

**Das Essen
soll zuerst
das Auge
erfreuen
und dann
den Magen.**

Johann Wolfgang von Goethe

Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“	8,90 €
Paniertes Schweineschnitzel „Zigeuner Art“ ^{2,3,4}	9,30 €
Paniertes Schweineschnitzel „Förster Art“ mit Champignons in Rahmsoße	9,70 €

Zu den Schnitzelgerichten, servieren wir Pommes frites, Potato Wedges oder Bratkartoffeln und einen gemischten Beilagensalat.

Toastgerichte

„Krüstchen“, Schweineschnitzel mit Pilzrahmsoße, Spiegelei	9,50 €
„Damen Toast“, Putensteak mit gebratenem Pfirsich u. Käse überbacken	9,60 €
„Tessiner“, Schweineschnitzel mit Tomate, Zwiebeln und mit Mozzarella überbacken	9,40 €

Steaks

Argentinisches Rinder Hüftsteak, mit Kräuterbutter	14,30 €
Argentinisches Rinder Hüftsteak „Madagaskar“, mit feuriger Pfefferrahmsoße	14,70 €

Zu den Steaks servieren wir Pommes frites, Potato Wedges oder Bratkartoffeln und einen gemischten Beilagensalat.

Traditionell

Chili-Curry Rostbratwurst ^{2,3,4} mit Pommes frites	5,60 €
--	--------

Süße Momente

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	4,70 €
Rote Grütze mit Vanilleeis	4,60 €

1 Farbstoff	9 koffeinhaltig
2 Konservierungsstoff	10 chininhaltig
3 Antioxidationsmittel	11 Süßungsmittel
4 Geschmacksverstärker	12 Phenylalaninquelle bei Aspartam
8 Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen	14 Taurin

Westfalenbad Sanna Speisekarte



Änderungen der Karte und der Deklaration vorbehalten.

**Eine gute
Küche ist das
Fundament
allen Glücks.**

Auguste Escoffier

Frühstück Samstag und Sonntag bis 12.00 Uhr

2 Brötchen, Butter, Käse und gekochter Schinken ^{2,3}, Marmelade, 1 gekochtes Ei, dazu ein Glas Orangensaft 0,1l 3,50 €

Rührei-Frühstück 3,50 €

1 Brötchen, Butter, dazu ein Glas Orangensaft 0,1l (Rührei mit Kochschinken ^{2,3} oder Speck ^{2,3,4})

Strammer Max 4,50 €

3 Spiegeleier auf Toast mit Kochschinken ^{2,3} dazu ein Glas Orangensaft 0,1l

Salate

Wellness Salat Blattsalat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Ei, Thunfisch, Paprika, Oliven ^{1,3} 7,50 €

Antipasti Gemischte bunte Antipastiplatte ^{1,3} 7,40 €

Chefsalat Knackige Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Kochschinken ^{2,3}, Käse und Ei 7,20 €

Fjordsalat Bunter Salat mit geräucherten Lachs-Streifen, mit Zwiebeln und Ei, Dill 7,60 €

Bauernsalat Bunte Salatvariationen, mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Oliven ^{1,3} und Hirtenkäse 6,80 €

Südseesalat Verschiedene Salate und frische Früchtekombination mit Putenbrust-Streifen 7,40 €

Nordsee-Brise Gemischter Salat mit Ei, Zwiebeln, Dill und Krabben 7,50 €

Mediterran Tomatenscheiben mit Mozzarella, auf Ruccola Salat mit fruchtigem Balsamico-Dressing und Olivenöl 6,40 €

Bruschetta Tomaten-Zwiebelwürfel auf geröstetem Knoblauch-Kräuter Baguette 4,50 €

Dressing nach Wahl zum Salat:

Joghurt-Sylter Art, Tomaten-Rosmarin Vinaigrette, Curry-Mango Dressing, Balsamico-Wasabi Salatsauce

Zu allen Salaten reichen wir warme Baguettescheiben.

Suppen

Legierte Wasabicreme mit Crevetten dazu Baguette 4,90 €

Hausgemachte Tomatensuppe „Toscana“ mit Basilikum-Sahne, dazu Baguette 4,50 €

Legierte Brunnenkressecreme mit Sahnehaube dazu Baguette 4,50 €

Kartoffeln & Co.

Gebackene Folienkartoffel mit Sauerrahm 3,80 €

mit Sauerrahm und Räucherlachs-Streifen 4,50 €

mit Sauerrahm und Putensteak „natur“, Beilagensalat 8,70 €

mit Sauerrahm und Schweinesteak, Beilagensalat 8,60 €

mit Sauerrahm und Argentinisches Hüftsteak, Beilagensalat 14,90 €

Nudelgerichte

Spaghetti „Arrabbiata“, pikante Tomatensoße, Zwiebeln, Karotten, Sellerie 5,80 €

Spaghetti „Bolognese“, mit mediteraner Rindfleischsoße 6,30 €

Spaghetti „Aglio e Olio“, mit Oliven, Cherrytomaten, Knoblauch 5,80 €

Tagliatelle (Bandnudeln), mit geschmolzenen Kirschtomaten und Gambas in einer Knoblauch-Pesto-Soße 8,10 €

Tagliatelle (Bandnudeln) in Waldpilz-Sahne-Soße 7,20 €

Zu allen Nudelgerichten reichen wir warme Baguettescheiben und Parmesan.

Fisch & Co.

Tintenfischringe im Backteig dazu Pommes, Aioli, Zitronenecke 7,80 €

Gebratenes Lachsfilet „Verdi“, grüne Bandnudeln mit Kräuter-Sahne-Soße und gemischtem Beilagensalat 9,80 €

**Man soll dem
Leib etwas
Gutes bieten,
damit die
Seele Lust
hat, darin
zu wohnen.**

Winston Churchill

