

MINERALWASSER | EAUX MINÉRALES

MINERALWASSER Classic oder Naturell	0,20 l	2,50 €
EAU MINÉRALE Gazeuse ou plate	0,40 l	4,00 €
	1,00 l	7,00 €

SÄFTE | JUS DE FRUITS

SAFT JUS DE FRUIT	0,20 l	3,00 €
Apfel naturtrüb, Multivitamin ⁶ , Orange, Johannisbeere ⁶ , Kirsche ⁶ , Banane ^{3/6} , Maracuja ^{3/6} , Ananas Pomme, multivitamin ⁶ , orange, groseille ⁶ , cerise ⁶ , banane ^{3/6} , fruits de la passion ^{3/6} , Ananas	0,40 l	4,80 €
SAFTSCHORLE JUS DE FRUIT COUPÉ À L'EAU GAZEUSE	0,20 l	2,80 €
	0,40 l	4,40 €

SOFTDRINKS | SOFTS

SODA SODAS ^{4/6/7}	0,20 l	3,00 €
Coca-Cola [®] , Coca-Cola Light [®] , Coca-Cola Zero [®] , Fanta [®] , Sprite [®] , Spezi Coca-Cola [®] , Coca-Cola Light [®] , Coca-Cola Zero [®] , Fanta [®] , Sprite [®] , Spezi (Coca-Cola [®] + Fanta [®])	0,40 l	4,80 €
HAUSGEMACHTER EISTEE THÉ GLACÉ „FAIT MAISON“ ⁶	0,40 l	4,80 €
Früchtete Wassermelone-Minze, Orange-Ingwer Tee, Grüner Tee Wildpflirsich Thé pastèque-menthe, thé orange gingembre, thé vert pêche sauvage		
HAUSGEMACHTE ZITRONENLIMONADE ^{6/G}	0,20 l	3,00 €
LIMONADE AU CITRON „FAITE MAISON“	0,40 l	4,80 €
LIMONADE Teinacher Genuss [®] LIMONADE ^{3/4/6}	0,33 l	4,80 €
Mango-Maracuja-Orange, Johannisbeere-Holunder, Rhabarber-Mirabelle, Limette-Minze Mangue-fruits de la passion-orange, Groseille-fleur de sureau, Rhabarber-mirabelle, Citron vert-menthe		
HAUSGEMACHTER COCKTAIL alkoholfrei ^{1/4/5/6}	0,40 l	6,00 €
COCKTAIL MAISON sans alcool		
Sprudel, Himbeerpüree, Hibiskussirup, Weißer Tee Sirup Eau gazeuse, purée de framboises, sirop d'hibiscus, sirop de thé blanc		

BIER | BIÈRES

Karlsberg [®] URPILS vom Fass BIÈRE PILS pression ^{A3}	0,30 l	3,60 €
	0,50 l	4,80 €
Karlsberg [®] WEIZEN vom Fass BIÈRE BLANCHE pression ^{A3}	0,50 l	4,80 €
Karlsberg [®] WEIZEN DUNKEL BIÈRE BRUNE ^{A3}	0,50 l	4,80 €
Karlsberg [®] WEIZEN alkoholfrei BIÈRE BLANCHE sans alcool ^{A3}	0,50 l	4,80 €
Karlsberg [®] BIER alkoholfrei BIÈRE sans alcool ^{6/A3}	0,33 l	3,60 €
Classic, Fresh, Radler, Grapefruit Bière, bière-pomme, bière-limonade-citron, bière-pamplemousse		
Karlsberg [®] WEIZEN vom Fass BIÈRE BLANCHE pression ^{A3/3/4/6/7}	0,50 l	4,80 €
Colaweizen, Bananenweizen, Limonadenweizen Bière blanche-cola, bière blanche-banane, bière blanche-limonade		
Karlsberg [®] BIER ROSÉ BIÈRE ROSÉ ^{A3}	0,33 l	3,80 €
mit Himbeergeschmack avec saveur framboise		
Paulaner [®] WEIZEN ZITRONE alkoholfrei ^{6/A3}	0,50 l	4,80 €
BIÈRE BLANCHE CITRON sans alcool		

WEINE | VINS

GRAUBURGUNDER St. Martiner Schloss Ludwigshöhe trocken ^L	0,20 l	7,50 €
PINOT GRIS Sec	0,75 l	25,50 €
DORNFELDER St. Martiner Schloss Ludwigshöhe halbtrocken ^L	0,20 l	7,50 €
Rot, Rosé Rouge, rosé	0,75 l	25,50 €
RAOUL MAPOUL Cave de Saint-Chinian Languedoc trocken ^L	0,20 l	6,50 €
Weiss, rot, rosé Blanc, rouge, rosé	0,75 l	23,50 €
MUSCAT D'ALSACE Metz-Bleger ^L	0,20 l	7,50 €
	0,75 l	25,50 €
WEINSCHORLE VIN COUPÉ À L'EAU GAZEUSE ^L	0,20 l	6,00 €
Weiss, rot, rosé Blanc, rouge, rosé		

APERITIFS | APÉRITIF

CRÉMANT D'ALSACE Vinicole de Cleebourg Brut ^L	0,10 l	6,00 €
Weiss, rosé Blanc, rosé	0,75 l	32,50 €
APEROL SPRITZ ^{4/6/8/L}	0,20 l	8,50 €
HUGO ^{4/6/L}	0,20 l	8,50 €
KIR CRÉMANT ^{4/6/L}	0,10 l	7,50 €
CRÉMANT „MIRABELLE“ ^{4/6/L}	0,10 l	7,50 €
mit Mirabellen-Likör (18% Vol.) avec liqueur de mirabelles (18% Vol.)		
CRÉMANT „HIBISKUS“ ^{1/4/6/L}	0,10 l	7,50 €
auf Eis mit Hibiskussirup sur glace avec sirop d'hibiscus		
KIR WEISSWEIN KIR AU VIN BLANC ^{4/6/L}	0,20 l	7,00 €

KAFFEE | CAFÉS

ESPRESSO EXPRESSO ⁷	2,80 €
DOPPELTER ESPRESSO DOUBLE EXPRESSO ⁷	3,80 €
KAFFEE CAFÉ ⁷	3,20 €
KAFFEE AMERICANO CAFÉ RALLONGÉ ⁷	3,40 €
KAFFEE koffeinfrei CAFÉ décaféiné	3,20 €
MILCHKAFFEE CAFÉ AU LAIT ^{7/12/G}	4,20 €
CAPPUCCINO ^{7/12/G}	3,80 €
LATTE MACCHIATO ^{7/12/G}	4,20 €
CHOCOCCINO ^{7/12/G}	4,20 €
TÜRKISCHER MOKKA MOKA TURC ^{6/7}	3,20 €
Leicht gesüßt Légèrement sucré	
HEISSE SCHOKOLADE CHOCOLAT CHAUD ^{6/12/G}	4,20 €
ESPRESSO MACCHIATO EXPRESSO MACCHIATO ^{7/12/G}	3,00 €
KUHMILCHERSATZ REMPLACEMENT LAIT DE VACHE	+0,50 €
Laktosefreie Milch / Hafermilch Lait sans lactose / lait d'avoine	

TEE | THÉS

TEE THÉ	3,80 €
Unser vielfältiges Teesortiment finden Sie in unserer Teekarte Consultez notre carte des thés pour choisir votre variété	
TEE LOSE ALTHAUS [®] THÉ EN VRAC	4,50 €
Ginger Breeze, Marokkanischer Pfefferminztee mit frischer Minze Brise de Gingembre, thé marocain à la menthe fraîche	





Speise KARTE MENU

ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE | HORAIRES DE CUISINE

Sonntag – Donnerstag	bis 22 Uhr, Flammkuchen und Snacks bis 22:30 Uhr
Freitag	bis 23 Uhr, Flammkuchen und Snacks bis 23:30 Uhr
Samstag	bis 0 Uhr
Du dimanche au jeudi	jusqu'à 22h, flammis et snacks jusqu'à 22h30
Vendredi	jusqu'à 23h, flammis et snacks jusqu'à 23h30
Samedi	jusqu'à 00h

SUPPEN | SOUPES

CHORBA SUPPE CHORBA SOUPE ^{C/F/G/H/I/2}  	8,50 €
mit Gemüse, Linsen, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Kichererbsen, Koriander und Hähnchenfleisch avec légumes, lentilles, ail, oignons, tomates, pois chiches, coriandre et viande de poulet	
THAI SUPPE SOUPE THAÏ ^{C/F/G/H/I/N/2} 	9,50 €
mit Kokosmilch, Süßkartoffeln, Karotten, Kräuter-Öl, Knoblauch, Zwiebeln und Garnelen avec lait de coco, patates douces, carottes, huiles aux herbes, ail, oignons et crevettes	

KLEINE GERICHTE | PETITS PLATS

DAMPFKARTOFFEL POMME DE TERRE VAPEUR	
– mit Knoblauch-Kräuterdip und Salat avec crème à l'ail et aux herbes accompagnée de salade ^{G/I/9} 	12,90 €
– mit Kräuter-Knoblauch-Lachs-Dip und Salat avec crème à l'ail, aux herbes et saumon fumé accompagnée de salade ^{D/G/I/9}	15,90 €
QUICHE MIT LACHS UND SPINAT QUICHE AU SAUMON ET EPINARDS ^{A1/C/D/I/J/G/2/9}	13,90 €
mit Käse, Eier, Spinat, Lachs dazu Salat avec fromage, œufs, épinards, saumon et salade	
ZWIEBELQUICHE QUICHE AUX OIGNONS ^{A1/C/I/J/G/2/9}	12,90 €
mit Käse, Eier, Zwiebeln, Speck dazu Salat avec fromage, œufs, oignons, lard et salade	

SALATE | SALADES

BEILAGENSALAT SALADE D'ACCOMPAGNEMENT ^{9/I} 	6,00 €
Blattsalate, Kirschtomaten, Karotten, Weißkohl, Rote Bete, Oliven und Vinaigrette Salade, tomates cerises, carottes, chou blanc, betteraves rouges, olives et vinaigrette	
SALAT SHIRAZ SALADE SHIRAZ ^{A1/E/I/K/9} 	17,90 €
Blattsalate, Karotten, Weißkohl, Kirschtomaten, Oliven, Rote Bete, frittiertes Blumenkohl in BBQ-Panade, Falafel, Rote-Bete-Hummus und Vinaigrette Salade, carottes, chou blanc, tomates cerises, olives, betteraves rouges, chou-fleur frit en panure BBQ, falafels, houmous à la betterave et vinaigrette	
SALAT AMBER SALADE AMBER ^{G/H/I/J/9} 	18,90 €
Blattsalate, Karotten, Weißkohl, Kirschtomaten, Oliven, Rote Bete, Gorgonzolawürfel, Walnüsse, Honig, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) und Vinaigrette Salade, carottes, chou blanc, tomates cerises, olives, betteraves rouges, dés de gorgonzola, noix, miel, bresaola (jambon de bœuf séché) et vinaigrette	
ORIENTALISCHER CEASAR SALAT SALADE CEASAR ORIENTAL ^{A1/G/I/K/9} 	19,90 €
Blattsalate, Karotten, Weißkohl, Kirschtomaten, Oliven, Rote Bete, Croutons, gehobelter Hartkäse, Caesar-Vinaigrette (Kokosmilch, Minze, Sesam) dazu gegrillte Hähnchenbrust Salade, carottes, chou blanc, tomates cerises, olives, betteraves rouges, croûtons, fromage râpé, vinaigrette façon César (lait de coco, menthe, sésame) avec filet de poulet grillé	
SALAT FÈS SALADE FÈS ^{A1/E/I/9} 	21,90 €
Blattsalate, Karotten, Weißkohl, Kirschtomaten, Rote Bete, Oliven, Rindfleischscheiben, Granatapfelkernen, Wasabierdnüsse und koreanische Barbecue-Sauce Salade, carottes, chou blanc, tomates cerises, olives, tranches de bœuf, graines de grenade, cacahuètes au wasabi et sauce barbecue coréenne	
SALAT SIWA SALADE SIWA ^{A1/B/D/F/G/I/9}	22,90 €
Blattsalate, Karotten, Weißkohl, Kirschtomaten, Rote Bete, Oliven, frittiertes Tintenfisch, Garnelen im Tempurateig, Garnelen in koreanischer BBQ-Sauce mariniert, Vinaigrette und algerische Sauce Salade, carottes, chou blanc, tomates cerises, olives, betteraves rouges, calamars frits, crevettes en tempura, crevettes marinées à la sauce barbecue coréenne, vinaigrette et sauce algérienne	

WARME SPEISEN | PLATS CHAUDS

RUMPSTEAK (250 g) RUMSTEAK (250 g) ^{A/G/I}	28,90 €
mit Pommes frites, Kräuterbutter und Salat avec pommes frites, beurre maître d'hôtel et accompagné de salade	
HÄHNCHENBRUST NAÏMA POITRINE DE POULET NAÏMA ^{A1/C/F/G/H/I/2} 	22,90 €
mit Paprika-Harissa-Sahnesauce, Rosmarinkartoffeln mit Schale und Gemüse avec Sauce crémeuse au poivron et harissa, pommes de terre au romarin avec peau et légumes	
DORADE EL JADIDA DORADE EL JADIDA ^{D/G/I}	23,90 €
Gegrilltes Doradenfilet mit Rosmarinkartoffeln mit Schale, Gemüse und Zitronenbutter Filet de dorade grillé avec pommes de terre au romarin avec peau, légumes et beurre citronné	
FRISCHE TAGLIARINI AGLIO E OLIO TAGLIARINI FRAIS AGLIO E OLIO ^{A1/C}  	15,90 €
mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten, Peperoni, Rucola und gehobelter Hartkäse avec huile d'olive, ail, tomates, piments, roquette et fromage râpé	
– mit Garnelen avec crevettes ^{A1/C/N}	18,90 €
PANCIOTTI COSTA AZZURA PANCIOTTI COSTA AZZURA ^{A1/B/D/N/2}	21,90 €
Gefüllt mit Jakobsmuscheln und Garnelen, dazu Fisch-Sahnesauce, Rucola und gehobelter Hartkäse Farcis aux coquilles Saint-Jacques et crevettes, sauce crémeuse au poisson, roquette et fromage râpé	
ZITRONEN-BASILIKUM RISOTTO RISOTTO CITRON-BASILIC ^{C/E/F/G/H/I/J/2} 	17,90 €
mit Gemüse, Kräuteröl, Nussmischung, Rucola und Pecorino avec légumes, huile aux herbes, mélange de noix, roquette et pecorino	

TAJINE | TAJINES

TAJINE VEGETARISCH TAJINE VÉGÉTARIENNE ^{A1/C/F/G/H/I/J/2/9}  	21,90 €
Bulgur mit Gemüse, Artischocken, Oliven, Kichererbsen, getrockneten Tomaten, Pflaumen, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander, Mandeln, Feta und Zitrone Boulgour avec légumes, artichauts, pois chiches, olives, tomates séchées, pruneaux, ail, oignons, coriandre, amandes, feta et citron	
TAJINE AGADIR TAJINE AGADIR ^{A1/C/F/G/H/I/J/2/9}	25,90 €
Bulgur mit Gemüse, Oliven, Kichererbsen, gebratener Hähnchenbrust, Merguez, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander, Pflaumen, Mandeln und Zitrone Boulgour avec légumes, poulet grillé, merguez, ail, oignons, coriandre, pois chiches, olives, pruneaux, amandes grillées et citron	
TAJINE AL SHARA TAJINE AL SHARA ^{A1/B/C/D/F/G/H/I/J/N/2/9}	26,90 €
Bulgur mit Gemüse, Oliven, Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander, Garnelen, Doradenfilet, Pflaumen, Mandeln und Zitrone Boulgour avec légumes, olives, pois chiches, ail, oignons, coriandre, crevettes, filet de dorade, pruneaux, amandes grillées et citron	



LIEBE GÄSTE | CHERS CLIENTS

Da unsere Speisen à la minute zubereitet werden, versüßen wir Ihnen die Wartezeit mit einer Zeitgutschrift von 30 Minuten ab einem Verzehr von 10 € pro Person. Sollte es auf Grund von hohem Betrieb zu längeren Wartezeiten kommen, werden Sie von unseren Servicekräften darauf aufmerksam gemacht. | Nos plats étant cuisinés à la demande, nous vous remercions de votre patience en vous offrant 30 minutes supplémentaires pour toute commande de 10 € minimum par clé. Si le délai d'attente devait se prolonger, notre personnel se fera un plaisir de vous en tenir informé.


DANKESCHÖN | MERCI BEAUCOUP

Sie waren mit unserem Service zufrieden? Sie können gerne unser Team belohnen. Lassen Sie ganz einfach ein beliebiges Trinkgeld auf Ihren Schlüssel aufbuchen. Das Trinkgeld wird dann an die Mitarbeiter ausbezahlt. | Vous êtes satisfait de notre service ? Vous pouvez remercier notre équipe en laissant un pourboire du montant de votre choix sur votre clé électronique. Il sera redistribué au personnel.

FLAMMKUCHEN | TARTES FLAMBÉES

FLAMMKUCHEN GRATINÉ FLAMM GRATINÉE ^{A1/C/G} 	12,50 €
mit Crème fraîche, Zwiebeln, Speck und mit Käse überbacken avec crème fraîche, oignons, lardons et gratiné au fromage	
FLAMMKUCHEN RÄUCHERKÄSE FLAMME FROMAGE FUMÉ ^{A1/C/G} 	14,90 €
mit Crème fraîche, Zwiebeln, Lauch, Estragon, Räucherkäse, rosa Pfeffer und mit Käse überbacken avec crème fraîche, oignons, poireaux, estragon, fromage fumé, poivre rose et gratiné au fromage	

PINSA | PINSA

PINSA SALAMI PINSA SALAMI ^{A1/G} 	16,50 €
Pinza-Teig, Tomatensauce, Zwiebeln, pikante Salami, Rucola, Käse Pâte à pinza, sauce tomate, oignons, salami piquant, roquette et fromage	

DESSERTS | DESSERTS






Hausgemachter EXOTISCHER OBSTSALAT SALADE DE FRUITS EXOTIQUES faite maison ⁶ 	8,50 €
Ananas, Mango, Kiwi und Granatapfelkerne Ananas, Mangue, Kiwi avec des graines de grenade	
– mit Vanille-Eis und Sahne avec glace vanille et chantilly ^{6/G/I} 	10,50 €
EIS GLACE ^{G/I}  	je Kugel 2,00 €
Verschiedene Sorten Parfums au choix	
CRÈME BRÛLÉE CRÈME BRÛLÉE ^{C/G/H/I/H2/2/6}	6,50 €
Tagesvariation variation journalière	
KUCHEN / TORTE TARTE /GÂTEAU ^{6/I2/A1/C/E/G/H} 	4,00 € / 4,50 € / 5,00 €
je Stück	
MINI-MUFFINS vegan ^{6/A/H/M} 	4 Stück 4,00 €

SNACKS | SNACKS

BREZEL BRETZEL ^{A1}	2,00 €
KÄSEBREZEL BREZEL AU FROMAGE ^{A1/G}	2,80 €
BREZEL MIT BUTTER BREZEL AU BEURRE ^{A1/G}	2,80 €

ENTHÄLT FOLGENDE ALLERGENE | CONTIENT LES ALLERGÈNES SUIVANTS: A Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, A7 Hybridstämme) - B Krebstiere - C Eier - D Fisch - E Erdnüsse - F Soja - G Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose) - H Schalenfrüchte (H1 Mandel, H2 Haselnuss, H3 Walnuss, H4 Cashew, H5 Pecannuss, H6 Paranuss, H7 Pistazie, H8 Macadamianuss, H9 Queenslandnuss) - I Sellerie - J Senf - K Sesamsamen - L Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l - M Lupinen - N Weichtiere | A Gluten (A1 Blé, A2 Seigle, A3 Orge, A4 Avoine, A5 Épeautre, A6 Kamut, A7 Souches Hybrides) - B Crustacés - C Œuf - D Poisson - E Cacahuète - F Soja - G Lait et produits laitiers (lactose) - H Fruits à coque (H1 Amande, H2 Noisette, H3 Noix, H4 Noix de cajou, H5 Noix de pécan, H6 Noix du Brésil, H7 Pistache, H8 Noix de macadamia, H9 Noix du Queensland) - I Céleri - J Moutarde - K Sésame - L Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10mg/kg ou 10mg/l - M Lupin - N Mollusques

ZUSATZSTOFFE | ADDITIFS: 1 Konservierungsstoffe - 2 Geschmacksverstärker - 3 Antioxidationsmittel - 4 Farbstoff - 5 Phosphat - 6 Süßungsmittel - 7 Koffein - 8 Chinin - 9 Geschwärtzt - 10 Phenylalaninquelle | 1 Conservateurs - 2 Exhausteurs de goût - 3 Antioxydants - 4 Colorants - 5 Phosphates - 6 Édulcorants - 7 Caféine - 8 Quinine - 9 Gluconate ferreux - 10 Source de phénylalanine

 Leicht scharf | Légèrement épicé  Vegetarisches Gericht | Plat végétarien  Auf Anfrage als vegetarisches Gericht erhältlich | Plat végétarien sur demande  Auf Anfrage als veganes Gericht erhältlich | Plat végan sur demande  Veganes Gericht | Plat végan