

Sauna-Mitgliedschaft

Mit den Sauna-Mitgliedschaften bei »maritimo friends« haben Sie die einzigartige Möglichkeit, unsere Angebote zu einem festen monatlichen Pauschalpreis zu nutzen – und das, so oft Sie möchten. Ob morgens, abends oder den ganzen Tag – gönnen Sie sich an mehr als 360 Tagen einen »Urlaub vor der Haustür« und entscheiden Sie, welche Mitgliedschaft individuell zu Ihren Bedürfnissen passt.

WÄHLEN SIE DEN TARIF, DER ZU IHNEN PASST:

Erstlaufzeit	Frühstarter	Mondschein	Tag classic	Tag plus
12 Monate	65,00 € *	70,00 € *	85,00 € *	110,00 € *
24 Monate	55,00 € *	60,00 € *	75,00 € *	100,00 € *
	Mo. bis Fr. 9-14 Uhr (ohne Feiertag)	Mo. bis Fr. ab 18 Uhr (ohne Feiertag)	Montag bis Freitag (ohne Feiertag)	Montag bis Sonntag (inkl. Feiertag)
	Aufpreis für Sa., So. und Feiertage: + 5 € pro Besuch	Aufpreis für Sa., So. und Feiertage: + 5 € pro Besuch		

* Preise gelten bei monatl. Vorauszahlung und zzgl. 19 € Servicegebühr pro Vertragsjahr. Um in Zukunft von den Vorteilen der Sauna-Mitgliedschaft zu profitieren, bringen Sie bitte zum Abschluss der Vereinbarung einen gültigen Ausweis sowie Ihre EC-Karte/Bankkarte mit.

Ab dem 1. Mai 2025 gültig.



MARITIMO & friends

Jetzt Sauna-Mitglied werden und weitere Vorteile genießen!

- Frühstücksbuffet für 21,50 € statt 24,50 € (buchbar nur am Empfang)
- 20 % Rabatt auf alle Getränke & Wellness-Zeremonien
- 10 % Rabatt im maritime ambiente Shop
- Self-Check-Out am Nachzahlautomat mit der Friends Geldwertkarte ab 25 Euro aufladbar

Die Rabatte gelten nur für Mitglieder und nicht bei bereits rabattierten Artikeln und Angeboten.

KENNZEICHNUNGSTOFFE UND ZUSATZSTOFFE

- 1 - Farbstoffe
- 2 - Konservierungsstoffe
- 3 - Antioxidationsmittel
- 4 - Geschmacksverstärker
- 5 - Schwefeldioxid
- 6 - „gewachst“
- 7 - Süßungsmittel
- 8 - Phosphate
- 9 - Ascorbinsäure

KENNZEICHNUNGSTOFFE ALLERGENE

14 Hauptallergene und Auslöser für allergische und andere Überempfindlichkeits-Reaktionen

- | | |
|--|--|
| A Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorsan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse | H Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnuss, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Erzeugnisse daraus |
| B Krebstiere und Erzeugnisse daraus | I Sellerie und Erzeugnisse daraus |
| C Eier und Erzeugnisse daraus | J Senf und Erzeugnisse daraus |
| D Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine) | K Sesam und Erzeugnisse daraus |
| E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus | L Lupinen und Erzeugnisse daraus |
| F Soja (-bohnen) und Erzeugnisse daraus | M Weichtiere, Mollusken und Erzeugnisse daraus |
| G Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) | N Schwefeldioxid/Sulfite (mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr) |

MARITIMO gourmet

SPEISEKARTE



Unsere Mitarbeiter freuen sich sehr, wenn Sie zufrieden waren.

Trinkgeld können Sie gerne über den Chip aufbuchen lassen.

DANKE



Unsere Küchen-Öffnungszeiten
Mo. – Do. 9 – 22 Uhr | Fr. & Sa. 9 – 23 Uhr | So. 9 – 20 Uhr
Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Stand: Frühjahr 2025

Frühstück von 9 - 12 Uhr

2 HALBE BELEGTE BRÖTCHEN 3, 4, A, G, H, I Weizen, Roggen oder Mehrkorn mit Käse oder Aufschnitt	4,90
--	-------------

ALL-YOU-CAN-EAT-FRÜHSTÜCKSBUFFET 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, A, C, D, E, F, G, H	24,50
---	--------------

Frische Brötchen, Dinkelbrot und Körnertoast, Buttercroissants, Müsli, Cerealien, Super- und Power-Food (Chia-Samen, Quinoa), Butter, Margarine, gekochte Eier, Rührei, Lachs, Camembert*, gebratener Speck, Geflügelwürstchen, Feigen-, Quitten-, Erdbeer-, Aprikosen-, Rosen- und Kirschmarmelade, Honig, Käse, Toskanische Fenchel-Salami, Truthahn-Salami, Putenbrustaufschnitt, Truthahn-Schinken, Dattel-Curry-Dip, Tomaten-Walnuss-Aufstrich, Avocado-Hummus-Dip, Obst, Trockenfrüchte, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt und frischer Obstsalat

Getränke: Sojadrink*, Milch (auch laktosefrei), diverse Säfte und Schorlen, Tafelwasser, Ingwer-Shots, Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Espresso, Tee oder Kakao (Fairtrade)
**laktosefrei*

Ihr ultimatives Frühstücksbuffet
Kombinieren Sie nach Lust und Laune Saunagänge und Wellness und gönnen Sie sich zwischendurch unser Frühstücksbuffet. Lassen Sie sich Zeit, schlemmen Sie nach Herzenslust und genießen Sie den perfekten Start in Ihren Tag.



maritimo Kleinigkeiten

KÜRBIS-INGWER CREMESUPPE  mit gerösteten Kürbiskernen	7,90
THAI CURRY STYLE SUPPE ^A  mit Kokos, rotem Curry und Zitronengras	7,90
BRUSCHETTA ^{A, N}  in Arganöl geröstetem Baguette mit balsamico-aromatisierten Tomaten- und Zwiebelwürfeln und Salatbouquet	12,50
GRIECHISCHER FLAMMKUCHEN ^{A1}  mit Hirtenkäse, Peperoni, Feigen und Honig	13,50
FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART ^{A, G} mit Speck und Zwiebeln	13,50
GEBACKENE FOLIENKARTOFFEL ^G wahlweise mit gebratenen Putenstreifen oder Thunfisch, dazu Sour Cream und Salatbouquet	14,50

Salate & Bowls

SALATBUFFET AB 12.30 UHR Stellen Sie sich Ihren Teller von unserem reichhaltigen, täglich frischen Salatbuffet zusammen.	12,90
MARITIMO BOWL mit Thunfisch, Kurkuma-Reis, Blattsalat, Paprika, Gurken, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Avocado, Mango und Sprossen	18,90
HEALTHY BOWL  mit Falafelbällchen, Kurkuma-Reis, Blattsalat, Paprika, Kirschtomaten, Kichererbsen, Kürbis, Linsen, Avocado, Ingwer und Sprossen	18,90
CHICKEN BOWL ^E mit Hähnchenbrust oder Knusper-Hähnchen, Kurkuma-Reis, Blattsalat, Paprika, Gurken, Mango, Kirschtomaten, Avocado, Sprossen und Cashewkernen	18,90
POKE BOWL ^K mit Black Tiger Garnelen in Zitronengras, Knoblauch und rotem Chili gebraten, Kurkuma-Reis, Blattsalat, Paprika, Gurke, Kirschtomaten, Avocado, Mango, Sprossen und Sesam	19,90
U.S. BEEF BOWL ^E mit U.S. Beef Streifen, Grillgemüse, Kurkuma-Reis, Blattsalat, Kirschtomaten, Avocado, Mango, Sprossen und Cashewkernen	21,90
ITALIAN BOWL ^G  mit Burrata, Blattsalat, Paprika, Gurke, Rucola, Kirschtomaten und Tomaten- und Basilikumpesto	19,90
3 Dressings zur Wahl: Balsamico, Joghurt oder Chili-Mango	
Dazu reichen wir Ihnen hausgebackenes Baguette.	

Mediterrane Pasta

SÜSSKARTOFFEL GNOCCHI ^{C, G}  mit Grillgemüse und Arganöl	16,90
TAGLIATELLE U.S. BEEF ^{A, E, G, J} mit U.S. Beef Streifen, Grillgemüse und Parmesan, wahlweise dazu Tomaten- oder Basilikumpesto	21,90
TAGLIATELLE THAI STYLE ^{A, C} mit Hähnchenbrust, Mango, Wokgemüse, Ingwer, Chili und Curry-Kokos-Sauce	19,90
TAGLIATELLE BLACK TIGER ^{A, C, D} mit Black Tiger Garnelen (5 Stück), Knoblauch, Olivenöl, Peperoni, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan	20,90

Aus der Pfanne

SCHNITZEL WIENER-STYLE ^A Wahl aus Puten- oder Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatbeilage	18,90
Extra Sauce nach Wahl Sauce Hollandaise, Champignon- oder Pfefferrahmsauce	3,00
LACHSFILET ^{D, G} mit Grillgemüse, Kurkuma-Reis und Dill-Zitrone	21,90
RED THAI CURRY gebratene Hähnchenbruststreifen, Wokgemüse, Chili, Ingwer, in Curry-Kokos-Sauce und Kurkuma-Reis	18,90
INDIAN STYLE CURRY  Kichererbsen, Kürbis, Linsen, Spinat, Ingwer, gemahlene Limonenblätter, Curry-Kokos-Sauce und Kurkuma-Reis	18,90



vegetarisch



vegan

U.S.- Prime Beef Steaks

HOUSESTEAK Entrecôte (Rib Eye Steak), ca. 300 g ... eines der schmackhaftesten und edelsten Steaks überhaupt	39,90
TERRES MAJOR STEAK Schulterfilet, ca. 250 g ... ist besonders mager und wird in Medaillons serviert	35,90
STRIPLOIN NEW YORK CUT U.S. Rumpsteak, ca. 300 g ... mit klassischem Fettrand und schöner Marmorierung	39,90
TERRA & MARE U.S. Rumpsteak, ca. 300 g ... dazu 3 gegrillte Riesengarnelen	44,90
TENDERLOIN U.S. Rinder-Filet, ca. 250 g ... aufgrund seiner feinen Marmorierung ist es das zarteste, begehrteste und zugleich wertvollste Teilstück vom Rind	49,90

Wir servieren vorab Brot mit Meersalzbutter, zum Steak eine Grilltomate und einen Beilagen-Blatssalat. Dazu wahlweise Baked Potatoe, Country-Potatoes oder Sweet Potato Fries.

Unsere Steaks werden mit Meersalz-Flocken, LAC ROSE Salz, Black BBQ Salz, einer Steak-Pfeffer-Mischung und Tasmanischem Bergpfeffer (intensiv im Geschmack mit leicht blumigem Aroma) serviert.

Dessert

TIRAMISU ^{A, F, G} original sizilianisch, ohne Alkohol	7,00
APFELSTRUDEL ^{A, E, G} mit Vanille-Eis und Zimtsahne	10,00
KUCHEN	4,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

Unsere Mitarbeiter freuen sich sehr, wenn Sie zufrieden waren.

Trinkgeld können Sie gerne über den Chip aufbuchen lassen.

DANKE



Die gewünschte Garstufe wird selbstverständlich von unseren Mitarbeitern erfragt.

Dry Aged Beef Burger

NEW YORK BACON & BLUE CHEESE 200 g Dry Aged gegrilltes Burger Beef mit knusprigem Bacon, Blue Cheese, Gurke, Blattsalat, Tomate und Zwiebel-Chutney	23,90
HOT MEXICAN & MANCHEGO 200 g gegrilltes Dry Aged Burger Beef mit Manchego, Gurke, Blattsalat, Tomate, Avocado, Jalapeños und Chili-Sauce	23,90
BURGER CLASSIC STYLE 200 g gegrilltes Dry Aged Burger Beef mit Gurke, Blattsalat, Tomate und roten Zwiebeln	SINGLE 21,90 DOUBLE 26,90
»PIMP YOUR BURGER« Cheddar Cheese, Crispy Bacon	3,50

Wählen Sie zwischen **Brioche** oder **Rustikal**. Alle Burger gibt es wahlweise mit **Sweet Potato Fries** oder **Country Potatoes**.