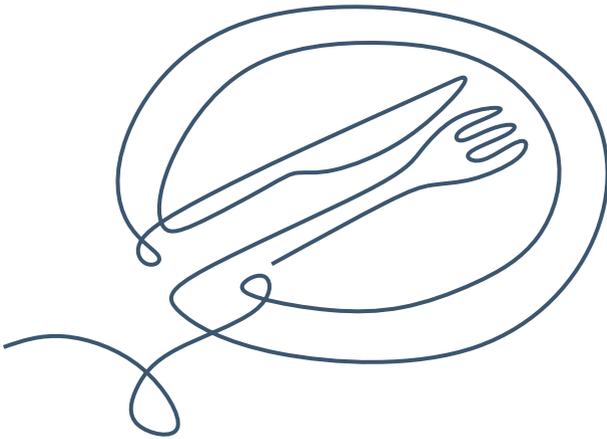




Herzlich willkommen
im Saunabistro!



Tournesol



VORSPEISE

Tagessuppe der Saison **5,50 €**

Bruschetta **7,50 €**

3 geröstete Scheiben Brot belegt mit Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Basilikum und Büffelmozzarella⁷

Schafskäse-Pfanne **10,50 €**

Schafskäse⁷ mit Zwiebeln, Oliven, Knoblauch, Peperoni, abgerundet mit Olivenöl und einer Kräutermischung, serviert in der Pfanne, dazu Ciabattabrot⁴

wahlweise mild oder scharf

Garnelen-Pfanne **12,50 €**

Black Tiger Garnelen⁵ mit Knoblauch, Peperoni, Cherrytomaten, abgerundet mit Olivenöl und Petersilie, serviert in der Pfanne, dazu Ciabattabrot⁴

wahlweise mild oder scharf

FRISCHE SALATE

Beilagensalat **5,50 €**

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Mais, dazu Ciabattabrot⁴

Salat der Saison **7,50 €**

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Mais, dazu Ciabattabrot⁴

wahlweise mit

- Thunfisch, gekochtem Ei¹ und Oliven **3,50 €**
- gebratenem Hähnchenbrustfilet mit Champignons **4,00 €**
- gebratenen Steakstreifen **4,50 €**
- gebratenen Garnelen⁵ **4,50 €**

Alle Salate wahlweise mit Balsamico⁹- , Honig Senf¹¹- oder Joghurt⁷-Dressing.



OFENKARTOFFEL

Ofenkartoffel

7,50 €

Heiße Ofenkartoffel gefüllt mit hausgemachter Kräutercreme⁷, dazu ein frisches Salatbouquet

wahlweise mit

- gebratenem Hähnchenbrustfilet
- gebratenen Steakstreifen
- gebratenen Garnelen⁵

3,50 €

4,50 €

4,50 €

WRAPS

Veggie Wrap

7,50 €

Weizen-Tortilla bestrichen mit hausgemachter Kräutercreme⁷, belegt mit Salat, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gurken und Guacamole

Guacamole Steak Wrap

11,50 €

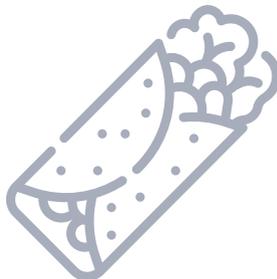
Weizen-Tortilla bestrichen mit hausgemachter Kräutercreme⁷, belegt mit Salat, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gurken, Jalapeños, Guacamole und Steakstreifen, dazu ein frisches Salatbouquet

wahlweise mild oder scharf

Chicken Wrap

10,50 €

Weizen-Tortilla bestrichen mit hausgemachter Kräutercreme⁷, belegt mit Salat, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gurken und gebratenen Hähnchenbruststreifen, dazu ein frisches Salatbouquet





PIZZA NACH PINSA ART

Margherita⁴	6,80 €
Mit Tomatensoße, Mozzarella ⁷ , Cherrytomaten und Basilikum	
Vegetaria⁴	7,90 €
Mit Tomatensoße, Mozzarella ⁷ , Cherrytomaten, Champignons, Paprika, Oliven und Zwiebeln	
Tonno⁴	8,50 €
Mit Tomatensoße, Mozzarella ⁷ , Cherrytomaten Thunfisch ³ , Zwiebeln und Oliven	
Milano⁴	9,50 €
Mit Tomatensoße, Mozzarella ⁷ , Cherrytomaten, Salami ^{B,E,F} , Schinken ^{E,F} , Peperoniwurst ^{B,E,F} und Champignons	
Parma⁴	11,50 €
Mit Tomatensoße, Mozzarella ⁷ , Cherrytomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesan ⁷	

Alle Pizzen werden mit einem Salatboquet serviert.

DESSERT

Dessert des Tages

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserem Dessert des Tages

Tageskuchen	3,50 €
--------------------	---------------



HEISSER BIO TEE

Schwarzer Tee

Dark Assam | Darjeeling | Earl Grey

2,60 €

Grüner Tee

Jade Green tea

2,60 €

Früchte Tee

Sunny Fruits | Berry Wow

2,60 €

Kräutertee

Fruity Camomile | Mountain Herbs | Mint Kiss | Lovely Roiboos

2,60 €

NESPRESSO KAFFEE

Espresso¹¹

2,00 €

Espresso Doppio¹¹

3,00 €

Espresso Macchiato^{11, G}

2,30 €

Americano¹¹

2,60 €

Café Crème¹¹

2,60 €

Cappuccino^{11, G}

3,50 €

Latte Macchiato^{11, G}

3,80 €

Café Latte^{11, G} klein

3,50 €

Café Latte^{11, G} groß

3,80 €

Heiße Schokolade^G

3,50 €

ICED COFFEE

Cold Brew¹¹

4,20 €

Cold Brew Latte^{11, G}

4,50 €

zusätzlicher Sirup^{1, 2} zu allen Kaffeespezialitäten

0,30 €

Vanille, Haselnuss, Karamel

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei und vegan erhältlich.



SOFTGETRÄNKE

Mineralwasser

Taunusquelle Classic Naturelle	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	5,50 €

Sinalco Limo

Cola ^{2, 11, 16} Cola Zero ^{2, 5, 6, 7, 11, 16} Orange ^{16, 17} Zitrone ¹⁶		
Cola Mix ^{2, 3, 11, 16, 17} Apfelschorle	0,33 l	3,30 €

Goldberg

Tonic Water ^{10, 16} Bitter Lemon ^{10, 16, 17} Ginger Ale ^{2, 16}		
	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	3,50 €

Effect

Energy Drink ^{2, 11, 16}	0,2 l	3,50 €
-----------------------------------	-------	--------

Richard's Sun Eistee

Schwarzer Tee Pfirsich ¹⁶ Schwarzer Tee Zitrone ¹⁶		
	0,33 l	3,30 €

FRUCHTSÄFTE von Vaihinger

Saft	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	3,50 €
Saft-Schorle	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	3,20 €

Wählen Sie aus unserem Angebot:

Orangensaft | Sauerkirschsaff | Cranberrysaff | Ananassaft³
Maracujanektar³ | Bananennektar³ | Johannisbeernektar³



APERITIV

Scavi & Ray Prosecco¹	0,10 l	4,50 €
	0,75 l	30,00 €
Hugo^{1, 2, 1}		
Scavi & Ray Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette und Minze		
	0,20 l	6,50 €
Aperol Spritz^{2, 10, 14, 1}		
Scavi & Ray Prosecco, Aperol, Soda und Orangenscheibe		
	0,20 l	6,50 €
Limoncello Spritz¹		
Scavi & Ray Prosecco, Limoncello, Soda, Zitronenscheibe und Zitronenmelisse		
	0,20 l	6,50 €
Weinschorle¹	0,20 l	4,50 €

APFELWEIN

Heil Apfelwein¹		
pur süß gespritzt sauer gespritzt		
	0,25 l	3,00 €
	0,50 l	4,50 €





WEISSWEIN

Riesling¹

Johannisberg, 50 Grad, QBA, trocken

Aromen von Pfirsich, gelber Apfel und exotischen Früchten,
spritzige Säure

0,20 l 6,00 €

0,75 l 18,00 €

Grillo¹

Sizilien, Mandrarossa, DOC, trocken

Nachhaltig, fruchtiger Zitrusgeschmack, frischer, spritziger und
intensiver Wein

0,20 l 7,00 €

0,75 l 21,00 €

ROTWEIN

Rioja¹

Vicente Gandia, Raiza, Tempranillo, Crianza, DO, trocken

Duft nach Brombeeren und dunklen Früchten, Nuancen von Kaffee
und dunkler Schokolade, gut eingebundener Gerbstoff

0,20 l 7,00 €

0,75 l 21,00 €

Primitivo¹

Farnese, Apulien, Fantini, IGT, trocken

Bukett Sauerkirschen und saftigen Brombeeren, tiefrote Farbe mit
violetten Reflexen, im Geschmack ein Hauch von Pflaume und
feinen Gewürzen, samtige, perfekt eingebundene Tannine

0,20 l 7,00 €

0,75 l 21,00 €



ROSÉ

Spätburgunder Rosé¹ Rheingau, Hirt Gebhart, Rauenthaler Steinmächer, QBA, feinherb

Fruchtiger, spritziger Rose, Noten von reifen Erdbeeren, erfrischend

0,20 l 5,50 €

0,75 l 16,50 €

Grenache¹

Languedoc, Abbotts & Delaunay, trocken

Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Blumen, fruchtiger, zart

lachsfarbener Wein

0,20 l 7,00 €

0,75 l 21,00 €

LONGDRINKS

Vodka Energy^{2, 11, 16} 0,30 l 7,00 €

Vodka Kirsch | Orange 0,30 l 7,00 €

Vodka Lemon^{10, 16, 17} 0,30 l 7,00 €

Gin Tonic^{10, 16} 0,30 l 7,00 €

Whisky Cola^{2, 11, 16} 0,30 l 7,00 €

Batida de Côco Maracuja^{3, G} 0,30 l 7,00 €

DIGESTIF

Ramazotti 2cl 3,00 €

4cl 4,00 €

Fernet Branca 2cl 3,00 €

4cl 4,00 €

Sambuca 2cl 3,00 €

4cl 4,00 €

Limoncello 2cl 3,00 €

4cl 4,00 €

Grappa 2cl 3,00 €

4cl 4,00 €



BIER VOM FASS

Bitburger Pils ^D	0,30 l	3,30 €
	0,50 l	4,50 €
Radler ^{16, D}	0,30 l	3,30 €
	0,50 l	4,50 €
Colabier ^{2, 11, 16, D}	0,30 l	3,30 €
	0,50 l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen ^D	0,30 l	3,30 €
	0,50 l	4,50 €
Bananen- oder Kirschweizen ^{3, D}	0,30 l	3,30 €
	0,50 l	4,50 €

FLASCHENBIER

Bit Burger Pils alkoholfrei ^D	0,33 l	3,30 €
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei ^D	0,50 l	4,50 €
Benediktiner Hell ^D	0,50 l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen dunkel ^D	0,50 l	4,50 €



Informationen über Zusatzstoffe und Allergene



Speisen

1 Eier | 2 Erdnüsse | 3 Fischerzeugnisse | 4 Gluten | 5 Krebstiere
6 Lupine | 7 Milcherzeugnisse | 8 Nüsse | 9 Schwefeldioxid
10 Sellerie | 11 Senf | 12 Sesam | 13 Soja | 14 Weichtiere

A koffeinhaltig | B Farbstoff | C Säuerungsmittel | D chininhaltig
E Antioxidationsmittel | F Konservierungsmittel | G Nitritpökelsalz
H Geschmacksverstärker | I Phosphat | J Milcheiweiß | K Taurin
L Süßungsmittel | M geschwefelt | N geschwärzt | O gewachst



Getränke

1 Konservierungsmittel | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel
4 Süßungsmittel Saccharin | 5 Süßungsmittel Cyclamat
6 Süßungsmittel Aspartam | 7 Süßungsmittel Acesulfam | 8 Phosphat
9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig
12 Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst
15 gentechnisch verändert | 16 Säuerungsmittel | 17 Stabilisator

A Eier | B Nüsse | C Fischerzeugnisse | D Gluten | E Krebstiere
F Lupine | G Milcherzeugnisse | H Nüsse | I Schwefeldioxid und Sulfite
J Sellerie | K Senf | L Sesam | M Soja | N Weichtiere