

## GETRÄNKE | BOISSONS

### MINERALWASSER | EAUX MINERALES

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 <sup>5</sup>	0,20 l	2,50 €
Pommes nature, multivitamine, oranges, groseilles, bananes, cerises, pamplemousses, canneberges, grenade, fruit de la passion <sup>5</sup>	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 <sup>1/3/5</sup> Melange coca-fanta <sup>1/3/5</sup>	0,20 l	2,20 €
	0,40 l	3,90 €

Hausgemachter Eistee <sup>5</sup> Thé glacé <sup>5</sup>	0,40 l	3,90 €
--	--------	--------

Bionade <sup>5</sup>	0,33 l	3,50 €
<small>HOLUNDER, INGWER-ORANGE SUREAU, GINGEMBRE-ORANGE<sup>5</sup></small>		

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

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

### TEE | THÉ

Unser vielfältiges Teesortiment entnehmen Sie bitte unserer Teekarte. Pour plus de choix regardez dans la carte des thés.	je 2,50 €
--	-----------

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

Marokkanische Minze <small>PFEFFERMINZTEE THÉ MAROCAIN À LA MENTHE<sup>5</sup></small>	2,50 €
---	--------

### 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 <sup>5</sup> (alkoholfrei) ( <i>sans alcool</i> ) <small>CLASSIC, FRESH, RADLER</small>	0,33 l	2,90 €

Colaweizen, Bananenweizen, Radlerweizen <sup>5/1</sup>	0,50 l	3,90 €
Colabier, Radler <sup>1/3/5</sup> vom Fass	0,30 l	2,80 €
	0,50 l	3,90 €

### WEISSWEIN | VINS BLANCS

Petgen Dahm Grauer Burgunder, trocken <sup>8</sup>	0,20 l	5,50 €
	0,75 l	20,50 €

Les Terrasses Vignerous Ardéchois Blanc, trocken <sup>8</sup>	0,20 l	5,20 €
	0,75 l	18,50 €

Weißweinschorle <sup>8</sup>	0,20 l	4,20 €
------------------------------	--------	--------

### ROTWEIN | VINS ROUGES

Dornfelder, St. Martiner Schloss Ludwigshöhe, halbtrocken <sup>8</sup>	0,20 l	5,50 €
	0,75 l	20,50 €

Les Terrasses Vignerous Ardéchois Rouge, trocken <sup>8</sup>	0,20 l	5,20 €
	0,75 l	18,50 €

Rotweinschorle <sup>8</sup>	0,20 l	4,20 €
-----------------------------	--------	--------

### ROSÉ | VINS ROSÉS

Dornfelder Rosé, St. Martiner Schloss Ludwigshöhe, halbtrocken <sup>8</sup>	0,20 l	5,50 €
	0,75 l	20,50 €

Les Terrasses Vignerous Ardéchois Rosé, trocken <sup>8</sup>	0,20 l	5,20 €
	0,75 l	18,50 €

Roséschorle <sup>8</sup>	0,20 l	4,20 €
--------------------------	--------	--------

### SEKT | MOUSSEUX

Crémant D'Alsace Wolfberger Brut <sup>8</sup>	0,10 l	4,50 €
	0,75 l	26,00 €

### COCKTAILS

Aperol Spritz <sup>2/3/5/8</sup>	0,20 l	5,50 €
Kir Crémant <sup>5</sup>	0,10 l	5,00 €
Kir Weißwein <sup>5</sup>	0,20 l	5,00 €
Hugo <sup>5/8</sup>	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.

1 Koffein / Tein | 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

# 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 € <sup>12/19</sup> 🌿🌱

MAROKKANISCHE SUPPE | SOUPE MAROCAINE (LÉGÈREMENT ÉPICÉ)

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

### Karotten-Paprika-Suppe 5,50 € <sup>11/12</sup> 🌿

SOUPE DE CAROTTES

mit Ingwer und Sahne. Aux poivrons, gingembre et crème.

## SALATE | SALADES

## SALATE | SALADES

### Beilagensalat 4,50 € <sup>5/18/20</sup> 🌿🌱

SALADE D’ACCOMPAGNEMENT

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

Salade, carottes râpées, tomates, poivrons, concombre, œuf, olives, vinaigrette.

### Mediterraner Wurstsalat mit Bratkartoffeln 9,50 € <sup>3/5/18/20</sup>

SALADE MÉDITERRANÉENNE DE CERVELAS AVEC POMMES DE TERRES RÔTIE

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

### Salat „Korfu“ 12,50 € <sup>5/9/11/18/20</sup> 🌿

SALADE «CORFU»

Blattsalate, geraspelte Karotten, Tomaten, Paprika, Gurke, Ei, Vinaigrette; dazu überbackener

Fetakäse mit Oliven, Tomaten, milden Peperoni und Knoblauch. Salade, carottes râpées, poivrons, concombre, œuf, vinaigrette, servis avec feta gratinée, olive, piment doux et ail

### Salat „Tausend und eine Nacht“ 11,50 € <sup>5/9/11/18/20</sup> 🌿🌱

SALADE «MILLE ET UNE NUIT»

Blattsalate, arabische Falafel (frittierte Bällchen aus Kichererbsenpüree), Joghurt-Zitrone-

Koriander-Dip, geraspelte Karotten, Tomaten, Paprika, Gurke, Ei, Oliven, Vinaigrette.

Salade, boulettes de pois chiches, crème à la coriandre, yaourt et citron, carottes râpées, tomates, poivrons, concombre, œuf, olives, vinaigrette.

### Salat „Aladin“ (leicht scharf) 14,90 € <sup>5/10/18/20</sup>

SALADE «ALADIN» (LÉGÈREMENT ÉPICÉ)

Blattsalate, marinierte Hähnchenbrustspieße, Croutons, geraspelte Karotten, Tomaten, Paprika, Gurke, Ei, Oliven, Vinaigrette und Sweet-Chili-Dip. Salade, brochette de poulet marinée, croutons, carottes râpées, tomates, poivrons, concombre, œuf, olives, vinaigrette et sauce sweet-chili.

### Salat „Essaouira“ 11,90 € <sup>5/17/18/20/24</sup>

SALADE «ESSAOUIRA»

Blattsalate, geraspelte Karotten, Tomaten, Paprika, Gurke, Ei, gebratene Meeresfrüchte, Rucola, milden Peperoni und Vinaigrette. Salade, carottes râpées, tomate, poivrons, concombre, œuf, fruits de mer grillés, roquette, piment doux et vinaigrette.

### Salat „Rumpsteak“ 15,90 € <sup>5/18/20/21</sup>

SALADE «RUMPSTEAK»

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

### WARMER GERICHTE | PLATS CHAUD

### Rumpsteak (250 Gramm) mit Steakhaus-Pommes 18,90 € <sup>5/18</sup>

RUMPSTEAK (250 GRAMMES) AVEC FRITES STEAKHOUSE

mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter und Salat. Avec oignons grillés et beurre maître d’hôtel et salade.

### Hähnchen in Curry-Mangosauce 14,90 € <sup>10/11/19</sup>

POULET À LA SAUCE CURRY ET MANGUE

mit Ebly und Gemüse. Avec ebly et légumes.

### Orientalische Gemüsepfanne 11,50 € <sup>2/9/10/11</sup> 🌿🌱

POËLÉE DE LÉGUMES ORIENTALE

mit Gemüse, Kichererbsen, Rosinen, Feta und Ebly. Avec légumes, pois chiches, raisin sec, feta et ebly.

## TAJINE | TAJINE

### Tajine – vegetarisch 14,50 € <sup>5/9/10/12/19/11</sup> 🌿🌱

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 € <sup>5/10/12/19/22</sup>

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 € <sup>5/10/12/15/17/19/24</sup>

TAJINE «MER»

mit Muscheln und Gambas, Bulgur mit Gemüse im Sud, Rucola und Oliven. Boulgour avec légumes à couscous, moules, gambas, roquette et olives.

## PASTA | PASTA

## OFENKARTOFFELN | POMMES DE TERRE AU FOUR

### Ofenkartoffel mit Salat und Kräuterdip 8,00 € <sup>11/18</sup> 🌿

POMME DE TERRE AU FOUR AVEC CRÈME AUX HERBES ET SALADE

### Ofenkartoffel mit Salat, Kräuterdip und Feta 9,00 € <sup>9/11/18</sup> 🌿

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

## PASTA | PASTA

### Frische Spaghettini „Aglio et olio“ (leicht scharf) 11,00 € <sup>10/11/20</sup> 🌿

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 „Meeresfrüchte“ 13,90 € <sup>10/11/17/20</sup>

SPAGHETTINIS FRAIS «FRUITS DE MER»

in Tomatensauce mit Meeresfrüchten, Peperoni und Koriander; dazu Parmesan. Avec sauce tomate, fruits de mer, piment, coriandre et parmesan.

### Frische Fusilloni „Curry“ 14,50 € <sup>10/11/19/20</sup> 🌿

FUSILLONI FRAIS 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 Fusilloni „Mediterran“ 12,50 € <sup>5/10/11/19/20</sup> 🌿🌱

FUSILLONI FRAIS «MÉDITERRANÉEN»

in Tomatensauce mit mediterranem Gemüse, Oliven, Feta und Parmesan. Fusilloni frais «Méditerranéen» avec sauce tomate, olives, légumes, feta et parmesan.

## FLAMMKUCHEN | TARTES FLAMBÉES

### Flammkuchen „Forestière“ 9,50 € <sup>10/11/20</sup> 🌿

FLAMME «FORESTIÈRE»

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

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

### Flammkuchen „Orientale“ 11,50 € <sup>10/11/20</sup> 🌿

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 € <sup>19</sup>

SALADE DE FRUITS «MAISON»

### Hausgemachter Obstsalat mit Eis und Sahne 6,50 € <sup>19</sup>

SALADE DE FRUITS «MAISON» AVEC GLACE VANILLE ET CHANTILLY

### Orientalische Crème brûlée m. Orange-Zimt-Feigen 4,90 € <sup>18/10/11/20</sup>

CRÈME BRÛLÉE ORIENTALE AVEC ORANGES, CANNELLE, FIGUES

## SNACKS | SNACKS

## SNACKS | SNACKS

## SNACKS | SNACKS

### Focaccia 5,90 € <sup>10/11/18</sup> 🌿🌱

FLADENBROT | FOUACE

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

### Brezel 1,50 € <sup>10</sup>

Bretzel

### Käsebrezel 1,80 € <sup>10/11</sup>

Bretzel au fromage

### Brezel mit Butter 1,70 € <sup>10/11</sup>

Bretzel avec du beurre

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

### Kl. Frühstück „Casablanca“ 6,00 € <sup>1/4/10</sup>

PETIT-DÉJEUNER «CASABLANCA»

Baguette, Butter, Honig, Marmelade, Nutella, und Heißgetränk.

Baguette, beurre, miel, confiture, nutella et boisson chaude.

### Gr. Frühstück „Marrakesch“ 9,50 € <sup>1/4/10/11/20</sup>

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.

### Croissant, Natur oder Schokolade 1,50 € <sup>1/4/11/20</sup>

CROISSANT, NATUREL OÙ CHOCOLAT

<sup>[1]</sup> 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 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 17 mollusque | 18 moutarde | 19 sellerie | 20 œufs | 21 sésame | 22 lupin | 23 lait | 24 crustacés