

MINERALWASSER | EAU MINÉRALE

Teinacher Gourmet Classic Sprudel gazeuse	0,25 l 0,75 l	2,50 € 6,50 €
Teinacher Gourmet Naturell plate	0,50 l	4,50 €

SÄFTE | JUS DE FRUITS

Apfel naturtrüb, Multivitamin ⁶ , Orange, Johannisbeere ⁶ , Banane ^{3/6} , Kirsche ⁶ , Rhabarber ⁶ , Maracuja ^{3/6} Pomme, orange, multivitamine, groseille, banane, cerise, rhubarbe, fruit de la passion	0,20 l 0,40 l	3,00 € 4,60 €
Saftschorle Jus de fruit coupé à l'eau gazeuse	0,20 l 0,40 l	2,80 € 4,40 €

SOFTDRINKS | SODAS

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi ^{4/6/7} Mélange Coca-Fanta	0,20 l 0,40 l	3,00 € 4,60 €
Hausgemachter Eistee ⁶ Thé glacé maison Früchtetee Wassermelone-Minze oder Grüner Tee Wildpflirsich Thé vert pêche sauvage ou thé pastèque-menthe	0,40 l	4,80 €
Hausgemachte Zitronenlimonade ^{6/G} Limonade au citron	0,20 l 0,40 l	3,00 € 4,60 €
Teinacher Genuss Limonade ^{3/4/6} Mango-Maracuja-Orange, Johannisbeere-Holunder, Rhabarber-Mirabelle Mangue-fruit de la passion-orange, groseille-fleur de sureau, rhubarbe-mirabelle	0,33 l	4,00 €
Saarland Therme Cocktail ^{4/6} (alkoholfrei) sans alcool Maracujasaft, Ananassaft, Piña-Colada-Sirup und Grenadinsirup Jus de fruit de la passion, jus d'ananas, sirop de piña colada, sirop de grenadine	0,40 l	5,80 €

KAFFEE | CAFÉ

Espresso ⁷ Espresso	2,40 €
Doppelter Espresso ⁷ Double espresso	3,60 €
Kaffee ⁷ Café	3,00 €
Kaffee Americano ⁷ Café americano	3,20 €
Kaffee, koffeinfrei Café HAG décaféiné	3,00 €
Milchkaffee ^{7/12/G} Café au lait	3,50 €
Cappuccino ^{7/12/G}	3,20 €
Latte Macchiato ^{7/12/G}	3,80 €
Chococcino ^{7/12/G}	3,80 €
Türkischer Mokka, leicht gesüßt ^{6/7} Moka, légèrement sucré	3,00 €
Heiße Schokolade ^{6/12/G} Chocolat chaud	3,80 €
Aufpreis Laktosefreie Milch / Hafermilch Supplément lait sans lactose / lait d'avoine	+ 0,50 €

TEE | THÉ

Unser vielfältiges Teesortiment entnehmen Sie bitte unserer Teekarte Pour plus de choix, consultez notre carte des thés	je 3,80 €
Althaus Tee, lose Thé Althaus (naturel) Persischer Apfel, Ginger Breeze, Grün Matinee	3,00 €
Marokkanische Minze Pfefferminztee Thé marocain à la menthe	3,00 €

BIER | BIÈRE

Karlsberg Urpils, vom Fass ^{A3}	0,30 l 0,50 l	3,40 € 4,50 €
Karlsberg Weizen vom Fass ^{A3}	0,50 l	4,50 €
Karlsberg Weizen dunkel ^{A13}	0,50 l	4,50 €
Karlsberg Weizen ^{A13} (alkoholfrei) sans alcool	0,50 l	4,50 €
Karlsberg Gründel's ^{6/A3} (alkoholfrei) sans alcool Classic, Fresh, Radler	0,33 l	3,40 €
Colaweizen, Bananenweizen, Radlerweizen ^{A13/3/4/6/7}	0,50 l	4,50 €
Colabier, Radler ^{A/4/6/7} vom Fass	0,30 l 0,50 l	3,40 € 4,50 €
Erdinger Weizen ^{6/A13} (alkoholfrei) sans alcool Grapefruit, Zitrone Pamplemousse, citron	0,33 l	4,00 €

WEISSWEIN | VINS BLANCS

Grauburgunder, St. Martiner Schloss Ludwigshöhe, trocken ^L	0,20 l 0,75 l	7,00 € 24,50 €
Les Terrasses Vignerons Ardéchois Blanc, trocken ^L	0,20 l 0,75 l	6,00 € 22,50 €
Metz-Bleger Muscat d'Alsace ^L	0,20 l 0,75 l	7,00 € 24,50 €
Weißweinschorle ^L Vin blanc coupé à l'eau gazeuse	0,20 l	5,00 €

ROTWEIN | VINS ROUGES

Dornfelder, St. Martiner Schloss Ludwigshöhe, halbtrocken ^L	0,20 l 0,75 l	7,00 € 24,50 €
Les Terrasses Vignerons Ardéchois Rouge, trocken ^L	0,20 l 0,75 l	6,00 € 22,50 €
Rotweinschorle ^L Vin rouge coupé à l'eau gazeuse	0,20 l	5,00 €

ROSÉ | VINS ROSÉS

Dornfelder Rosé, St. Martiner Schloss Ludwigshöhe, halbtrocken ^L	0,20 l 0,75 l	7,00 € 24,50 €
Les Terrasses Vignerons Ardéchois Rosé, trocken ^L	0,20 l 0,75 l	6,00 € 22,50 €
Roséschorle ^L Vin rosé coupé à l'eau gazeuse	0,20 l	5,00 €

SEKT | MOUSSEUX

Crémant D'Alsace Wolfberger Brut ^L	0,10 l 0,75 l	6,00 € 32,50 €
---	------------------	-------------------

COCKTAILS | COCKTAILS

Aperol Spritz ^{4/6/8/L}	0,20 l	6,50 €
Kir Crémant ^{t4/6/L}	0,10 l	6,20 €
Crémant 'Bellini' ^{4/6/L} mit Pfirsichfruchtpüree au coulis de pêche	0,10 l	6,20 €
Crémant 'Ginger' ^{4/6/L} mit Ingwersirup und kandiertem Ingwer au gingembre confit et sirop de gingembre	0,10 l	6,20 €
Kir Weißwein ^{4/6/L} Kir vin blanc	0,20 l	6,50 €
Hugo ^{4/6/L} Cocktail Prosecco, sureau, menthe	0,20 l	6,50 €

ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE | HORAIRES DE LA 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, flamms et snacks jusqu'à 22h30

Vendredi jusqu'à 23h, flamms et snacks jusqu'à 23h30

Samedi jusqu'à 00h

TRINKGELD | POURBOIRE

Sie waren mit unserem Service zufrieden und möchten unser Team belohnen? Lassen Sie ganz einfach ein beliebiges Trinkgeld auf Ihren Schlüssel aufbuchen. Das Trinkgeld wird dann an die Mitarbeiter ausbezahlt. Vous êtes satisfaits de notre service et vous souhaitez le rétribuer à notre équipe? Le pourboire du montant de votre choix sera inscrit sur votre clé électronique sur demande et rétribué au personnel.

ZEITGUTSCHRIFT AB 10 € | CRÉDIT-TEMPS DÈS 10€

Ab einem Verzehr von 10 Euro pro Person erhalten Sie eine Zeitgutschrift von 30 Minuten. Da unsere Speisen à la minute zubereitet werden, versüßen wir Ihnen damit die Wartezeit auf Ihre Speisen. Sollte es auf Grund von hohem Betrieb zu längeren Wartezeiten kommen, werden Sie von unseren Servicekräften darauf aufmerksam gemacht. Nos plats étant cuisinés et non pas réchauffés, le délai d'attente peut être parfois plus long que prévu. Pour vous remercier de votre patience nous vous offrons une demi-heure supplémentaire pour toute commande de 10€ par clé. Si le délai d'attente devait se prolonger, notre personnel se fera un plaisir de vous en tenir informé.

MENÜ
MENU

👉 Vegetarisches Gericht Plat végétarien
 👉 Optional als vegetarisches Gericht erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an. Possible en plat végétarien sur demande.
 👉 Optional als veganes Gericht erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an. Possible en plat végan sur demande.

SUPPEN | SOUPES

Tunesische Suppe mit Rind (leicht scharf) **6,90 €** ^{2/I/H}
SOUPE TUNISIENNE (LÉGÈREMENT ÉPICÉE)
mit Bohnen, Rindfleisch, Gemüse. Avec légumes, viande de bœuf, haricots.

Thailändische Suppe (leicht scharf) 👉[👎] **5,90 €** ^{2/I}
SOUPE THAÏLANDAISE (LÉGÈREMENT ÉPICÉE)
mit Gemüse, Curry und Kokosmilch. Avec légumes, curry et lait de coco.

SALATE | SALADES

Beilagensalat 👉[👎] **5,00 €** ^{9/J}

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT
Blattsalate, Karotten, Tomaten, Oliven, Vinaigrette. Salade, carottes, tomates, olives, vinaigrette.

Salat „Santorin“ 👉[👎] **14,90 €** ^{9/G/J}

SALADE «SANTORIN»
Blattsalate, rote Zwiebeln, Tomaten, Karotten, Fetakäse, Oliven, milde Peperoni, Vinaigrette. Salade, oignon rouge, tomates, carottes, feta, olives, piment doux, vinaigrette.

Salat „Aydin“ 👉[👎] **14,90 €** ^{2/9/A1/I/J/K}

SALADE «AYDIN»
Blattsalate, Karotten, Tomaten, Oliven, Vinaigrette dazu hausgemachte arabische Falafel mit Hummus. Salade, carottes, tomates, olives, vinaigrette avec falafel fait maison et hoummous.

Salat „Fitness“ 👉[👎] **16,90 €** ^{9/A1/G/J}

SALADE «FITNESS»
Blattsalate, Karotten, Oliven dazu Hähnchenstücke, Tomaten, Croûtons, gehobelter Hartkäse und Vinaigrette. Salade, carottes, olives, morceaux de poulet, tomates, croûtons, copeaux de fromage et vinaigrette.

Salat „Kalamaria“ 👉[👎] **18,90 €** ^{9/B/J/N}

SALADE «KALAMARIA»
Blattsalate, Karotten,Oliven, gebratene Krabben und Pulpo, Vinaigrette. Salade, carottes, olives, crevettes grillées et poulpe grillé, vinaigrette.

Salat „Cancún“ 👉[👎] **18,90 €** ^{9/A/J}

SALADE «CANCÚN»
Blattsalate, Karotten, Oliven, Vinaigrette dazu gebratene Rinder-Stücke, Tortilla Chips und Barbecue-Dip. Salade, carottes, olives, vinaigrette, morceaux de bœuf grillé, chips tortilla, sauce barbecue.

WARME GERICHTE | PLATS CHAUDS

Rumpsteak (250 g) mit frittierten Kartoffeln **23,90 €** ^{A/G/J}
RUMSTEAK (250 G) AVEC POMMES DE TERRE FRITES
mit Kräuterbutter und Salat. Avec beurre maître d’hôtel et salade.

Hähnchen "Bangkok" (leicht scharf) **18,90 €** ^{2/I}

POULET "BANGKOK" (LÉGÈREMENT ÉPICÉ)
Gebratenes Hähnchenstücke mit Curry-Kokosmilch-Sauce, Salat dazu Basmatireis. Poulet à la sauce curry-lait de coco, salade et riz basmati.

KLEINE GERICHTE | PETITE FAIM

Ofenkartoffel mit Kräuterdip 👉[👎] **9,50 €** ^{G/J}
POMME DE TERRE AU FOUR AVEC CRÈME AUX HERBES
Dazu Salat Sur lit de salade

Ofenkartoffel mit Kräuter-Lachs-Dip **12,50 €** ^{9/D/G/J}
POMME DE TERRE AU FOUR AVEC CRÈME AUX HERBES ET SAUMON
Dazu Salat. Sur lit de salade.

Tarte mit Ziegenkäse, 👉 **10,90€** ^{9/A1/G/J/}

TARTE AU FROMAGE DE CHÈVRE,
Mit Tomaten und Pesto dazu Salat. Avec tomates et pesto, sur lit de salade.

TAJINE | TAJINES

Tajine vegetarisch 👉[👎] **18,90 €** ^{2/9/A1/G/H/I}

TAJINE VÉGÉTARIENNE
Bulgur mit Gemüse im Sud, Artischocken, getrocknete Pflaumen, Oliven, getrocknete Tomaten, Mandeln und Feta. Boulgour avec légumes du soleil, artichauts, pruneaux, olives, tomates séchées, amandes et feta.

Tajine „Casablanca“ 👎 **21,90 €** ^{2/9/A1/H/I}

TAJINE «CASABLANCA»
Bulgur mit Gemüse im Sud, Oliven, Kichererbsen dazu gebratene Rumpsteak-Stücke, getrocknete Pflaumen und gerösteten Mandeln. Boulgour avec légumes du soleil, olives, pois chiches, rumsteak grillé, pruneaux et amandes grillées.

Tajine „Oktopus“ 👎 **20,90 €** ^{2/9/A1/D/H/I/N}

TAJINE «OKTOPUS»
Bulgur mit Gemüse im Sud, Oliven, Kichererbsen dazu gegrillten Pulpo und Garnelen. Boulgour avec légumes du soleil, olives, pois chiches avec poulpe grillé et crevettes grillées..

PASTA | PÂTES

Frische Spaghettini „Aglio et olio“ (leicht scharf) 👉 **13,90 €** ^{A1/C}
SPAGHETTINIS FRAIS «AGLIO ET OLIO» (LÉGÈREMENT ÉPICÉS)
in Olivenöl und Knoblauch mit Tomaten, Peperoncini, Rucola und gehobeltem Hartkäse. À l'ail et à l'huile d'olive, tomates, piment, roquette et copeaux de fromage.

– mit Garnelen **16,90 €** ^{A1/C/N}
AVEC CREVETTES

Frische Spaghettini „Arabiata“ (leicht scharf) 👉 **14,90 €** ^{A1/C}

SPAGHETTINIS FRAIS « ARABIATA » (LÉGÈREMENT ÉPICÉS)
in Tomatensauce, Chili, Oliven, Kapern und gehobeltem Hartkäse. À la sauce tomate, piment, olives, câpres et copeaux de fromage.

Garganelli „Curry“ 👉 **16,90 €** ^{A1/C}

GARGANELLI „CURRY“
in Curry-Gemüse-Sauce, mit Hänchen. À la sauce curry, poulet et légumes.

FLAMMKUCHEN | TARTES FLAMBÉES

Flammkuchen „Gratiné“ 👉 **11,90 €** ^{A1/C/G}

FLAMM «GRATINÉE»
Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, mit Käse überbacken. Crème fraîche, oignons et lardons, gratinée au fromage

Flammkuchen „Ankara“ (leicht scharf) 👉 **14,90 €** ^{A1/C/G}

FLAMM «ANKARA» (LÉGÈREMENT ÉPICÉE)
Crème fraîche, Zwiebeln, Pulled Chicken, milde Peperoni, Paprika, Paprika-Harissa-Sauce, mit Käse überbacken. Crème fraîche, oignons, effiloché de poulet, poivrons, piment doux, sauce poivron-Harissa, gratinée au fromage.

Flammkuchen „Wallis“ 👉 **13,90 €** ^{A1/C/G}

FLAMM «WALLIS»
Crème fraîche, Zwiebeln, Lauch, Raclette-Käse, Sahne-Meerrettich; mit Käse überbacken. Crème fraiche, oignons, poireaux, fromage à raclette et crème de raifort, gratinée au fromage.

DESSERT | DESSERTS

Hausgemachter Ananassalat 👉 **6,50 €** ^{6/I}

SALADE D'ANANAS «MAISON»

Hausgemachter Ananassalat mit Eis und Sahne 👉 **8,50 €** ^{6/G/I}

SALADE D'ANANAS «MAISON» AVEC GLACE VANILLE ET CHANTILLY

Stück Kuchen oder Torte 👉 **4,00 / 4,50 €** ^{6/12/A1/C/E/G/H}

PART DE TARTE OU DE GÂTEAU

Eis (verschiedene Sorten) 👉[👎] **1,80 €** ^{G/I}

GLACE (PARFUM AU CHOIX)

Vegane Mini-Muffins (4 Stück) 👉 **4,00 €** ^{6/A/H/M}

MINI-MUFFINS VEGAN (4 PIÈCES)

SNACKS | SNACKS

Brezel **1,80 €** ^{A1}

BRETZEL

Käsebrezel **2,50 €** ^{A1/G}

BRETZEL AU FROMAGE

Brezel mit Butter **2,50 €** ^{A1/G}

BRETZEL AVEC DU BEURRE

^[1] Enthält folgende Allergene: 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 Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l | M Lupinen | N Weichtiere A Gluten | B Crustacés | C Œuf | D Poisson | E Cacahuète | F Soja | G Lait et produits laitiers (lactose) | H Fruits à coque (A1 Amande, A2 Noisette, A3 Noix, A4 Noix de cajou, A5 Noix de pécan, A6 Noix du Brésil, A7 Pistache, A8 Noix de macadamia, A9 Noix du Queensland) | I Célien | J Moutarde | K Sésame | L anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10mg/kg ou 10mg/l | M Lupin | N Mollusques

^[2] Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe | 2 Geschmacksverstärker | 3 Antioxidationsmittel | 4 Farbstoff | 5 Phosphat | 6 Süßungsmittel | 7 Koffein | 8 Chinin | 9 Geschwärtz | 10 Phenylalaninquelle 1 Conservateurs | 2 Exhausteurs de goût | 3 Antioxydants | 4 Colorants | 5 Phosphates | 6 Édulcorants | 7 Caféine | 8 Quinine | 9 Noïrcies | 10 Contient de la phénylalanine