unserem Servicepersonal

Eis

Leckere Eis-Variationen finden Sie in unserer separaten Eiskarte

Hinweis zu Allergenen und Zusatzstoffen

Unsere Speisen und Getränke enthalten Zusatzstoffe und Allergene. Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne Auskunft. Unsere Servicekräfte übergeben Ihnen auf Nachfrage gerne eine Speise- und Getränkekarte mit allen Informationen über die in unserem Hause verwendeten Allergene und Zusatzstoffe.

Trotz sorgfältiger Herstellung können Gerichte neben den bereits gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

In allen ausgewiesenen Preisen ist die Mehrwertsteuer in Höhe von 19% enthalten.