



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 6,50 €
traditionelle tunesische Suppe mit Gerste und Lammfleisch

Vorspeisen

Tunesischer Auflauf 5,00 €
mit Huhn oder vegetarisch

Austern fine de claire mit Zitrone, 1 Stück 4,00 €
3 Stück 9,90 €
6 Stück 18,50 €

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 mechwiwa (gegrilltes Gemüse), Rote Bete - Hummus mit Joghurt, mariniertem Schafskäse und Oliven, Kafteji

Miesmuscheln in Weißweinsosse 14,90 €

Hauptgerichte - vegan bzw. vegetarisch

Kafteji Teller 14,00 €
mit hausgemachten Pommes, Harissa-Aioli, gebratenem Salat

Makrouna Harra vegan (scharf) 14,50 €
tunesische Nudeln mit Kichererbsen, Tomaten, grüne Erbsen und Karotten

Shakshuka vegetarisch 14,50 €
aus 2 pochierten Eiern in einer Sauce aus Tomaten, Paprikaschoten und Zwiebeln

Kolla vegan (im Tontopf geschmort nach Sahara-Art) 14,90 €
mit verschiedenem geschmorten Gemüse, getrockneten Pflaumen, hausgemachten Pommes

Djebareis (dreimal gedämpft) wahlweise vegan 14,50 €
mit Mangold, Koriander, Petersilie, Rosinen, Kichererbsen, Erbsen, Möhren, Kartoffeln, Tsatsiki oder alternativ als vegane Variante ohne Tsatsiki dafür mit Hummus

Couscous vegan (gedämpft) 14,90 €
mit Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Rosinen, Kichererbsen

vegetarischer Grillteller 14,90 €
mit Makali, Haloumi, Djebareis, gegrilltem Salat, Tsatsiki, hausgemachten Pommes und Harissa-Aioli



Fleischgerichte

Kafteji Teller Merguez (gegrillt) mit gegrilltem Salat, hausgemachten Pommes, Harrissa-Aioli	16,90 €
Tajine Oase mit Hähnchen und eingelegten Zitronen, dazu hausgemachtes Brot oder Djerbareis, Gemüse	17,50 €
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, Paprikaschoten und Zwiebeln	16,90 €
Couscous (gedämpft) mit Hähnchen mit Gemüse der Saison, Pimentos, Zimt-gerösteten Zwiebeln, Kichererbsen	17,50 €
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	17,50 €
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

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

17,00 €

Kolla de poisson

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

21,00 €

Couscous (gedämpft) mit Doradenfilet

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

19,00 €

Doradenfilet (gegrillt)

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

19,00 €

Couscous (gedämpft) a la Maison Bleue

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

21,00 €

Gemischte Platten für zwei Personen

vegetarische Platte für zwei Personen

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

29,00 €

Grillfleischplatte für zwei Personen

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

48,00 €

Fischplatte für zwei Personen

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

48,00 €

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	6,50 €
<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 Orangensaft</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>Apfelsaftsaft, 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>Celtia (tunesisches Pils)</i>	0,25 l	3,50 €
<i>Budweiser</i>	0,33 l	3,90 €
<i>Bitburger Pils (alkoholfrei)</i>	0,33 l	3,70 €
<i>Hefeweizen</i>	0,5 l	4,90 €
<i>Hefeweizen (alkoholfrei)</i>	0,5 l	4,90 €

Aperitifs / Longdrinks

<i>Pernod</i>	4 cl	6,90 €
<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 / Negroni Spritz</i>		9,00 €
<i>Whisky Sour</i>		9,00 €
<i>Aperol Sour</i>		9,00 €

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. 3,00 €)</i>		5,00 €



Offene Weine rot

<i>Montepulciano - Umbrien Italien, trocken, ausgewogen, weich, kraftvoll</i>	0,2 l	6,50 €
<i>Pinot Noir D'Oc Les Jamelles IGP, Südfrankreich, trocken</i>	0,2 l	7,30 €
<i>Syrah Pays D'Oc Les Jamelles IGP, Südfrankreich, trocken</i>	0,2 l	7,00 €
<i>Magnifique, tunesischer Wein trocken</i>	0,2 l	7,50 €

Offene Weine weiß

<i>Grauburgunder QbA - Rheinhessen, trocken, fruchtig</i>	0,2 l	6,50 €
<i>Riesling - Rheinhessen, trocken, frisch</i>	0,2 l	6,50 €
<i>Magnifique, tunesischer Wein trocken</i>	0,2 l	7,50 €
<i>Vin Orange, D'Oc Les Jamelles IGP, Südfrankreich, trocken</i>	0,1 l	5,00 €

Offene Weine rosé

<i>Heilinger Spätburgunder, Baden, trocken, üppig, frisch</i>	0,2 l	6,50 €
<i>Magnifique, tunesischer Wein trocken</i>	0,2 l	7,50 €

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 - trocken, sehr harmonisch und intensiv, Kirsch- und reife Beerenaromen</i>	0,75 l	22,00 €
--	--------	---------

<i>Nero D'Avola Terre Normanne IGT, Sizilien / Italien, Vedovato – fast schwarz im Glas, Duft von Tabak, Cassis, Beerenlikör, dunkler Schokolade. Kräftig, beerig, saftig am Gaumen, körperreich</i>	0,75 l	23,50 €
--	--------	---------

<i>Mala Vida, Spanien - Valencia Bodegas Antonio Arraez - trocken, Aromen roter Früchte, aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo und Monastrell. 8 Monate in Eichen-Barriques</i>	0,75 l	28,00 €
--	--------	---------

<i>Pinot Noir D'Oc Les Jamelles IGP, Südfrankreich – 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	26,00 €
--	--------	---------

<i>Syrah Pays D'Oc Les Jamelles IGP, Südfrankreich - 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	25,00 €
--	--------	---------

<i>Magnifique Cuvee, tunesischer Wein trocken</i>	0,75 l	28,00 €
---	--------	---------

<i>Magnifique Vieux, tunesischer Wein trocken</i>	0,75 l	32,00 €
---	--------	---------



Flaschenweine weiß

<i>Riesling Kabinett Haardter Herrenletten, Pfalz, Winzergenossenschaft Weinbiet - trocken, rassig frisch, mit perfekt eingebundener Säure, etwas mineralisch, feinfruchtig, rund, saftig, Obst-Aromen</i>	0,75 l	24,00 €
<i>Sancerre AC "Les Baronnes" Henri Bourgeois, Chavignol/Fankr., trocken, mineralisch, fein, finessenreich</i>	0,75 l	48,00 €
<i>Weisser Burgunder Rheinhessen, Johann Geil Erben - saftig, fruchtig, weich, angenehm trocken, ausgeprägte Cremigkeit, gute Würze und Frische</i>	0,75 l	28,00 €
<i>Magnifique weiß, tunesischer Wein trocken</i>	0,75 l	28,00 €
<i>Vin Orange, D'Oc Les Jamelles IGP, Südfrankreich, trocken</i>	0,75 l	34,00 €

Flaschenweine rosé

<i>Heitlinger Spätburgunder, Baden - trocken, üppig, frisch</i>	0,75 l	25,00 €
<i>Malbec Rosé L'Instant Côtes du Lot IGP Cahors – Frankreich / Chateau Vincens, feinfruchtiger, frischer Rosé, Demi-Sec produziert, opulente Frucht v.a. Erdbeeraromatik bei gleichzeitiger Eleganz</i>	0,75 l	26,00 €
<i>Magnifique rose, tunesischer Wein trocken</i>	0,75 l	28,00 €