

mosaïque

Aslama!

Willkommen im Mosaïque!

Manchmal müssen die Dinge verändert werden, um sie zu erhalten. Aus dem "Karthago" ist nun das "Mosaïque" geworden.

Dieser neue Name klingt ein wenig geheimnisvoll – zugleich verrät er aber auch unser neues Konzept: Tapas goes Tunis – das sind viele kleine "Steinchen", die Sie in die Welt der modernen tunesischen Küche eintauchen lassen.

Doch auch der Tradition sind wir nach wie vor verbunden. Ob Brik, Couscous, Dorade oder Lammfilet – all diese Lieblingsgerichte unserer "Karthago"-Gäste Finden Sie in dieser Speisekarte.

Wir wünschen Ihnen einen Abend voller Genuss und Entspannung,

Hedi Bel Hadj

Mosaïque

Täglich ab 17.30 Uhr (Küche bis 23.00 Uhr). Dienstag Ruhetag
www.restaurant-mosaicque.de

Falls Sie Ihre Brille vergessen haben, reichen wir Ihnen zum Lesen der Speisekarte gerne ein passendes Modell.

Apéritif

Kir (Cassis mit Weisswein)	2,50 €
Portwein	2,50 €
Yeni Raki	2,50 €
Martini: Bianco, Rosso, Extra Dry	2,50 €
Sherry: Medium Dry, Dry Seco Cream	2,50 €
Campari-Soda	3,50 €
Campari-Orange	3,50 €
Ricard	2,50 €
Wodka Lemon	3,50 €
Gin Tonic	3,50 €

Brik

In Tunesien beginnt man das Essen mit einer Vorspeise. Hierzu gehören leckere kleine Teigtaschen, sogenannte Brik. Diese Blätterteigtaschen sind gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Ei, Knoblauch, Käse und Petersilie.

Brik à l'oeuf mit Grundfüllung	3,50 €
Brik Chodra vegetarisch; mit Grundfüllung, Spinat und Champignons	4,00 €
Brik Ton mit Grundfüllung und Thunfisch	4,00 €
Brik Aischa mit Grundfüllung, Krabben und Spinat	4,50 €

Tapas Mosaïque

Mosaïque Platte (ab 2 Pers) Eingelegte Paprika, Zucchini, Tomaten, Peperoni (scharf), Tintenfischsalat in Knoblauch-Olivenöl, gefüllte Weinblätter, Schafskäse, Avocadosalat, Oliven, Kichererbsen, Harissa, Olivenpastencreme, Thunfisch und Tsatsiki. Dazu Brot	PP. 6,80 €
Mosaïque Schälchen 1 Eingelegte Paprika, Zucchini, Tomaten, Champignons in Knoblauch-Olivenöl, Schafskäse, Avocadosalat und Oliven. Dazu Brot	3,80 €
Mosaïque Schälchen 2 Tintenfischsalat, Thunfisch, Harissa, Kichererbsen, Tsatsiki und Oliven. Dazu Brot	3,80 €

Tapas goes Tunis

Frische Champignons

auf Blattspinat,
mit Sauce Hollandaise überbacken

3,80 €

Ratatouille

ein Gericht aus in Öl gesottenem Gemüse,
Tomaten, Zwiebeln, grünen Pfeffer-schoten,
Auberginen, Zucchini, Knoblauch und Harissa*

3,80 €

Couscous mit Gemüse

4,80 €

Merguez vom Grill (2 Stück)

(tunesische Würstchen, hausgemacht aus Lamm- und Kalbfleisch)
garniert mit Harissa*

3,80 €

Lammfleisch in pikanter Sauce

5,80 €

Geschnetzeltes Hähnchenfilet in pikanter Sauce

5,80 €

Kaninchen in Olivensauce

5,80 €

*Harissa ist eine Paste aus Peperonischoten mit Knoblauch und Gewürzen.

Suppen

Lablabi - Kichererbsensuppe

2,80 €

Tomatencremesuppe

mit Gin und Basilikum

3,80 €

Schorba Hut

Orientalische Fischsuppe (scharf)

groß 4,80 €

klein 2,80 €

Salade

Salade Berbère - Rohkostsalat,
Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln,
in Vinaigrette-Pfefferminz-Dressing,
mit Oliven und Schafskäse

3,80 €

Salade Karthago - Köstliche Salatkomposition mit Rohkostsalat, eingelegter Paprika, Zucchini, Tomaten, Peperoni (scharf), gefüllten Weinblättern, Schafskäse, Avocadosalat und Thunfisch **6,80 €**

Warme Vorspeisen

Überbackener Ziegenkäse
auf buntem Salat, mit Preiselbeeren **5,80 €**

Ojja Merguez
Rührei mit Merguez und Ratatouille. Scharf! **5,80 €**

Chakchouka - Tunesisches Ratatouille
ein Gericht aus in Öl gesottenem Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, grünen Pfeffer-schoten, Auberginen, Zucchini, Knoblauch und Harissa. Serviert mit einem Ei **5,80 €**

Gefüllte Weinblätter
mit Zitronensauce, garniert mit Tomatenscheiben **5,80 €**

Fisch

Riesengambas
in würziger Kräutersauce (mit viel Knoblauch), dazu Reis **13,80 €**

Fischteller Salambo
Verschiedene Fischfilets vom Grill mit Sauce Café de Paris, dazu Reis **13,80 €**

Fischfilet Neptun
Fischfilet in Teigtasche mit Spinat und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Reis **13,80 €**

Fischplatte ROYAL (ab zwei Personen)
Riesengambas in würziger Kräutersauce (mit viel Knoblauch), Sepia und verschiedene Fischfilets von Grill. Dazu Couscous, Gemüse und Salat **16,80 €**

mosaïque

Bitte Fragen Sie doch auch, was uns heute ins Netz gegangen ist!
z.B. Dorade, Seeteufel oder Loup de mer (Seewolf)

Geflügel

„Was der Chef am liebsten isst“

Zarte Hähnchenbrustfilets in Teigtasche,
mit Champignons und Käse überbacken,
dazu Kartoffelscheiben aus dem Backofen

12,80 €

Hähnchenfilets Karthago

in Teigtasche mit Spinat und
Schafskäse überbacken, dazu Reis

12,80 €

Hähnchenbrustfilets Karawane

Zwei Hähnchenfilets in Teigtasche,
gefüllt mit Spinat, Champignons und
zwei verschiedenen Käsesorten,
dazu Kartoffelscheiben aus dem Backofen

13,80 €

Spezialitäten aus dem Backofen

Civet de Lapin

Kaninchen in Olivensauce,
dazu Couscous

12,80 €

Kouscha Chakchouka (aus dem Backofen)

Geschnetzeltes Hähnchenfilet mit Ratatouille

11,80 €

Tagin Chakchouka

Lammfleisch mit Ratatouille

12,80 €

Mosaïque

Für Liebhaber frischer, knackiger Salate
empfehlen wir unseren bunten Salatteller
mit saisonalen Salaten an Vinaigrette-Dressing **2,80 €**

Couscous...

...ist ein tunesisches Nationalgericht. Hartweizengrieß wird mit Wasser und Olivenöl befeuchtet, gesiebt, gerollt und zweimal im Dampf einer Gemüsesuppe gegart.

Couscous wird mit verschiedenen delikaten Gemüsesorten angerichtet.

Couscous Choudra

vegetarisch, mit viel Gemüse

9,80 €

Couscous Djej

mit Hähnchenfilet, in pikanter Sauce

12,80 €

Couscous Allousch

mit Lammfleisch in pikanter Sauce

12,80 €

Couscous Mechoui

mit Lammkoteletts, Hähnchenfilet und Lammfilet.

Dazu Merguez vom Grill

14,80 €

Couscous ROYAL,

mit Lammfleisch und Hähnchenfilet in pikanter Sauce.

Dazu Merguez vom Grill

13,80 €

Falls Sie Couscous noch nicht kennen, reichen wir Ihnen gerne eine Kostprobe.

Couscous Tafeln ab 2 Personen:

Couscous Tafel 1

- Riesengambas in würziger Kräutersauce (mit viel Knoblauch)
- Hähnchenbrustfilets in Teigtasche mit Champignons und überbackenem Käse
- Kaninchen in Olivensauce
- Dazu Couscous und Gemüse

p.P. 16,80 €

Couscous Tafel 2

- Mosaique Platte
Eingelegte Paprika, Zucchini, Tomaten, Peperoni (scharf), Tintenfischsalat in Knoblauch-Olivenöl, gefüllte Weinblätter, Schafskäse, Avocadosalat, Oliven, Kichererbsen, Harissa, Thunfisch, Tsatsiki, dazu Brot
- Lammfilet in Teigtasche
mit Spinat und Sauce CaPè de Paris überbacken
- Huhn aus dem Backofen mit Ratatouille.
- Dazu Couscous und Gemüse

p.P. 17,80 €

Lamm

Kostilliet

Lammkoteletts vom Grill, mit Rosmarin überbacken.
Dazu Kartoffeln und Gemüse

13,80 €

Lammfilet Oregano

Lammfilet vom Grill in Oregano-Knoblauch-
Tomatensauce. Dazu Kartoffeln und Gemüse

14,80 €

Celle d`Agneau aux Herbe - Lammrücken im Kräutermantel

dazu Kartoffelscheiben oder Couscous mit Gemüse

15,80 €

Carré d`agneau Rosmarin - Lammcarré mit Rosmarin überbacken

dazu Kartoffelscheiben oder Couscous mit Gemüse

15,80 €

Dessert

Crème Caramel

2,80 €

Eisbecher Dame Blanche

Vanilleeis mit Eierlikör

3,80 €

Profiterol aux chocolat

Windbeutel mit Vanilleeis und Schokosauce

3,80 €

Tiramisù

garniert mit Früchten

3,80 €

Pâtisserie Tunisienne

Tunesische Gebäckkomposition (5 Sorten)

4,80 €

mosaïque

Wir bieten Ihnen auch kalte und warme Buffets ab 10 Personen außer Haus, mit allen Raffinessen der tunesischen und Französischen Küche, ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt!

Offene Weißweine

	0,2l	0,5l
Manzala Vino de mesa , Spanien trocken, leicht, Fruchtig	3,00 €	6,00 €
Pinot Grigio Bergo du Saggio , Italien Das Bouquet erinnert an reifes Stroh, mit einer Andeutung von Honig, Akazie und Ananas	3,50 €	7,00 €
Chardonnay Lison Pramaggiore , Italien Erinnert an Brotkruste mit einer Anmutung von Banane und reifen Früchten	3,50 €	7,00 €
Bourgogne Chardonnay AC , Frankreich Wer kennt ihn nicht, den Klassiker aus dem Burgund? Mineralisch, Fruchtig, kompromisslos trocken - ein idealer Begleiter zu Meeresfrüchten und Fischgerichten	3,50 €	8,00 €

Offene Roséweine

	0,2l	0,5l
Côtes de Provence , Frankreich samtig und Fruchtig, mit würzigem Duft; angenehm leicht.	3,50 €	8,00 €

Offene Rotweine

	0,2l	0,5l
Manzala Vino de Mesa , Spanien trocken, Fruchtig, leicht.	3,00 €	6,00 €
Côtes du Rhône , Frankreich trocken, Fruchtig, vollmundig, samtig.	3,50 €	7,50 €
Vin du Pays du Gard Rouge , Frankreich Würziger, charaktvoller Südfranzose aus der malerischen Camargue. Herzhaft und harmonisch mit weichen Tanninen. Passt gut zu gegrillten Lammgerichten	3,50 €	7,50 €
Sidi Bou Saïd , Tunesien trocken, aromatisch und weich.	3,50 €	7,50 €

mosaïque

Die Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte.
Bitte fragen Sie uns, wir beraten Sie gern.

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris	Fl. 0,25l	1,80 €
Apollinaris	Fl. 0,75l	3,80 €
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta	Fl. 0,25l	1,80 €
Sprite	0,20l	1,80 €
Apfelschorle	0,20l	1,80 €
Apfelschorle	0,50l	3,80 €
Bitter Lemon, Tonic Water	Fl. 0,20l	1,80 €
Orangensaft, Apfelsaft	0,20l	2,00 €

Biere vom Faß

	0,2l	0,3l	0,5l
Brinkhoff's No. 1	1,40 €	2,10 €	3,00 €
Brinkhoff's Dunkel	1,40 €	2,10 €	3,00 €
Alsterwasser	1,40 €	2,10 €	3,00 €
Radler	1,40 €	2,10 €	3,00 €

Biere Fl.

Jever Fun (alkoholfrei)	0,33l	2,30 €
Maxi-Malz	0,33l	2,50 €
Weizenbier	0,5 l	3,00 €

Digestif

Boukha- Tunesischer Feigenschnaps	2,20 €
Thibarin- Tunesischer Kräuter-Dattel-Likör	2,20 €
Grappa Di Pinot Grigio	2,80 €
Grappa di Barolo	3,20 €
Cointreau	2,20 €
Benedectine	2,20 €
Grand Marnier	2,20 €
Fernet Branca	2,00 €
Ramazotti	2,20 €
Averna	2,20 €

Ouzu 12	1,80 €
Baileys	2,20 €
Sambuca Molinari	1,80 €
Wodka Moskovskaja	2,20 €
Linie Aquavit	2,20 €
Tequila	1,80 €

Cognac & Co 2 cl

103 Bobadilla	2,20 €
Osborne Veterano	2,20 €
Magno	2,20 €
Magno Etiatta Negra	2,50 €
Carlos 1 Solera Gran Reserva	2,80 €
Cardenal Mendoza	3,80 €
Lepanto	4,80 €
Vecchia Romagna Etichetta Nera	2,80 €
Calvados Papidoux	2,20 €
Calvados Boulard	2,50 €
Martell	3,50 €
Hennessy	3,80 €
Otard	4,80 €
Hine	5,80 €

Warme Getränke

Pfefferminztee	1,50 €
Pfefferminztee mit Pinienkernen	1,80 €
Café au lait	1,80 €
Tasse Mokka	1,50 €
Tasse Café	1,50 €
Espresso	1,50 €
Cappuccino	1,80 €
Latte Macchiato	2,00 €