



# C'EST Sa'SIS.

Seit nunmehr über 30 Jahren dürfen wir Sie mit unseren handgefertigten französischen Boulangerie- & Pâtisserie-Produkten verwöhnen. Aus natürlichen Zutaten fertigen wir heute wie damals alles getreu unserer Philosophie: Bei uns geht die Arbeit nicht vom Band, sondern mit Liebe durch Herz und Hand.

Als sich unsere Türen 1992 öffneten, wagten wir kaum davon zu träumen, den Betrieb in der jetzt 2. Generation weiterführen zu dürfen. Sa'SIS verkörpert uns Schwestern, Alina & Eliza Klügling, sowie das gesamte Team des Café Sa'SIS, ohne welches das alles nicht möglich wäre. MERCI!

Auch unter neuem Namen freuen wir uns darauf, Sie mit altbekannter Qualität, Freude und Herzlichkeit bei uns willkommen heißen zu dürfen.

*alina  
&  
eliza*

# PETIT-DÉJEUNER FRÜHSTÜCK

## PETIT-DÉJEUNER <sup>1,3,7</sup>

wahlweise mit Butter, hausgemachte Konfitüre, Petit Pain 4.0  
oder mit Butter, hausgemachte Konfitüre, Croissant 5.0

## MERCI FRÜHSTÜCK <sup>1,3,7</sup>

Jambon, Salami, Emmentaler, Kalbsleberwurst, gekochtes Bio-Ei, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig, Nutella, Mini Petit Pain, Mini Croissant, 1 Scheibe Brot 11.5

## ALLES KÄSE UND MEHR <sup>1,3,7</sup>

Verschiedene Käsesorten, Frischkäse, gekochtes Bio-Ei, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig, Nutella, Mini Petit Pain, Mini Croissant, 1 Scheibe Brot 12.0

## KRONBERGER CELLO <sup>1,4,7</sup>

2 halbe geröstete Milchbutterbrötchen mit Frischkäse & Räucherlachs 11.5

## HUNDERTWASSER FRÜHSTÜCK <sup>1,3,7,8</sup>

2 Spiegeleier auf Sauerteigbrot mit geröstetem Jambon, Butter, hausgemachter Joghurt mit Obst, frischer Orangensaft 13.5

## SA'SIS FRÜHSTÜCK <sup>1,3,4,7,8</sup>

Räucherlachs, Aufschnittplatte, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig, Nutella, Mini Petit Pain, Mini Croissant, 1 Scheibe Brot, kleiner Joghurt mit Obst und Müsli, 1 Glas Crémant & 1 Glas frisch gepresster Orangensaft 19.0

## PARKHOTEL FRÜHSTÜCK <sup>1,3,4,7,8</sup>

Étagère mit Räucherlachs, frisch geschnittenen Tomaten, Zwiebeln & Gurkenscheiben, Frischkäse, getoastete Brioche-Bagels, 1 Glas Crémant & 1 Glas frisch gepresster Orangensaft 20.0

## EXTRAS

Bacon 3.0 // Schinken 2.0 // Salami 2.0 // Käse 2.0

Kleiner Joghurt, Obst & Müsli 5.5 // Obstsalat 4.5

Nutella, Honig oder Marmelade 1.5 // Butter 0.8 // Brot 1.6 // Avocado 3.5

Frischkäse 2.0 // Räucherlachs 4.0 // Pommes frites 4.5

 = veggie //  = vegan

Angaben zu den Allergenen finden Sie in der Mitte der Speisekarte

# PETIT-DÉJEUNER FRÜHSTÜCK

<b>JOGHURT, OBST &amp; MÜSLI</b> <sup>1,7,8</sup> 	8.5
<b>HAUSGEMACHTES GRANOLA</b> <sup>1,7,8</sup>  Griechischer Joghurt & Beeren	10.5
<b>PORRIDGE</b> <sup>1,7,8</sup> <sup>V</sup> mit frischem Obst, Walnüssen & Mandelmilch	9.5
<b>AVOCADO STULLE</b> <sup>1,8</sup> <sup>V</sup> auf geröstetem Sauerteigbrot + 2 pochierte Eier oder 2 Spiegeleier <sup>1,3,8</sup>  + Räucherlachs <sup>1,3,4,8</sup> + Räucherlachs <sup>1,3,4,8</sup> + 2 Eier nach Wahl <sup>1,3,8</sup>	10.9 +2.0 +4.0 +6.0
<b>EGGS-ZELLENT BAGEL</b> <sup>1,3,7,8</sup>  Smashed Avocado, Tomatensalsa, Rührei + Bacon <sup>1,3,7,10</sup>	12.9 +2.0
<b>EGGS-ZELLENT BENEDICT</b>  2 pochierte Eier, geröstetes Brioche, Sauce hollandaise • Bacon <sup>1,3,7,10</sup> • Räucherlachs <sup>1,3,4,7,10</sup> • Florentine – Babyspinat <sup>1,3,7,10</sup>	10.9 12.9 14.9 12.9
<b>BREAKFAST WRAP</b> <sup>1,3,7</sup> Rührei, geschmolzener Cheddar, Jalapeños, Bacon & Avocado-creme	11.5

 = veggie // <sup>V</sup> = vegan

Angaben zu den Allergenen finden Sie in der Mitte der Speisekarte

# PLATS AUX ŒUFS EIERSPEISEN AUS BIO-EIERN

Alle Eierspeisen werden mit 2 Scheiben Brot & französischer Butter serviert

## RÜHREI

 Rührei Natur <sup>3</sup>	6.0
Rührei Bacon <sup>3</sup>	8.0
Rührei Käse & Schinken <sup>3,7</sup>	8.0
Rührei Parmaschinken mit Tomate & Mozzarella <sup>3,7</sup>	9.0
 Rührei Tomaten & Schafskäse <sup>3,7</sup>	8.0
 Rührei mit Kräutern der Provence <sup>3</sup>	7.0



## OMELETTES

Omelette Merci mit Käse, Schinken, Tomaten & sauren Gurken <sup>3,7</sup>	11.0
 Omelette mit Kräutern der Provence <sup>3</sup>	8.0
 Omelette mit Tomaten und Schafskäse <sup>3,7</sup>	9.0
Omelette nach Bauernart mit Kartoffeln, Speck & sauren Gurken <sup>3,7</sup>	11.0
Omelette mit Lachs & Spinat <sup>3,4</sup>	12.5

## SPIEGELEI

2 Spiegeleier mit Bacon <sup>3</sup>	7.0
2 Spiegeleier mit Käse & Schinken <sup>3,7</sup>	7.0

## GEKOCHTES EI

 Gekochtes Bio-Ei <sup>3</sup> (weich, mittel, hart)	2.0
 Bio-Ei im Glas <sup>3</sup>	2.3

 = veggie //  = vegan

Angaben zu den Allergenen finden Sie in der Mitte der Speisekarte

# CLASSIQUES ET SALADES KLASSIKER & SALATE

<b>CROQUE SA'SIS</b> <sup>1,3,7,10</sup>	14.9
Geröstetes Toastbrot mit französischer Butter, Putenbrust, Käse, Spiegelei & Beilagensalat	
<b>CROQUE MON FRÈRE</b> <sup>1,3,7,10</sup>	12.9
Geröstetes Toastbrot mit französischer Butter, Jambon, Käse & Beilagensalat	
<b>GEBACKENER CAMEMBERT</b> <sup>1,3,7</sup> 	12.5
auf geröstetem Toastbrot mit Preiselbeeren & Beilagensalat	
<b>MERCI CHEESEBURGER</b> <sup>1,3,7,10,11</sup>	15.5
100% Bio-Rinderhackfleisch, Cheddar und Bacon auf hausgemachtem Brioche Burger Bun an klassischen Pommes frites oder Süßkartoffel-Pommes zur Auswahl mit Mayonnaise & Ketchup	
<b>PAILLARD VOM HUNN</b> <sup>3</sup>	16.9
Rucola Salat, Cherry Tomaten & Parmesan Spalten	
<b>SALAT MERCI</b> <sup>3,7,10</sup>	12.5
klassisch mit französischem Emmentaler, Jambon & Ei	
<b>SALAT MIT PUTENBRUST</b> <sup>10</sup>	13.9
Gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen	
<b>SALAT NACH „NIZZA ART“</b> <sup>3,4,10</sup>	13.5
Gemischter Salat, Thunfisch, Ei, rote Zwiebeln	
<b>GRIECHISCHER SALAT</b> <sup>10</sup> 	13.9
mit Fetakäse, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln & Oliven	
<b>ZIEGENKÄSE SALAT</b> <sup>7,10</sup> 	13.5
Gebackener Honigziegenkäse auf Salat	

 = veggie // **V** = vegan

Angaben zu den Allergenen finden Sie in der Mitte der Speisekarte

## SOUPES SUPPEN

Alle Suppen werden mit 2 Scheiben Brot & französischer Butter serviert

TOMATENCREME SUPPE <sup>1,7</sup> 	8.9
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE <sup>1</sup> 	9.0
LINSENEINTOPF MIT FRANKFURTER WÜRSTCHEN <sup>1,8,9</sup>	9.5
KARTOFFELSUPPE MIT FRANKFURTER WÜRSTCHEN <sup>1,9</sup>	9.5







## TARTINES ET WRAPS SANDWICHES & WRAPS

TUNA WRAP <sup>1,4,8</sup>	9.9
Thunfisch, Salat, gekochtes Ei, Avocado, Gewürzgurke & Jalapeno	
TUNACADO SANDWICH <sup>1,4,8</sup>	12.5
Gegrilltes Sauerteigbrot mit Avocado, Thunfisch, Tomate & Pesto + scharfe Jalapeños nach Wahl	
HÄHNCHEN WRAP <sup>1,3</sup>	9.9
gefüllt mit Hummus, Rotkohl, Guacamole & Salat	
TRIPLE CHEESE TOASTIE <sup>1,3,7,8</sup> 	12.5
Comté, Mozzarella, Parmesan, Rucola & Spicy Mayo	

### Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u.a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse // 2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse // 3. Eier und Eierzeugnisse // 4. Fisch und Fischerzeugnisse // 5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse // 6. Soja und Sojaerzeugnisse // 7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) // 8. Schalenfrüchte, d.h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Cashewkern (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* [Wangenh.]), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss oder Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse // 9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse // 10. Senf und Senferzeugnisse // 11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse // 12. Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben // 13. Lupine sowie Erzeugnisse daraus // 14. Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

# LE PETIT SNACK SA'SIS SNACK




<b>SA'SIS GUAC – IM MÖRSE SERVIERT</b> <sup>1,8</sup> 	9.9
Chips, Avocado, Cherrytomaten, Zwiebeln, Jalapeños, Limette & Koriander	
<b>HOUMOUS ET CRUDITÉS</b> <sup>8</sup> 	9.9
Hummus mit Gemüsesticks zum Dippen	
<b>KÄSEPLATTE</b> <sup>1,7,8,10</sup> 	14.9
Comté, Gouda, Ziegenkäse, Camembert, Nüsse, Obst, Feigensenf & frisches Baguette	
<b>CHARCUTERIE PLATTE</b> <sup>1,10</sup>	14.9
Französischer Kochschinken, Parmaschinken, Salami, Mortadella, Nüsse, Cherrytomaten, saure Gurken & frisches Baguette	
<b>FLAMMKUCHEN NACH ELSÄSSER ART</b> <sup>1,3,7</sup>	10.9
mit Speck & Zwiebeln	
<b>FLAMMKUCHEN VEGETARISCH</b> <sup>1,3,7</sup> 	11.9
Cherrytomaten, Feta & Rucola	
<b>QUICHES</b> <sup>3,7</sup>	
• Quiche Tomaten & Mozzarella 	5.5
• Quiche Feta & Olive 	5.5
• Quiche Lorraine – Käse & Schinken	5.5
+ Beilagensalat	+ 4.0

# DOUX SÜSSES




## CROISSANTS

 Croissant <sup>1,3,7</sup>	3.0
 Mini Croissant <sup>1,3,7</sup>	2.5
 Croissant aux Amandes <sup>1,3,7,8</sup>	4.9
 Mini Croissant aux Amandes <sup>1,3,7,8</sup>	4.0
 Croissant aux Pommes <sup>1,3,7</sup>	4.2
 Mini Croissant aux Pommes <sup>1,3,7</sup>	3.4
 Pain au Chocolat <sup>1,3,7</sup>	3.7
 Mini Pain au Chocolat <sup>1,3,7</sup>	2.5
 Pain aux Raisins <sup>1,3,7,8</sup>	3.0

## BRIOCHES

 Brioche Nature <sup>1,3,7</sup>	3.5
 Brioche au Sucre <sup>1,3,7</sup>	3.8
 Brioche au Chocolat <sup>1,3,7</sup>	3.8
 Brioche aux Raisins <sup>1,3,7,8</sup>	3.8

## & MEHR

Käse-Schinken-Croissant <sup>1,3,7</sup>	2.8
 Feta-Oliven-Croissant <sup>1,3,7</sup>	2.8
 Zimtbrötchen <sup>1,3,7</sup>	3.8
 Schokobrötchen <sup>1,3,7</sup>	3.8
 Obstplunder <sup>1,3,7,8</sup>	4.0
 Laugencroissant <sup>1,3,7</sup>	2.5
 Laugenecke <sup>1,3,7</sup>	2.5

## PÂTISSERIES

 Tartelette	5.9
 Obst Petit Four	3.3
 Petit Four	4.0
 Tarte	4.9
 Sahne-/Cremetorte	5.5

## PÂTISSERIES

Petit Gâteau	5.9
 Pâtisseries/ französische Schnitten	5.9
 Éclair	4.5

 = veggie //  = vegan

Angaben zu den Allergenen finden Sie in der Mitte der Speisekarte

Pâtisserie: Allergene auf Nachfrage



# CAFÉ KAFFEE

## KAFFEE

Pott Kaffee	3.3
Kännchen Kaffee	5.2
Schümli	3.8
Espresso	2.5
Doppio	3.5
Doppio Macchiato	3.6
Espresso Macchiato	2.7
Latte Macchiato	4.1
Cappuccino	3.5
Cappuccino mit Sahne	3.8
Café au Lait	4.0
Grand café au lait	6.2
Flat White	4.1

## KAFFEE MIT SCHUSS

Pharisäer (Rum)	6.5
Irish Coffee	6.5
Merci (Baileys)	6.5
Russische Schokolade	6.5

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Pumpkin Spice Latte	4.9
Vanilla Latte	4.9
Caramel Latte	4.9
Cold Brew, 15 Std. gebrüht	4.9
Cortado	4.1
Milchalternativen: Soja, Hafer, Mandel & laktosefrei	+0.5
Koffeinfrei	+0.5

## SCHOKOLADE & EXTRAS

Heiße Schokolade	4.1
Kännchen Schokolade + Sahne	5.5 +1.5
Chai Latte	4.9
Matcha Latte	4.9

# THÉ TEE

## FRISCHE TEES

Heiße Zitrone	4.5
Frische Minze	4.9
Minze & Ingwer	5.3
Frischer Ingwer	4.9

## KUSMI TEE SORTEN

Kännchen	7.9
Green Ginger-Lemon	
Bouquet of Flowers	
Earl Grey	
Kashmir Tchai	
Spearmint Green Tea	
Darjeeling N°37	
Russian Morning N°24	
Anastasia	
Grüntee mit Minze und Gurke, bio	
Grüner Mandelgeschmack, bio	
Prince Wladimir	
St. Petersburg	
Troika	
BB Detox	
Green Jasmine	
Detox	
Expure Addict	
Lovely Morning bio	
Grüntee aus China, bio	

## RONNEFELDT TEE SORTEN

Kännchen	6.5
English Breakfast	
Morgentau	
Earl Grey	
Assam Bari	
Green Dragon	
Cream Orange	
Lemon Fresh	
Ayurveda	

## RONNEFELDT TEE SORTEN

Tasse	3.5
Kännchen	6.5
Pfefferminze	
Kamille	
Früchte	
Kräuter	
Fenchel	
Hagebutte	
Jasmin	
Darjeeling	
Jasmin	
Rooibos Vanilla	

# BOISSONS FROIDES KALTGETRÄNKE

## KALTGETRÄNKE

Taunusquelle Still, 0.25 l	3.3
Taunusquelle Sprudel, 0.25 l	3.3
Taunusquelle Still, 0.75 l	6.5
Taunusquelle Sprudel, 0.75 l	6.5
Cola Light, Zero, Original, 0.33 l	3.9
Sprite, Fanta, Mezzo Mix, 0.33 l	3.9
Orangina (gelb, rot), 0.2 l	3.5

## SÄFTE

	0.21	0.41
Apfelsaft	3.4	5.2
Orangensaft	3.4	5.2
Johannisbeersaft	3.4	5.2
Maracujasaft	3.4	5.2
Frischer Orangensaft	4.9	8.4
Alle Säfte gibt es auf Wunsch auch als Schorle		

## SCHWEPPE

	0.21	0.41
Bitter Lemon	3.4	5.8
Ginger Ale	3.4	5.8
Tonic Water	3.4	5.8

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

	0.41
Rhabarber-Minz Schorle	5.9
Johannisbeer-Minz Schorle	5.9
Maracuja-Minz Schorle	5.9
Klassische Limonade	4.9

# VINS BLANCS WEISSWEINE

	0.75l	0.2l
<b>2021ER RIESLING „ALTE REBEN“</b> Weingut Kurt Bug, Rheingau Fein mineralischer Riesling, Power ohne spitze Säure	25.0	7.0
<b>2022ER CHARDONNAY</b> Weingut Stern, Pfalz Saftig-schlottiger Wein, den man einfach gerne trinkt	21.5	6.5
<b>2022ER GRAUBURGUNDER</b> Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen (FAIR'N GREEN) Ein besonderer Grauburgunder, würzig, weich und angenehm geschmackvoll	21.5	6.5
<b>2022ER SAUVIGNON BLANC</b> Weingut Klein, Pfalz Der Wein, den die Sonne liebt	25.0	7.0
<b>2022ER WEISSBURGUNDER, VDP.GUTSWEIN</b> Weingut Gutzler, Rheinhessen (bio) Fantastischer heller, feiner & eleganter Weißwein	21.5	6.5
<b>2022ER SILVANER „FÄHRMANN“</b> Weingut Dereser, Franken Silvaner müssen unbedingt mehr getrunken werden	21.0	6.0

# VINS ROSÉS ET MOUSSEUX ROSÉS & SCHAUMWEINE

	0.75l	0.2l	0.1l
<b>2022ER BLANC DE NOIR</b> Weingut Klein, Pfalz Easy Drinking mit Stil	21.0	6.0	
<b>2021ER CHÂTEAU LA VIVONNE</b> Côtes de Provence, rosé (bio) Die große Klasse eines echten Cru der Provence	29.5	8.5	
<b>CRÉMANT D'ALSACE</b> Fruchtig, leicht trocken	26.0		6.0
<b>ULISSES SEKT</b> Riesling, brut	29.0		8.0
<b>MA BONNE ÉTOILE – CHAMPAGNE</b> Champagne Jacques Robin (Vigneron independent)	69.0		
<b>ROSÉ RUBIS</b> Champagne Jacques Robin (Vigneron independent)	75.0		

# VINS ROUGES ROTWEINE

	0.75l	0.2l
<b>2020ER MERLOT</b>	20.0	5.0
Domaine de Vigier, Ardèche Überraschend guter, einfacher Wein eines sympathischen Familienweinguts		
<b>2021ER ZWEIGELT</b>	29.0	8.0
DAC Neusiedlersee, Weingut Jaqueline Klein Rotwein, wie er kaum schöner sein könnte (dunkle Beeren, Würze etc.)		
<b>2020ER CÔTES DU RHÔNE</b>	29.0	8.0
Domaine La Soumade Hocheleganter & feiner Wein – ein langanhaltendes Erlebnis		
<b>2018ER CHÂTEAU LES GRAVES DE LOIRAC</b>	25.0	7.0
Cru Artisan, Médoc Ein moderner Klassiker – immer ein Genuss		
<b>2021ER SPÄTBURGUNDER, VDP.GUTSWEIN</b>	29.0	8.0
Weingut Gutzler, Rheinhessen (bio) Die Schönheit in strahlender Perfektion		

# SPIRITUEUX BIER & SPIRITUOSEN

## KURZE

	2 cl
Vodka Shot	4.5
Tequila Shot	4.5
Jägermeister	4.5
Ramazzotti	4.5
Averna	4.5
Baileys	4.5

## BIERSORTEN

	0.33 l
Rothaus Tannenzäpfle Pils	4.0
Paulaner Hefeweizen	4.0
Peroni	4.0
Peroni, alkoholfrei	4.0
Peroni Panaché (Radler)	4.0
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei	4.0

## LONGDRINKS

	0.2 l
Gin Tonic	9.0
Vodka Soda	9.0
Campari Orange	9.0
Negroni	10.0

## SPRITZ

Aperol Spritz, 0.2 l	9.0
Mimosa, 0.1 l	6.5
Hugo, 0.2 l	9.0
Sa'SIS Spritz, 0.2 l	9.0

# CRÈMES GLACÉES EISCREME

<b>COPPA GRANDE</b> 3 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Sahne	10.5
<b>ERDBEERBECHER</b> 3 Kugeln Eis Ihrer Wahl, Sahne, frische Erdbeeren	11.5
<b>MERCI BECHER</b> 3 Kugeln Eis Ihrer Wahl, Baiser, Sahne, frisches Obst	11.5
<b>SCHOKOBECHER</b> 3 Kugeln Schokoeis, Schokoladensauce, Sahne	9.5
<b>AMARENABECHER</b> 3 Kugeln Eis Ihrer Wahl, Amarenakirschen, Amarensauce, Sahne	10.5
<b>GEMISCHTES EIS</b> 3 Kugeln Eis Ihrer Wahl	7.0
<b>GEMISCHTES EIS MIT SAHNE</b> 3 Kugeln Eis Ihrer Wahl, Sahne	8.0
<b>MILKSHAKE</b> Sorte Ihrer Wahl	5.5
<b>EISKAFFEE</b>	6.5
<b>EISSCHOKOLADE</b>	6.5
<b>PREIS PRO KUGEL</b> Weitere Sorten auf Nachfrage: Erdbeere // Zitrone // Schokolade // Pistazie // Joghurt // Vanille // Stracciatella // Haselnuss	2.5
<b>EXTRAS</b> Marshmallows // bunte Sprinkles // Baiser // Schokoraseln	+0.5