

# AUSZEIT

---

RESTAURANT

# PETIT DÉJEUNER

De 09h00 à 12h00

## CAROLUS <sup>1,2,2\*,3,7</sup>

Deux petits pains multigrains, un croissant, beurre, deux variétés de confiture, fromage frais, brie, gouda, salami, jambon cuit et Serrano

9,90 Euro

## CHARLEMAGNE <sup>1,2,2\*,3,7 (VÉGÉTARIEN)</sup>

Deux petits pains multigrains, un croissant, beurre, deux variétés de confiture, fromage frais, gouda, miel, tomate, mozzarella, salade de fruits, muesli et yaourt

11,90 Euro

## KAISER KARL <sup>1,2,2\*,3,7</sup>

Deux petits pains multigrains, un croissant, beurre, deux variétés de confiture, fromage frais, brie, gouda, salami, saumon, jambon cuit et Serrano, et du jus d'orange fraîchement pressé

13,90 Euro

## OEUFS BROUILLÉS NATURE <sup>1,2,2\*,3</sup>

avec du pain et du beurre <sup>(VÉGÉTARIEN)</sup>

5,50 Euro

• jambon, bacon, gouda, oignons ou tomate

+ 1,00 Euro

• avocat ou saumon

+ 4,90 Euro

## UN CROISSANT

• avec du jambon, gratiné au fromage <sup>1,2\*</sup>

6,90 Euro

• avec bacon et œufs brouillés <sup>2\*,3</sup>

6,90 Euro

# PETIT DÉJEUNER POUR LES PETITS APPÉTITS

## UN CROISSANT <sup>2</sup> (VÉGÉTARIEN)

avec du beurre et de la confiture

3,50 Euro

## YAOURT NATURE <sup>2,3</sup> (VÉGÉTARIEN)

avec muesli grillé, fruits et miel

6,90 Euro

## PORRIDGE CHAUD <sup>2</sup> (VÉGÉTARIEN)

avec pomme, noix et cannelle

• végétan avec du lait de soja ou d'avoine

5,90 Euro

+ 0,80 Euro

## PANCAKES <sup>1,2</sup> (VÉGÉTARIEN)

avec de la crème au citron, du sirop d'érable et des fruits

9,90 Euro

# TARTINES PAYSANNES

## SAUMON FUMÉ <sup>1,2,3</sup>

avec avocat, raifort et citron

10,90 Euro

## HOUMOUS RELEVÉ <sup>1,2,3</sup> (VÉGAN)

Légumes grillés, roquette et sésame

8,90 Euro

## POITRINE DE POULET <sup>2,3</sup>

Roquette, fromage frais et tomates cerises

7,90 Euro

## FROMAGE DE CHÈVRE GRATINÉ <sup>2,2\*</sup> (VÉGÉTARIEN)

Roquette, noix et confiture d'oignons aux pommes

10,90 Euro

# BOL DE SMOOTHIE

## **ANANAS** (VÉGAN)

Graines de chia, kiwi, flocons d'avoine,  
lait de coco, pomme et orange

5,50 Euro

## **JOGHURT** (VÉGÉTARIEN)

Amandes, miel, myrtilles, banane, flocons d'avoine,  
graines de citrouille et framboises

5,50 Euro

# PETITS ENCAS

## **OLIVES DE KALAMATA** 1,2 (VÉGÉTARIEN)

Tomates séchées, fromage frais et pain

6,50 Euro

## **3 GAMBAS** 2,3

Aïoli et pain

9,90 Euro

## **BURRATA** 1,2,3

Serrano, tomate, roquette, tapenade d'olives et pain

11,90 Euro

## **CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGE** (VÉGAN)

Noix et roquette

7,50 Euro

# SOUPES

## **TOMATENSUPPE** <sup>2</sup> (VÉGÉTARIEN)

avec pesto de basilic

6,50 Euro

- végane sans pesto

5,90 Euro

## **VÉLOUTÉ CAROTTES COCO GINGEMBRE** <sup>4</sup> (VÉGAN)

5,50 Euro

## **SOUPE THAI AU BLANC DE POULET** <sup>4</sup>

5,50 Euro

# SALADES CLASSIQUES

Sauce yaourt, moutarde au miel ou vinaigrette balsamique

## **AVOCAT** <sup>2,3</sup> (VÉGAN)

mit gegrilltem Gemüse und Walnüssen

13,90 Euro

## **BLANC DE POULET** <sup>2,3</sup>

Mangue, roquette, fromage frais et tomates cerises

11,50 Euro

## **GAMBAS** <sup>2,3</sup>

Avocat, tomates cerises, concombre et poivron

14,90 Euro

## **ÉMINCÉ DE BŒUF** <sup>2,3</sup>

Tomates cerises, fines herbes et Grana Padano

15,90 Euro

# POWER BOWL

Sauce yaourt, moutarde au miel ou vinaigrette balsamique

## **BOL BOUDDHA** (VÉGAN)

Jeunes pousses d'épinard, riz basmati, oignons nouveaux, carottes, concombre, tomates, poivron et ananas 9,50 Euro

## **BOL DE GAMBAS**

Avocat, orange, crevettes, concombre, tomates, riz basmati, coriandre et baies de goji 15,90 Euro

## **BOL DE FALAFELS** (VÉGAN)

Jeunes pousses d'épinard, ananas, concombre, carottes, vermicelles transparents, baies de goji et noix de cajou 14,90 Euro

## **BOL DE SUPRÊME DE POULARDE**

Épinards, ananas, concombre, carottes, vermicelles transparents, baies de goji et noix de cajou 13,90 Euro

# TARTES FLAMBÉES

## **FROMAGE DE CHÈVRE** <sup>2</sup> (VÉGÉTARIEN)

Oignons rouges, miel et betterave rouge

11,90 Euro

## **SERRANO** <sup>2,3</sup>

Roquette et Grana Padano

13,90 Euro

## **SAUMON FUMÉ** <sup>1</sup>

Roquette marinée et oignons rouges

13,90 Euro

# PÂTES

## **TAGLIATELLE** <sup>2</sup>

Saumon sauté, sauce tomate et basilic

14,50 Euro

## **PENNE** <sup>2,3</sup>

Émincé de bœuf, légumes frais du marché et sauce soja

13,90 Euro

# PLATS PRINCIPAUX

## **STEAK DE THON** <sup>2,3</sup>

Purée de céleri et radis, légumes du marché  
et mayonnaise au wasabi

23,90 Euro

## **RUMSTECK**

Légumes du marché, croûte de moutarde à l'estragon  
et pommes de terre crémeuses

23,90 Euro

## **BAVETTE**

Légumes du marché, sauce au poivre  
et pommes de terre crémeuses

15,90 Euro

## **SUPRÊME DE POULARDE** <sup>11</sup>

Purée de céleri au lait de coco  
et radicchio caramélisé

13,90 Euro

## **CURRY DE LÉGUMES** <sup>2 (VÉGAN)</sup>

Lait de coco, légumes du marché,  
coriandre et riz basmati

9,90 Euro

## **RISOTTO AUX LÉGUMES** (VÉGÉTARIEN)

Burrata marinée, tomates cerises confites  
et citron vert

14,90 Euro



# DESSERTS

<b>GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> <sup>2,11 (VÉGÉTARIEN)</sup> servi tiède, avec de la crème glacée et des fruits	5,90 Euro
<b>SORBET CITRON COLONEL</b> (VÉGAN) au vodka	5,90 Euro
<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> <sup>1,2* (VÉGÉTARIEN)</sup> avec du sirop «Charlier»	9,90 Euro
<b>TRILOGIE DE SORBET</b> (VÉGAN) Fruit de la passion, baies rouges et citron	4,90 Euro
<b>PART DE GÂTEAU</b> <sup>CONTIENT DU GLUTEN, DU LAIT ET DES ŒUFS</sup> selon l'offre du moment	3,40 Euro

# CAFÉ & CIE.

<b>CAFÉ °</b>	2,60 Euro
<b>CAFÉ DÉCAFÉINÉ</b>	2,60 Euro
<b>ESPRESSO °</b>	2,10 Euro
<b>ESPRESSO DOUBLE °</b>	3,20 Euro
<b>CAFÉ AU LAIT °</b>	3,70 Euro
<b>CAPPUCCINO °</b>	2,80 Euro
<b>LATTE MACCHIATO °</b>	3,40 Euro
<b>LATTE CAMEL, AMARETTO OU VANILLE °</b>	3,90 Euro
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	2,80 Euro
<b>CHOCOLAT VIENNOIS</b>	3,10 Euro
<b>THÉS ET INFUSIONS, DIFFÉRENTES VARIÉTÉS</b>	2,80 Euro
<b>INGFUSION À LA MENTHE ET AU GINGEMBRE</b>	3,80 Euro

# COCKTAILS SANS ALCOOL

sans alcool

## **TUTTI FRUTTI**

Jus de fruit de la passion, d'orange, d'ananas 5,90 Euro

## **MAGIC SUNSET** <sup>1,2</sup>

Jus d'ananas, de fruit de la passion,  
d'orange, coco et sirop de fraise 5,90 Euro

## **COCONUT KISS** <sup>1</sup>

Lait de coco, crème, jus d'ananas et grenadine 5,90 Euro

## **LILLIPOP** <sup>1,2</sup>

Jus d'orange, jus d'ananas, fraise, lait de coco et crème 5,90 Euro

## **RUBY RED** <sup>1,2</sup>

Jus de pamplemousse, jus d'orange et grenadine 5,90 Euro

## **VIRGIN TAI** <sup>1,2</sup>

Jus de citron, jus d'orange, jus de fruit de la passion,  
amandes et jus de citron vert 5,90 Euro

## **IPANEMA** <sup>1,2</sup>

Citrons verts, sucre de canne et Ginger ale 5,90 Euro

# COCKTAILS

## CAIPIRINHA <sup>1,2</sup>

Cachaça, citrons verts et sucre de canne 7,90 Euro

## PLANTERS PUNCH <sup>1,2,3</sup>

Rhum blanc, jus de citron vert, sucre, jus d'orange,  
jus d'ananas, jus de citron et grenadine 7,90 Euro

## PIÑA COLADA <sup>3</sup>

Rhum blanc, Batida de Coco, jus d'ananas,  
lait de coco et crème 7,90 Euro

## LONG ISLAND ICE TEA <sup>1,2,3,9</sup>

Citron vert, jus de citron, rhum, gin, vodka,  
triple sec et tequila, complété par du cola 9,50 Euro

# JUS & SMOOTHIES

**JUS D'ORANGE FRAÎCHEMENT PRESSÉ** 0,2l 3,80 Euro

**JUS DU JOUR FRAÎCHEMENT PRESSÉ** 0,2l 3,80 Euro

## JUS GRANINI

Pomme, ananas, groseille, cerise, pamplemousse,  
fruit de la passion, tomate, banane 0,2l 2,70 Euro

# BOISSONS SANS ALCOOLI

<b>APOLLINARIS SELECTION/VIO</b>	0,25l	2,70 Euro
<b>APOLLINARIS SELECTION/VIO</b>	0,75l	6,40 Euro
<b>APOLLINARIS VIO</b>	1,5l	6,40 Euro
<b>COCA COLA</b> <sup>1,2,9</sup>	0,2l	2,60 Euro
<b>COCA COLA ZERO</b> <sup>1,2,9,12</sup>	0,2l	2,60 Euro
<b>FANTA</b> <sup>1,2</sup>	0,2l	2,60 Euro
<b>SPRITE</b> <sup>1,2</sup>	0,2l	2,60 Euro
<b>SCHORLE</b> <sup>2</sup>	0,3l	2,70 Euro
<b>SCHORLE</b> <sup>2</sup>	0,5l	4,90 Euro
<b>THÉ GLACÉ (PÊCHE ET CITRON)</b> <sup>3,11</sup>	0,3l	3,10 Euro
<b>SCHWEPES BITTER LEMON</b> <sup>3,10</sup>	0,2l	3,10 Euro
<b>SCHWEPES GINGER ALE</b> <sup>1</sup>	0,2l	3,10 Euro
<b>SCHWEPES TONIC WATER</b> <sup>10</sup>	0,2l	3,10 Euro
<b>BIONADE</b>	0,33l	3,90 Euro

# BIÈRES PRESSION

<b>BITBURGER PILS</b>	0,25l	2,70 Euro	0,4l	3,60 Euro
<b>SION KÖLSCH</b>	0,25l	2,70 Euro	0,4l	3,60 Euro
<b>BIÈRE DE BLÉ BENEDIKTINER</b>			0,5l	4,40 Euro

# BIÈRES EN BOUTEILLE

<b>BITBURGER PILS SANS ALCOOL</b>	0,33l	3,10 Euro
<b>BIÈRE DE BLÉ BRUNE BENEDIKTINER</b>	0,5l	4,40 Euro
<b>BIÈRE DE BLÉ SANS ALCOOL</b>	0,5l	4,40 Euro
<b>PANACHÉ <sup>11</sup></b>	0,33l	3,10 Euro
<b>PANACHÉ SANS ALCOOL <sup>11</sup></b>	0,33l	3,10 Euro
<b>KANDI MALZ</b>	0,33l	2,70 Euro

# VINS BLANCS

contiennent des sulfites

## **GRAUER BURGUNDER, PINOT GRIS DE QUALITÉ**

sec, Wasenweiler Kaiserstuhl. Bade

0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

## **PINOT GRIGIO**

sec, Cantina Valdadige, Trente, Italie

0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

## **WEISSER BURGUNDER, PINOT BLANC DE QUALITÉ**

demi-sec, Wasenweiler Kreuzhalde. Bade

0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,00 Euro

## **SAUVIGNON BLANC**

sec, Franschhoek Cellar, Afrique du Sud

0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 23,00 Euro

# VINS ROSÉS

contiennent des sulfites

## **PINOTAGE ROSÉ**

sec, Cape Bridge, Afrique du Sud

0,2l – 5,50 Euro / 0,75l – 17,00 Euro

# VINS ROUGES

contiennent des sulfites

## **AIMERY MERLOT**

sec, Sieur d'Arques, Languedoc, France

0,2l – 5,50 Euro / 0,75l – 17,00 Euro

## **CHIANTI**

sec, Renzo Masi, Toscane, Italie

0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 23,00 Euro



# VINS MOUSSEUX

contiennent des sulfites

## **SEKT BRILLANT**

brut, Sektkeller Schloss Affaltrach

0,1l – 3,90 Euro / 0,75l – 22,00 Euro



# ADDITIFS

VÉGÉTARIEN

VÉGAN

- 1 avec colorant
- 2 avec conservateur
- 2\* conservateur avec nitrate
- 3 antioxydant
- 4 avec exhausteur de goût
- 5 avec du dioxyde de soufre
- 6 avec agent noircissant
- 7 phosphate dans les produits de viande E338-E341, E450-E452
- 8 protéines du lait dans les produits de viande
- 9 contenant de la caféine
- 10 contenant de la quinine
- 11 avec édulcorant
- 12 source de phénylalanine pour l'aspartame
- 13 ciré
- 14 taurine

	Gluten (A)	Lait (G)	Oeufs (C)	Soja (F)	Céleri (I)	Moutarde (J)	Graines de sésame (K)	Arachides (E)	Noix (H)	Poissons (D)	SO2/ Sulfites (N)	Mollusques (M)	Lupin (L)	Crustacés (B)
Carolus	•	•	•						•					
Charlemagne	•	•	•						•					
Kaiser Karl	•	•	•						•	•				
Oeufs brouillés nature	•	•	•											
Oeufs brouillés au bacon	•	•	•											
Oeufs brouillés au gouda	•	•	•											
Oeufs brouillés aux tomates	•	•	•											
Oeufs brouillés à l'avocat	•	•	•											
Oeufs brouillés au saumon	•	•	•							•				
Croissant, jambon et fromage	•	•	•											
Croissant, bacon et oeufs	•	•	•											
Croissant, beurre et confiture	•	•	•								•			
Yaourt nature	•	•							•					
Porridge	•	•							•					
Porridge végétal	•								•					
Pancakes	•	•	•											
Pâte à tartiner, fraise et mangue											•			
Pâte à tartiner, abricot et amandes									•		•			
Tartine paysanne, saumon fumé	•	•				•				•				
Tartine paysanne, houmous	•						•							
Tartine paysanne, blanc de poulet	•	•												
Tartine paysanne, fromage de chèvre	•	•							•		•			
Bol de smoothie à l'ananas	•													
Bol de smoothie au yaourt	•	•							•					
Olives Kalamata	•										•			
Gambas	•		•								•			•

	Gluten (A)	Lait (G)	Œufs (C)	Soja (F)	Céleri (I)	Moutarde (J)	Graines de sésame (K)	Arachides (E)	Noix (H)	Poissons (D)	SO2/ Sulfites (N)	Mollusques (M)	Lupin (L)	Crustacés (B)
Burrata	•	•				•					•			
Carpaccio de betteraves rouges						•			•		•			
Soupe de tomate Tomatensuppe					•				•		•			
Velouté carottes coco gingembre		•			•									
Soupe thaï curry	•	•	•		•									
Bol Bouddha		•				•					•			
Bol de gambas		•				•			•		•			•
Bol de falafels	•	•				•			•		•			
Bol de suprême de poularde		•			•	•			•		•			
Salade d'avocats		•				•			•		•			
Salade avec du blanc de poulet		•				•					•			
Salade avec de l'émincé de bœuf		•	•			•					•			
Salade avec des gambas		•				•					•			•
Tarte flambée au fromage de chèvre	•	•				•					•			
Tarte flambée Serrano	•	•				•					•			
Tarte flambée au saumon fumé	•	•				•				•	•			
Tagliatelle au saumon	•		•							•	•			
Penne à l'émincé de bœuf	•													
Steak de thon		•	•		•	•				•	•			
Rumsteck	•	•			•	•								
Bavette		•			•									
Suprême de poularde		•			•									
Curry de légumes				•	•		•							
Risotto aux légumes		•			•									
Gâteau au chocolat	•	•	•											
Assiette de fromages											•			
Käseteller		•						•			•			

	Gluten (A)	Lait (G)	Œufs (C)	Soja (F)	Céleri (I)	Moutarde (J)	Graines de sésame (K)	Arachides (E)	Noix (H)	Poissons (D)	SO <sub>2</sub> / Sulfites (N)	Mollusques (M)	Lupin (L)	Crustacés (B)
Café au lait		•												
Capuccino		•												
Latte Macchiato		•												
Latte les saveurs		•							•					
Bitburger Pils	•													
Bitburger Pils sans alcool	•													
Bitburger panaché	•													
Bitburger panaché sans alcool	•													
Bière de blé benediktiner	•													
Benediktiner sans alcool	•													
Kandi Malz	•													
Grauer Burgunder											•			
Pinot Grigio											•			
Weisser Burgunder											•			
Sauvignon blanc											•			
Pinotage Rosé											•			
Chianti											•			
Aimery Merlot											•			
Sekt Brillant											•			
Planters Punch											•			
Pina Colada	•													
Long Island Ice Tea	•													
Coconut Kiss	•													
Lillipop	•													
Virgin Tai									•					