

Unser Frühstück

Von 10:00 Uhr bis 11:30 Uhr

„Traumstart in den Tag“

2 Mehrkornbrötchen, 2 Scheiben Aufschnitt,
2 Scheiben Käse, Butter, Marmelade

5,90 €

Optionen:

Frühstücks-Ei (hart gekocht)	1,20 €
Portion Honig	1,20 €
Zusätzliche Portion Aufschnitt oder Käse	1,20 €
Zusätzliches Mehrkorn-Brötchen	1,20 €

Kaffee- und Getränkespezialitäten
finden Sie auf den Seiten der Getränkekarte.



Spezialität

Empfehlungen des Hauses

Lachs Teriyaki

mit saisonalem Gemüse
und Basmati-Reis

14,80 €

Schweinemedallions (3 Stück, 180 g)

mit Champignon-Rahmsauce,
marktfischem Gemüse der Saison,
Drillingen und frischen Kräutern

15,90 €

Rodeo Rumpsteak (200 g)

aus nachhaltiger Aufzucht
(Weidehaltung, 100% Grasfütterung),
saftig gegrillt auf dem Lavasteingrill
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Rosmarin-Wedges und knackigem Salat

19,70 €

Grillteller „Susatum“ (200 g)

Hähnchenbrustfilet, kleines Rumpsteak,
Schweinemedailion, saftig gegrillt
auf dem Lavasteingrill
mit hausgemachter Kräuterbutter
und Röstzwiebeln, Pommes frites
und knackigem Salat

17,90 €

Veggie-Bowl

Reis, Wakame (Algensalat), Gurke,
Mango, Guacamole, Falafelbällchen

11,90 €

Beluga-Chicken-Bowl (Superfood)

In Sesam geröstetes Knusperhähnchen
(alternativ: Veggie-Falafel), Quinoa,
Belugalinsen, Kirschtomaten,
Kichererbsen, Rucola, Möhren

12,90 €

Ofenfrische Flammkuchen

Elsässer Art

Crème-fraîche, Speck und Zwiebeln

9,90 €

Mediterran

Crème-fraîche, Kirschtomaten, Oliven,
Mozzarella und Basilikum-Pesto

9,90 €

Vital

Crème-fraîche, knackiger Blattsalat,
marinierte Feigen mit Honig,
gratinierter Ziegenkäse
und karamellisierte Walnüsse

10,90 €

Lachs

Crème-fraîche, gebratene Lachswürfel,
Kirschtomaten und frischer Dill

11,90 €

Unsere Philosophie:

Für unsere Speisen verwenden wir
hauptsächlich Produkte aus der Region.
Bei der Auswahl der Produkte achten
wir auf Qualität, artgerechte Tierhaltung
und Nachhaltigkeit. Wir arbeiten saisonal
und mit kleinen landwirtschaftlichen
Betrieben der Umgebung.

 = vegetarisch  = vegan  = scharf



FrISChe, italienISChe Pasta

nach origInalem Rezept aus der Lombardei

Pasta Salmone

FrISChe Tagliarini (dünne Bandnudeln)
mit Lachs in einer herrlich würzigen
Tomaten-Sauce, Rucola

13,90 €

Pasta Pollo

FrISChe Tagliarini (dünne Bandnudeln)
mit gebratenen Hähnchenstreifen
in feiner Sahne-Sauce
und glasierten Kirschtomaten, Rucola

13,90 €

Pasta Gamberetti 🦞

FrISChe Tagliarini (dünne Bandnudeln)
mit gebratenen Black Tiger Garnelen,
feiner Gemüsebrunoise in scharf-würziger
Tomaten-Knoblauch-Sauce

14,90 €

Pimp your Pasta – Toppings für Pasta:

Black Tiger Garnelen,
gebraten in Knoblauchöl

4,90 €

Portion Hähnchenstreifen

3,90 €

Portion Tranchen vom Roastbeef

3,90 €

Sind Sie Allergiker?
Soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich bitte beim Personal.
Gerne geben wir Ihnen Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen
Allergene und Zusatzstoffe.

Burger

AquaFun-Burger

125 g deutsches Rinderhack, Sesambrötchen, Haus-Sauce, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Pommes frites, ein Dip nach Wahl **9,40 €**

Cheese-Bacon-Burger

125 g deutsches Rinderhack, Sesambrötchen, Käse, Bacon, Haus-Sauce, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Pommes frites, ein Dip nach Wahl **11,40 €**

Pulled-Pork-Burger

125 g gezupftes, saftiges Schweinefleisch, low & slow gegart, Sesambrötchen, BBQ-Sauce, saftiger Krautsalat, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Pommes frites, ein Dip nach Wahl **9,40 €**

Veggie-Burger

Vegane Falafel, Sesambrötchen, Haus-Sauce, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Pommes frites, ein Dip nach Wahl **9,90 €**

Sweet-Chicken-Burger

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Sesambrötchen, gegrillte Ananas, Curry-Mango-Dip, Salat, Pommes frites, ein Dip nach Wahl **13,00 €**

Pimp your Burger – Toppings für Burger:

Käse, knuspriger Bacon oder Jalapeños **je 1,- €**



Die Herkunft unseres Fleisches ist uns sehr wichtig! Alle Schnitzel werden frisch zubereitet und sind QS-zertifiziert aus deutschem Schweinefleisch.

Schnitzelgerichte

Schnitzel „Wiener Art“

Paniertes, hausgemachtes Schnitzel vom Schwein, dazu ein knackiger Salat und Pommes frites, ein Dip nach Wahl **12,90 €**

Schnitzel „Jäger Art“

Paniertes, hausgemachtes Schnitzel vom Schwein mit würziger Champignon-Sauce, dazu ein knackiger Salat und Pommes frites, ein Dip nach Wahl **13,90 €**

Soester Krüstchen

mit Brokkoli, Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken auf frischen Röstitalern **14,90 €**

 = vegetarisch  = vegan  = scharf

Pimp your Salat – Toppings für Salate und Ofenkartoffeln

Black Tiger Garnelen, gebraten in Knoblauchöl	4,90 €
Portion Tranchen vom Roastbeef	3,90 €
Portion Hähnchenstreifen	3,90 €
Portion gebratene Lachswürfel	3,90 €
Portion gezupfes, saftiges Pulled Pork	3,90 €
Gebratene Champignons	3,90 €
Marinierter Fetakäse (mit Knoblauch)	3,90 €

Alle Salate mit Balsamico-, Himbeer-
oder Joghurt-Dressing nach Wahl

FrISCHE Salate

Wellness-Salat

Ausgesuchte Blattsalate der Saison,
Tomate, Gurke, Radieschen
und gerösteter Kernmix **8,90 €**

Börde-Spezial-Salat

Ausgesuchte Blattsalate der Saison
mit frisch gegrilltem Pfannengemüse,
geröstetem Kernmix
und Grana-Padano-Käse **8,90 €**

Nizza-Salat


Ausgesuchte Blattsalate der Saison,
Tomate, Gurke, frische Zwiebeln,
Oliven und Thunfisch **10,90 €**

Vitalis-Salat

Ausgesuchte Blattsalate der Saison
mit gratiniertem Ziegenkäse,
Mango, Himbeerdressing **11,90 €**

Zu unseren Salaten erhalten Sie
frisches Brot aus der Brotback-
Sauna oder ofenfrisches Baguette.

Ofenkartoffeln


Ofenkartoffel „Classic“ 
mit Kräuterquark und knackigem Salat **6,90 €**

Ofenkartoffel mit Hähnchenstreifen
und knackigem Salat **9,90 €**


Snacks für den kleinen Hunger

Garnelenpfännchen 
Black Tiger Garnelen, gebraten in Knoblauchöl,
angerichtet in scharfer Tomaten-Sauce
mit ofenfrischem Baguette/Sauna-Brot **9,90 €**

Potato Wedges 
mit Kräuterquark
und kleinem knackigen Salat **6,50 €**



Antipasti-Teller
Pimentos, gefüllte Oliven,
Datteln im Speckmantel,
gegrillte Aubergine und Zucchini,
getrocknete Tomaten in Öl,
Baguette/Sauna-Brot
mit Aioli und Guacamole **13,90 €**

Bruschetta 
Ofenfrisches Baguette/Sauna-Brot,
marinierte Tomaten, Rucola
und hausgemachtes Basilikum-Pesto **6,90 €**

Currywurst
aus der Sauerländer Landmetzgerei Jedowski
mit Pommes frites, dänischen Röstzwiebeln
und einem Dip nach Wahl **7,50 €**

BBQ-Pulled-Pork-Fries
Saftiges Pulled-Pork-Schweinefleisch,
low und slow gegart, dänische Röstzwiebeln,
BBQ-Sauce, rustikaler Krautsalat
auf knusprigen Pommes frites **7,90 €**

Unsere Zusatz-Dip-Auswahl:
Curry-Sauce, Sweet-Chili-Sauce,
BBQ-Sauce, Aioli, Kräuterquark,
Mayonnaise, Ketchup, Senf **0,80 €**

 = vegetarisch  = vegan  = scharf



Waffeln

taglich 12:00 bis 18:00 Uhr

Hausgemachte Waffel	2,90 €
mit heißen Kirschen	+ 1,50 €
mit Vanilleeis	+ 1,20 €
mit Nutella	+ 1,00 €
mit Sahne	+ 1,00 €
mit Schoko-Sauce	+ 1,00 €
mit Zimt & Zucker	+ 1,00 €



Kuchenauswahl

Kuchen nach Tagesangebot.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Carte D'Or Gelateria Premium-Eis

In unserer Eistheke finden Sie eine leckere Auswahl
an cremigem Premium-Eis.

Kugel 1,20 €

Topping: bunte Streusel, Schoko-Linsen, Knister-Schokolade	je Sorte	0,70 €
Sauce: Erdbeere, Schokolade, Kiwi, Kirsch, Tropical	je Sorte	1,00 €
Sahne		1,00 €

Eisbecher

Heiße Liebe

Drei Kugeln Vanilleeis,
heiße Kirschen und Sahne 5,40 €

Kalter Soester

Drei Kugeln Eis (Walnuss, Vanille),
Rumrosinen und Sahne 5,40 €

Aqua-Kids

Drei Kugeln Eis (Schoko, Vanille, Erdbeere),
Sahne, Sauce, Smarties 5,40 €