

## MINERALWASSER | EAUX MINÉRALES

MINERALWASSER Classic oder Naturell  
• EAU MINÉRALE Gazeuse ou plate

0,20l 2,50 €  
0,40l 4,00 €  
1,00l 6,50 €

## SÄFTE | JUS DE FRUITS

SAFT • JUS DE FRUIT

Apfel naturtrüb, Multivitamin<sup>6</sup>, Orange, Johannisbeere<sup>6</sup>, Kirsche<sup>6</sup>,  
Banane<sup>3/6</sup>, Rhabarber<sup>6</sup>, Maracuja<sup>3/6</sup> • Pomme, multivitamin<sup>6</sup>, orange,  
groseille<sup>6</sup>, cerise<sup>6</sup>, banane<sup>3/6</sup>, rhubarbe<sup>6</sup>, fruit de la passion<sup>3/6</sup>

0,20l 3,00 €  
0,40l 4,80 €

SAFTSCHORLE • JUS DE FRUIT COUPÉ À L'EAU GAZEUSE

0,20l 2,80 €  
0,40l 4,40 €

## SOFTDRINKS | SOFTS

SODA • SODAS

Coca-Cola<sup>0</sup>, Coca-Cola Light<sup>0</sup>, Coca-Cola Zero<sup>0</sup>, Fanta<sup>0</sup>, Sprite<sup>0</sup>,  
Spezi<sup>4/6/7</sup> • Coca-Cola<sup>0</sup>, Coca-Cola Light<sup>0</sup>, Coca-Cola Zero<sup>0</sup>, Fanta<sup>0</sup>,  
Sprite<sup>0</sup>, Spezi (Coca-Cola<sup>0</sup>+ Fanta<sup>0</sup>)

0,20l 3,00 €  
0,40l 4,80 €

Hausgemachter EISTEE<sup>6</sup> • THÉ GLACÉ fait maison

Früchtetee Wassermelone-Minze, Tee Passionsfrucht-Mango, Grüner Tee  
Wildpflirsich • Thé pastèque-menthe, thé mangue-fruit de la passion, thé  
vert pêche sauvage

0,40l 4,80 €

Hausgemachte ZITRONENLIMONADE<sup>6/G</sup> • LIMONADE AU CITRON  
faite maison

0,20l 3,00 €  
0,40l 4,80 €

LIMONADE Teinacher Genuss<sup>0 3/4/6</sup> • LIMONADE

Mango-Maracuja-Orange, Johannisbeere-Holunder, Rhabarber-  
Mirabelle • Mangue-fruit de la passion-orange, Groseille-fleur de sureau,  
Rhubarber-mirabelle

0,33l 4,00 €

SAARLAND THERME COCKTAIL alkoholfrei<sup>4/6</sup> • COCKTAIL

SAARLAND THERME sans alcool

Maracujasaft, Ananassaft, Wassermelonensirup • Jus de fruit de la  
passion, jus d'ananas, sirop de melon d'eau

0,40l 6,00 €

## BIER | BIÈRES

Karlsberg<sup>0</sup> URPILS vom Fass<sup>A3</sup> • BIÈRE PILS pression

0,30l 3,40 €  
0,50l 4,50 €

Karlsberg<sup>0</sup> WEIZEN vom Fass<sup>A3</sup> • BIÈRE BLANCHE pression

0,50l 4,50 €

Karlsberg<sup>0</sup> WEIZEN DUNKEL<sup>A15</sup> • BIÈRE BRUNE

0,50l 4,50 €

Karlsberg<sup>0</sup> WEIZEN alkoholfrei<sup>A15</sup> • BIÈRE BLANCHE sans alcool

0,50l 4,50 €

Karlsberg<sup>0</sup> BIER alkoholfrei<sup>6/A3</sup> • BIÈRE sans alcool

0,33l 3,40 €

Classic, Fresh, Radler • Bière-limonade, bière-pomme, bière-citron

Karlsberg<sup>0</sup> WEIZEN vom Fass<sup>A15/3/4/6/7</sup> • BIÈRE BLANCHE pression

0,50l 4,50 €

Colaweizen, Bananenweizen, Radlerweizen • Bière blanche-cola,  
bière blanche-banane, bière blanche-citron

Paulaner<sup>0</sup> WEIZEN ZITRONE alkoholfrei<sup>6/A15</sup>

0,50l 4,50 €

• BIÈRE BLANCHE CITRON sans alcool

## WEINE | VINS

GRAUBURGUNDER St. Martiner Schloss Ludwigshöhe trocken<sup>L</sup> •  
PINOT GRIS Sec

0,20l 7,00 €  
0,75l 24,50 €

DORNFELDER St. Martiner Schloss Ludwigshöhe halbtrocken<sup>L</sup>  
Rot, Rosé • Rouge, rosé

0,20l 7,00 €  
0,75l 24,50 €

WEIN Les Terrasses Vignerons Ardéchois trocken<sup>L</sup> • VIN Sec  
Weiss, rot, rosé • Blanc, rouge, rosé

0,20l 6,00 €  
0,75l 22,50 €

MUSCAT D'ALSACE Metz-Bleger<sup>L</sup>

0,20l 7,00 €  
0,75l 24,50 €

WEINSCHORLE<sup>L</sup> • VIN COUPÉ À L'EAU GAZEUSE

0,20l 5,50 €

Weiss, rot, rosé • Blanc, rouge, rosé

## APERITIFS | APÉRITIF

CRÉMANT D'ALSACE Wolfberger Brut<sup>L</sup>

0,10l 6,00 €  
0,75l 32,50 €

APEROL SPRITZ<sup>4/6/8/L</sup>

0,20l 7,00 €

KIR CRÉMANT<sup>4/6/L</sup>

0,10l 6,50 €

CRÉMANT ,FRAMBOISE<sup>4/6/L</sup>

mit Himbeerpüree • au coulis de pêche

0,10l 6,50 €

CRÉMANT ,LEMON<sup>4/6/L</sup>

mit Lemoncello-Likör (28% Vol.) • avec liqueur de lemoncello

0,10l 6,50 €

KIR WEISSWEIN<sup>4/6/L</sup> • KIR AU VIN BLANC

0,20l 6,50 €

HUGO<sup>4/6/L</sup> • COCKTAIL HUGO Prosecco, sureau, menthe

0,20l 7,00 €

## KAFFEE | CAFÉS

ESPRESSO<sup>7</sup> • EXPRESSO

2,80 €

DOPPELTER ESPRESSO<sup>7</sup> • DOUBLE EXPRESSO

3,80 €

KAFFEE<sup>7</sup> • CAFÉ

3,20 €

KAFFEE AMERICANO<sup>7</sup> • CAFÉ RALLONGÉ

3,40 €

KAFFEE koffeinfrei • CAFÉ décaféiné

3,20 €

MILCHKAFFEE<sup>7/12/G</sup> • CAFÉ AU LAIT

3,80 €

CAPPUCCINO<sup>7/12/G</sup> • CAPPUCCINO<sup>7/12/G</sup>

3,50 €

LATTE MACCHIATO<sup>7/12/G</sup> • LATTE MACCHIATO<sup>7/12/G</sup>

4,20 €

CHOCOCCINO<sup>7/12/G</sup> • CHOCOCCINO<sup>7/12/G</sup>

4,20 €

TÜRKISCHER MOKKA<sup>6/7</sup> • MOKA TURC<sup>6/7</sup>

leicht gesüßt • légèrement sucré

3,20 €

HEISSE SCHOKOLADE<sup>6/12/G</sup> • CHOCOLAT CHAUD<sup>6/12/G</sup>

4,20 €

ESPRESSO MACCHIATO<sup>7/12/G</sup> • EXPRESSO MACCHIATO<sup>7/12/G</sup>

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<sup>0</sup> • THÉ EN VRAC

3,80 €

Ginger Breeze, Marokkanischer Pfefferminztee mit frischer Minze • Brise  
de Gingembre, thé marocain à la menthe fraîche

# Unser MENÜ MENU




SAARLAND  
THERME


## 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, flammis et snacks jusqu'à 22h30
Vendredi	jusqu'à 23h, flammis et snacks jusqu'à 23h30
Samedi	jusqu'à 00h







## SUPPEN | SOUPES

MAROKKANISCHE TOMATENSUPPE MIT KORIANDER, RIND, BOHNEN UND REIS <sup>2/1/H</sup>  7,90 €  
• SOUPE DE TOMATE À LA MAROCAINE AVEC CORIANDRE, BOEUF, HARICOTS ET RIZ

SÜSSKARTOFFELSUPPE MIT KOKOSMILCH, ZIMT UND CURRY  <sup>A/C/F/G/H/I/2</sup> 6,50 €  
• SOUPE DE PATATES DOUCES À LA CANNELLE, LAIT DE COCO ET AU CURRY

## KLEINE GERICHTE | PLATS LÉGERS

DAMPFKARTOFFEL MIT KRÄUTERDIP DAZU SALAT <sup>G/I/9</sup>   10,50 €  
• POMMES DE TERRE VAPEUR AVEC CRÈME AUX HERBES AVEC SALADE

DAMPFKARTOFFEL MIT KRÄUTER-RÄUCHERLACHS-DIP DAZU SALAT <sup>9/D/G/I</sup>   13,50 €  
• POMMES DE TERRE VAPEUR AVEC CRÈME AUX HERBES ET SAUMON-FUMÉ AVEC SALADE



BLÄTTERTEIGTASCHE MIT ZIEGENKÄSE, HONIG UND ROSMARIN GEFÜLLT DAZU SALAT <sup>A/G/I/2/9</sup>  11,90 €  
• CHAUSSON FEUILLETÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE, MIEL ET ROMARIN AVEC SALADE

KLEINE QUICHE LORRAINE DAZU SALAT <sup>A/G/C/I/1/2/9</sup> 11,90 €  
• PETITE QUICHE LORRAINE AVEC SALADE

## SALATE | SALADES



BEILAGENSALAT <sup>9/I</sup>   • SALADE D'ACCOMPAGNEMENT 6,00 €  
Blattsalate, Karotten, Tomaten, Oliven, rote Beete, Vinaigrette. Salade, carottes, tomates, olives, betteraves rouge, vinaigrette

SALAT ARZANO <sup>A/G/I/9</sup>   • SALADE ARZANO 15,90 €  
Blattsalate mit Mozzarella-Sticks und Mozzarella-Kugeln, Karotten, Tomaten, Oliven, rote Beete, Vinaigrette & Sweet-Chili Sauce. Salade avec sticks de mozzarella et boules de mozzarella, carottes, tomates, olives, betteraves rouge, vinaigrette et sauce Sweet Chili.

SALAT ATLANTIK <sup>2/9/I/1/K</sup>   • SALADE ATLANTIQUE 19,90 €  
Blattsalate, Karotten, Tomaten, Oliven, rote Beete, Vinaigrette dazu gebratene Garnelen und Gambas dazu Cocktail-Sauce. Salade, carottes, tomates, olives, betteraves rouge, vinaigrette avec crevettes et gambas grillées avec sauce cocktail

SALAT AYDIN <sup>9/I</sup>   • SALADE AYDIN 15,90 €  
Blattsalate, Karotten, Tomaten, Oliven, rote Beete, Vinaigrette dazu hausgemachte arabische Falafel mit rotem Hummus und Fenchelsamen. Salade, carottes, tomates, olives, betteraves rouge, vinaigrette avec falafells fait maison et houmous rouge aux graines de fenouil

SALAT FITNESS <sup>9/A/G/I</sup>   • SALADE FITNESS 17,90 €  
Blattsalate, Karotten, Oliven, rote Beete dazu Hähnchenfilet, Tomaten, gehobelter Hartkäse, Nussmischung und Vinaigrette. Salade, carottes, olives, betteraves rouge, filets de poulet, tomates, copeaux de fromage, mélange de noix et vinaigrette.



SALAT ASIA <sup>9/A/E/H/I</sup>   • SALADE ASIATIQUE 19,90 €  
Gebratene Rinder-Streifen, Wasabi-Erdnüsse, Blattsalat, Karotten, Oliven, Paprika, rote Beete, Mango-Chutney und Vinaigrette. Émincé de boeufs grillés, cacahuètes Wasabi, salade verte, carottes, olives, poivrons, betterave rouge, chutney de mangue et vinaigrette

## SPEISEN | PLATS

RUMPSTEAK (250g) <sup>A/G/I</sup> • RUMPSTEAK (250g) 24,90 €  
mit frittierten Kartoffeln, Kräuterbutter und Salat. Avec pommes de terre frites, beurre maître d'hôtel et salade.

HÄHNCHEN TOM KHA GAI <sup>2/F/I</sup> • POULET TOM KHA GAI 18,90 €  
Gebratenes Hähnchenfilet mit Zitronengras-Kokosmilch-Gemüse-Sauce, dazu Reis. Filets de poulet grillés à la sauce lait de coco-légumes-citronnelle et riz.

## TAJINE | TAJINES

TAJINE VEGETARISCH <sup>2/9/A/G/H/I</sup>   • TAJINE VÉGÉTARIENNE 18,90 €  
Bulgur mit Gemüse im Sud, Artischocken, getrocknete Pflaumen, Oliven, Kichererbsen, getrocknete Tomaten, Mandeln und Feta. Boulgour avec légumes de couscous, artichauts, pruneaux, olives, pois chiches, tomates séchées, amandes et feta.

TAJINE AGADIR <sup>A/F/G/H/I/2/9</sup> • TAJINE AGADIR 21,90 €  
Bulgur mit Gemüse im Sud, Hähnchenfilet, Merguez, Oliven, Kichererbsen, getrocknete Pflaumen und gerösteten Mandeln. Boulgour avec légumes de couscous, avec filets de poulet grillé et merguez, olives, pois chiches, pruneaux et amandes grillées.

TAJINE SAIDA <sup>A/B/D/F/G/H/I/N/2/9</sup> • TAJINE SAIDA 22,90 €  
Bulgur mit Gemüse im Sud, Oliven, Kichererbsen, getrocknete Pflaumen, gerösteten Mandeln, gegrillte Garnelen und Gambas. Boulgour avec légumes de couscous, olives, pois chiches, pruneaux, amandes grillées, crevettes et gambas grillées.

## PASTA | PÂTES

FRISCHE TAGLIARINI AGLIO E OLIO <sup>A/C</sup>   14,90 €  
• TAGLIARINI FRAIS AGLIO E OLIO



in Olivenöl und Knoblauch mit Tomaten, Peperoncini, Rucola und gehobeltem Hartkäse. À l'ail et à l'huile d'olive, tomates, piments, roquette et copeaux de fromage.

— mit Garnelen <sup>A/C/N</sup> • Avec crevettes 16,90 €

FRISCHE TAGLIARINI ARRABIATA <sup>A/C</sup>   15,90 €  
• TAGLIARINI FRAIS ARRABIATA

in Tomatensauce, Chili, Oliven, Kapern und gehobeltem Hartkäse. À la sauce tomate, piments, olives, câpres et copeaux de fromage.


— mit Rinderstreifen <sup>A/C/N</sup> • Avec des émincé de bœufs grillés 18,90 €

CHINESISCHE NUDELN MIT RINDER-STREIFEN, SOJASPROSSEN, ZWIEBELN, PILZEN, SESAM, PAPRIKA UND SOJA- SAUCE <sup>F/G/I/K/2</sup>   16,90 €  
• NOUILLES CHINOISES AVEC ÉMINCÉ DE BOEUF GRILLÉS, CHAMPIGNONS, SÉSAME, POIVRONS ET SAUCE SOJA

 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.

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 Sulfite 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 Célérier - 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 Geschwärtz - 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

## FLAMMKUCHEN | TARTES FLAMBÉES

FLAMMKUCHEN GRATINÉ <sup>A/C/G</sup>  • FLAMM GRATINÉE 11,90 €  
Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, mit Käse überbacken. Crème fraîche, oignons et lardons, gratinée au fromage

FLAMMKUCHEN CHORIZO <sup>A/C/G/F/I</sup> • FLAMM CHORIZO 14,90 €  
Crème fraîche, Zwiebeln, Paprika, Chorizo (Porc), geriebener Mozzarella und Kräuter-Tomatensoße. Crème fraiche, oignons, poivrons, chorizo, mozzarella râpée et une sauce tomate aux herbes.


FLAMMKUCHEN GRIECHISCH <sup>A/C/G/H</sup> • FLAMM GREC 13,90 €  
Crème fraîche, Zucchini, Zwiebeln, Feta, geriebener Mozzarella und rotem Pesto. Crème fraiche, courgettes, oignons, feta, mozzarella râpée et pesto rouge.

## DESSERTS | DESSERTS

Hausgemachter OBSTSALAT <sup>6/I</sup>   • SALADE DE FRUITS faite maison 7,50 €  
— mit Eis und Sahne <sup>6/G/I</sup>  • avec glace vanille et chantilly 9,50 €

EIS <sup>G/I</sup>   • GLACE je Kugel 2,00 €  
Verschiedene Sorten. Parfums au choix

KUCHEN / TORTE <sup>6/I2/A/C/E/G/H</sup>  • TARTE /GÂTEAU 4,00 € / 4,50 € / 5,00 €  
je Stück

MINI-MUFFINS vegan <sup>6/A/H/M</sup>  • MINI MUFFINS vegan 4 Stück 4,00 €

## SNACKS | SNACKS

BREZEL <sup>A1</sup> 2,00 € KÄSEBREZEL <sup>A1/G</sup> 2,80 € BREZEL MIT BUTTER <sup>A1/G</sup> 2,80 €  
BRETZEL BRETZEL AU FROMAGE BRETZEL AU BEURRE

## 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 redistribué pourboire du montant de votre choix sur votre clé électronique. Il sera rétribué au personnel.