

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 nature, multivitamin, 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 €
HOLUNDER, INGWER-ORANGE SUREAU, GINGEMBRE-ORANGE ⁵		

KAFFEE | CAFÉ

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 €

KAFFEE | THÉ

Althaus Tee im Beutel ¹ <i>Thé Althaus (sachet)</i> ¹	2,00 €
JASMIN DELUXE, CHENNAI CHAI, EARL GREY, SENCHA SUPREME, MANGO LU DAO, ASSAM MELANGE, LEMON MINT, TOFFEE ROOIBOSCH, FRUIT BERRY	

Althaus Tee lose <i>Thé Althaus (naturel)</i> ¹	2,50 €
PERSISCHER APFEL, ALMOND PIE, WELLNESS CUP, BAVARIAN MINT	

Marokkanische Minze	2,50 €
PFEFFERMINZTEE THÉ MAROCAIN À LA MENTHE ⁵	

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}	0,20 l	5,20 €

ROSÉ | VINS ROSÉS

Serenata Nero D'Avola Rosé ^{5/8}	0,20 l	4,20 €
Les Terrasses Vignerous Ardéchois Rosé ^{5/8}	0,20 l	5,20 €

ROTWEIN | VINS ROUGES

Serenata Nero D'Avola ^{5/8}	0,20 l	4,20 €
Les Terrasses Vignerous Ardéchois Rouge ^{5/8}	0,20 l	5,20 €

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	0,10 l	5,00 €
Hugo ^{5/8}	0,20 l	5,50 €

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.

1 Koffein / Teein | 2 Chinin | 3 mit Farbstoff | 4 Konservierungsstoff | 5 Süßungsmittel | 6 enthält eine Phenylalaninquelle
7 Antioxidationsmittel | 8 Sulfite | 9 Lactose 1 caféine/théine | 2 quinine | 3 colorants | 4 conservateurs 5 édulcorants
6 contient de la phénylalanine | 7 antioxydants | 8 Sulfite | 9 Lactose



SAARLAND
THERME

SPEISEKARTE MENU

👉 Vegetarisch Végétarien

👉🌱 Vegetarisch, vegan verfügbar Végétarien, vegan disponible

👉🚫 Nicht vegetarisch, aber vegan verfügbar Pas végétarien, mais vegan disponible

SUPPEN | SOUPES

Chorba 6,50 € ^{12/19} 👉🚫

MAROKKANISCHE SUPPE | SOUPE MAROCAINE

Mit Gemüse, Linsen und Hähnchenfleisch. Avec légumes, lentilles, viande de poulet.

Makhlouta 5,50 € ^{11/12/19} 👉🌱

LIBANESISCHE SUPPE | SOUPE LIBANAISE

Mit Gemüse, Kichererbsen, Bohnen und Joghurt. Avec légumes, pois chiches, flageolets 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}

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 € ^{5/11/18/20}

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, falafel, crème à la coriandre, yaourt et citron, carottes rapées, tomates,

poivrons, concombre, oeuf, olives, vinaigrette.

Salat „Aladin“ 14,90 € ^{5/18/20}

SALADE «ALADIN»

Blattsalate, marinierte Hähnchenbrustspieße, Croutons, geraspelte Möhren, Tomaten, Paprika,

Gurke, Ei, Oliven, Vinaigrette. Feuilles de salade, brochette de poulet marinée, croutons, carottes

rapées, tomates, poivrons, concombre, oeuf, olives, vinaigrette.

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, geraspelte Möhren, Tomaten,

Paprika, Gurke, Ei, Oliven, Vinaigrette. Feuilles de salade, tranches de rumpsteak marinées

au sésame, carottes rapées, tomates, poivrons, concombre, œuf, olives, vinaigrette.

WARME GERICHTE | PLATS CHAUD

Rumpsteak mit Steakhaus-Pommes 18,90 € ^{12/18}

RUMPSTEAK AVEC FRITES STEAKHOUSE

Mit Kräuterbutter und Salat. Avec beurre maître d’hotel et salade.

Hähnchencurry in Sahnesauce 14,90 € ^{10/11}

POULET AU CURRY ET À LA CRÈME

mit Mango und Ebly. Avec mangue et ebly.

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

POÊLÉE DE LÉGUMES ORIENTALE

mit Feta und Ebly. Avec feta et ebly.

TAJINE | TAJINE

Tajine – vegetarisch 14,50 € ^{5/12/19/22} 👉🌱

TAJINE – VÉGÉTARIENNE

Bulgur mit Gemüse im Sud, Artischocken, Oliven und Feta.

Boulgour avec légumes à couscous, artichauts, olives et feta.

Tajine „Berbera“ 17,90 € ^{5/12/22}

TAJINE «BERBÈRE»

Mit Hähnchen Pollo Fino, Bulgur mit Gemüse im Sud, Oliven und Flageolette-Bohnen.

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

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

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 € ^{11/12} 👉

POMME DE TERRE AU FOUR AVEC CRÈME MÉDITÉRANÉENNE

Ofenkartoffel mit Salat, Kräuterdip und Feta 9,00 € ^{9/11/12} 👉

POMME DE TERRE AU FOUR À LA FETA AVEC CRÈME MÉDITÉRANÉENNE

PASTA | PASTA

Frische Spaghettini „Aglio et olio“ 11,00 € ^{10/11/20} 👉

SPAGHETTINIS FRAIS «AGLIO ET OLIO»

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

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

Frische Spaghettini „Gambas“ 15,90 € ^{10/11/20/24}

SPAGHETTINIS FRAIS AUX GAMBAS

in Olivenöl und Knoblauch mit Gambas, Tomaten, Peperoncini, Petersilie, Rucola und frischem

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

Frische Farfalle „Curry“ 14,50 € ^{10/11/20} 👉

FARFALLES FRAICHES AU CURRY

in Currysauce mit Gemüse-Julienne, Kichererbsen, Tomaten, Hähnchenfleisch und frischem

Parmesan. Avec sauce au curry, légumes en julienne, pois chiches, tomates, viande de poulet

et parmesan frais.

Frische Spaghettini „Arrabiata“ 11,90 € ^{5/10/11/20} 👉

SPAGHETTINIS FRAIS «ARRABIATA»

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 und Feigen; mit Ziegenkäse überbacken.

Avec crème fraîche, oignons, poivrons, tomates séchées, figues et fromage de chèvre.

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 mit Pflaumen 4,90 € ^{1/8/10/11/20}

CRÈME BRÛLÉE ORIENTALE AVEC QUETSCHES

SNACKS | SNACKS

Focaccia 5,90 € ^{10/11/12/18}

FLADENBROT | FOUACE

Überbacken mit Oliven, Tomate, Kapern, Käse und Salat.

Gratinée, avec olives, tomates, câpres, fromage et salade.

Brezel 1,50 € ¹⁰

Bretzel

Käsebrezel 1,80 € ^{10/11}

Bretzel au fromage

Butterbrezel 1,70 € ^{10/11}

Bretzel de beurre

FRÜHSTÜCK | PETIT-DÉJEUNER

Kl. Frühstück „Casablanca“ 6,00 € ^{1/4/10}

PETIT-DÉJEUNER «CASABLANCA»

Baguette, Butter, Honig, Marmelade, Nutella, und Tasse Kaffee.

Baguette, beurre, miel, confiture, nutella et tasse de café.

Gr. Frühstück „Marrakesch“ 9,50 € ^{1/4/10/11/20}

PETIT-DÉJEUNER «MARRAKESCH»

Baguette kleines Croissant, kleiner Orangensaft, Butter, Honig,

Marmelade, Nutella, Wurst, Käse und Tasse Kaffee. Baguette,

petit croissant, petit jus d’orange, beurre, miel, confiture,

nutella, charcuterie, fromage et tasse de café

Croissant 1,50 € ^{1/4/11/20}

CROISSANT

^[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

^[2] Sesam | 22 Lupinen | 23 Milch | 24 Krebstiere – 1 colorants | 2 soufre | 3 phosphate | 4 conservateurs | 5 noircies | 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

^[3] mollusque | 18 moutarde | 19 sellerie | 20 œufs | 21 sésame | 22 lupin | 23 lait | 24 crustacés