



Alle Gerichte werden mit Brot serviert.

Zum Mittagstisch von Montag bis Freitag 12:00 – 15:00 Uhr kosten alle Hauptgerichte 2,00 € weniger.

Suppe

Chorba Chiir 6,20 €
traditionelle tunesische Suppe mit Gerste und Lammfleisch

Vorspeisen

Tunesischer Auflauf 5,00 €
mit Huhn oder vegetarisch

Austern fine de claire 3 Stück mit Zitrone 9,90 €

Baguette à la Tunisoise 4 Scheiben mit Harissa, Olivenöl, slada mechwiya, Ei und Tunfisch 7,50 €

Breka gefüllte Blätterteigtasche mit einem Ei, Kartoffeln, gegrilltem Salat 9,00 €
wahlweise mit Tunfisch 9,50 €

Vorspeisenplatte für zwei Personen 12,00 €
Hummus, Oumek horiya (Karottensalat), tunesischer Salat, Salat mechwa (gegrilltes Gemüse), Rote Bete - Hummus mit Joghurt, mariniertem Schafskäse und Oliven, Kafteji

Miesmuscheln in Weißweinsoße 14,90 €

Hauptgerichte - vegan bzw. vegetarisch

Kafteji Teller 13,00 €
mit hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli, gebratenem Salat

Makrouna Harra (scharf) 13,50 €
tunesische Nudeln mit Kichererbsen, Tomaten, grüne Erbsen und Karotten

Shakshuka vegetarisch 13,50 €
aus 2 pochierten Eiern in einer Sauce aus Tomaten, Chilischoten und Zwiebeln

Kolla vegan (im Tontopf geschmort nach Sahara-Art) 14,00 €
mit verschiedenem geschmortem Gemüse, getrockneten Pflaumen, hausgemachten Pommes

Djerbareis (dreimal gedämpft) 14,00 €
*mit Mangold, Koriander, Petersilie, Rosinen, Kichererbsen, Erbsen, Möhren, Kartoffeln, Tsatsiki
oder alternativ als vegane Variante ohne Tsatsiki dafür mit Hummus*

Couscous (gedämpft) 14,50 €
mit Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Rosinen, Kichererbsen

vegetarischer Grillteller 14,50 €
mit Makali, Haloumi, Djerbareis, gegrilltem Salat, Tsatsiki, hausgemachten Pommes und Harissa-Aioli



Fleischgerichte

Kafteji Teller Merguez (gegrillt) mit gegrilltem Salat, hausgemachten Pommes, Harrissa-Aioli	15,90 €
Tajine Oase mit Hähnchen und eingelegten Zitronen, dazu hausgemachtes Brot oder Djerbareis	16,50 €
Makrouna Harra (scharf) tunesische Nudeln mit Kichererbsen, Tomaten, Rindfleisch, Lorbeer und Peperoni	17,00 €
Shakshuka mit Merguez aus 2 pochierten Eiern in einer Sauce aus Tomaten, Chilischoten und Zwiebeln	15,90 €
Couscous (gedämpft) mit Hähnchen mit Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen	16,50 €
Couscous (gedämpft) mit Merguez mit Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen	18,50 €
Hähnchenfilet (gegrillt) mit Djerbareis, Tsatsiki, hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli und Salat	16,50 €
Rinderfiletstreifen (gegrillt) mit Djerbareis, hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli	21,50 €
Couscous (gedämpft) mit Rindfleisch mit Gemüse der Saison, Pimentos, Rosinen, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen	18,50 €
Kolla mit Rindfleisch (im Tontopf 12 Stunden geschmort nach Sabara-Art) mit verschiedenem geschmorten Gemüse, getrockneten Pflaumen, hausgemachten Pommes	18,90 €
Couscous (gedämpft) Royal mit Merguez, Rindfleisch, Hähnchen, Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen	21,50 €
Couscous (gedämpft) mit Lammkoteletts mit Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen	24,00 €
Lammkoteletts mit Djerbareis, Tsatsiki, tunesischem Salat, hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli	24,00 €



Fischgerichte

Linguine mit Meeresfrüchten (scharf)

16,90 €

Shakshuka mit Meeresfrüchten

17,00 €

aus 2 pochierten Eiern in einer Sauce aus Tomaten, Chilischoten und Zwiebeln

Kolla de poisson

21,00 €

Doradenfilet, Meeresfrüchte, leichte Tomatensauce, Oliven, Erbsen und hausgemachte Pommes

Couscous (gedämpft) mit Doradenfilet

19,00 €

mit Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen

Doradenfilet (gegrillt)

19,00 €

mit Djerbareis, Tsatsiki, tunesischem Salat, hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli

Couscous (gedämpft) a la Maison Bleue

21,00 €

mit Doradenfilet und Meeresfrüchten, Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen

Gemischte Platten für zwei Personen

vegetarische Platte für zwei Personen

29,00 €

mit Breka, Salat, verschiedenem Gemüse vom Grill, Halloumi, Hummus, gegrilltem Salat, Oumek horiya (Karottensalat), Couscous, Tsatsiki, hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli und frittiertem Blumenkohl

Grillfleischplatte für zwei Personen

48,00 €

mit gegrilltem Salat, Djerbareis, Salat und hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli, Tsatsiki, Hummus und frittiertem Blumenkohl

Fischplatte für zwei Personen

48,00 €

mit Doradenfilet, Moules, Calamaretti und Gambas, mit gegrilltem Salat, Djerbareis, Tsatsiki, hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli und frittiertem Blumenkohl

Dessert

vier verschiedene Sorten tunesisches Gebäck (hausgemacht und nicht so süß)

6,50 €

Crème de Noisette mit verschiedenen Nüssen

5,50 €

Mousse au Chocolat auf Moccasauce und Beeren

6,90 €

Extras

Portion extra Brot

1,00 €



Erfrischungsgetränke

<i>Spreequell naturell oder classic</i>	0,2 l	2,90 €
	0,75 l	5,90 €
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero,</i>	0,2 l	3,30 €
<i>Ginger Ale</i>	0,3 l	3,50 €
<i>BioZisch Blutorange</i>	0,33 l	4,00 €
<i>Kraftmalz</i>	0,33 l	3,50 €
<i>Club Mate</i>	0,33 l	3,50 €

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>Apfelsaft, 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	3,90 €
<i>Bitburger Pils (alkoholfrei)</i>	0,33 l	3,70 €
<i>Hefeweizen</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Hefeweizen (alkoholfrei)</i>	0,5 l	4,90 €

Aperitifs / Longdrinks

<i>Cremant Brut, Domain de Moulin - Elsass., trocken, fein</i>	0,1 l	6,00 €
<i>Aperol Spritz</i>		7,00 €
<i>Limoncello Spritz</i>		7,00 €
<i>Granatapfel Spritz (auf Wunsch auch als alkoholfreie Variante)</i>		7,00 €
<i>Hugo (auf Wunsch auch als alkoholfreie Variante)</i>		7,00 €
<i>Gin Tonic - Bombay Gin</i>		8,00 €
<i>Negroni</i>		7,50 €
<i>Whisky Sour</i>		8,00 €

Heißgetränke

<i>Mocca mit Rosenwasser</i>		3,80 €
<i>Frischer Minze-Ingwertee</i>		4,00 €
<i>Kännchen grüner Tee mit frischer Minze (wahlweise mit Pinienkernen zzgl. 3,00 €)</i>		5,00 €
<i>Kännchen schwarzer Tee mit frischer Minze (wahlweise mit Pinienkernen zzgl. 2,00 €)</i>		5,00 €



Offene Weine rot

	0,2 l	6,50 €
<i>Montepulciano</i> - Umbrien Italien, trocken, ausgewogen, weich, kraftvoll	0,2 l	7,30 €
<i>Pinot Noir D'Oc Les Jamelles IGP</i> , Südfrankreich, trocken	0,2 l	7,00 €
<i>Syrah Pays D'Oc Les Jamelles IGP</i> , Südfrankreich, trocken	0,2 l	6,50 €
<i>Tempranillo (alkoholfrei)</i> , Noten von Kirsche, Erdbeere & Maulbeere, Region Valbuena de Duero – Spanien		

Offene Weine weiß

	0,2 l	6,50 €
<i>Grauburgunder QbA</i> - Rheinessen, trocken, fruchtig	0,2 l	6,50 €
<i>Riesling</i> - Rheinessen, trocken, frisch	0,2 l	6,50 €
<i>Le Petit Chavin (alkoholfrei)</i> , Noten von Apfel & Zitrus, halbtrocken, Region Bézier – Frankreich		

Offene Weine rosé

	0,2 l	6,50 €
<i>Heitlinger Spätburgunder</i> , Baden, trocken, üppig, frisch	0,2 l	6,50 €
<i>Lussory Rosé (alkoholfrei)</i> , Noten von verschiedenen Beeren, trocken, Region La Mancha – Spanien		

Sekt

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

Flaschenweine rot

	0,75 l	22,00 €
<i>Rioja Mesa Mayor Tempranillo DOC</i> , Spanien, Bodegas Covila 2015 - trocken, sehr harmonisch und intensiv, Kirsch- und reife Beerenaromen		
	0,75 l	23,50 €
<i>Nero D'Avola Terre Normanne IGT</i> , Sizilien / Italien, Vedovato 2016 – fast schwarz im Glas, Duft von Tabak, Cassis, Beerenlikör, dunkler Schokolade. Kräftig, beerig, saftig am Gaumen, körperreich		
	0,75 l	28,00 €
<i>Mala Vida</i> , Spanien - Valencia Bodegas Antonio Arraez 2014 - trocken, Aromen roter Früchte, aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo und Monastrell. 8 Monate in Eichen-Barrisques		
	0,75 l	26,00 €
<i>Pinot Noir D'Oc Les Jamelles IGP</i> , 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.		
	0,75 l	25,00 €
<i>Syrah Pays D'Oc Les Jamelles IGP</i> , 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.		



Flaschenweine weiß

<i>Riesling Kabinett Haardter Herrenletten, Pfalz, Winzergenossenschaft Weinbiet 2015 - trocken, rassig frisch, mit perfekt eingebundener Säure, etwas mineralisch, feinfruchtig, rund, saftig, Obst-Aromen</i>	0,75 l	24,00 €
<i>Sancerre AC "Les Barannes" Henri Bourgeois, Chavignol/Fankr., trocken, mineralisch, fein, finessenreich</i>	0,75 l	48,00 €
<i>Weisser Burgunder Rheinhessen, Johann Geil Erben 2016 - saftig, fruchtig, weich, angenehm trocken, ausgeprägte Cremigkeit, gute Würze und Frische</i>	0,75 l	28,00 €

Flaschenweine rosé

<i>Heitlinger Spätburgunder, Baden - trocken, üppig, frisch</i>	0,75 l	25,00 €
<i>Malbec Rosé L'Instant Côtes du Lot IGP Cabors – Frankreich / Chateau Vincens 2017, feinfruchtiger, frischer Rosé, Demi-Sec produziert, opulente Frucht v.a. Erdbeeraromatik bei gleichzeitiger Eleganz</i>	0,75 l	26,00 €