

Sauna-Mitgliedschaft

Mit unseren Sauna-Mitgliedschaften 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:

	Frühstarter	Mondschein	Tag classic	Tag plus
12 Monate:	75 € *	75 € *	95 € *	120 € *
24 Monate:	65 € *	65 € *	85 € *	110 € *
	Montag bis Freitag 9 bis 14 Uhr	Montag bis Freitag ab 18 Uhr	Montag bis Freitag ohne Feiertage	Montag bis Sonntag inklusive Feiertage
	Aufpreis für Sa, So & Feiertage: + 5 € pro Besuch	Aufpreis für Sa, So & 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. Februar 2026 gültig.



Jetzt Sauna-Mitglied werden & Vorteile genießen!

- Frühstücksbuffet für 21,90 € statt 24,90 € (buchbar nur am Empfang)
- 20 % Rabatt auf alle Getränke & Wellness-Zeremonien
- 10 % Rabatt im maritimo 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 Khorasan-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/l) |



SPEISEKARTE



UNSERE KÜCHEN-ÖFFNUNGSZEITEN

Mo – Do: 9 – 22 Uhr | Fr & Sa: 9 – 23 Uhr | So: 9 – 20 Uhr
Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Stand: Frühjahr 2026

Frühstück

täglich von 9 bis 12 Uhr

2 halbe belegte Brötchen 3, 4, A, G, H, I 5,90
Weizen, Roggen oder Mehrkorn mit Käse oder Aufschnitt

All-you-can-eat-Frühstücksbuffet 24,90
1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, A, C, D, E, F, G, H

Genießen Sie den perfekten Start in Ihren Tag!
Zwischen Saunagängen und wohltuenden Wellness-Anwendungen können Sie zwischen 9 bis 12 Uhr so oft Sie mögen zu unserem köstlichen Buffet gehen und nach Herzenslust schlemmen.



Speisen: Frische Brötchen, Dinkelbrot und Körnertoast, Buttercroissants, Müsli, Cerealien, Chia-Samen, Quinoa, Butter, Margarine, gekochte Eier, Rührei, Lachs, Camembert, gebratener Speck, Geflügelwürstchen, Feigen-, Quitten-, Erdbeer-, Kirsch-, Rosen- und Aprikosenmarmelade, Honig, Käse, Toskanische Fenchel-Salami, Puten-Salami, Putenbrustaufschnitt, Trut- hahn-Schinken, Dattel-Curry-Dip, Tomaten-Walnuss-Aufstrich, Avocado-Hummus-Dip, Trockenfrüchte, Naturjoghurt, Frucht- joghurt und frischer Obstsalat

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

maritimo
Kleinigkeiten

Kürbis-Ingwer Cremesuppe 8,50
mit gerösteten Kürbiskernen

Thai Curry Style Suppe A 8,50
mit Kokos, rotem Curry und Zitronengras

Bruschetta A, N 13,90
in Arganöl geröstetem Baguette mit balsamico- aromatisierten Tomaten- und Zwiebelwürfeln und Salatbouquet

Griechischer Flammkuchen A1 14,50
mit Hirtenkäse, Peperoni, Feigen und Honig

Flammkuchen Elsässer Art A, G 14,50
mit Speck und Zwiebeln

Gebackene Folienkartoffel G 15,90
wahlweise mit gebratenen Putenstreifen oder Thunfisch, dazu Sour Cream und Salatbouquet

Salate & Bowls

mit hausgebackenem Baguette

Salatbuffet ab 12.30 Uhr 14,90
Stellen Sie sich Ihren Teller von unserem reichhaltigen, täglich frischen Salatbuffet zusammen.

maritimo Bowl 19,90
mit Thunfisch, Kurkuma-Reis, Blattsalat, Paprika, Gurken, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Avocado, Mango und Sprossen

Healthy Bowl 19,90
mit Falafelbällchen, Kurkuma-Reis, Blattsalat, Paprika, Kirschtomaten, Kichererbsen, Kürbis, Linsen, Avocado, Ingwer und Sprossen

Chicken Bowl E 20,90
mit Hähnchenbrust oder Knusper-Hähnchen, Kurkuma-Reis, Blattsalat, Paprika, Gurken, Mango, Kirschtomaten, Avocado, Sprossen und Cashewkernen

Poke Bowl K 21,90
mit Black Tiger Garnelen in Zitronengras, Knoblauch und rotem Chili gebraten, Kurkuma-Reis, Blattsalat, Paprika, Gurke, Kirschtomaten, Avocado, Mango, Sprossen und Sesam

U.S. Beef Bowl E 22,90
mit U.S. Beef Streifen, Grillgemüse, Kurkuma-Reis, Blattsalat, Kirschtomaten, Avocado, Mango, Sprossen und Cashewkernen

Italian Bowl G 19,90
mit Burrata, Blattsalat, Paprika, Gurke, Rucola, Kirschtomaten und Tomaten- und Basilikumpesto

Wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing:
Balsamico, Joghurt oder Chili-Mango

Mediterrane Pasta

Süßkartoffel Gnocchi 16,90
mit Grillgemüse und Arganöl

Tagliatelle U.S. Beef A, E, G, J 22,90
mit U.S. Beef Streifen, Grillgemüse und Parmesan, wahlweise dazu Tomaten- oder Basilikumpesto

Tagliatelle Thai Style A, C 21,90
mit Hähnchenbrust, Mango, Wokgemüse, Ingwer, Chili und Curry-Kokos-Sauce

Tagliatelle Black Tiger A, C, D 22,90
mit 5 Black Tiger Garnelen, Knoblauch, Olivenöl, Peperoni, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

Aus der Pfanne

Schnitzel Wiener-Style A, C 20,90
Wahl aus Puten- oder Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatbeilage
Extra Sauce nach Wahl: Sauce Hollandaise, Champignon- oder Pfefferrahmsauce 3,90

Lachsfilet D, G 23,90
mit Grillgemüse, Kurkuma-Reis und Dill-Zitronensauce

Red Thai Curry 20,90
gebratene Hähnchenbruststreifen, Wokgemüse, Chili, Ingwer, Curry-Kokos-Sauce und Kurkuma-Reis

Tofu-Gemüse-Curry 20,90
Wokgemüse, Tofu, Zitronengras, Limettenblätter, Curry-Kokos-Sauce und Kurkuma-Reis

vegetarisch vegan

U.S.- Prime Beef Steaks

Housesteak 43,90
Entrecôte (Rib Eye Steak), ca. 300 g
»Eines der schmackhaftesten und edelsten Steaks überhaupt.«

Teres major steak 37,90
Schulterfilet, ca. 250 g
»Ist besonders mager und wird in Medaillons serviert.«

Striploin new york cut 39,90
U.S. Rumpsteak, ca. 300 g
»Mit klassischem Fettrand und schöner Marmorierung.«

Terra & mare 45,90
ca. 300 g .S. Rumpsteak, dazu 3 Riesengarnelen

Tenderloin 54,90
U.S. Rinder-Filet, ca. 250 g
»Aufgrund seiner feinen Marmorierung ist es das zarteste, begehrteste und zugleich wertvollste Teilstück vom Rind.«

Unsere Steaks werden mit Meersalz-Flocken, ROSE Salz, Black BBQ Salz, einer Steak-Pfeffer-Mischung serviert.

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

Dessert

Tiramisu A, F, G 7,00
original sizilianisch, ohne Alkohol

Apfelstrudel A, E, G 10,00
mit Vanille-Eis und Zimtsahne

Kuchen 4,90



Dry Aged Beef Burger

New York Bacon & Blue Cheese 24,90
200 g Dry Aged gegrilltes Burger Beef mit knusprigem Bacon, Blue Cheese, Gurke, Blattsalat, Tomate und Zwiebel-Chutney

Hot Mexican & Manchego 24,90
200 g Dry Aged gegrilltes Burger Beef mit Manchego, Gurke, Blattsalat, Tomate, Avocado, Jalapeños und Chili-Sauce

Burger Classic Style Single 22,90 Double 26,90
200 g gegrilltes Dry Aged Burger Beef mit Gurke, Blattsalat, Tomate und roten Zwiebeln

»PIMP YOUR BURGER« 3,90
Cheddar Cheese, Crispy Bacon

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