

Französische Spezialitäten

Spécialités françaises / French specialities

Friánd

Fleischpastete mit Schweinefleisch
dazu verschiedene Marktsalate

*Friánd – Feuillet farci la viande de porc
et accompagn de salades fra ches*

*Friánd – pork meat pie
with different market salads*

€ 9,80



Croque Monsieur

Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur

Croque Monsieur (jambon-fromage-pain de mie) et saladée

Croque Monsieur (ham-cheese toast) and salad

€ 8,90

Baguette mit Schinken & Tomaten, überbacken mit Emmentaler Käse

Jambon, emmental et tomates

Ham, Emmental cheese and tomatoes

€ 8,20



Original Elsässer Flammkuchen

Tartes flambées alsaciennes / Original Alsatian tartes flambées

Elsässer Art

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln

Classique – Crème fraîche, lardons, oignons

Alsation – Crème fraîche, bacon, onions

€ 9,50

Gratinée

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Käse

Gratinée – Crème fraîche, lardons, oignons, fromage

Au gratin – Crème fraîche, bacon, onions, cheese

€ 10,20

Süßer Flammkuchen

Tartes flambées sucrées / Sweet tartes flambées

Apfel

Crème fraîche, Apfelscheiben, Zimt & Zucker

Classique – Crème fraîche, lardons, oignons

Alsation – Crème fraîche, bacon, onions

€ 9,50



Liebe Gäste, um Ihnen frische „tartes flambées“ servieren zu dürfen bedarf es manchmal etwas Zeit. Wir hoffen auf Ihr Verständnis sollte es gelegentlich einmal etwas länger dauern. Das Team des „Bistro Tomi Ungerer“ wünscht Ihnen einen schönen Aufenthalt und „bon appétit“.

Chers visiteurs, la préparation de tartes flambées fraîches demande parfois un peu de temps. Nous vous remercions de votre compréhension en cas de temps d'attente prolongé. L'équipe de « Bistro Tomi Ungerer » vous souhaite de passer un agréable séjour et bon appétit.

Dear guests, all our 'tartes flambées' are made fresh and the preparation can take some time. Thank you for your understanding if the waiting time should be longer than usual. The team of Bistro Tomi Ungerer wishes you a nice stay and 'bon appétit'.



Die vegetarische Alternative

Nos alternatives végétariennes / Vegetarian Alternatives



Baguette

mit Tomaten-Mozzarella, „Pesto italiano“
und frischen Marktsalaten

*Baguette avec Tomates-mozzarella, pesto italien
et salade fraîche et croquante*

Baguette with tomato-mozzarella, Italian pesto and fresh salad

€ 8,20

Salat „Tomi Ungerer“

Saison-Salate mit rotem Paprika, gelben Kirschtomaten,
gehobeltem Grana Padano Käse und Picos de Jeréz an
Honig-Senf-Dressing mit französischem Baguette

*Laitues de saison avec poivron rouge, tomates-cerises jaunes,
grana padano râpé, Picos de Jeréz avec vinaigrette miel-moutarde
et baguette française*

*Seasonal salad with herbal chicken strips, red peppers, yellow cherry
tomatoes, grated Grana Padano cheese and Picos de Jeréz, with
honey mustard dressing with French baguette*

€ 9,90

Kuchen

Gâteaux / Cake

Verschiedene Obst- und Sahnetorten aus der Kuchenvitrine. Fragen Sie nach unserem Angebot

*Assortiment de tartes aux fruits ou à la crème à choisir dans notre
présentoir. Renseignez-vous auprès de notre personnel.*

*Assorted slices of fruit and cream cakes from our cake stand
- please ask for today's selection.*

Hausgemachte Elsässer Apfeltarte
*Tarte aux pommes alsacienne maison /
Homemade apple pie*

€ 3,80

Obstkuchen
Tarte aux fruits / Fruit cake

€ 3,80

Sahnetorten
*Tarte à la crème /
Cream cake*

€ 4,20



Hausgemachte Suppe der Saison

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne!

*Soupe maison de saison
Demandez conseil à notre personnel !*

*Home-made soup of the season
Ask a member of staff for more info.*

€ 4,50

Saumon fumé nach Original italienischem Rezept

Geräucherter Lachs mit Feigen-Senfsauce
und französischem Baguette

Saumon fumé, avec sauce à la moutarde et aux figues, baguette

*Smoked salmon based on original Italian recipe,
with fig & mustard sauce and French baguette*

€ 11,50

Salat „Tomi Ungerer“

Saison-Salate mit Landschinken,
rotem Paprika, gelben Kirschtomaten,
gehobeltem Grana Padano Käse
und Picos de Jeréz an Honig-Senf-Dressing
mit französischem Baguette

*Laitues de saison avec jambon de pays,
poivron rouge, tomates-cerises jaunes, grana padano râpé,
Picos de Jeréz avec vinaigrette miel-moutarde et baguette*

*Seasonal salad with Country ham, red peppers, yellow
cherry tomatoes, grated Grana Padano cheese and Picos de Jeréz,
with honey mustard dressing and French baguette.*

€ 11,50

1 Stück Obst- oder Sahnetorte nach Wahl

dazu einen Café au lait – Milchkaffee

*Une part de tarte aux fruits ou à la crème au choix
avec un café au lait*

*Slice of fruit or cream cake of your choice
and a Café au lait – white coffee*

€ 8,50

Bier

Bière / Beer

	Premium Pils – frisch vom Fass <i>Bière blonde à la pression / Draught beer</i>	0,3l	€ 4,70
	0.0 Alkoholfreies Pils <i>Bière blonde sans alcool / Non-alcoholic beer</i>	Fl. 0,33l	€ 4,70
	0.0 Radler Alkoholfrei <i>Panaché sans alcool / Non-alcoholic shandy</i>	Fl. 0,33l	€ 4,70
	Weißbier mit feiner Hefe vom Fass <i>Bière blanche avec levure fine à la pression / Draught wheat beer</i>	0,3l 0,5l	€ 4,70 € 6,10
	ALKOHOLFREI <i>Bière blanche non-filtrée – sans alcool / Non-alcoholic unfiltered wheat beer</i>	Fl. 0,33l	€ 4,70
	Picon (<i>Bière / Beer</i>)	0,3l	€ 5,30

Dallmayr Spezialitäten

Spécialités / Specialties

Café au lait - Milchkaffee	Tasse	€ 4,60
Café Crème	Tasse	€ 3,40
Cappuccino	Tasse	€ 4,50
Espresso	Tasse	€ 3,10
Espresso Macchiato	Tasse	€ 3,50
Heiße Trinkschokolade mit Milchschaum <i>Chocolat chaud avec mousse de lait / Hot chocolate with frothed milk</i>	Tasse	€ 4,30
Tee Pyramidenbeutel, verschiedene Sorten <i>Thé en sachet pyramide, assortiment varié / Pyramid tea bags, different flavours</i>	Glas	€ 3,10
Dallmayr Gold löslicher Kaffee, entkoffeiniert <i>Café soluble, décaféiné / Instant coffee, decaffeinated</i>	Tasse	€ 3,40

Alle Kaffeespezialitäten erhalten Sie auch entkoffeiniert oder mit lactosefreier Milch.

Sur demande, nos spécialités peuvent aussi être préparées sans caféine ou avec du lait sans lactose.

All our coffees can also be prepared decaffeinated or with lactose-free milk.

Champagner – Sekt – Wein

Château Ollwiller Crémant Brut	0,1l 0,75l	€ 6,20 € 39,00
Kir (Crème de Cassis – Sekt)	0,1l	€ 6,90
Riesling AOC Grand Cru, Domaine d'Ollwiller, Elsass	0,1l 0,75l	€ 4,20 € 26,00
Pinot Noir AOC, Domaine d'Ollwiller, Elsass	0,1l 0,75l	€ 4,20 € 26,00
Rosé - Domaine d'Ollwiller, Elsass	0,1l 0,75l	€ 4,20 € 26,00
Weinschorle <i>Vin – eau gazeuse / Wine spritzer</i>	0,25l	€ 5,70

Spirituosen

Remy Martin VSOP	40 %	2 cl	€ 5,40
„Schloß Balthasar“, Selektion Waldhimbeer-Geist, Kirschwasser, Williamsbirnen-Brand, Zibärtele, Mirabellenwasser destilliert im Europa-Park	40 %	2 cl	€ 4,70
Ramazzotti – Milano	30 %	4 cl	€ 5,20
Grand Marnier	40 %	2 cl	€ 4,70
Baileys	17 %	2 cl	€ 5,20
Johnny Walker Red Label – Scotch	40 %	2 cl	€ 5,20
Ricard	45 %	4 cl	€ 4,70
Balthasar GIN Europa-Park Edition		2 cl	€ 6,50
Balthasar Vodka Europa-Park Edition		4 cl	€ 8,50
Jägermeister – Kräuterlikör	35 %	2 cl	€ 4,70

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie Fragen zu Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Veillez-vous adresser à notre personnel en cas d'allergie, d'intolérance alimentaire ou pour toute question concernant les additifs.

Please contact a member of staff about any food allergies, intolerances and questions about additives.

Long-Drinks

Campari Soda / Orange	4 cl	€ 8,50
Balthasar GIN, Europa-Park Edition mit Thomas Henry Tonic	4 cl	€ 9,50
Balthasar Vodka, Europa-Park Edition mit Thomas Henry Bitter Lemon	4 cl	€ 9,50
Bacardi Cola (<i>Bacardi, coca / Bacardi and coke</i>)	2 cl	€ 8,50
Whiskey Cola (<i>whiskey coca / whiskey coke</i>)	2 cl	€ 8,50
Aperol Spritz (Likör mit Sekt) <i>Aperol, vin mousseux / Aperol with sparkling wine</i>	4 cl	€ 8,50
Hugo Ein erfrischender Cocktail aus Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser und frischer Minze <i>Un cocktail rafraichissant au vin mousseux, sirop de sureau, eau minérale et menthe fraîche / A refreshing cocktail with sparkling wine, elderflower syrup, mineral water and fresh mint</i>		€ 8,50

Die In-Getränke ...
Les boissons en vogue ... / The trendy drinks ...

Alkoholfreie Cocktails

Cocktails sans alcool / Non-alcoholic Cocktails

„Nadine“ Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Bitter Lemon, Blue Curaçao alkoholfrei <i>Jus d'orange, jus d'ananas, nectar de fruit de la passion, Schweppes Bitter Lemon, Curaçao blue sans alcool / Orange, pineapple, passion fruit nectar, Schweppes Bitter Lemon, non-alcoholic Blue Curaçao</i>	€ 7,50
„Driver's Delight“ Der bittersüße Cocktail aus Bitter Lemon, Maracujanektar und schwarzem Johannisbeernektar <i>Un cocktail à la fois doux et amer, mélange de Bitter Lemon, de nectar de fruit de la passion et de nectar de cassis / A bittersweet cocktail of Bitter Lemon, passion fruit nectar and blackcurrant nectar</i>	€ 7,50

Alkoholfreie Getränke

Boissons sans alcool / Non-alcoholic Drinks

Coca-Cola Original Taste, Coca Cola light taste, Fanta, mezzo mix, Sprite, Fuze Tea	0,3l 0,4l	€ 3,80 € 4,40
 ViO Stilles Mineralwasser <i>Eau minérale plate / Still mineral water</i>	Fl. 0,25l	€ 3,30
 Apollinaris Selection <i>Eau minérale légèrement pétillante / Medium mineral water</i>	Fl. 0,25l	€ 3,30
Thomas Henry Tonic Water <i>Indian Tonic Water</i>	Fl. 0,2l	€ 3,70
Thomas Henry Bitter Lemon <i>Bitter Lemon</i>	Fl. 0,2l	€ 3,70
 Orangensaft <i>Jus d'orange / Orange juice</i>	Fl. 0,2l	€ 3,50
 Apfelsaft <i>Jus de pomme / Apple juice</i>	Fl. 0,2l	€ 3,50
 Fruchtschorle Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Apfel	0,3l 0,4l	€ 4,20 € 4,40

Jus de fruit pétillant – cassis, rhubarbe, fruit de la passion, pomme

Fruit spritzer – blackcurrant, rhubarb, passion fruit, apple

 ViO BIO LIMO ORANGE  ViO BIO LIMO ZITRONE & LIMETTE	Fl. 0,3l	€ 4,40
<i>Limonade orange, Citron & citron vert / Lemonade orange, Lemon & lime</i>		

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie Fragen zu Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Veillez-vous adresser à notre personnel en cas d'allergie, d'intolérance alimentaire ou pour toute question concernant les additifs.

Please contact a member of staff about any food allergies, intolerances and questions about additives.