

## MINERALWASSER | EAUX MINERALES

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

## SÄFTE | JUS DE FRUITS

Apfel naturtrüb, Multivitamin <sup>6</sup> , Orange, Johannisbeere <sup>6</sup> , Banane <sup>3/6</sup> , Kirsche <sup>6</sup> , Rhabarber <sup>6</sup> , Maracuja <sup>3/6</sup>	0,20 l	3,00 €
Pommes natureles, multivitaminé, oranges, groseilles, bananes, cerises, rhabarbe, fruit de la passion <sup>5</sup>	0,40 l	4,60 €

Saftschorle Jus de fruit coupé à l'eau gazeuse	0,20 l	2,80 €
	0,40 l	4,40 €

## SOFTDRINKS | SODAS

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi <sup>4/6/7</sup> Melange coca-fanta	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	4,60 €

Hausgemachter Eistee <sup>6</sup> Thé glacé	0,40 l	4,80 €
Früchtetee Wassermelone-Minze oder Grüner Tee Wildpfirsich		

Hausgemachte Zitronenlimonade <sup>6/G</sup> Limonade de citron	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	4,60 €

Teinacher Genuss Limonade <sup>3/4/6</sup>	0,33 l	4,00 €
Mango-Maracuja-Orange, Johannisbeere-Holunder, Rhabarber-Mirabelle Mangue-fruit de la passion-oranges, groseilles-fleur de sureau, rhabarbe-mirabelle		

Alkoholfreier Thermencocktail <sup>3/6</sup>	0,40 l	5,80 €
Granatapfel-Sirup, Maracuja-Saft, Grapefruit-Saft grenadine, fruit de la passion, pamplemousse		

## KAFFEE

CAFÉ		
Espresso <sup>7</sup>		2,40 €
Doppelter Espresso <sup>7</sup> Double espresso		3,60 €
Kaffee <sup>7</sup> Café		3,00 €
Kaffee Americano <sup>7</sup> Café americano		3,20 €
Kaffee, koffeinfrei Café HAG décaféiné		3,00 €
Milchkaffee <sup>7/12/G</sup> Café au lait		3,50 €
Cappuccino <sup>7/12/G</sup>		3,20 €
Latte Macchiato <sup>7/12/G</sup>		3,80 €
Chococcino <sup>7/12/G</sup>		3,80 €
Türkischer Mokka, leicht gesüßt <sup>6/7</sup> Moka, légèrement sucré		3,00 €
Heiße Schokolade <sup>6/12/G</sup> Chocolat chaud		3,80 €
Aufpreis LAKTOSEFREIE MILCH / HAFERMILCH		+0,50 €
Surtaxe lait sans lactose / lait d'avoine		

## TEE | THÉ

Unser vielfältiges Teesortiment entnehmen Sie bitte unserer Teekarte.	je 3,80 €
Pour plus de choix regardez dans la carte des thés.	

Althaus Tee, lose Thé Althaus (naturel)	3,00 €
PERSISCHER APFEL, GINGER BREEZE, GRÜN MATINEE	

Marokkanische Minze	3,00 €
PFEFFERMINZTEE THÉ MAROCAIN À LA MENTHE	

## BIER | BIÈRE

Karlsberg Urpils, vom Fass <sup>A3</sup>	0,30 l	3,40 €
	0,50 l	4,50 €
Karlsberg Weizen vom Fass <sup>A3</sup>	0,50 l	4,50 €
Karlsberg Weizen dunkel <sup>A13</sup>	0,50 l	4,50 €
Karlsberg Weizen alkoholfrei <sup>A13</sup> sans alcool	0,50 l	4,50 €

## BIER | BIÈRE

Karlsberg Gründel's <sup>6/A3</sup> (alkoholfrei) (sans alcool)	0,33 l	3,40 €
CLASSIC, FRESH, RADLER		
Colaweizen, Bananenweizen, Radlerweizen <sup>A13/3/4/6/7</sup>	0,50 l	4,50 €
Colabier, Radler <sup>A/4/6/7</sup> vom Fass	0,30 l	3,40 €
	0,50 l	4,50 €
Erdinger Weizen <sup>6/A13</sup> (alkoholfrei) (sans alcool)	0,33 l	4,00 €
Grapefruit, Zitrone		

## WEISSWEIN | VINS BLANCS

Petgen Dahm Grauer Burgunder, trocken <sup>L</sup>	0,20 l	7,00 €
	0,75 l	24,50 €
Les Terrasses Vignerous Ardéchois Blanc, trocken <sup>L</sup>	0,20 l	6,00 €
	0,75 l	22,50 €
Metz-Bleger Muscat d'Alsace <sup>L</sup>	0,20 l	7,00 €
	0,75 l	24,50 €
Weißweinschorle <sup>L</sup>	0,20 l	5,00 €

## ROTWEIN | VINS ROUGES

Dornfelder, St. Martiner Schloss Ludwigshöhe, halbtrocken <sup>L</sup>	0,20 l	7,00 €
	0,75 l	24,50 €
Les Terrasses Vignerous Ardéchois Rouge, trocken <sup>L</sup>	0,20 l	6,00 €
	0,75 l	22,50 €
Rotweinschorle <sup>L</sup>	0,20 l	5,00 €

## ROSÉ | VINS ROSÉS

Dornfelder Rosé, St. Martiner Schloss Ludwigshöhe, halbtrocken <sup>L</sup>	0,20 l	7,00 €
	0,75 l	24,50 €
Les Terrasses Vignerous Ardéchois Rosé, trocken <sup>L</sup>	0,20 l	6,00 €
	0,75 l	22,50 €
Roséschorle <sup>L</sup>	0,20 l	5,00 €

## SEKT | MOUSSEUX

Crémant D'Alsace Wolfberger Brut <sup>L</sup>	0,10 l	6,00 €
	0,75 l	32,50 €

## COCKTAILS

Aperol Spritz <sup>Z/4/6/8/L</sup>	0,20 l	6,50 €
Kir Crémant <sup>4/6/L</sup>	0,10 l	6,00 €
Kir Weißwein <sup>4/6/L</sup>	0,20 l	6,50 €
Hugo <sup>4/6/L</sup>	0,20 l	6,50 €
Lillet Wild Berry <sup>4/6/L</sup>	0,20 l	7,00 €

## ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE HORAIRES D'OUVERTURE CUISINE

**Sonntag - Donnerstag bis 22 Uhr**, Flammkuchen und Snacks bis 22:30 Uhr

**Du dimanche au jeudi jusqu'à 22h**, flamm et snacks jusqu'à 22.30h

**Freitag bis 23 Uhr**, Flammkuchen und Snacks bis 23:30 Uhr

**Vendredi jusqu'à 23h**, flamm et snacks jusqu'à 23.30h

**Samstag bis 0 Uhr Samedì jusqu'à 00h**

## TRINKGELD | POUR BOIRE

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 avec une somme quelconque sera inscrit sur votre clé électronique si vous le souhaitez. Ce pourboire sera versé au personnel.

## ZEITGUTSCHRIFT AB 10 € | SUPPLÉMENTAIRE

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 personne. 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. Disponible en plat végétarien optionnel. S'il vous plaît nous contacter.

🌱 Optional als veganes Gericht erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an. Disponible en plat vegan optionnel. S'il vous plaît nous contacter.

## SUPPEN | SOUPES

### Thailändische Suppe (leicht scharf) 🌱🍴 ▼ 6,90 € <sup>9/1/E</sup>

Soupe thaïlandaise (légèrement épicée)

mit Gemüse, Hähnchenfleisch, Curry und Kokosmilch. Avec légumes, viande de poulet, curry et lait de coco.

## SALATE | SALADES

### Beilagensalat 🌱🍴 ▼ 5,00 € <sup>9/J</sup>

Salade d'accompagnement

Blattsalate, Karotten, Tomaten, Paprika, Gurke, Oliven, Vinaigrette. Salade, carottes, tomates, poivrons, concombres, olives, vinaigrette.

### Salat „Santorin“ 🌱🍴 ▼ 14,50 € <sup>9/G/J</sup>

Salade «Santorin»

Blattsalate, rote Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Gurke, Fetakäse, Oliven, milde Peperoni, Vinaigrette.

Salade, oignon rouge, tomates, poivrons, concombres, feta, olives, piment doux, vinaigrette.

### Salat „Aydin“ 🌱🍴 ▼ 14,90 € <sup>2/4/9/A1/G/I/J</sup>

Salade «Aydin»

Blattsalate, Karotten, Tomaten, Paprika, Gurke, Oliven, Vinaigrette dazu hausgemachte arabische Falafel mit Hummus. Salade, carottes, tomates, poivrons, concombres, olives, vinaigrette avec falafel fait maison et hummus.

### Salat „Mérida“ 🌱🍴 ▼ 16,90 € <sup>9/J/I</sup>

Salade «Mérida»

Karotten, Sellerie, Tomaten, Paprika, Mais, rote Bohnen, Gurke, Oliven, Vinaigrette dazu gebratene Hähnchenbrust und Salsa Dip. Carottes, céleri, tomates, poivrons, Maïs, haricot rouge, concombres, olives, vinaigrette, poitrine de volaille grillée avec sauce salsa.

### Salat „Akita“ 🌱🍴 ▼ 18,90 € <sup>9/B/J/N</sup>

Salade «Akita»

Blattsalate, Karotten, Tomaten, Paprika, Gurke, gebratene Krabben, Thunfisch, Wakame Salat, Zitronen-Soja-Sauce und Vinaigrette. Salade, carottes, tomates, poivrons, concombres, crevettes grillées, thon rouge, salade d'algues, sauce soja-citron et vinaigrette.

### Salat „Carmelo“ 🌱🍴 ▼ 18,90 € <sup>9/B/J/N</sup>

Salade «Carmelo»

Blattsalate, Karotten, Tomaten, Paprika, Gurke, gebratene Rumpsteak-Stücke, Salsa Dip, Vinaigrette. Salade, carottes, tomates, poivrons, concombres, morceaux de rumpsteak, sauce salsa et vinaigrette.

## WARMER GERICHTE | PLATS CHAUD

### Rumpsteak (250 g) mit frittierten Kartoffeln 22,90 € <sup>9/J</sup>

Rumpsteak (250 g) avec pomme de terre frites

mit Kräuterbutter und Salat. Avec beurre maître d’hôtel et salade.

### Thunfisch-Steak 20,90 € <sup>J/I/A1</sup>

Steak de thon

Gebratenes Thunfisch-Steak mit Reis, Zitronen-Soja-Sauce und Wakame Salat. Steak de thon grillé avec du riz, sauce soja-citron et de la salade d'algues.

### Hähnchen Tandoori 16,90 € <sup>5/G/J</sup>

Poulet Tandoori

Gebratene Hähnchenbrust mit Tandoori Sauce dazu Reis und Salat. Poitrine de volaille grillée avec sauce tandoori, riz et salade.

## KLEINE GERICHTE | PETITE FAIM

### Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salat 🌱🍴 ▼ 9,50 € <sup>5/G/J</sup>

Pomme de terre au four avec crème aux herbes et salade

### Ofenkartoffel mit Kräuter-Lachs-Dip dazu Salat 12,50 € <sup>9/D/G/J</sup>

Pomme de terre au four avec crème aux herbes et saumon servis avec de la salade

### Tarte mit Ziegenkäse, Tomaten und Pesto dazu Salat🌱9,90€ <sup>9/D/G/J</sup>

tarte avec fromage de chèvre, tomate et pesto servis avec de la salade

## TAJINE | TAJINE

### Tajine vegetarisch 🌱🍴 ▼ 17,90 € <sup>9/A1/G/H/I</sup>

Tajine végétarienne

Bulgur mit Gemüse im Sud, Kichererbsen, Artischocken, getrockneten Pflaumen, gerösteten Mandeln, Oliven und Feta. Boulgour avec légumes à couscous, pois chiches, artichaut, Pruneaux séchés, amande grillé, olives et feta

### Tajine „Casablanca“ ▼ 20,90 € <sup>9/A1/H/I</sup>

Tajine «Casablanca»

Bulgur mit Gemüse im Sud, Oliven, Kichererbsen dazu gebratene Rumpsteak-Stücke, getrocknete Aprikosen und gerösteten Mandeln. Boulgour avec légumes à couscous, olives, pois chiches, morceaux de Rumpsteak, Pruneaux séchés et amande grillé.

### Tajine „Meknès“ ▼ 20,90 € <sup>9/A1/H/I</sup>

Tajine «Meknès»

Bulgur mit Gemüse im Sud, Oliven, Kichererbsen, milde Peperoni dazu Thunfisch-Steak und Garnelen. Boulgour avec légumes à couscous, olives, pois chiches, piment doux avec steak de thon et crevettes.

## PASTA | PASTA

### Frische Spaghettini „Aglio et olio“ (leicht scharf) 🌱12,90 € <sup>A1/C/G</sup>

Spaghettinis frais «Aglio et olio» (légèrement épicée)

in Olivenöl und Knoblauch mit Tomaten, Peperoncini, Rucola und gehobeltem Hartkäse.

Avec huile d'olive, ail, tomates, piments, roquettes et copeaux de fromages

### – mit Garnelen 15,90 € <sup>A1/C/G/N</sup>

avec crevettes

### Frische Spaghettini „Arabiata“ (leicht scharf) 🌱14,90 € <sup>A1/C/G</sup>

Spaghettinis frais « Arabiata » (légèrement épicée)

in Tomatensauce , Chili, Oliven, Kapern und gehobeltem Hartkäse. avec sauce tomates, piments, olives, câpres et copeaux de fromages.

### Frische Ravioli „Toskana“ 🌱15,90 € <sup>9/A1/C/D/E/G/H/I/J/L</sup>

Ravioli frais « Toskana »

gefüllt mit Tomato-Oliven, in Käsesauce dazu gegrillte Zucchini und gehobeltem Hartkäse. Farcie tomate-olive avec sauce au fromage,courgettes grillés et copeaux de fromages.

## FLAMMKUCHEN | TARTES FLAMBÉES

### Flammkuchen „Forestière“ 🌱11,90 € <sup>A1/C/G</sup>

flamm «Forestière»

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Champignons; mit Käse überbacken. Avec crème fraîche, oignons, lardons, champignons et gratinée au fromage

### Flammkuchen „Ankara“ (leicht scharf) 🌱14,90 € <sup>A1/C/D/G</sup>

flamm «Ankara» (légèrement épicée)

Crème fraîche, Zwiebeln, Pulled Chicken, milde Peperoni, Paprika, Paprika-Harissa-Sauce; mit Käse überbacken. Avec crème fraîche, oignons, pulled poulet, poivron, piment doux, sauce poivron-harissa, gratinée au fromage.

### Flammkuchen „Camembert“ 🌱13,90 € <sup>A1/C/D/G</sup>

flamm «Camembert»

Crème fraîche, Zwiebeln, Camembert, Honig und Rucola. Avec crème fraiche, oignons, camembert, miel et roquette.

## DESSERT | DESSERT

### Hausgemachter Ananassalat 🌱6,50 € <sup>6/I</sup>

salade d'ananas «maison»

### Hausgemachter Ananassalat mit Eis und Sahne 🌱8,50 € <sup>6/G/I</sup>

salade d'ananas «maison» avec glace vanille et chantilly

### Stück Kuchen oder Torte 🌱4,00/4,50 € <sup>6/12/A1/C/E/G/H</sup>

Tarte ou Gâteau

### Eis (verschiedene Sorten) 🌱🍴 ▼ 1,80 € <sup>G/I</sup>

different parfums de glace

### Vegane Mini-Muffins (4 Stück) 🌱4,00 € <sup>6/A/H/M</sup>

## SNACKS | SNACK

### Brezel 1,80 € <sup>A1</sup>

Bretzel

### Käsebrezel 2,00 € <sup>A1/G</sup>

Bretzel au fromage

### Brezel mit Butter 2,50 € <sup>A1/G</sup>

Bretzel avec beurre

### Brezel mit Butter 2,50 € <sup>A1/G</sup>

Bretzel avec beurre

<sup>[1]</sup> Enthält folgende Allergene: A glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkels, Kamut6, Hybridstämme7) | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose) | H Schalenfrüchte (Mandeln1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashewa, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8, Queenslandnuss9) | 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 crustacé | C œuf | D poisson | E cacahuète | F soja | G lait et produits laitiers (lactose) | H Fruits a coque (Amande1, noiset2, noix3, anacardiera, noix de pecan5, noix du bresil6, pistache7, noix de macadamia et noix de queensland9) | I celerie | J moutarde | K sesame | L Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10mg/kg ou 10mg/l | M lupin | N mollusques