

## 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 <sup>6</sup> , Orange, Johannisbeere <sup>6</sup> , Kirsche <sup>6</sup> , Banane <sup>3/6</sup> , Maracuja <sup>3/6</sup> , Ananas   Pomme, multivitamin <sup>6</sup> , orange, groseille <sup>6</sup> , cerise <sup>6</sup> , banane <sup>3/6</sup> , fruits de la passion <sup>3/6</sup> , 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 <sup>4/6/7</sup>	0,20 l	3,00 €
Coca-Cola <sup>®</sup> , Coca-Cola Light <sup>®</sup> , Coca-Cola Zero <sup>®</sup> , Fanta <sup>®</sup> , Sprite <sup>®</sup> , Spezi   Coca-Cola <sup>®</sup> , Coca-Cola Light <sup>®</sup> , Coca-Cola Zero <sup>®</sup> , Fanta <sup>®</sup> , Sprite <sup>®</sup> , Spezi (Coca-Cola <sup>®</sup> + Fanta <sup>®</sup> )	0,40 l	4,80 €
HAUSGEMACHTER EISTEE   THÉ GLACÉ „FAIT MAISON“ <sup>6</sup>	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 <sup>6/G</sup>	0,20 l	3,00 €
LIMONADE AU CITRON „FAITE MAISON“	0,40 l	4,80 €
LIMONADE Teinacher Genuss <sup>®</sup>   LIMONADE <sup>3/4/6</sup>	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 <sup>1/4/5/6</sup>	0,40 l	6,00 €
COCKTAIL MAISON sans alcool		
Mineralwasser, Himbeerpüre, Hibiskussirup, Weißer Tee Sirup   Eau gazeuse, purée de framboises, sirop d'hibiscus, sirop de thé blanc		

## BIER | BIÈRES

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

## WEINE | VINS

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

## APERITIFS | APÉRITIF

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

## KAFFEE | CAFÉS

ESPRESSO   EXPRESSO <sup>7</sup>	2,80 €
DOPPELTER ESPRESSO   DOUBLE EXPRESSO <sup>7</sup>	3,80 €
KAFFEE   CAFÉ <sup>7</sup>	3,20 €
KAFFEE AMERICANO   CAFÉ RALLONGÉ <sup>7</sup>	3,40 €
KAFFEE koffeinfrei   CAFÉ décaféiné	3,20 €
MILCHKAFFEE   CAFÉ AU LAIT <sup>7/12/G</sup>	4,20 €
CAPPUCCINO <sup>7/12/G</sup>	3,80 €
LATTE MACCHIATO <sup>7/12/G</sup>	4,20 €
CHOCOCCINO <sup>7/12/G</sup>	4,20 €
TÜRKISCHER MOKKA   MOKA TURC <sup>6/7</sup>	3,20 €
Leicht gesüßt   Légèrement sucré	
HEISSE SCHOKOLADE   CHOCOLAT CHAUD <sup>6/12/G</sup>	4,20 €
ESPRESSO MACCHIATO   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>®</sup>   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

<b>CHORBA SUPPE   CHORBA SOUPE</b> <sup>C/F/G/M/2</sup> 	<b>8,50 €</b>
mit Gemüse, Linsen, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Kichererbsen, Koriander und Hähnchenfleisch   avec légumes, lentilles, ail, oignons, tomates, pois chiches, coriandre et viande de poulet	
<b>THAI SUPPE   SOUPE THAÏ</b> <sup>C/F/G/M/N/2</sup> 	<b>9,50 €</b>
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

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

## SALATE | SALADES

<b>BEILAGENSALAT   SALADE D'ACCOMPAGNEMENT</b> <sup>9/I</sup> 	<b>6,00 €</b>
Blattsalate, Kirschtomaten, Karotten, Weißkohl, Rote Bete, Oliven und Vinaigrette   Salade, tomates cerises, carottes, chou blanc, betteraves rouges, olives et vinaigrette	
<b>SALAT SHIRAZ   SALADE SHIRAZ</b> <sup>A1/E/I/K/9</sup> 	<b>17,90 €</b>
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	
<b>SALAT AMBER   SALADE AMBER</b> <sup>G/H5/I/9</sup> 	<b>18,90 €</b>
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	
<b>ORIENTALISCHER CEASAR SALAT   SALADE CEASAR ORIENTAL</b> <sup>A1/G/I/K/9</sup> 	<b>19,90 €</b>
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	
<b>SALAT FÈS   SALADE FÈS</b> <sup>A1/E/I/9</sup> 	<b>21,90 €</b>
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	
<b>SALAT SIWA   SALADE SIWA</b> <sup>A1/B/D/F/G/I/9</sup>	<b>22,90 €</b>
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

<b>RUMPSTEAK (250 g)   RUMSTEAK (250 g)</b> <sup>A/G/I</sup>	<b>28,90 €</b>
mit Pommes frites, Kräuterbutter und Salat   avec pommes frites, beurre maître d'hôtel et accompagné de salade	
<b>HÄHNCHENBRUST NAÏMA   POITRINE DE POULET NAÏMA</b> <sup>A1/C/F/G/M/2</sup> 	<b>22,90 €</b>
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	
<b>DORADE EL JADIDA   DORADE EL JADIDA</b> <sup>D/G/I</sup>	<b>23,90 €</b>
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	
<b>FRISCHE TAGLIARINI AGLIO E OLIO   TAGLIARINI FRAIS AGLIO E OLIO</b> <sup>A1/C</sup> 	<b>15,90 €</b>
mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten, Peperoni, Rucola und gehobelter Hartkäse   avec huile d'olive, ail, tomates, piments, roquette et fromage râpé	
– mit Garnelen   avec crevettes <sup>A1/C/N</sup>	<b>18,90 €</b>
<b>PANCIOTTI COSTA AZZURA   PANCIOTTI COSTA AZZURA</b> <sup>A1/B/D/N/2</sup>	<b>21,90 €</b>
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	
<b>ZITRONEN-BASILIKUM RISOTTO   RISOTTO CITRON-BASILIC</b> <sup>C/E/F/G/H/I/J/2/9</sup> 	<b>17,90 €</b>
mit Gemüse, Kräuteröl, Nussmischung, Rucola und Pecorino   avec légumes, huile aux herbes, mélange de noix, roquette et pecorino	

## TAJINE | TAJINES

<b>TAJINE VEGETARISCH   TAJINE VÉGÉTARIENNE</b> <sup>A1/C/F/G/H/I/J/2/9</sup> 	<b>21,90 €</b>
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	
<b>TAJINE AGADIR   TAJINE AGADIR</b> <sup>A1/C/F/G/H/I/J/2/9</sup>	<b>25,90 €</b>
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	
<b>TAJINE AL SHARA   TAJINE AL SHARA</b> <sup>A1/B/C/D/F/G/H/I/J/N/2/9</sup>	<b>26,90 €</b>
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

<b>FLAMMKUCHEN GRATINÉ   FLAMM GRATINÉE</b> <sup>A1/C/G</sup> 	<b>12,50 €</b>
mit Crème fraîche, Zwiebeln, Speck und mit Käse überbacken   avec crème fraîche, oignons, lardons et gratiné au fromage	
<b>FLAMMKUCHEN RÄUCHERKÄSE   FLAMME FROMAGE FUMÉ</b> <sup>A1/C/G</sup> 	<b>14,90 €</b>
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

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

## DESSERTS | DESSERTS






<b>Hausgemachter EXOTISCHER OBSTSALAT   SALADE DE FRUITS EXOTIQUES</b> faite maison <sup>6</sup> 	<b>8,50 €</b>
Ananas, Mango, Kiwi und Granatapfelkerne   Ananas, Mangue, Kiwi avec des graines de grenade	
– mit Vanille-Eis und Sahne   avec glace vanille et chantilly <sup>6/G/I</sup> 	<b>10,50 €</b>
<b>EIS   GLACE</b> <sup>G/I</sup> 	<b>2,00 €</b>
Verschiedene Sorten   Parfums au choix	je Kugel
<b>CRÈME BRÛLÉE   CRÈME BRÛLÉE</b> <sup>C/G/H/I/H2/2/6</sup>	<b>6,50 €</b>
Tagesvariation   variation journalière	
<b>KUCHEN / TORTE   TARTE / GÂTEAU</b> <sup>6/12/A1/C/E/G/H</sup> 	<b>4,00 € / 4,50 € / 5,00 €</b>
je Stück	
<b>MINI-MUFFINS</b> vegan <sup>6/A/H/M</sup> 	<b>4,00 €</b>
	4 Stück

## SNACKS | SNACKS

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

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