

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 végan optionnel. S'il vous plaît nous contacter.

SUPPEN | SOUPES

Chorba (leicht scharf) **6,50 €** ^{12/19} 🌱🌱

MAROKKANISCHE SUPPE | SOUPE MAROCAINE (LÉGÈREMENT ÉPICÉ)

mit Gemüse, Linsen, Kichererbsen und Hähnchenfleisch. Avec légumes, lentilles, pois chiche, viande de poulet.

Makhlouta **5,50 €** ^{11/12/19} 🌱🌱

LIBANESISCHE SUPPE | SOUPE LIBANAISE

mit Gemüse, Kichererbsen, Bohnen und Joghurt. Légumes, pois chiches, haricots verts et yaourt.

SALATE | SALADES

Beilagensalat **4,50 €** ^{5/18/20} 🌱🌱

SALADE D’ACCOMPAGNEMENT

Blattsalate, geraspelten Möhren, Tomaten, Paprika, Gurke, Ei, Oliven, Vinaigrette.

Feuilles de salade, carottes rapées, tomate, poivrons, concombre, oeuf, olives, vinaigrette.

Mediterraner Wurstsalat mit Bratkartoffeln **9,50 €** ^{3/5/18/20}

SALADE MÉDITERRANÉENNE DE CERVELAS AVEC POMMES DE TERRES RÔTIE

Lyoner, Oliven, Paprika, Essiggurken, rote Zwiebeln. Cervelas, olives, poivrons, cornichons, oignons rouges.

Griechischer Salat **10,50 €** ^{5/9/11/18/20} 🌱🌱

SALADE GREQUE

Blattsalate, Fetakäse, Peperoni, rote Zwiebeln, geraspelte Möhren, Tomaten, Paprika, Gurke, Ei ,Oliven, Vinaigrette. Feuilles de salade, feta, piments doux, oignons rouges, carotte rapée, tomates, poivrons, concombre, oeuf, olives, vinaigrette

Salat „Tausend und eine Nacht“ **11,50 €** ^{5/9/11/18/20} 🌱🌱

SALADE «MILLE ET UNE NUIT»

Blattsalate, arabische Falafel (frittierte Bällchen aus Kichererbsenpüree), Joghurt-Zitrone-Koriander-Dip, geraspelte Möhren, Tomaten, Paprika, Gurke, Ei, Oliven, Vinaigrette.

Feuilles de salade, boulettes de pois chiches, crème à la coriandre, yaourt et citron, carottes rapées, tomates, poivrons, concombre, oeuf, olives, vinaigrette.

Salat „Aladin“ (leicht scharf) **14,90 €** ^{5/10/18/20}

SALADE «ALADIN» (LÉGÈREMENT ÉPICÉ)

Blattsalate, marinierte Hähnchenbrustspieße, Croutons, geraspelte Möhren, Tomaten, Paprika, Gurke, Ei, Oliven, Vinaigrette und Sweet-Chili-Dip. Feuilles de salade, brochette de poulet marinée, croutons, carottes rapées, tomates, poivrons, concombre, oeuf, olives, vinaigrette et sauce sweet-chili.

Salat „Muscheln & Meer“ **15,90 €** ^{5/15/17/18/20/24}

SALADE «MOULES ET MER»

Blattsalate, gebratene Muscheln und Gambas, geraspelte Möhren, Tomaten, Paprika, Gurke, Ei, Oliven, Vinaigrette. Feuilles de salade, moules et gambas poêlées, carottes rapées, tomates, poivrons, concombre, oeuf, olives, vinaigrette.

Salat „Rumpsteak“ **15,90 €** ^{5/18/20/21}

SALADE «RUMPSTEAK»

Blattsalate, marinierte Tranchen vom Rumpsteak mit Sesam, Kräuterbutter, geraspelte Möhren, Tomaten, Paprika, Gurke, Ei, Oliven, Vinaigrette. Feuilles de salade, tranches de rumpsteak marinées au sésame, beurre maître d’hôtel, carottes rapées, tomates, poivrons, concombre, œuf, olives, vinaigrette.

WARME GERICHTE | PLATS CHAUD

Rumpsteak (250 Gramm) mit Steakhaus-Pommes **18,90 €** ^{5/18}

RUMPSTEAK (250 GRAMMES) AVEC FRITES STEAKHOUSE

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

Hähnchen in Curry-Mangosauce, mit Salat **14,90 €** ^{10/11/19}

POULET AU SAUCE CURRY ET MANGUE, AVEC SALADE

dazu Gemüse und Ebly. Avec légumes et ebly.

Orientalische Gemüsepfanne **11,50 €** ^{9/10/11} 🌱🌱

POÊLÉE DE LÉGUMES ORIENTALE

mit Feta und Ebly. Avec feta et ebly.

TAJINE | TAJINE

Tajine – vegetarisch **14,50 €** ^{5/9/10/12/19/11} 🌱🌱

TAJINE – VÉGÉTARIENNE

Bulgur mit Gemüse im Sud, Kichererbsen, Feigen, Tomaten, Artischocken, Oliven und Feta.

Boulgour avec légumes à couscous, pois chiches, figues, tomates, artichauts, olives et feta.

Tajine „Berbera“ **17,90 €** ^{5/10/12/19/22}

TAJINE «BERBÈRE»

mit Hähnchen Pollo Fino und zwei Merguez, Bulgur mit Gemüse im Sud, und Oliven.

Avec poulet Pollo Fino et deux merquez, boulgour avec légumes à couscous, olives.

Tajine „Meer“ **17,90 €** ^{5/10/12/15/17/19/24}

TAJINE «MER»

mit Muscheln und Gambas, Bulgur mit Gemüse im Sud, Rucola und Oliven.

Boulgour avec légumes à couscous, moules, gambas, roquette et olives.

OFENKARTOFFELN | POMMES DE TERRE AU FOUR

Ofenkartoffel mit Salat und Kräuterdip **8,00 €** ^{11/18} 🌱

POMME DE TERRE AU FOUR AVEC CRÈME AUX HERBES ET SALADE

Ofenkartoffel mit Salat, Kräuterdip und Feta **9,00 €** ^{9/11/18} 🌱

POMME DE TERRE AU FOUR À LA FETA AVEC CRÈME AUX HERBES ET SALADE

PASTA | PASTA

FRISCHE SPAGHETTINI „AGLIO ET OLIO“ (I. scharf) 11,00 € ^{10/11/20} 🌱

SPAGHETTINIS FRAIS «AGLIO ET OLIO» (LÉGÈREMENT ÉPICÉ)

in Olivenöl und Knoblauch mit Tomaten, Peperoncini, Rucola und frischem Parmesan.

Avec huile d’olive, ail, tomates, piment, roquette et parmesan frais.

FrISChe Spaghettini „Gambas“ (leicht scharf) **15,90 €** ^{10/11/20/24}

SPAGHETTINIS FRAIS AUX GAMBAS (LÉGÈREMENT ÉPICÉ)

in Olivenöl und Knoblauch mit Gambas, Tomaten, Peperoncini, Rucola und frischem Parmesan.

Avec huile d’olive, ail, gambas, tomates, piment, roquette et parmesan frais.

FrISChe Farfalle „Curry“ **14,50 €** ^{10/11/19/20} 🌱

FARFALLES FRAICHES AU CURRY

in Curry-Mangosauce mit Gemüse-Julienne, Kichererbsen, Tomaten, Hähnchenfleisch und

frischem Parmesan. Avec sauce au curry et mangue, légumes en julienne, pois chiches, tomates,

viande de poulet et parmesan frais.

FrISChe Spaghettini „Arrabiata“ (scharf) **11,90 €** ^{5/10/11/19/20} 🌱

SPAGHETTINIS FRAIS «ARRABIATA» (PIQUANT)

in Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Peperoncini und frischem Parmesan.

Avec sauce tomate, olives, câpres, piment et parmesan frais.

FLAMMKUCHEN | TARTES FLAMBÉES

Flammkuchen „Forestière“ **9,50 €** ^{10/11/20} 🌱

FLAMME «FORESTIÈRE»

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Champignons, mit Käse überbacken.

Avec crème fraîche, oignons, lardons, champignons et fromage.

Flammkuchen „Orientale“ **11,50 €** ^{10/11/20} 🌱

FLAMME «ORIENTALE»

Crème fraîche, Zwiebeln, Paprika, getrocknete Tomaten, Feigen und Ziegenkäse;

mit Mozzarella überbacken. Avec crème fraîche, oignons, poivrons, tomates séchées,

figues et fromage de chèvre; gratinée.

DESSERT | DESSERT

Hausgemachter Obstsalat 5,50 € ¹⁹

SALADE DE FRUITS «MAISON»

Hausgemachter Obstsalat mit Eis und Sahne **6,50 €** ¹⁹

SALADE DE FRUITS «MAISON» AVEC GLACE VANILLE ET CHANTILLY

Orientalische Crème brûlée m. Orange-Zimt-Feigen **4,90 €** ^{18/10/11/20}

CRÈME BRÛLÉE ORIENTALE AVEC ORANGES, CANNETTE, FIGUES

SNACKS | SNACKS

Focaccia **5,90 €** ^{10/11/18} 🌱🌱

FLADENBROT | FOUACE

mit Oliven, Tomate, Kapern, Käse überbacken, dazu Salat. Avec olives, tomates, câpres, fromage gratinée et salade.

Brezel **1,50 €** ¹⁰ **Käsebrezel** **1,80 €** ^{10/11} **Brezel mit Butter** **1,70 €** ^{10/11}
Bretzel Bretzel au fromage Bretzel avec du beurre

FRÜHSTÜCK (9:30-11:30H) | PETIT-DÉJEUNER (9.30 - 11.30)

Kl. Frühstück „Casablanca“ **6,00 €** ^{1/4/10} Aufpreis für 2 Personen
Supplément pour personnes:
+4,00 €
PETIT-DÉJEUNER «CASABLANCA»
Baguette, Butter, Honig, Marmelade, Nutella, und Heißgetränk.
Baguette, beurre, miel, confiture, nutella et boisson chaude.
Heißgetränk, extra Baguette.
Boisson chaude et plus de pain.

Gr. Frühstück „Marrakesch“ **9,50 €** ^{1/4/10/11/20} Aufpreis für 2 Personen
Supplément pour personnes:
+5,00 €
PETIT-DÉJEUNER «MARRAKESCH»
Baguette, Croissant, kleiner Orangensaft, Butter, Honig,
Marmelade, Nutella, Wurst, Käse und Heißgetränk.
Baguette, croissant, petit jus d’orange, beurre, miel, confiture,
nutella, charcuterie, fromage et boisson chaude.
Heißgetränk, Croissant, extra Baguette.
Boisson chaude, croissant, plus de pain.

Croissant, Natur oder Schokolade **1,50 €** ^{1/4/11/20}

CROISSANT, NATUREL OÙ CHOCOLAT

^[1] Farbstoffe | 2 Geschwefelt | 3 Phosphat | 4 Konservierungsstoffe | 5 Geschwärzt | 6 Geschmacksstoffe | 7 Süßstoff | 8 Gelatine | 9 Milcheiweiß | 10 Gluten | 11 Lactose | 12 Brühe | 13 Sahne | 14 Schalenfrüchte | 15 Fisch | 16 Schwefeldioxid | 17 Weichtiere | 18 Senf | 19 Sellerie | 20 Eier
21 Sesam | 22 Lupinen | 23 Milch | 24 Krebstiere – 1 colorants | 2 soufre | 3 phosphate | 4 conservateurs | 5 noixries | 6 arômes | 7 édulcorants | 8 gélatine | 9 protéines de lait | 10 gluten | 11 lactose | 12 bouillon | 13 crème | 14 fruits avec coques | 15 poisson | 16 dioxyde de soufre
17 mollusque | 18 moutarde | 19 sellerie | 20 œufs | 21 sésame | 22 lupin | 23 lait | 24 crustacés

GETRÄNKE | BOISSONS

MINERALWASSER | EAUX MINÉRALES

Rilchinger Sprudel, feinperlend azeuse	0,25 l	1,90 €
	0,70 l	4,50 €
ViO Stilles Mineralwasser naturelle	0,50 l	3,50 €

SÄFTE | JUS DE FRUITS

Apfel naturtrüb, Multivitamin, Orange, Johannisbeere, Banane, Kirsche, Grapefruit, Cranberry, Granatapfel, Maracuja ⁵	0,20 l	2,50 €
Pommes natures, multivitimane, oranges, groseilles, bananes, cerises, pamplemousses, canneberges, grenade, fruit de la passion ⁵	0,40 l	4,10 €

Saftschorle Jus de fruit coupé à l'eau gazeuse	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	3,90 €

SOFTDRINKS | SODAS

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi ^{1/3/5} Melange coca-fanta ^{1/3/5}	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	3,90 €

Hausgemachter Eistee ⁵ Thé glacé ⁵	0,40 l	3,90 €
--	--------	--------

Bionade ⁵	0,33 l	3,50 €
----------------------	--------	--------

HÖLUNDEU, INGWER-ORANGE SUREAU, GINGEMBRE-ORANGE⁵

KAFFEE (AUCH LAKTOSEFREI) CAFÉ (ÉGALEMENT AVEC DU LAIT SANS LACTOSE)

Espresso ¹	1,80 €
Doppelter Espresso ¹ <i>Double espresso</i> ¹	2,80 €
Kaffee ¹ <i>Café</i> ¹	2,50 €
Kaffee Americano ¹ <i>Café américain</i> ¹	2,50 €
Kaffee, koffeinfrei <i>Café HAG décaféiné</i>	2,50 €
Milchkaffee ^{1/9} <i>Café au lait</i> ^{1/9}	3,00 €
Cappuccino ^{1/9}	2,80 €
Latte Macchiato ^{1/9}	3,00 €
Chococcino ^{5/9}	3,00 €
Heiße Schokolade ^{5/9} <i>Chocolat chaud</i> ^{5/9}	3,00 €

TEE | THÉ

Althaus Tee lose <i>Thé Althaus (naturel)</i> ¹	2,50 €
--	--------

PERSISCHER APFEL, ALMOND PIE, WELLNESS CUP

Marokkanische Minze	2,50 €
---------------------	--------

PFEFFERMINZTEE THÉ MAROCAIN À LA MENTHE⁵

Weitere Teesorten entnehmen Sie bitte unserer Teekarte.

Pour plus de choix regardez dans la carte des thés.

BIER | BIÈRE

Karlsberg Urpils, vom Fass	0,30 l	2,80 €
	0,50 l	3,90 €

Karlsberg Weizen vom Fass	0,50 l	3,90 €
Karlsberg Weizen dunkel	0,50 l	3,90 €
Karlsberg Weizen alkoholfrei <i>sans alcool</i>	0,50 l	3,90 €
Karlsberg Gründel's ⁵ (alkoholfrei) (<i>sans alcool</i>)	0,33 l	2,90 €
CLASSIC, FRESH, RADLER		

Colaweizen, Bananenweizen, Radlerweizen ^{5/1}	0,50 l	3,90 €
Colabier, Radler ^{1/3/5} vom Fass	0,30 l	2,80 €
	0,50 l	3,90 €

WEISSWEIN | VINS BLANCS

Serenata Bianco Grillo ^{5/8}	0,20 l	4,20 €
---------------------------------------	--------	--------

Les Terrasses Vignerous Ardéchois Blanc ^{5/8}	0,75 l	14,50 €
	0,20 l	5,20 €
	0,75 l	18,50 €

ROSÉ | VINS ROSÉS

Serenata Nero D'Avola Rosé ^{5/8}	0,20 l	4,20 €
	0,75 l	14,50 €

Les Terrasses Vignerous Ardéchois Rosé ^{5/8}	0,20 l	5,20 €
	0,75 l	18,50 €

ROTWEIN | VINS ROUGES

Serenata Nero D'Avola ^{5/8}	0,20 l	4,20 €
	0,75 l	14,50 €

Les Terrasses Vignerous Ardéchois Rouge ^{5/8}	0,20 l	5,20 €
	0,75 l	18,50 €

Weinschorle ^{5/8}	0,20 l	3,80 €
----------------------------	--------	--------

SEKT | MOUSSEUX

Crémant D'Alsace Wolfberger Brut ^{5/8}	0,10 l	4,50 €
	0,75 l	26,00 €

COCKTAILS

Aperol Spritz ^{2/3/5/8}	0,20 l	5,50 €
Kir Crémant ⁵	0,10 l	5,00 €
Kir Weißwein ⁵	0,20 l	5,00 €
Hugo ^{5/8}	0,20 l	5,50 €

ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE HORAIRES D'OUVERTURE CUISINE

Sonntag – Donnerstag bis 22 Uhr Du dimanche au jeudi jusqu'à 22h
Flammkuchen und Snacks bis 22:30 Uhr Flamm et snacks jusqu'à 22.30h

Freitag & Samstag bis 23 Uhr Vendredi et samedi jusqu'à 23h
Flammkuchen und Snacks bis 23:30 Uhr Flamm et snacks jusqu'à 23.30h

Lange Sauna- & Thermennacht bis 24 Uhr Longue nuit des saunas et longue nuit
des thermes jusqu'à 24h **Vor Feiertagen bis 23 Uhr** Veille de jour férié jusqu'à 23h

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.