



*Alle Gerichte werden mit hausgemachtem Brot und Salade Tunisienne serviert,  
Zum Mittagstisch von Montag bis Freitag 12:00 – 15:00 Uhr kosten alle Hauptgerichte 2,00 € weniger.*

## **Suppe**

**Chorba Chiir** 5,50 €  
*traditionelle tunesische Suppe mit Gerste und Lammfleisch*

## **Vorspeisen**

**Austern fine de claire** 3 Stück mit Zitrone 8,90 €

**Baguette à la Tunisoise** 4 Scheiben mit Harissa, Olivenöl, slada mechwiya, Ei und Tunfisch 6,50 €

**Breka** gefüllte Blätterteigtasche mit einem Ei, Kartoffeln, gegrilltem Salat 8,50 €

**Vorspeisenplatte für zwei Personen** 10,00 €

*Hummus, Oumek horiya (Karottensalat), tunesischer Salat, Salat mechwiya (gegrilltes Gemüse), Rote Bete - Hummus mit Joghurt, mariniertem Schafskäse und Oliven, Kafteji*

## **Hauptgerichte - vegan bzw. vegetarisch**

**Kafteji Teller** 10,50 €  
*mit hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli, gebratenem Salat*

**Makrouna Harra** (scharf) 11,00 €  
*tunesische Nudeln mit Kichererbsen, Tomaten, grüne Erbsen und Karotten*

**Shakshuka vegetarisch** 11,00 €  
*aus 2 pochierten Eiern in einer Sauce aus Tomaten, Chilischoten und Zwiebeln*

**Kolla vegan** (im Tontopf geschmort nach Sahara-Art) 11,50 €  
*mit verschiedenem geschmorten Gemüse, getrockneten Pflaumen, hausgemachten Pommes*

**Djerbareis** (dreimal gedämpft) 11,00 €  
*mit Mangold, Koriander, Petersilie, Rosinen, Kichererbsen, Erbsen, Möhren, Kartoffeln, Tsatsiki oder alternativ als vegane Variante ohne Tsatsiki dafür mit Hummus*

**Couscous** (gedämpft) 11,50 €  
*mit Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Rosinen, Kichererbsen*

**vegetarischer Grillteller** 11,50 €  
*mit Makali, Haloumi, Djerbareis, gegrilltem Salat, Tsatsiki, hausgemachten Pommes und Harissa-Aioli*



## **Fleischgerichte**

<b>Kafteji Teller Merguez</b> (gegrillt) <i>mit gegrilltem Salat, hausgemachten Pommes, Harrissa-Aioli</i>	13,50 €
<b>Tajine Oase</b> <i>mit Hähnchen und eingelegten Zitronen, dazu hausgemachtes Brot oder Djerbareis</i>	14,00 €
<b>Makrouna Harra</b> (scharf) <i>tunesische Nudeln mit Kichererbsen, Tomaten, Rindfleisch, Lorbeer und Peperoni</i>	15,50 €
<b>Shakshuka mit Merguez</b> <i>aus 2 pochierten Eiern in einer Sauce aus Tomaten, Chilischoten und Zwiebeln</i>	13,50 €
<b>Couscous</b> (gedämpft) <b>mit Hähnchen</b> <i>mit Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen</i>	14,00 €
<b>Hähnchenfilet</b> (gegrillt) <i>mit Djerbareis, Tsatsiki, hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli und Salat</i>	14,00 €
<b>Rinderfiletstreifen</b> (gegrillt) <i>mit Djerbareis, hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli</i>	16,90 €
<b>Couscous</b> (gedämpft) <b>mit Rindfleisch</b> <i>mit Gemüse der Saison, Pimentos, Rosinen, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen</i>	15,50 €
<b>Kolla mit Rindfleisch</b> (im Tontopf 12 Stunden geschmort nach Sabara-Art) <i>mit verschiedenem geschmorten Gemüse, getrockneten Pflaumen, hausgemachten Pommes</i>	16,90 €
<b>Couscous</b> (gedämpft) <b>Royal</b> <i>mit Merguez, Rindfleisch, Hähnchen, Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen</i>	18,90 €
<b>Couscous</b> (gedämpft) <b>mit Lammkoteletts</b> <i>mit Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen</i>	19,00 €
<b>Lammkoteletts</b> <i>mit Djerbareis, Tsatsiki, tunesischem Salat, hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli</i>	19,00 €



## Fischgerichte

<i>Linguine mit Meeresfrüchten (scharf)</i>	14,00 €
<i>Shakshuka mit Meeresfrüchten</i> <i>aus 2 pochierten Eiern in einer Sauce aus Tomaten, Chilischoten und Zwiebeln</i>	13,90 €
<i>Kolla de poisson</i> <i>Doradenfilet, Meeresfrüchte, leichte Tomatensauce, Oliven, Erbsen und hausgemachte Pommes</i>	16,90 €
<i>Couscous (gedämpft) mit Doradenfilet</i> <i>mit Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen</i>	16,00 €
<i>Doradenfilet (gegrillt)</i> <i>mit Djerbareis, Tsatsiki, tunesischem Salat, hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli</i>	16,00 €
<i>Couscous (gedämpft) a la Maison Bleue</i> <i>mit Doradenfilet und Meeresfrüchten, Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen</i>	17,50 €

## Gemischte Platten für zwei Personen

<i>vegetarische Platte für zwei Personen</i> <i>mit Breka, Salat, verschiedenem Gemüse vom Grill, Halloumi, Hummus, gegrilltem Salat, Oumek boriya (Karottensalat), Couscous, Tsatsiki, hausgemachten Pommes und Harissa-Aioli</i>	25,00 €
<i>Grillfleischplatte für zwei Personen</i> <i>mit gegrilltem Salat, Djerbareis, Salat und hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli, Tsatsiki und Hummus</i>	40,00 €
<i>Fischplatte für zwei Personen</i> <i>mit Doradenfilet, Moules, Calamaretti und Gambas, mit gegrilltem Salat, Djerbareis, Tsatsiki, hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli</i>	40,00 €

## Dessert

<i>fünf verschiedene Sorten tunesisches Gebäck (hausgemacht und nicht so süß)</i>	4,50 €
<i>Crème de Noisette mit verschiedenen Nüssen</i>	5,50 €
<i>Mousse au Chocolat auf Moccasauce und Beeren</i>	6,90 €

## Extras

<i>Portion extra Brot</i>	1,00 €
---------------------------	--------



## Erfrischungsgetränke

<i>Spreequell naturell oder classic</i>	0,2 l	2,40 €
	0,75 l	4,90 €
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero,</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Ginger Ale</i>	0,3 l	3,00 €
<i>BioZisch Blutorange</i>	0,33 l	3,50 €
<i>Kraftmalz</i>	0,33 l	3,00 €
<i>Club Mate</i>	0,33 l	2,90 €

## Säfte

<i>frischer Orangen- oder Karottensaft oder gemischt</i>	0,3 l	4,80 €
<i>hausgemachter tunesischer Zitronensaft mit frischer Minze</i>	0,4 l	4,80 €
<i>hausgemachte Holunder-Zitronensaftschorle</i>	0,4 l	4,80 €
<i>Apfelsaftsft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft (oder als Schorle)</i>	0,4 l	4,20 €
<i>hausgemachter Leban</i>	0,3 l	3,00 €
<i>hausgemachte Beerenlimonade</i>	0,3 l	4,80 €
<i>hausgemachter Ice-Tea</i>	0,3 l	4,80 €

## Bier

<i>Budweiser</i>	0,33 l	3,50 €
<i>Bitburger Pils (alkoholfrei)</i>	0,33 l	3,20 €
<i>Hefeweizen (alkoholfrei)</i>	0,5 l	4,50 €

## Aperitifs

<i>Cremant Brut, Domain de Moulin - Elsass., trocken, fein</i>	0,1 l	5,00 €
<i>Aperol Spritz</i>		6,00 €
<i>Granatapfel Spritz (auf Wunsch auch als alkoholfreie Variante)</i>		6,00 €
<i>Hugo (auf Wunsch auch als alkoholfreie Variante)</i>		6,00 €
<i>Gin Tonic - Bombay Gin</i>		7,00 €

## Heißgetränke

<i>Cappuccino</i>		3,00 €
<i>Americano</i>		2,30 €
<i>Espresso</i>		2,10 €
<i>Doppelter Espresso</i>		2,90 €
<i>Flat White</i>		3,50 €
<i>Mocca mit Rosenwasser</i>		3,00 €
<i>Kännchen Mocca für zwei Personen</i>		5,50 €
<i>Heiße Schokolade</i>		3,50 €
<i>Frischer Minze-Ingwertee</i>		3,50 €
<i>Kännchen grüner Tee mit frischer Minze (wahlweise mit Pinienkernen zzgl. 3,00 €)</i>		4,00 €
<i>Kännchen schwarzer Tee mit frischer Minze (wahlweise mit Pinienkernen zzgl. 2,00 €)</i>		4,00 €



## Offene Weine rot

<i>Montepulciano - Umbrien Italien, trocken, ausgewogen, weich, kraftvoll</i>	0,2 l	6,00 €
<i>Pinot Noir D'Oc Les Jamelles IGP, Südfrankreich, trocken</i>	0,2 l	6,80 €
<i>Syrah Pays D'Oc Les Jamelles IGP, Südfrankreich, trocken</i>	0,2 l	6,50 €
<i>Tempranillo (alkoholfrei), Noten von Kirsche, Erdbeere &amp; Maulbeere, Region Valbuena de Duero – Spanien</i>	0,2 l	6,00 €

## Offene Weine weiß

<i>Grauburgunder QbA - Rheinhessen, trocken, fruchtig</i>	0,2 l	6,00 €
<i>Riesling - Rheinhessen, trocken, frisch</i>	0,2 l	6,00 €
<i>Le Petit Chavin (alkoholfrei), Noten von Apfel &amp; Zitrus, halbtrocken, Region Bézier – Frankreich</i>	0,2 l	6,00 €

## Offene Weine rosé

<i>Heitlinger Spätburgunder, Baden, trocken, üppig, frisch</i>	0,2 l	6,00 €
<i>Lussory Rosé (alkoholfrei), Noten von verschiedenen Beeren, trocken, Region La Mancha – Spanien</i>	0,2 l	6,00 €

## Sekt

<i>Cremant Brut, Domain de Moulin - Elsass., trocken, fein</i>	0,75 l	35,00 €
--	--------	---------

## Flaschenweine rot

<i>Rioja Mesa Mayor Tempranillo DOC, Spanien, Bodegas Covila 2015 - trocken, sehr harmonisch und intensiv, Kirsch- und reife Beerenaromen</i>	0,75 l	20,00 €
<i>Nero D'Avola Terre Normanne IGT, Sizilien / Italien, Vedovato 2016 – fast schwarz im Glas, Duft von Tabak, Cassis, Beerenlikör, dunkler Schokolade. Kräftig, beerig, saftig am Gaumen, körperreich</i>	0,75 l	22,00 €
<i>Mala Vida, Spanien - Valencia Bodegas Antonio Arraez 2014 - trocken, Aromen roter Früchte, aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo und Monastrell. 8 Monate in Eichen-Barrisques</i>	0,75 l	26,00 €
<i>Pinot Noir D'Oc Les Jamelles IGP, Südfrankreich 2020 – trocken, Duftnoten von Waldbeeren, gemischt mit Blütentönen und einem zarten Hauch von Holz und Vanille. Am Gaumen ist er sehr komplex und fruchtig, reich und lang. Er vermittelt Aromen von zerdrückten schwarzen Beeren, seine Tannine sind umhüllt und gut eingebunden.</i>	0,75 l	24,50 €
<i>Syrah Pays D'Oc Les Jamelles IGP, Südfrankreich 2020 - trocken, Aromen von wilden Beeren (Himbeere, rote und schwarze Johannisbeere), Gewürz- und Zimtnoten und einem Hauch von Minze. Am Gaumen ist er sehr reich und fett, im Abgang ist er lang und seidig, von seltener Komplexität.</i>	0,75 l	23,50 €
<i>Tempranillo (alkoholfrei), Noten von Kirsche, Erdbeere &amp; Maulbeere, Region Valbuena de Duero – Spanien</i>	0,75 l	19,00 €



### Flaschenweine weiß

<i>Riesling Kabinett</i> Haardter Herrenletten, Pfalz, Winzergenossenschaft Weinbiet 2015 - trocken, rassig frisch, mit perfekt eingebundener Säure, etwas mineralisch, feinfruchtig, rund, saftig, Obst-Aromen	0,75 l	22,00 €
<i>Sancerre AC "Les Baronnes"</i> Henri Bourgeois, Chavignol/Fankr., trocken, mineralisch, fein, fitnessreich	0,75 l	44,00 €
<i>Weisser Burgunder</i> Rheinhessen, Johann Geil Erben 2016 - saftig, fruchtig, weich, angenehm trocken, ausgeprägte Cremigkeit, gute Würze und Frische	0,75 l	26,00 €
<i>Le Petit Chavin (alkoholfrei)</i> , Noten von Apfel & Zitrus, halbtrocken, Region Bézier – Frankreich	0,75 l	19,00 €

### Flaschenweine rosé

<i>Heitlinger Spätburgunder</i> , Baden - trocken, üppig, frisch	0,75 l	23,00 €
<i>Malbec Rosé</i> L'Instant Côtes du Lot IGP Cahors – Frankreich / Chateau Vincens 2017, feinfruchtiger, frischer Rosé, Demi-Sec produziert, opulente Frucht v.a. Erdbeeraromatik bei gleichzeitiger Eleganz	0,75 l	24,00 €
<i>Lussory Rosé (alkoholfrei)</i> , Noten von verschiedenen Beeren, trocken, Region La Mancha – Spanien	0,75 l	19,00 €