

# SPEISEN

## Aus unserer Tavernenküche:

### Cuisine de la taverne:

- Knusprig gebratene Reibeküchle wahlweise mit  
Galettes de pommes de terre croustillantes avec au choix

Apfelkompott <sup>2,3,5</sup> Compote de pommes	7,00€
Räucherlachs und Kräutertopfen <sup>2,3,5,D,G</sup> Saumon fumé avec fromage blanc aux herbes	13,90€
- Tisanam: klassischer römischer Eintopf aus Graupen, Gemüse und  
Schinken, dazu unser hausgebackenes Römerbrot<sup>2,3,4,A,I</sup>

	8,00€
--	-------

Ragoût romain classique à base d'orge, de légumes et de jambon avec notre pain romain fait maison
- Moretum (Ziegenfrischkäse mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl)  
mit hausgebackenem Römerbrot<sup>A,G,2</sup>

	8,00€
--	-------

Moretum (Fromage de chèvre frais avec herbes, ail et huile d'olive) avec notre pain romain fait maison
- Schiefersteinplatte „Taverne“ mit Moretum, Räucherlachs,  
Salsiccia, Bohnen, Datteln, Feigensenf und hausgebackenem  
Römerbrot<sup>1,3,A,G,D;J</sup>

	13,50€
--	--------

Hors d'oeuvre „Taverne“ avec moretum, saumon fumé, salsiccia, haricots, dattes et moutard de figues avec notre pain romain fait maison
- Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites  
und Salat<sup>A,C;J</sup>

	13,90€
--	--------

Escalope de porc panée avec frites et salade

## Frisch aus dem Steinbackofen: Tout frais de notre four de a sole de pierres:

🍷	Hausgemachte Pizza	
	Klassisch (Salami, Pilze, Peperoni) <sup>A,C,G,L,1,2,3,5</sup>	11,00€
	Salami, champignons et piments	
	Romana (Schinken, Pilze, Paprika) <sup>A,C,G,L,1,2,3,5,8</sup>	11,00€
	Jambon, champignons et poivron rouge	
	Tonno (Thunfisch, Zwiebeln) <sup>A,C,D,G</sup>	11,00€
	Thon et oignons	
	Vegetarisch (Tomate, Mozzarella, Pesto) <sup>A,C,G,2</sup>	11,00€
	Tomates, mozzarella et pesto	

Sie möchten Ihre Pizza selbst zusammen stellen? Sprechen Sie uns an!

## Aus unserer Patisserie: Nos patisseries:

🍷	Täglich frische Kuchen und Torten <sup>1,5,A,C,E,G,H</sup>	3,00€
	gâteau frais	











## Eisspezialitäten: Glaces:

🍷	Kugel Eis <sup>C,G</sup>	1,50€
	La boule	
🍷	Sahne <sup>G</sup>	0,50€
	Crème chantilly	
🍷	Topping <sup>2,G</sup>	0,50€
	Garnitures	

# GETRÄNKE





## Kaltgetränke:

### Boissons:

	Mineralwasser Eau minérale	0,25l	2,40 €
	hausgemachte Limonade <sup>1</sup> Limonade faite maison		3,90 €
	Apfelsaftschorle Jus de pommes pétillant	0,33l	3,00 €
	Rhabarberschorle Jus de rhubarbe pétillant	0,33l	3,00 €
	Afri Cola <sup>1,3,12</sup> Afri coca	0,2l	2,40 €
	Afri Cola zuckerfrei <sup>1,3,12</sup> Afri coca sans sucre	0,2l	2,40 €
	Bluna Zitrone Bluna citron	0,2l	2,40 €
	Bluna Orange <sup>1,3</sup> Bluna orange	0,2l	2,40 €
	Bluna Orange Cola <sup>1,12</sup> Bluna orange coca	0,2l	2,40 €
	Orangina Orangina	0,25l	3,00 €

## Biere:

### Bieres:

	Karlsberg UrPils <sup>A</sup>	0,33l	3,00 €
	Karlsberg Radler <sup>A</sup>	0,33l	3,00 €
	Karlsberg Gründels fresh <sup>3,8,A</sup>	0,33l	3,00 €
	Karlsberg Hefeweizen <sup>A</sup> (auch alkoholfrei) Levure de blé (aussi sans alcool)	0,5l	4,20 €

## Weine:

### Vins:

	Grauburgunder <sup>L</sup> Vin blanc	0,2l	4,50 €
	Cal y Canto Rosé <sup>L</sup> Vin rosé	0,2l	4,50 €
	Chianti Colli Senesi <sup>L</sup> Vin rouge	0,2l	4,50 €
	Weinschorle <sup>L</sup> Vins légèrement pétillants	0,2l	3,00 €
	Crémant <sup>L</sup>	0,1l 0,7l	3,50 € 21,00 €

## Heißgetränke:

### Boissons Chaudes:



	Tasse Kaffee <sup>12</sup> Café	2,20 €
	Tasse entkoffeinierter Kaffee Café décaféiné	2,20 €
	Cappuccino mit Milch <sup>G,12</sup> Cappuccino avec lait	2,90 €
	Espresso <sup>12</sup> Espresso	2,20 €
	Latte Macchiato <sup>G,12</sup> Latte Macchiato	3,20 €
	Warme Schokolade <sup>G,12</sup> Chocolat chaud	2,90 €
	Tasse Tee Thés	2,20 €