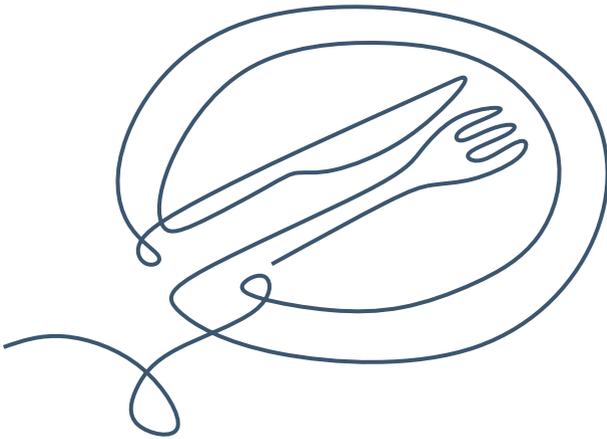




Herzlich willkommen  
im Saunabistro!



**Tournesol**

---



## VORSPEISEN

**Hausgemachte Tagessuppe** der Saison **6,50 €**

**Bruschetta** **6,90 €**

3 geröstete Scheiben Ciabattabrot belegt mit Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Basilikum und Mozzarella<sup>7</sup>

**Schafskäse-Pfanne** **10,90 €**

Schafskäse<sup>7</sup> mit Zwiebeln, Oliven, Knoblauch, Peperoni, abgerundet mit Olivenöl und einer Kräutermischung, serviert in der Pfanne, dazu Ciabattabrot<sup>4</sup>

**wahlweise mild oder scharf**

**Garnelen-Pfanne** **12,90 €**

Black Tiger Garnelen<sup>5</sup> mit Knoblauch, Peperoni, Cherrytomaten, abgerundet mit Olivenöl und Petersilie, serviert in der Pfanne, dazu Ciabattabrot<sup>4</sup>

**wahlweise mild oder scharf**





## FRISCHE SALATE

### Beilagensalat

5,50 €

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

### Fitness

12,50 €

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Mais, Thunfisch, gekochtem Ei<sup>1</sup> und Oliven

### Tournesol

12,90 €

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Mais, gebratenem Hähnchenbrustfilet und Champignons

### Steakhouse

14,50 €

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Mais und gebratenen Steakstreifen

### Gambas

15,50 €

Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Mais und gebratenen Black Tiger Garnelen<sup>5</sup>

**Alle Salate werden mit Ciabattabrot<sup>4</sup> serviert.**

**Wählen Sie Ihr Dressing:**

- Balsamico<sup>9</sup>
- Honig Senf<sup>11</sup>
- Joghurt<sup>7</sup>



## OFENKARTOFFEL

### Ofenkartoffel

8,50 €

Heiße Ofenkartoffel gefüllt mit hausgemachter Kräutercreme<sup>7</sup>, dazu ein frischer Beilagensalat

#### wahlweise mit

- gebratenem Hähnchenbrustfilet **4,00 €**
- gebratenen Steakstreifen **5,00 €**
- gebratenen Black Tiger Garnelen<sup>5</sup> **6,50 €**

## WRAPS

### Veggie Delight

8,50 €

Weizen-Tortilla bestrichen mit hausgemachter Kräutercreme<sup>7</sup>, belegt mit Salat, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gurken und Guacamole, dazu Pfannengemüse

### Chicken Harmony

11,50 €

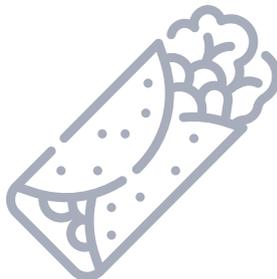
Weizen-Tortilla bestrichen mit hausgemachter Kräutercreme<sup>7</sup>, belegt mit Salat, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gurken und gebratenen Hähnchenbruststreifen, dazu Pfannengemüse

### Steakhouse Wrap

12,50 €

Weizen-Tortilla bestrichen mit hausgemachter Kräutercreme<sup>7</sup>, belegt mit Salat, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gurken, Jalapeños, Guacamole und Steakstreifen, dazu Pfannengemüse

#### wahlweise mild oder scharf





## PIZZA NACH PINSA ART

<b>Margherita<sup>4</sup></b>	<b>7,50 €</b>
Mit Tomatensoße, Mozzarella <sup>7</sup> , Cherrytomaten und Basilikum	
<b>Vegetaria<sup>4</sup></b>	<b>8,90 €</b>
Mit Tomatensoße, Mozzarella <sup>7</sup> , Cherrytomaten, Champignons, Paprika, Oliven und Zwiebeln	
<b>Tonno<sup>4</sup></b>	<b>9,50 €</b>
Mit Tomatensoße, Mozzarella <sup>7</sup> , Cherrytomaten Thunfisch <sup>3</sup> , Zwiebeln und Oliven	
<b>Milano<sup>4</sup></b>	<b>10,50 €</b>
Mit Tomatensoße, Mozzarella <sup>7</sup> , Cherrytomaten, Salami <sup>B,E,F</sup> , Schinken <sup>E,F</sup> , Peperoniwurst <sup>B,E,F</sup> und Champignons	
<b>Parma<sup>4</sup></b>	<b>12,50 €</b>
Mit Tomatensoße, Mozzarella <sup>7</sup> , Cherrytomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesan <sup>7</sup>	

**Alle Pizzen werden mit Pfannengemüse serviert.**

## DESSERT

### Dessert des Tages

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserem Dessert des Tages.

### Tageskuchen

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserem Kuchen des Tages.



---

## HEISSER BIO TEE

### Schwarzer Tee

Dark Assam | Darjeeling | Earl Grey

2,90 €

### Grüner Tee

Jade Green tea

2,90 €

### Früchte Tee

Sunny Fruits | Berry Wow

2,90 €

### Kräutertee

Fruity Camomile | Mountain Herbs | Mint Kiss | Lovely Roiboos

2,90 €

## NESPRESSO KAFFEE

Espresso<sup>11</sup>

2,00 €

Espresso Doppio<sup>11</sup>

3,00 €

Espresso Macchiato<sup>11, G</sup>

2,30 €

Americano<sup>11</sup>

2,60 €

Café Crème<sup>11</sup>

2,60 €

Cappuccino<sup>11, G</sup>

3,50 €

Latte Macchiato<sup>11, G</sup>

3,80 €

Café Latte<sup>11, G</sup> klein

3,50 €

Café Latte<sup>11, G</sup> groß

3,80 €

Heiße Schokolade<sup>G</sup>

3,50 €

## ICED COFFEE

Cold Brew<sup>11</sup>

4,20 €

Cold Brew Latte<sup>11, G</sup>

4,50 €

zusätzlicher Sirup<sup>1, 2</sup> zu allen Kaffeespezialitäten

0,30 €

Vanille, Haselnuss, Karamel

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.



## SOFTGETRÄNKE

### Mineralwasser

Taunusquelle Classic   Naturelle	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	6,50 €

### Sinalco Limo

Cola <sup>2, 11, 16</sup>   Cola Zero <sup>2, 5, 6, 7, 11, 16</sup>   Orange <sup>16, 17</sup>   Zitrone <sup>16</sup>		
Cola Mix <sup>2, 3, 11, 16, 17</sup>   Apfelschorle	0,33 l	3,30 €

### Goldberg

Tonic Water <sup>10, 16</sup>   Bitter Lemon <sup>10, 16, 17</sup>   Ginger Ale <sup>2, 16</sup>		
	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	4,00 €

### Effect

Energy Drink <sup>2, 11, 16</sup>	0,20 l	3,50 €
-----------------------------------	--------	--------

### Richard's Sun Eistee

Schwarzer Tee Pfirsich <sup>16</sup>   Schwarzer Tee Zitrone <sup>16</sup>		
	0,33 l	3,50 €

## FRUCHTSÄFTE von Vaihinger

Saft	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	4,00 €
Saft-Schorle	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	3,70 €

### Wählen Sie aus unserem Angebot:

Orangensaft | Sauerkirschsaff | Cranberrysaff | Ananassaft<sup>3</sup>  
Maracujanektar<sup>3</sup> | Bananennektar<sup>3</sup> | Johannisbeernektar<sup>3</sup>



## APERITIF

<b>Scavi &amp; Ray Prosecco<sup>1</sup></b>	0,10 l	4,50 €
	0,75 l	30,00 €

### **Volée Tonic (alkoholfrei)<sup>3, 10, 14, 16</sup>**

Volée Apéritif Naturel, Tonic Water und Orangenscheibe	0,20 l	6,50 €
--	--------	--------

### **Hugo<sup>1, 2, 1</sup>**

Scavi & Ray Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette und Minze	0,20 l	6,50 €
--	--------	--------

### **Aperol Spritz<sup>2, 10, 14, 1</sup>**

Scavi & Ray Prosecco, Aperol, Soda und Orangenscheibe	0,20 l	6,50 €
---	--------	--------

### **Limoncello Spritz<sup>1</sup>**

Scavi & Ray Prosecco, Limoncello, Soda, Zitronenscheibe und Zitronenmelisse	0,20 l	6,50 €
---	--------	--------

<b>Weinschorle<sup>1</sup></b>	0,20 l	4,50 €
--------------------------------	--------	--------

## APFELWEIN

### **Heil Apfelwein<sup>1</sup>**

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





---

## WEISSWEIN

### Riesling<sup>1</sup>

#### 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 €

### Grillo<sup>1</sup>

#### Sizilien, Mandrarossa, DOC, trocken

Nachhaltig, fruchtiger Zitrusgeschmack, frischer, spritziger und  
intensiver Wein

0,20 l 7,00 €

0,75 l 21,00 €

## ROTWEIN

### Rioja<sup>1</sup>

#### 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 €

### Primitivo<sup>1</sup>

#### Farnese, Apulien, Fantini, IGT, trocken

Bukett von Sauerkirschen und 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 Rosé<sup>1</sup> 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 €

### Grenache<sup>1</sup> Languedoc, Abbotts & Delaunay, trocken

Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Blumen, fruchtiger, zart  
lachsarbener Wein

0,20 l	7,00 €
0,75 l	21,00 €

## LONGDRINKS

Vodka Energy <sup>2, 11, 16</sup>	0,30 l	7,00 €
Vodka Kirsch   Orange	0,30 l	7,00 €
Vodka Lemon <sup>10, 16, 17</sup>	0,30 l	7,00 €
Gin Tonic <sup>10, 16</sup>	0,30 l	7,00 €
Whisky Cola <sup>2, 11, 16</sup>	0,30 l	7,00 €
Batida de Côco Maracuja <sup>3, G</sup>	0,30 l	7,00 €

## DIGESTIF

Ramazotti	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Limoncello	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Averna	2 cl	3,00 €
Disaronno Amaretto	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €

Alle Digestifs sind auch als doppelte Variante erhältlich:

4 cl	4,50 €
------	--------



---

## BIER VOM FASS

Bitburger Pils <sup>D</sup>	0,30 l	3,40 €
	0,50 l	4,50 €
Radler <sup>16, D</sup>	0,30 l	3,40 €
	0,50 l	4,50 €
Colabier <sup>2, 11, 16, D</sup>	0,30 l	3,40 €
	0,50 l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen <sup>D</sup>	0,30 l	3,40 €
	0,50 l	4,50 €
Bananen- oder Kirschweizen <sup>3, D</sup>	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	5,00 €

## FLASCHENBIER

Bitburger Pils alkoholfrei <sup>D</sup>	0,33 l	3,40 €
Bitburger Radler alkoholfrei <sup>16, D</sup>	0,33 l	3,40 €
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei <sup>D</sup>	0,50 l	4,50 €
Benediktiner Hell <sup>D</sup>	0,50 l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen dunkel <sup>D</sup>	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