AUSZEIT

RESTAURANT

PETIT DÉJEUNER

De 10h00 à 12h00

$C\Delta$	P	0	П	П	5	1,2,2*,3,7

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

9,90 Euro

CHARLEMAGNE 1,2,2*,3,7 (VÉGÉTARIEN)

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 1,2,2*,3,7

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 1,2,2*,3

avec du pain et du beurre ^(VÉGÉTARIEN)	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 1,2*	6,90 Euro
•avec bacon et œufs brouillés ^{2*,3}	6.90 Furo

PETIT DÉJEUNER POUR LES PETITS APPÉTITS

UN CROISSANT ² (VÉGÉTARIEN) avec du beurre et de la confiture	3,50 Euro
	3,30 1010
YAOURT NATURE 2,3 (VÉGÉTARIEN)	
avec muesli grillé, fruits et miel	6,90 Euro
PORRIDGE CHAUD 2 (VÉGÉTARIEN)	
avec pomme, noix et cannelle	5,90 Euro
•végan avec du lait de soja ou d'avoine	+ 0,80 Euro
PANCAKES 1,2 (VÉGÉTARIEN)	
avec de la crème au citron, du sirop d'érable et des fruits	9,90 Euro
•	
TARTINES	
PAYSANNES	
SAUMON FUMÉ 1,2,3	
avec avocat, raifort et citron	10,90 Euro
,	
HOUMOUS RELEVÉ 1,2,3 (VÉGAN)	
légumes grillés, roquette marinée et sésame	8,90 Euro
POITRINE DE POULET 2,3	
roquette marinée, fromage frais et tomates cerises	<i>7</i> ,90 Euro
FROMAGE DE CHÈVRE GRATINÉ 2,2* (VÉGÉTARIEN)	
roquette marinée, noix et confiture d'oignons aux pommes	10,90 Euro
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	,

BOL DE SMOOTHIE

ANANAS (VÉGAN)

avec graines de chia, kiwi, flocons d'avoine,
lait de coco, pomme et orange 5,50 Euro

JOGHURT (VÉGÉTARIEN)

avec amandes, miel, myrtilles, banane, flocons d'avoine, graines de citrouille et framboises 5,50 Euro

PETITS ENCAS

OLIVES DE KALAMATA 1,2 (VÉGÉTARIEN)

avec tomates séchées, fromage frais et pain 6,50 Euro

3 GAMBAS 2,3

avec aïoli et pain 9,90 Euro

BURRATA 1,2,3

avec jambon serrano, tomate, roquette marinée, tapenade d'olives et pain 11,90 Euro

CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGE (VÉGAN)

avec noix et roquette marinée 7,50 Euro

SOUPES

SOUPE À LA TOMATE 2 (VÉGÉTARIEN)

avec pesto de basilic •végane sans pesto	6,50 Euro 5,90 Euro
VÉLOUTÉ CAROTTES COCO GINGEMBRE 4 (VÉGAN)	5,50 Euro
SOUPE THAI AU BLANC DE POULET 4	5,50 Euro

SALADES CLASSIQUES

Sauce yaourt, moutarde au miel ou vinaigrette balsamique

AVOCAT 2,3 (VÉGAN) avec des légumes grillés et des noix	13,90 Euro
BLANC DE POULET 2,3 avec mangue, roquette, fromage frais et tomates	11,50 Euro
GAMBAS ^{2,3} avec avocat, tomates, concombre et poivron	14,90 Euro
ÉMINCÉ DE BŒUF 2,3 avec tomates, 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 2

oignons rouges, thym, miel et betterave rouge 11,90 Euro

SERRANO 2,3

roquette marinée et Grana Padano 13,90 Euro

SAUMON FUMÉ

roquette marinée et oignons rouges 13,90 Euro

PÂTES

TAGLIATELLE 2

saumon sauté, sauce tomate et basilic 14,50 Euro

PENNE 2,3

émincé de bœuf, légumes frais du marché et sauce soja 13,90 Euro

PLATS PRINCIPAUX

STEAK DE THON ^{2,3} 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 ¹¹ purée de céleri au lait de coco et radicchio caramélisé	13,90 Euro
CURRY DE LÉGUMES ² (VÉGAN) 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

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

CAFÉ & CIE.

CAFÉ 9	2,60 Euro
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	2,60 Euro
ESPRESSO 9	2,10 Euro
ESPRESSO DOUBLE 9	3,20 Euro
CAFÉ AU LAIT ⁹	3,70 Euro
CAPPUCCINO 9	2,80 Euro
LATTE MACCHIATO 9	3,40 Euro
LATTE CARAMEL, AMARETTO OU VANILLE 9	3,90 Euro
CHOCOLAT CHAUD	2,80 Euro
CHOCOLAT VIENNOIS	3,10 Euro
THÉS ET INFUSIONS, DIFFÉRENTES VARIÉTÉS	2 00 5
INGFUSION À LA MENTHE ET AU GINGEMBRE	2,80 Euro
INTO OSION A LA MENTINE EL AO ONTOEMBRE	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 1,2 jus d'ananas, de fruit de la passion, d'orange, coco et sirop de fraise	5,90 Euro
COCONUT KISS 1 lait de coco, crème, jus d'ananas et grenadine	5,90 Euro
LILLIPOP 1,2 jus d'ananas, fraise, lait de coco et crème	5,90 Euro
RUBY RED 1,2 jus de pamplemousse, jus d'orange et grenadine	5,90 Euro
VIRGIN TAI 1,2 jus de citron, jus d'orange, jus de fruit de la passion, amandes et jus de citron vert	5,90 Euro
IPANEMA 1,2 citrons verts, sucre de canne et Ginger ale	5,90 Euro

COCKTAILS

CA	IP	IRI	N	HA	1,2
----	----	-----	---	----	-----

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

PLANTERS PUNCH 1,2,3

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

PIÑA COLADA 3

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

LONG ISLAND ICE TEA 1,2,3,9

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 PRESSI	É 0,21	3,80 Euro
JUS DU JOUR FRAÎCHEMENT PRESSÉ	0,21	3,80 Euro
JUS GRANINI		
pomme, ananas, groseille, cerise, pamplemousse,		
fruit de la passion, tomate, banane	0,21	2,70 Euro

BOISSONS SANS ALCOOLI

APOLLINARIS SELECTION/VIO	0,251	2,70 Euro
APOLLINARIS SELECTION/VIO	0,751	6,40 Euro
APOLLINARIS VIO	1,51	6,40 Euro
COCA COLA 1,2,9	0,21	2,60 Euro
COCA COLA ZERO 1,2,9,12	0,21	2,60 Euro
FANTA 1,2	0,21	2,60 Euro
SPRITE 1,2	0,21	2,60 Euro
SCHORLE ²	0,31	2,70 Euro
SCHORLE ²	0,51	4,90 Euro
THÉ GLACÉ (PÊCHE ET CITRON) 3,11	0,31	3,10 Euro
SCHWEPPES BITTER LEMON 3,10	0,21	3,10 Euro
SCHWEPPES GINGER ALE	0,21	3,10 Euro
SCHWEPPES TONIC WATER 10	0,21	3,10 Euro
BIONADE	0,331	3,90 Euro



BIÈRES PRESSION

BITBURGER PILS	0,251	2,70 Euro	0,41	3,60 Euro
SION KÖLSCH	0,251	2,70 Euro	0,41	3,60 Euro
BIÈRE DE BLÉ BENE	0,51	4,40 Euro		

BIÈRES EN BOUTEILLE

BITBURGER PILS SANS ALCOOL	0,331	3,10 Euro
	0,331	3,10 L010
BIÈRE DE BLÉ BRUNE BENEDIKTINER	0,51	4,40 Euro
BIÈRE DE BLÉ SANS ALCOOL	0,51	4,40 Euro
PANACHÉ ¹¹	0,331	3,10 Euro
PANACHÉ SANS ALCOOL 11	0,331	3,10 Euro
KANDI MALZ	0,331	2,70 Euro

VINS BLANCS

contiennent des sulfites

GRAUER BURGUNDER, PINOT GRIS DE QUALITÉ

sec, Wasenweiler Kaiserstuhl. Bade 0,21 – 6,00 Euro / 0,751 – 20,00 Euro

PINOT GRIGIO

sec, Cantina Valdadige, Trente, Italie 0,21 – 6,00 Euro / 0,751 – 20,00 Euro

WEISSER BURGUNDER, PINOT BLANC DE QUALITÉ

demi-sec, Wasenweiler Kreuzhalde. Bade 0,21 – 6,00 Euro / 0,751 – 20,00 Euro

SAUVIGNON BLANC

sec, Mount Riley, Marlborough Nouvelle-Zélande 0,2l – 7,90 Euro / 0,75l – 29,90 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 0,21 – 5,50 Euro / 0,751 – 17,00 Euro

CHIANTI

sec, Renzo Masi, Toscane, Italie 0,21 – 6,00 Euro / 0,751 – 23,00 Euro



VINS MOUSSEUX

contiennent des sulfitese

SEKT BRILLANT

brut, Sektkeller Schloss Affaltrach 0,11 – 3,90 Euro / 0,751 – 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 édulcorantl
12	source de phénylalanine pour l'aspartame
13	ciré
14	taurine

	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)
Carolus	•	•	•						•					
Charlemangne	•	•	•						•					
Kaiser Karl	•	•	•						•	•				
Œufs brouillés nature	•	•	•											
Œufs brouillés au bacon	•	•	•											
Œufs brouillés au gouda	•	•	•											
Œufs brouillés aux tomates	•	•	•											
Œufs brouillés à l'avocat	•	•	•											
Œufs brouillés au saumon	•	•	•							•				
Croissant, jambon et fromage	•	•	•											
Croissant, bacon et œufs	•	•	•											
Croissant, beurre et confiture	•	•	•								•			
Yaourt nature	•	•							•					
Porridge	•	•							•					
Porridge végan	•								•					
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	•		•								•			•

	I	I	l	I		l			l	I	I			
	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 thai 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)	SO2/ 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	•													
Benedektiner 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									•					_