

Gastronomiebetriebe



WESTFALENBAD
Sport, Freizeit, Sauna & Wellness

Speisen & Getränke food & drinks

Für den Verzehr von Speisen und
Getränken in der Gastronomie
des WESTFALENBADs schreiben
wir Ihnen pro Schlüssel Zeit(en) gut*
*Gilt nicht für Tageskarten!

*We credit you with key time as follows
for your purchase
of food and drink in the Westfalenbad
Restaurant**

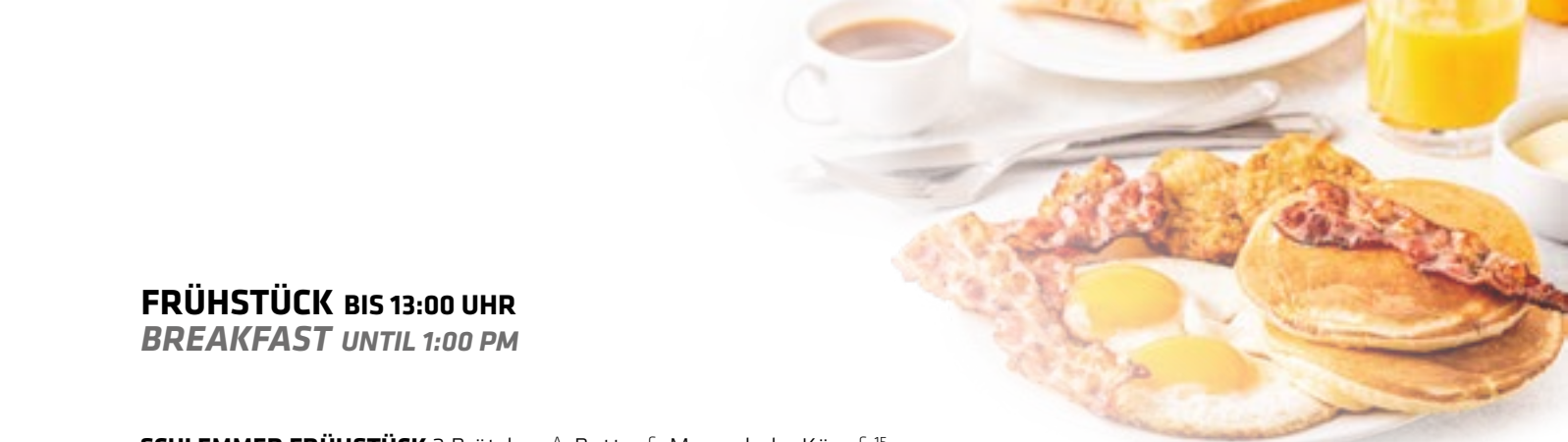
** Not valid for day cards!*

4 € Verzehr | Purchase = 15 Min.
8 € Verzehr | Purchase = 30 Min.
12 € Verzehr | Purchase = 45 Min.

Wenn Sie mit unserem Service zufrieden waren,
können Sie ein Trinkgeld auf Ihren Chip buchen
lassen. Vielen Dank :)

*If you were pleased with our service, you can
leave a tip using your chip. Many thanks :)*





FRÜHSTÜCK BIS 13:00 UHR
BREAKFAST UNTIL 1:00 PM

SCHLEMMER FRÜHSTÜCK 2 Brötchen ^A, Butter ^G, Marmelade, Käse ^{G, 15}, Kochschinken ^{2,3,8,15}, Räucherlachs ¹⁵, Rührei und Obstsalat ³, dazu 1 Glas Orangensaft (0,15 l) oder 1 Glas Sekt (0,1 l) **12,20 €**
GOURMET BREAKFAST 2 rolls ^A, butter ^G, jam, cheese ^{G, 15}, cooked ham ^{2,3,8,15}, smoked salmon ¹⁵, scrambled eggs and fruit salad ³, plus 1 glass of orange juice (0,15 l) or 1 glass of sparkling wine (0.1 l)

KLASSISCHES FRÜHSTÜCK 2 Brötchen ^A, Butter ^G, Käse ^{G, 15} und gekochter Schinken ^{2,3,8,15}, Marmelade, 1 gekochtes Ei, dazu ein Glas Orangensaft (0,15 l) **5,80 €**
CLASSIC BREAKFAST 2 rolls ^A, butter ^G, cheese ^{G, 15} and boiled ham ^{2,3,8,15}, jam, 1 boiled egg, plus a glass of orange juice (0,1 l)

RÜHREI-FRÜHSTÜCK 1 Brötchen ^A, Butter ^G, Rührei mit Kochschinken ^{2,3,8,15} oder Speck ^{2,3,8,15}, dazu ein Glas Orangensaft (0,15 l) **6,20 €**
SCRAMBLED EGGS BREAKFAST 1 roll ^A, butter ^G, scrambled eggs with ham ^{2,3,8,15} or bacon ^{2,3,8,15}, plus a glass of orange juice (0,1 l)

STRAMMER MAX 3 Spiegeleier auf Toast ^{A, G} mit Kochschinken ^{2,3,8,15}, dazu ein Glas Orangensaft (0,15 l) **7,20 €**
STRAMMER MAX 3 fried eggs on toast ^{A, G} with ham ^{2,3,8,15}, plus a glass of orange juice (0,1 l)

LACHS-FRÜHSTÜCK 1 Brötchen ^A, Sauerrahm, ca. 80 g Räucherlachs ¹⁵, gekochtes Ei, dazu 0,15 l Orangensaft **9,80 €**
SALMON BREAKFAST 1 roll ^A, sour cream, approx. 80 g smoked salmon ¹⁵, boiled egg, plus a glass of orange juice (0.1 l)

 **OMELETTE SPANISCH** mit schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven, Zwiebeln, Paprika, Baguettescheiben ^A, Salatbouquette **8,70 €**
SPANISH OMELETTE with black ⁶ & green ³ olives, onions, peppers, baguette slices ^A, salad bouquet

OMELETTE KLASSIK mit Kochschinken ^{2,3,8,15}, Zwiebeln, Baguettescheiben ^A, Salatbouquette **8,70 €**
CLASSIC OMELETTE with ham ^{2,3,8,15}, onions, baguette slices ^A, salad bouquet

 **OMELETTE PILZE** mit frischen Champignons und Kräutern, Zwiebeln, Baguettescheiben ^A, Salatbouquette **8,70 €**
MUSHROOM OMELETTE with fresh champignons and herbs, onions, baguette slices ^A, salad bouquet

VORSPEISEN | STARTERS

CARPACCIO vom Rind mit geriebene Grana Padano ^{C, G, 2, 15}, Tomaten, Knoblauch, Balsamico, Olivenöl und mit Rucola garniert **15,50 €**
CARPACCIO of beef with grated Grana Padano ^{C, G, 2, 15}, tomatoes, garlic, balsamic vinegar, olive oil and garnished with arugula

ANTIPASTI Gemischte, bunte Antipastiplatte ^{1, 2, 3, 15, A, C, G, L, N, K} **14,90 €**
ANTIPASTI Mixed, colourful antipasti plate ^{1, 2, 3, 15, A, C, G, L, N, K}

 **BRUSCHETTA** Tomaten-Zwiebelwürfel auf geröstetem Knoblauch-Kräuter-Baguette ^{A, G} mit Balsamico ^{1, L} **7,90 €**
BRUSCHETTA Diced tomatoes and onions on a toasted baguette with garlic and herbs ^{A, G} with balsamic vinegar ^{1, L}

 **BRUSCHETTA** Tomaten-Zwiebelwürfel auf geröstetem Knoblauch-Kräuter-Baguette ^{A, G} mit Mozzarella-Stückchen ^G, Balsamico ^{1, L} **8,50 €**
BRUSCHETTA Diced tomatoes and onions on a toasted baguette with garlic and herbs ^{A, G} with mozzarella pieces ^G and balsamic vinegar ^{1, L}

 **SCHWARZE ⁶ & GRÜNE ³ OLIVEN** Aioli, Kräuterbutter und Baguette ^A **7,90 €**
BLACK ⁶ & GREEN ³ OLIVES Aioli, herb butter and baguette ^A



Alle Gerichte auch zum Mitnehmen. All food items are also available for take-away.

SUPPEN | SOUPS

Dazu reichen wir Baguette ^{A, G, l} | *We serve baguette with it* ^{A, G, l}

HAUSGEMACHTE RINDFLEISCHGULASCH-SUPPE mit Rindfleischstückchen, Sellerie **6,90 €**
HOMEMADE BEEF GOULASH SOUP with beef pieces, celery



HAUSGEMACHTE TOMATENSUPPE „TOSCANA“ mit Basilikum (auf Wunsch mit Sahne) **6,90 €**
HOMEMADE „TUSCANY“ TOMATO SOUP with basil (with cream on request)

KOKOS-THAI-SUPPE ^{G, F} (scharf) **6,90 €**
THAI COCONUT SOUP ^{G, F} (spicy)

KÄSE | CHEESE



WARMER ZIEGENKÄSE auf grünem Salat, Gurke, Tomate, Paprika mit Honig-Ingwer-Vinaigrette, dazu geröstetes Knoblauchbrot ^{A, G} **15,40 €**
WARM GOAT CHEESE on a green salad, cucumber, tomato, pepper with honey-ginger vinaigrette, plus toasted garlic bread ^{A, G}



PANIERTER SCHAFSKÄSE (FETA) auf Rucola, Gurke, Tomate, Paprika - dazu geröstetes Knoblauchbrot ^{A, G} mit Balsamico-Dressing **15,40 €**
BREADED FETA CHEESE (FETA) on arugula, cucumber, tomato, pepper plus toasted garlic bread ^{A, G} with balsamic vinegar dressing

FRISCHE WRAPS ^{A, 2, 15} | FRESH WRAPS ^{A, 2, 15}



mit Sauerrahm, Tomate, Gurke **8,60 €**
with sour cream, tomatoes and cucumbers

mit Sauerrahm, Tomate, Gurke, Thunfisch ^F und Zwiebeln **10,90 €**
with sour cream, tomatoes, cucumbers, tuna ^F and onions



mit Sauerrahm, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven **10,20 €**
with sour cream, tomatoes, cucumbers, shepherd's cheese and black ⁶ & green ³ olives

mit Sauerrahm, Tomate, Gurke, Räucherlachs und Zwiebeln **12,90 €**
with sour cream, tomatoes, cucumbers, salmon and onions

mit Sauerrahm, Tomate, Gurke, Hähnchenbrust und Früchten **12,50 €**
with sour cream, tomatoes, cucumbers, chicken breast and fruit

BACKKARTOFFEL | BAKED POTATOES



mit Sauerrahm, Salatgarnitur **7,60 €**
with sour cream, salad garnish

mit Sauerrahm und Räucherlachs-Streifen, Salatgarnitur **13,90 €**
with sour cream and smoked salmon strips, salad garnish

mit Sauerrahm und Hähnchenbrust „natur“ mit Salatgarnitur **13,90 €**
with sour cream and chicken breast with a salad garnish





SALATE | *SALADS*
INKLUSIVE BAGUETTESCHEIBEN ^A | *INCLUDING BAGUETTE SLICES ^A*

WELLNESS SALAT Blattsalat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Ei, Thunfisch ^F, Paprika, schwarze ⁶ & grüne ³ Oliven **12,90 €**
WELLNESS SALAD Green salad, cucumbers, tomatoes, onions, eggs, tuna ^F, peppers, black ⁶ & green ³ olives

CHEFSALAT Knackige Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Kochschinken ^{2, 3, 8, 15}, Käse und Ei **12,50 €**
CHEF'S SALAD Crispy green salad, tomatoes, cucumbers, peppers, ham, ^{2, 3, 8, 15}, cheese and eggs

FJORDSALAT Bunter Salat mit geräucherten Lachs-Streifen, Zwiebeln, Dill und Ei **14,20 €**
FJORD SALAD Colourful salad with strips of smoked salmon, onions, dill and eggs

 **BAUERNSALAT** Bunte Salatvariationen mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven und Hirtenkäse **11,90 €**
FARMER'S SALAD Colourful salad varieties with tomatoes, cucumbers, peppers, onions, black ⁶ & green ³ olives and shepherd's cheese

SÜDSEESALAT Verschiedene Salate und frische Früchtekombination, Tomate, Paprika, Gurke mit Hähnchenbruststreifen **13,50 €**
SOUTH SEA SALAD Different varieties of lettuce and fresh fruit combination, Tomato, pepper, cucumber with strips of chicken breast

SPANISCHER SALAT Frische Blattsalate mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven und gebratenen Roastbeefstreifen **14,50 €**
SPANISH SALAD Fresh green salad with peppers, tomatoes, onions, garlic, black ⁶ & green ³ olives and strips of roast beef

 **BURRATA ^G** Bunte Salatvariation mit Tomaten, gebratenen Champignons, Knoblauch, sonnengereiften Tomaten Grana Padano ^{C, G, 2, 15}, Zwiebeln, Sonnenblumenkernen ¹⁵ und nativem Olivenöl **16,50 €**
BURRATA ^G Colorful salad variation with tomatoes, fried mushrooms, garlic, sun-ripened tomatoes Grana Padano ^{C, G, 2, 15}, onions, sunflower seeds ¹⁵ and virgin olive oil.

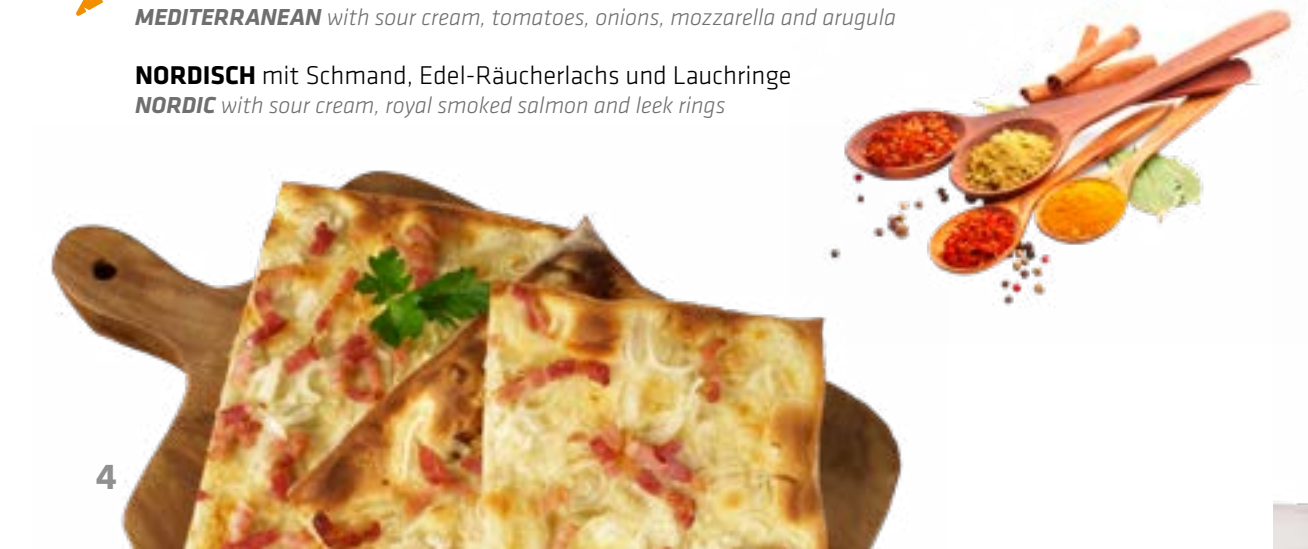
Salatdressing nach Wahl: Joghurt ^{C, G, I}, Himbeer Vinaigrette ^I (vegan), Mango-Chili-Sauce (vegan), Balsamico Vinaigrette (vegan)
Your Choice of Salad Dressing: Yogurt ^{C, G, I}, Rasperry vegetass vinaigrette ^I, mango-chili-sauce (vegan), balsamic vinaigrette

FLAMMKUCHEN ^A | *TARTE FLAMBÉE ^A*

TRADITIONELL mit Schmand, Speck ^{2, 3, 15} und Zwiebeln **11,50 €**
TRADITIONAL with sour cream, bacon ^{2, 3, 15} and onions

 **MEDITERRAN** mit Schmand, Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella und Rucola **12,50 €**
MEDITERRANEAN with sour cream, tomatoes, onions, mozzarella and arugula

NORDISCH mit Schmand, Edel-Räucherlachs und Lauchringe **14,20 €**
NORDIC with sour cream, royal smoked salmon and leek rings



4

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen. *All food items are also available for take-away.*

FRISCHES AUS DER PFANNE ^{A, C, G, I}
FRESH FROM THE PAN ^{A, C, G, I}



Alternativ können Sie auch ein paniertes Hähnchenschnitzel ^{A, C, G, I} anstatt Schweineschnitzel für diese Gerichte erhalten.
You can also request a breaded chicken schnitzel ^{A, C, G, I} instead of a pork schnitzel.

„WIENER ART“ Paniertes Schweineschnitzel **15,30 €**
WIENER SCHNITZEL Breaded pork cutlet

PAPRIKA-RAHMSCHNITZEL Paniertes Schweineschnitzel mit frischem Paprikarahm **16,90 €**
PAPRIKA CREAM SAUCE CUTLET Breaded pork cutlet with fresh paprika cream sauce

„FÖRSTER ART“ Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce **17,80 €**
RANGER STYLE Breaded pork cutlet with fresh champignons in cream sauce

KRÜSTCHEN Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei und frischen Champignons in Pilzrahmsauce **18,80 €**
KRÜSTCHEN Breaded Pork cutlet with a fried egg and champignons in cream sauce

SCHWEINESCHNITZEL FRANZÖSISCH Paniertes Schweineschnitzel mit Speck ^{2, 3, 15}, Zwiebeln, Preiselbeeren, frischen Champignons und Camembert überbacken **19,90 €**
FRENCH PORK CUTLET Breaded Pork cutlet au gratin with bacon ^{2, 3, 15}, onions, cranberries, fresh champignons and camembert

SCHLEMMER SCHWEINESCHNITZEL (PANIERT) mit Sauce Hollandaise und Käse ¹⁵ überbacken **19,50 €**
GOURMET PORK CUTLET (BREADED) au gratin with hollandaise sauce and cheese ¹⁵

PORTION TOMATENKETCHUP ODER MAYONNAISE ^{C, I} **0,50 €**
SERVING OF TOMATO KETCHUP OR MAYONNAISE ^{C, I}

Zu den Schnitzelgerichten servieren wir standardmäßig Pommes frites ¹⁵ und einen gemischten Beilagensalat. Auf Wunsch wählen Sie gern Kroketten^A, Potato wedges^A oder Bratkartoffeln (mit Schinken-Speck ^{3, 15} + Zwiebeln): **Aufpreis 1,50 €**
We serve French fries ¹⁵ and a mixed salad ^G as standard with the schnitzel dishes. If you wish, you can choose croquettes ^A, potato wedges^A or fried potatoes (with ham and bacon ^{3, 15} + onions): **Extra charge: 1,50 €**

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE | *FOR OUR GUESTS UP TO 12 YEARS OLD*

CALIMERO Hähnchen Nuggets (6 Stk.) ^{A, 8}, Pommes frites ¹⁵, Dip süß-sauer ¹ **9,90 €**
CALIMERO Chicken nuggets (6 pieces), chips ¹⁵, sweet and sour sauce ¹

HAPPY KIDS Kleines Schweineschnitzel ^{A, C} mit Pommes frites ¹⁵, Mayo ^{C, I} oder Tomaten-Ketchup **9,90 €**
HAPPY KIDS Small pork cutlet ^{A, C} with chips ¹⁵, mayonnaise ^{C, I} or tomato ketchup

BAMBINI Spaghetti „Bolognese“ mit mediterraner Hackfleischsauce (Rind) ^{A, C} **8,90 €**
BAMBINI Spaghetti bolognese with minced-meat sauce (beef) ^{A, C}



5

STEAKS



HOUSE STEAK Südamerikanisches Rinder-Rumpsteak (ca. 250 g) mit Kräuterbutter <i>HOUSE STEAK Rump steak of South American beef (approx. 250 g) with herb butter</i>	25,90 €
HOT PEPPER STEAK Südamerikanisches Rinder-Rumpsteak (ca. 250 g) mit feuriger Pfeffer-Rahmsauce ^G <i>HOT PEPPER STEAK Rump steak of South American beef (approx. 250 g) with fiery pepper cream sauce ^G</i>	26,90 €
GAUCHO STEAK Südamerikanisches Rinder-Rumpsteak (ca. 250 g) mit Spiegelei, Schmorzwiebeln und Bacon ^{2,3,8} <i>GAUCHO STEAK Rump steak of South American beef (approx. 250 g) with a fried egg, braised onions and bacon ^{2,3,8}</i>	29,80 €

Zu den Steakgerichten servieren wir standardmäßig Pommes frites ¹⁵ und einen gemischten Beilagensalat.
Auf Wunsch können Sie auch Kroketten ^{A,C}, Potato wedges ^A oder Bratkartoffeln (mit Schinken-Speck ^{3,8} + Zwiebeln) wählen:
Alternativ können Sie auch eine Backkartoffel mit Sauerrahm bestellen:

<i>We serve french fries ¹⁵ and a mixed salad as standard with the steak dishes.</i>	
<i>If you wish, you can also choose croquettes ^{A,C}, potato wedges ^A or fried potatoes (with bacon ^{3,8} + onions) :</i>	Aufpreis: 1,50 €
<i>Alternatively, you can order a jacket potato with sour cream:</i>	Aufpreis: 2,90 €

BURGER UND CO. | BURGER AND CO

CHILI-CURRY-ROSTBRATWURST ^{8,37,I,I} mit Pommes frites ¹⁵ <i>CHILI-CURRY GRILLED SAUSAGE ^{8,37,I,I} with chips ¹⁵</i>	8,90 €
---	--------

HOMESTYLE BURGER rustikales Weizenbrötchen ^A belegt mit ca. 200 g saftigem Rinder-Hackfleisch, Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und geschmolzenem Käse ^{15,G} mit einer Burger-Sauce ^{2,3,C,I} und einer BBQ-Sauce ^I , dazu Pommes frites ¹⁵ <i>HOMESTYLE BURGER rustic wheat roll ^A topped with approx. 200 g juicy beef patty, leaf salad, tomato, cucumber, onions and melted cheese ^{15,G} with a burger sauce ^{2,3,C,I} and a BBQ sauce ^I, served with french fries ¹⁵</i>	18,90 €
--	---------

 VEGETARISCHER HOUSE BURGER im rustikalen Weizenbrötchen, Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Burgersauce ^{2,3,C,I} und BBQ-Sauce ^{2,3,C,I} , dazu Pommes frites ¹⁵ <i>VEGETARISCHER HOUSE BURGER in a rustic wheat roll, lettuce, tomato, cucumber, onions, burger sauce ^{2,3,C,I} and BBQ sauce ^{2,3,C,I}, served with French fries ¹⁵</i>	15,70 €
--	---------

LACHSBURGER gegrilltes Lachsfilet mit pikanter Blütenhonig-Senf-Sauce ^I , Burgersauce ^{2,3,C,I} im rustikalen Weizenbrötchen ^A , Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Pommes frites ¹⁵ <i>SALMONBURG grilled salmon fillet with spicy blossom honey mustard sauce ^I, burger sauce ^{2,3,C,I} in a rustic wheat roll ^A, lettuce, tomato, cucumber, onions and French fries ¹⁵</i>	18,90 €
--	---------



Alle Gerichte auch zum Mitnehmen. All food items are also available for take-away.

NUDELGERICHTE | PASTA DISHES

TUTTI FRUTTI mit verschiedenen Früchten in exotischer Kokos-Curry-Sahne-Sauce ^{G,I} und gebratenen Hähnchenbruststreifen (leicht scharf) <i>TUTTI FRUTTI with various fruits in an exotic coconut curry cream sauce ^{G,I} and fried strips of chicken breast (mildly spicy)</i>	14,90 €
---	---------

MARE mit geschmolzenen Kirschtomaten, Zwiebeln und Gambas ^B in einer Knoblauch-Pesto-Sauce ^{2,G} <i>MARE with melted cherry tomatoes, onions and prawns ^B in a garlic pesto sauce ^{2,G}</i>	16,90 €
---	---------

MEDITERRAN mit mediterraner Hackfleischsauce (vom Rind), Sellerie <i>MEDITERRANEAN with Mediterranean minced beef sauce, celery</i>	12,90 €
---	---------

SPEZIAL mit mediterraner Hackfleischsauce (vom Rind), Sellerie und Käse ¹⁵ überbacken <i>SPECIAL au gratin with Mediterranean minced beef sauce, celery and cheese ¹⁵</i>	14,60 €
---	---------

 SPINACI mit Blattspinat in Sahnesauce, mit Zwiebeln, Grana Padano ^{C,G,2,15} überbacken <i>SPINACI au gratin with spinach leaves in cream sauce, with onions, Grana Padano ^{C,G,2,15}</i>	14,20 €
---	---------

BELLA PANNA in Schinken-Sahne-Sauce ^{2,3,8,15} , mit Zwiebeln <i>BELLA PANNA in ham cream sauce ^{2,3,8,15}, with onions</i>	13,90 €
---	---------

FEUER & FLAMME mit Rindfleischspitzen und grobem Pfeffer, Zwiebeln, in Chili-Tomatensauce <i>FIRE & FLAME with beef tips and coarsely ground pepper, onions, in chili tomato sauce</i>	16,90 €
--	---------

 NAPOLI in würziger Tomaten-Sahne-Sauce <i>NAPOLI in spicy tomato cream sauce</i>	10,90 €
--	---------

Bitte wählen Sie zu den Saucen Ihre gewünschte Nudelsorte aus. Auf Wunsch mit frisch geriebenen Grana Padano ^{C,G,2,15} oder mit Burrata	Aufpreis: 1,80 € Aufpreis: 4,70 €
--	--------------------------------------

<i>Please select the sauce that you would like with your choice of fresh pasta.</i> <i>Available with freshly grated Grana Padano ^{C,G,2,15} or with burrata</i>	<i>Extra charge: 1,60 €</i> <i>Extra charge 4,50 €</i>
--	---

Penne ^A	Linguini ^A
Penne ^A	Linguini ^A

HÄHNCHENSPEZIALITÄTEN | CHICKEN SPECIALTIES

HÄHNCHENBRUST KARIBIK mit Basmatireis und Kokos-Curry-Sauce ^{G,I} und Salatgarnitur <i>CARIBBEAN CHICKEN BREAST with basmati rice with coconut curry sauce ^{G,I} and a salad garnish</i>	14,90 €
--	---------

HÄHNCHENBRUST LADY auf Sauce Hollandaise ^{C,G} , dazu Kroketten ^{A,C} und Salatgarnitur <i>LADY CHICKEN BREAST on hollandaise sauce ^{C,G}, plus croquettes ^{A,C} and a salad garnish</i>	15,50 €
--	---------





FISCH & CO. | *FISH & CO.*

TINTENFISCHRINGE IM BACKTEIG ^{A, N} mit Pommes frites ¹⁵, Aioli ^{A, C, J}, Zitronenecke **13,90 €**
SQUID RINGS IN BATTER ^A with chips ¹⁵, aioli ^{A, C, J}, lemon wedge

GEBRATENES LACHSFILET auf Linguini ^A, Tomaten, Frühlingszwiebeln, mit einer Hummer-Sahne-Sauce ^{A, B, G, I, 1, 4} und gemischtem Beilagensalat **19,80 €**
FRIED SALMON FILET on Linguini ^A, Tomatoes, spring onions, with a lobster-cream sauce ^{A, B, G, I, 1, 4} and mixed salad

WEITERE VEGANE SPEZIALITÄTEN | *MORE VEGAN SPECIALITIES*

 **SALATTELLER „GARDEN“** mit bunten gemischten Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Gurke, und gebratenen Champignons und Falaffelbällchen an Mango-Chili Dressing **14,50 €**
GARDEN SALAD PLATE with colourful mixed green salads, tomatoes, peppers, cucumbers, and fried strips of natural soy filet and falaffel balls, to mango chili dressing

 **GEMÜSE RAVIOLI** geschwenkte Cocktailtomaten in einer Tomaten-Sauce mit mediterranen Kräutern, Frühlingszwiebeln ^{A, E, F} und Rucola **13,90 €**
VEGETABLE RAVIOLI Melted cocktail tomatoes in a tomato sauce with Mediterranean herbs, spring onions ^{A, E, F} and arugula

 **FLAMMKUCHEN „MILANO“** ^{A, 15} mit Tomaten-Knoblauch-Sauce, belegt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, schwarzen ⁶ & grünen ³ Oliven und Rucola **11,50 €**
TARTE FLAMBÉE „MILANO“ ^{A, 15} with garlic tomato sauce, covered with tomatoes, peppers, onions, black ⁶ & green ³ olives and arugula

 **VEGANE NUGGETS** (8 Stück) (dazu Sweet Chily Sauce) mit Pommes und Salatganitur ^{A, F, 15} **11,50 €**
VEGAN NUGGETS (8 pieces) (with sweet chilli sauce) with chips and salad ^{A, F, 15}

 **WARMER APFELSTRUDEL** ^A, Obstspalten **5,20 €**
WARM APPLE STRUDEL ^A, fruit slices

SÜSSE MOMENTE | *SWEET MOMENTS*

WARMER APFELSTRUDEL ^A mit Vanilleeis ^G, Obstspalten und Sahne **8,10 €**
WARM APPLE STRUDEL ^A with vanilla ice cream ^G, fruit slices and whipped cream

BUNTER OBSTSALAT ³ mit Naturjoghurt und Honig **6,50 €**
MIXED FRUIT SALAD ³ with natural yogurt and honey

CRÊPE (verschiedene Füllungen) je nach Saison ^{A, C, G} **ab 7,50 €**
CRÊPES (various fillings) depending on the season ^{A, C, G}

CHOCOLATE-LAVA-CAKE ^{A, C, F, G} (mit flüssigem Schokokern, Obstspalten, Vanille Eis und Sahne) **8,90 €**
CHOCOLATE LAVA CAKE ^{A, C, F, G} (with liquid chocolate centre, fruit slices, vanilla ice cream and cream)



Weitere „Süße Momente“ finden Sie in unserer umfangreichen Eiskarte. Kuchen und Torten finden Sie in unserer Kuchentheke; oder fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

You can find additional „Sweet Moments“ on our extensive ice cream menu. Our cakes and pies are available at our cake counter or by asking our service staff.



Gastronomiebetriebe


DICKHUT

WESTFALENBAD
Sport, Freizeit, Sauna & Wellness

Getränke drinks



Wenn Sie mit unserem Service zufrieden waren, können Sie ein Trinkgeld auf Ihren Chip buchen lassen. Vielen Dank :)

If you were pleased with our service, you can leave a tip using your chip. Many thanks :)



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | *NON-ALCOHOLIC DRINKS*

	0,3 l	0,5 l
Sprudelwasser <i>Sparkling Water</i>	2,90 €	4,50 €
Coca Cola ^{1, 17} , Coca Cola Zero ^{1, 13, 17, 36} , Fanta ^{1, 3} , Sprite, Spezi ^{1, 3, 17}	3,70 €	4,90 €
<i>Coca Cola ^{1, 17}, Coca Cola Zero ^{1, 13, 17, 36}, Fanta ^{1, 3}, Sprite, Spezi ^{1, 3, 17}</i>		
		Flasche <i>Bottle</i>
Original Selters Leicht <i>Original Selters Light</i>	0,5 l	5,20 €
Original Selters Naturell <i>Original Selters Naturell</i>	0,5 l	5,20 €
Schweppes Lemon ^{3, 16} <i>Schweppes Lemon ^{3, 16}</i>	0,2 l	3,90 €
Schweppes Ginger Ale ¹ <i>Schweppes Ginger Ale ¹</i>	0,2 l	3,90 €
Schweppes Indian Tonic Water ¹⁶ <i>Schweppes Indian Tonic Water ¹⁶</i>	0,2 l	3,90 €
Red Bull (Taurin Energy-Drink) <i>Red Bull (Taurine Energy-Drink)</i>	0,25 l	4,50 €

SÄFTE UND NEKTARE VON GRANINI | *NECTARS AND GRANINI JUICES*

	0,4 l
Frisch gepresster Orangensaft – gesund & lecker <i>Fresh-squeezed orange juice – healthy & delicious</i>	6,20 €
Apfelsaft naturtrüb ³ <i>Cloudy apple juice ³</i>	5,60 €
Schwarze Johannisbeere ³ <i>Blackcurrant ³</i>	5,60 €
Grapefruitsaft <i>Grapefruit juice</i>	5,60 €
Maracujanektar <i>Passion fruit nectar</i>	5,60 €
Kirschnektar <i>Cherry nectar</i>	5,60 €
Banansaft (auch als KiBa) ³ <i>Banana juice (also as cherry/banana)³</i>	5,60 €
Mojito + Minze ³ <i>Mojito + Mint ³</i>	5,60 €
Rhabarbernektar <i>Rhubarb nectar</i>	5,60 €
Saftschorle ³ <i>Juice fizz ³</i>	5,20 €

HEISSE GETRÄNKE | *HOT DRINKS*

Tasse Kaffee <i>Coffee</i>	2,90 €
Tasse Kaffee (groß) <i>Coffee (large)</i>	5,20 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch <i>Cappuccino with foamed milk</i>	3,90 €
Espresso <i>Espresso</i>	3,50 €
Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>	5,20 €
Milchkaffee <i>Latte</i>	4,20 €
Latte Macchiato ^G <i>Latte Macchiato ^G</i>	4,20 €
Kakao ^G <i>Cocoa ^G</i>	4,20 €
Kakao mit Sahne ^G <i>Cocoa with cream ^G</i>	5,10 €
Aromasirup (Vanille ² , Mandel ^H , Karamell ¹) <i>Flavoured Syrups (Vanilla ², Almond ^H, Caramel ¹)</i>	+0,80 €
Tee mit frischem Ingwer, Minze, Honig und Orangenscheibe <i>Tea with fresh ginger, mint, honey and orange slice</i>	4,80 €
Frischer Minztee, Honig und Orangenscheibe <i>Tea with fresh mint, honey and orange slice</i>	4,40 €

KEO Tee Selection: <i>KEO tea selection:</i> je Glas <i>per glass</i>	4,10 €
Schwarzer Tee „Earl Grey“, Kamille, Grüner Tee, Rooibos Vanille, Roibos Karamell, Waldbeere, Darjeeling – auf Wunsch mit Milchschaum, Orancuja (Orange, Maracuja, Hibiskus), Insel der Sinne (ajurvedisch: Fenchel, Zimt, Süßholz, Anis, Ingwer, Zitrone) <i>Earl Grey black tea, chamomile, green tea, rooibos vanilla, rooibos caramel, wild berry, Darjeeling – with milk foam on request, Orancuja (orange, passion fruit, hibiscus), Island of the Senses (Ayurvedic: fennel, cinnamon, liquorice, aniseed, ginger, lemon)</i>	
Alle Milchprodukte auch laktosefrei erhältlich. <i>All dairy products are also available lactose-free.</i>	Aufpreis: 0,60 € <i>Extra charge: 0,60 €</i>



oder mit Hafermilch
or with oat milk

Aufpreis: 0,90 €
Extra charge: 0,90 €

MILCHSHAKES MIT EIS 0,4 l | *MILKSHAKES WITH ICE CREAM 0,4 l*

Vanille ¹ <i>Vanilla ¹</i>	6,20 €
Kokosnuss <i>Coconut</i>	6,20 €
Schokolade <i>Chocolate</i>	6,20 €
Banane <i>Banana</i>	6,20 €
Erdbeer <i>Strawberry</i>	6,20 €
Joghurt <i>Yoghourt</i>	6,20 €

SMOOTHIES 0,4 l GESUND & FRUCHTIG! EISKALT! | *SMOOTHIES 0,4 l HEALTHY & FRUITY! ICE-COLD!*

Yellow (Maracuja, Banane, Orange, Zitrone, Apfel, Mango) <i>Yellow (passion fruit, banana, orange, lemon, apple, mango)</i>	5,90 €
Green (Spinat, Grünkohl, Birne, Banane, Matcha, Apfel, Ingwer) ¹⁷ <i>Green (cucumber, spinach, melon, orange, ginger, apple) ¹⁷</i>	5,90 €
Pink (Drachenfrucht, Guave, Guanabana, Banane, Apfel) <i>Pink (dragon fruit, guava, guanabana, banana, apple)</i>	5,90 €

KEFIR 0,4 l | *KEFIR 0,4 l*

pur <i>pure</i>	5,20 €
mit Fruchtsaft nach Wahl <i>with choice of fruit juice</i>	5,50 €

BIER VOM FASS ^A | *DRAUGHT BEER ^A*

	0,25 l	0,4 l
Krombacher Pils ^A <i>Krombacher Pils ^A</i>	3,20 €	4,50 €
Alsterwasser ^{1, 3, A} <i>Shandy (Pilsner beer and orange soda) ^{1, 3, A}</i>	3,20 €	4,50 €
Radler ^A <i>Shandy (Pilsner beer and sparkling lemonade) ^A</i>	3,20 €	4,50 €
Krombacher Pils mit Cola ^{1, 17, A} <i>Krombacher Pils with cola ^{1, 17, A}</i>	3,20 €	4,50 €
		0,5 l
Erdinger Hefeweizen hell <i>Erdinger pale wheat beer</i>		5,20 €
+ Saft nach Wahl <i>+ choice of juice</i>		5,50 €

FLASCHENBIER | *BOTTLED BEER*

Krombacher Fassbrause, div. Sorten ^A <i>Krombacher Fassbrause (malt, fruit and spice drink), various types ^A</i>	0,33 l	3,80 €
Krombacher Pils alkoholfrei ^A <i>Krombacher Pils, non-alcoholic ^A</i>	0,33 l	3,80 €
Erdinger Hefeweizen dunkel <i>Erdinger dark wheat beer</i>	0,5 l	5,30 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei <i>Erdinger wheat beer, non-alcoholic</i>	0,5 l	5,20 €
+ Saft nach Wahl <i>+ choice of juice</i>	0,5 l	5,50 €
Krombacher Radler alkoholfrei ^A <i>Krombacher shandy (beer and sparkling lemonade), non-alcoholic ^A</i>	0,33 l	3,80 €
Vita Malz ^{1, A} <i>Vita Malz malt beer ^{1, A}</i>	0,33 l	3,80 €



COCKTAILS 0,4 l MIT ALKOHOL | COCKTAILS 0,4 l ALCOHOLIC

Pink Gin Fizz ¹ Gin, Zitrone, Waldfrucht (alc. 10,1 % vol.) <i>Pink Gin Fizz</i> ¹ Gin, lemon, wild berry (alc. 10,1 % vol.)	7,90 €
Erdbeer Daiquiri mit Erdbeermark, Zitrone, Rum (alc. 10,1 % vol.) <i>Strawberry Daiquiri</i> with strawberry puree, lemon, rum (alc. 10,1 % vol.)	7,90 €
Piña Colada ⁶ Ananas, Kokos und Rum (alc. 10,1 % vol.) <i>Piña Colada</i> ⁶ Pineapple, coconut and rum (alc. 10,1 % vol.)	7,90 €
Sex on the Beach ¹ Pfirsich, Orange, Maracuja und Wodka (alc. 10,1 % vol.) <i>Sex on the Beach</i> ¹ Peach, orange, passion fruit and vodka (alc. 10,1 % vol.)	7,90 €
Caipirinha Limettensaft, Rohrzucker und Cachaça (alc. 10,1 % vol.) <i>Caipirinha</i> Lime juice, cane sugar and cachaça (alc. 10,1 % vol.)	7,90 €
Swimming Pool ¹ Kokos, Orange, Ananas, Blue Curaçao, Rum und Vodka (alc. 10,1 % vol.) <i>Swimming Pool</i> ¹ Coconut, orange, pineapple, blue curaçao, rum and vodka (alc. 10,1 % vol.)	7,90 €
Long Island Iced Tea ¹ Orangenlikör, Teeextrakte, Gin, Rum, Tequila und Wodka (alc. 10,1 % vol.) <i>Long Island Iced Tea</i> ¹ Orange liqueur, tea extracts, gin, rum, tequila and vodka (alc. 10,1 % vol.)	7,90 €
Mojito Rum mit Minze, Limettennote und Rohrzucker (alc. 10,1 % vol.) <i>Mojito</i> Rum with mint, lime and cane sugar (alc. 10,1 % vol.)	7,90 €

COCKTAILS 0,4 l OHNE ALKOHOL | COCKTAILS 0,4 l NON-ALCOHOLIC

Havanna Juicer ^{€122} Maracuja, Orange, Zitrone, Pfirsich, Cassis (mit Farbstoff) <i>Havana Juicer</i> ^{€122} passion fruit, orange, lemon, peach, cassis (with colouring)	7,50 €
Virgin Colada Ananas und Kokos ⁶ <i>Virgin Colada</i> Pineapple and coconut ⁶	7,50 €
Exotic Ipanema Maracuja mit spritzger Limette und prickelnder Kohlensäure <i>Exotic Ipanema</i> Passion Fruit with sparkling lime and sparkling carbon dioxide	7,50 €

LONGDRINKS | LONG DRINKS

Bacardi Cola ^{1,17} <i>Bacardi with cola</i> ^{1,17}	6,50 €
Wodka Orange <i>Vodka Orange</i>	6,50 €
Campari Orange ¹ <i>Campari Orange</i> ¹	6,50 €
Jack Daniel's Cola ^{1,17} Jack Daniel's with cola ^{1,17}	6,80 €
Gin Tonic ¹⁶ Gin Tonic ¹⁶	6,80 €
Wodka RedBull Wodka RedBull	8,90 €

LIKÖRE, BRÄNDE & MEHR | LIQUEURS, BRANDIES & MORE

Eierlikör ^{1,6} <i>Advocaat</i> ^{1,6}	2 cl	20 % Vol.	2,70 €
Baileys Irish Cream ⁶ <i>Baileys Irish Cream</i> ⁶	2 cl	17 % Vol.	3,20 €
Sambuca <i>Sambuca</i>	2 cl	40 % Vol.	3,20 €
Limoncello	2 cl	30 % Vol.	3,20 €
Frangelico ¹	2 cl	20 % Vol.	3,20 €
Vodka <i>Vodka</i>	2 cl	37,5 % Vol.	3,20 €
Tequila <i>Tequila</i>	2 cl	38 % Vol.	3,20 €
Grappa <i>Grappa</i>	2 cl	40 % Vol.	3,20 €
Williamsbirne <i>Williams Birne</i>	2 cl	40 % Vol.	3,70 €
Jack Daniel's Tennessee Whisky Jack Daniel's Tennessee Whisky	4 cl	40 % Vol.	5,50 €
Ouzo Ouzo	2 cl	38 % Vol.	3,20 €
Fernet Branca <i>Fernet Branca</i>	2 cl	39 % Vol.	3,20 €
Jägermeister <i>Jägermeister</i>	2 cl	35 % Vol.	3,20 €
Ramazzotti <i>Ramazzotti</i>	2 cl	30 % Vol.	3,20 €

SEKT | SPARKLING WINE

Cuvee des Hauses, Sekt Feinperlig, fruchtig, harmonisch im Charakter <i>House cuvée, sparkling wine</i> <i>fine bubbles, fruity, harmonious in character</i>	6,80 € 24,00 €
Piccolo 0,2l <i>Piccolo 0,2l</i> Flasche 0,75l <i>Bottle 0,75l</i>	

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

Moët & Chandon Ice Impérial Der erste Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde. <i>Moët & Chandon Ice Impérial</i> <i>The first champagne created specifically to be enjoyed on ice.</i>	105,00 €
Flasche 0,75l <i>Bottle 0,75l</i>	

WEINMISCHGETRÄNKE | MIXED WINE DRINKS

Hugo ^{5,L} Ein herrlich spritziger Frischekick mit Holunderblüte. Serviert auf Eis mit frischer Minze und Limetten. <i>Hugo from Scavi & Ray</i> ^{5,L} <i>A wonderfully tangy kick of freshness with elderflower. Served on ice with fresh mint and lime.</i>	7,50 €
Aperol Spritz ^{5,L} Ein herrlich spritziger Frischekick der mit seinen fruchtigen Aromen und Orangenschalen und würzigen Komponenten belebt. Serviert auf Eis mit frischer Orangenscheibe. <i>Aperol Spritz</i> ^{5,L} <i>A wonderfully sparkling kick of freshness that invigorates with its fruity aromas and orange peel and spicy components. Served on ice with a fresh orange slice.</i>	7,50 €

Lillet Wild Berry ^L Überzeugt mit einem fruchtigen und frischen Geschmack. Serviert auf Eis mit Wildbeeren und Rosmarin. <i>Lillet Wild Berry</i> ^L <i>Convinces with a fruity and fresh taste. Served on ice with wild berries and rosemary.</i>	7,50 €
Glas 0,2l <i>Glass 0,2l</i>	

Limoncello Spritz Erfrischender, italienischer Klassiker mit prickelnder Zitrusnote <i>Limoncello Spritz</i> <i>Refreshing Italian classic with a sparkling citrus note</i>	7,50 €
Glas 0,2l <i>Glass 0,2l</i>	

WEISSWEINE | WHITE WINES

„Sommerzauber“, Cuvée, feinherb, Baden, Deutschland (11,5 Vol.-%)
Sommerlich frisch, gepaart mit feiner Süße
„Summer Magic“, Cuvée, Fine Tart, Baden, Germany (11,5 % Vol.-%)
Germany Summery fresh, paired with fine sweetness

Glas 0,2l Glass 0,2l	6,70 €
Karaffe 0,5l Carafe 0,5l	16,40 €
Flasche 0,75l Bottle 0,75l	24,90 €

Pinot Grigio, trocken, Italien, Vineto „Terre di Romeo“ (11 Vol.-%)
Eine Frucht aus Apfel mit einer schönen Balance
Pinot Grigio, dry, Italy, Vineto „Terre di Romeo“ (11 % Vol.-%)
A fruit of apple with a beautiful balance

Glas 0,2l Glass 0,2l	6,20 €
Karaffe 0,5l Carafe 0,5l	15,20 €
Flasche 0,75l Bottle 0,75l	23,00 €

ROSÉWEINE | ROSÉ WINES

„Sweety“ Cuvée, fruchtig süß, Baden, Deutschland (9 Vol.-%)
Süße, reife, rote Früchte, wie Himbeere und Kirsche
„Sweety“ Cuvée, fruity sweet, Baden, Germany (9 % Vol.-%)

Sweet, ripe, red fruits, like raspberry and cherry

Glas 0,2l Glass 0,2l	6,20 €
Karaffe 0,5l Carafe 0,5l	15,20 €
Flasche 0,75l Bottle 0,75l	23,00 €

„Leichtigkeit des Seins“, Pinot Noir & Syrah, trocken, Languedoc-Roussillon Frankreich (10,5 Vol.-%)
Eleganter, trockener Rosè mit feiner Fruchtnote
„Lightness of Being“, Pinot Noir & Syrah, dry, Languedoc-Roussillon France (10,5 % Vol.-%)
Elegant, dry rosè with a fine fruity note

Glas 0,2l Glass 0,2l	6,70 €
Karaffe 0,5l Carafe 0,5l	16,40 €
Flasche 0,75l Bottle 0,75l	24,90 €

WEINSCHORLE | WINE SPRITZER

Weinschorle weiß/ rosé/ rot
Wine spritzer white/ rosé/ red

Glas 0,2l Glass 0,2l

5,20 €



ROTWEINE | RED WINES

„Herzallerliebst“, Dornfelder & Merlot, feinherb, Rheinhessen, Deutschland (13 Vol.-%)
Weiche Tannine und elegante Süße, die an Brombeere und Kirsche erinnern
„Dearest to my heart“, Dornfelder & Merlot, fine tart, Rheinhessen, Germany (13 % Vol.-%)
Soft tannins and elegant sweetness reminiscent of blackberry and cherry

Glas 0,2l Glass 0,2l	6,20 €
Karaffe 0,5l Carafe 0,5l	15,20 €
Flasche 0,75l Bottle 0,75l	23,00 €

Chianti, trocken, Italien (12,5 Vol.-%)
Im Duft intensive florale Aromen. Im Geschmack gut eingebundenes Tannin, Frische und Frucht in perfekter Balance.
Chianti, dry, Italy (12,5 % Vol.-%)
Intense floral aromas on the nose. In the taste well integrated tannin, freshness and fruit in perfect balance.

Glas 0,2l Glass 0,2l	6,20 €
Karaffe 0,5l Carafe 0,5l	15,20 €
Flasche 0,75l Bottle 0,75l	23,00 €

Primitivo, trocken, Italien (14 Vol.-%)
Kraftvolle Aromen von roten Früchten, intensiv würzig mit weichen Tanninen.
Primitivo, dry, Italy (14 % Vol.-%)
Powerful flavours of red fruits, intensely spicy with soft tannins

Glas 0,2l Glass 0,2l	6,70 €
Karaffe 0,5l Carafe 0,5l	16,40 €
Flasche 0,75l Bottle 0,75l	24,90 €



Wir behalten uns tagesaktuelle Änderungen an der Karte vor.
We reserve the right to update the menu on a daily basis.

DIE 14 DEKLARATIONSPFLICHTIGEN HAUPTALLERGENE

THE 14 DECLARABLE MAIN ALLERGENS

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

A Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or hybridized strains of these, as well as products derived from them)

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

B Crustaceans and products derived from them

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eggs and products derived from them

D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fish and products derived from them

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

E Peanuts and products derived from them

F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Soya beans and products derived from them

G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Lactose)

G Milk and products derived from them (including lactose)

ZUSATZSTOFFE

ADDITIVES

1 mit Farbstoff/en | Contains food colouring

2 konserviert | Preserved

3 mit Antioxidationsmittel | Contains antioxidants

4 mit Geschmacksverstärker | Contains flavour enhancers

5 geschwefelt | Sulphured

6 geschwärzt | Blackened

7 gewachst | Waxed

8 mit Phosphat/en | Contains phosphates

9 mit Süßungsmittel | Contains sweetener

10 mit Süßungsmitteln | Contains sweeteners

11 mit (einer) Zuckerart/en & Süßungsmittel/n

Contains (a) type(s) of sugar & sweetener(s)

12 nur bei Tafelsüßen zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel/n“:
auf der Grundlage von...

Only with table-top sweeteners in addition to the specification
“contains sweetener(s)”: based on...

13 enthält eine Phenylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe
„mit Süßungsmittel“)

Contains a source of phenylalanine (in addition to the specification
“contains sweetener”)

H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse)

H Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts, as well as products derived from them)

I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

I Celery and products derived from it

J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

J Mustard and products derived from it

K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

K Sesame seeds and products derived from them

L Schwefeldioxid und Sulphite ab 10 mg pro Kilogramm oder Liter

L Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of 10 mg per kilogram or litre or higher

M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

M Lupins and products derived from them

N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Molluscs and products derived from them

14 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
(zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel“)

Can have a laxative effect if consumed in excess
(in addition to the specification “contains sweetener”)

15 unter Schutzatmosphäre verpackt | Modified atmosphere packaging

16 chininhaltig | Contains quinine

17 koffeinhaltig | Contains caffeine

18 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
Contains milk protein (meat products)

20 mit Taurin | Contains taurine

Öffnungszeiten Sauna-Restaurant:

Montag bis Donnerstag: 11:00 - 21:30 Uhr

Freitag und Samstag: 11:00 - 22:30 Uhr

Sonntag/Feiertage: 10:30 - 21:30 Uhr

Opening hours sauna restaurant:

Monday to Thursday: 11:00 a.m. to 9:30 p.m.

Friday and Saturday: 11:00 a.m. to 10:30 p.m.

Sunday/public holidays: 10:30 a.m. to 9:30 p.m.

Speisen können bis 30 Min. vor Ende der
Öffnungszeiten bestellt werden.

Food can be ordered up to 30 minutes before
closing time.

