

# LANDITO'S KITCHEN

## GETRÄNKE

### NICHT ALKOHOLISCH

1. Wasser (mit/ohne Kohlensäure)	0.75l	5.75
2. Tafelwasser (still/spritzig)	0.25l	2.50
3. Softdrinks Cola <sup>27</sup>   Cola Zero <sup>26710</sup>   Mezzo Mix <sup>27</sup>   Fanta <sup>23</sup>	0.33l	3.75
4. Schweppes (9) <i>(Tonic Water, Wild Berry, Bitter Lemon (3))</i>	0.20l	3.50
5. Saft <i>(Johannisbeere, Mango, Maracuja, Grapefruit, Guave)</i>	0.30l	3.50
6. Saftschorle <i>(Alle Saftarten auch als Schorlen erhältlich!)</i>	0.30l	3.00
7. Ayran (B) <i>Milchjoghurtgetränk mit getrockneter und frischer Minze und Eiswürfel</i>	0.20l	3.00
8. Tamar Hindi <i>Erfrischendes süß-saures Tamarindengetränk Mit Zitrone und Eiswürfel</i>	0.33l	3.75
9. Tamar & Coco <i>Tamar Hindi mit Kokosmilch</i>	0.33l	4.75
10. Manga <i>Mangonektar mit Kokosmilch und Eiswürfel</i>	0,33l	4.75
11. Toot & Guava <i>Frisches Brombeerpüree mit Guaven Nektar und Eiswürfel</i>	0.33l	4.75

### HEISSE GETRÄNKE

12. Espresso (7)		2.50
13. Doppelter Espresso (7)		3.50
14. Espresso Macchiato (B, 7)		3.00
15. Kaffee (7)		2.50
16. Milchkaffee (B, 7)		3.50
17. Cappuccino (B, 7)		3.50
18. Latte Macchiato (B, 7)		4.00

19. Heiße Schokolade (B)		3.75
<i>Mit Sahne + 0.50€ (B)</i>		
<i>Mit Amaretto (1,2,5,8) oder Vecchia Romagna (8) +1.00€</i>		
20. Tee		4.00
<i>(Ingwer, Granatapfel, marokkanische Minze)</i>		
21. Türkischer Chai mit Milch (B, 7)		3.50
22. Heiße Milch mit Honig & Zimt (B)		4.00
23. Arabischer Mokka		3.00
24. Landito's Damas warme Pistazienmilch mit Zuckerwatte		4.00

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

25. Augustiner Hell (8)	0.50l	4.50
26. Gutmann Weizen dunkel/hell (8)	0.50l	4.50
27. Radler (8)	0.50l	4.50
28. Alkoholfreies Hefeweizen Gutmann	0.50l	4.50

## WEINE

29. Hauswein		
rot, weiß (5, 8)	0.25l	5.50
	0.50l	10.00
Weißwein alkoholfrei	0.25l	7.00
30. Weinschorle	0.25l	4.75
rot, weiß (5,8)		
31. Passo Wein (5,8)		
<i>Rot (Passo Primitivo Puglia)</i>	0.25l	6.50
<i>Weiß (Passo Gerello)</i>	0.50l	12.00
	0.75l	22.00
32. Lugana Weißwein (5.8)		
<i>trocken</i>	0.25l	8.00
	0.50l	14.00
	0.75l	27.00
33. Orientalischer Wein (rot/weiß)	0.25l	7.50
	0.75l	22.00

## SPIRITUOSEN

34. Raki (5, 8)	4cl	6.00
	0.25l	17.00
	0.70l	45.00
35. Cognac Hennessy	4cl	8.50

## APERITIFS

36. Malibu mit Saft nach Wahl	12cl	7.00
37. Aperol Spritz (1,2,5,8,9)	0.25l	7.00
38. Hugo Spritz (5,8)	0.25l	5.50
39. Limoncello Spritz	0.25l	7.50
40. Sarti Lemon Spritz	0.25l	8.00
41. Déjà vu Grapefruit Spritz	0.25l	7.50
42. Tamar Hindi Spritz <i>aus sauren Datteln</i>	0.25l	7.00
43. Toot Spritz <i>Spritz aus frischem Brombeerpüree, Raki und Prosecco</i>	0.25l	7.50
44. Lillet Rosé Wild Berry	0.25l	7.00
45. Martini Floreale Spritz <i>alkoholfrei</i>	0.25l	6.50
46. Martini Vibrante Spritz <i>alkoholfrei</i>	0.25l	6.50

***Orientalische Nussmischung*** **125g** **5.00**

***Wir akzeptieren Kartenzahlungen gerne ab 25€!***



# SPEISEN

## MEZZE (Arabische Tapas)

*Sie erhalten zu den Mezze einen Brotkorb mit arabischem Fladenbrot –  
für jeden weitem berechnen wir 1.00€.*

### KALTE MEZZE

- |   |      |
|---|------|
| 1. Hummus   | 5.50 |
| Kichererbsen püriert mit Sesampaste, Zitrone und Olivenöl (D, E)  |      |
| 2. Baba Ghanoush  | 6.00 |
| Gegrillte Aubergine, püriert mit Sesampaste, Knoblauch,<br>Zitrone und Olivenöl (D)   |      |
| 3. Labneh   | 5.00 |
| Joghurt mit frischer Minze, Knoblauch und Olivenöl (B)<br><i>Wahlweise mit gebratenen Chilischoten (sehr scharf) +2.50€<br/>Oder mit gerösteten Zwiebeln +2.50€</i> |      |
| 4. Warak Inab   | 6.50 |
| Hausgemachte Weinblätter, gefüllt mit Reis und frischen Kräutern  |      |
| 5. Muhammara  | 5.50 |
| Paprikapaste mit Sesamsauce, Granatapfelsirup<br>und gemischten Nüssen (C, D)   |      |
| 6. Kross Nana   | 7.00 |
| Rindfleischstreifen eingelegt in Zitronensaft, Knoblauch und Minze  |      |

## WARME MEZZE

- |   |      |
|---|------|
| 7. Batata Harra   | 6.50 |
| Gebratene Kartoffelspalten mit Knoblauch, frischer Zitrone, Petersilie und Chili (B, D)<br><i>Nach Wahl überbacken mit Käse +1.50€</i>              |      |
| 8. Falafel  | 6.50 |
| Vier panierte Kichererbsenbällchen mit Gewürzen, serviert mit Hummus (D, E)   |      |
| 9. Maria  | 7.50 |
| Gegrilltes Fladenbrot gefüllt mit Rinderhackfleisch (A)   |      |
| 10. Terbelli  | 9.00 |
| Gegrilltes Fladenbrot gefüllt mit Paprikapaste, Zwiebeln, Tomaten, Spitzpaprika, frischer Minze und Petersilie (A)<br><i>Mit Käse +2,00€ (A, B)</i> |      |
| 11. Kibbeh Traboulsi  | 8.00 |
| Zwei frittierte Bulgurklöße gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln und Gewürzen, serviert mit Granatapfelsirup (A, C)                                    |      |
| 12. Lahme bil Fistak  | 8.50 |
| 150g gegrilltes Rinderhackfleisch tartar mit Pistazien, Zitrone und Knoblauch (C)   |      |
| 13. Armenische Sucukpfanne  | 9.00 |
| <i>pikant</i> mit frischem Knoblauch angebratene Sucuk in Tomatensoße mit gebratenen Zwiebeln und Paprika sowie frischer Petersilie                 |      |
| 14. Börek bil Jibne   | 6.50 |
| Vier Blätterteigröllchen, gefüllt mit Käse (A, B)   |      |

15.

## **Platten**

### ***Mezze Platte***

**30.00**

***Unsere Mezze Platte für Zwei besteht aus sechs verschiedenen kalten Vorspeisen, darunter...***

*Hummus, Baba Ghanoush, Labneh, Jibne Mshallaleh, Warak Inab und Muhammara (B, C, D)*

### ***Landito's Warme Platte***

**35.00**

***Unsere Warme Platte besteht aus einer köstlichen Zusammenstellung von verschiedenen warmen Mezze, darunter...***

*Kavurmafleisch mit geröstetem Brot, Hummus serviert mit Rinderhackfleisch in Tomatensoße und gerösteten Mandeln, Zwei Rinderhackfleischbällchen mit Labneh und zwei gegrillte Gemüsespieße aus Champignons und Zwiebeln (A, B, C, D, H)  
Dazu wird ein Brotkorb serviert.*

### ***Kibbeh Traboulsi***

**15.50**

***Eine libanesische Spezialität! Frittierte Bulgurklöße gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln und Gewürzen!***

*Die Klöße werden zerbröseln und auf einer Grundlage von Hummus serviert. Getoppt wird das Ganze mit Pinienkernen, Granatapfelsirup, Frische Zitrone(schale) und gegrillten Zwiebeln. (A,C)*

### ***Pastirma Platte***

**20.00**

***Unsere Pastirma Platte besteht aus Pastirmaschinken und gegrilltem Sucuk und wird serviert mit...***

*Muhammara, Zwiebelsalat, Walnüssen, orientalischem Fadenkäse und Baguettebrot (A, B, C)*

## **SALATE**

16. Beyto Salat (*Haussalat*) 12.00  
Salat der Saison, Rote Bete, Fava Bohnen, Kichererbsen, salziger Fadenkäse, Knoblauch, frischer Zitrone(-schale), Petersilie, Walnüsse, mit Sesamdressing und Granatapfelkernen (*B, C, D*)
17. Shanklish 12.50  
Syrischer Blauschimmelkäsesalat aus frischen Tomaten, Zwiebeln, frischer Blattminze, Petersilie, frischer Zitrone(-schale) und Olivenöl, serviert mit Baguettebrot (*A, B*)
18. Fattoush 14.00  
Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Petersilie, braun getoastetes Fladenbrot, frische Blattminze, salziger Fadenkäse, Oliven, Radieschen, abgeschmeckt mit frischer Zitrone, Granatapfelsirup, Olivenöl und Essigbaumgewürz (*A, B*)

## **BEILAGEN**

19. Pommes 4.00
20. Knoblauch Häppchen 4.50  
Selbstgemachte Brothäppchen mit frischem Knoblauch (*A*)
21. Frischer Brotkorb 4.00  
Frisch gebackener Brotfladen mit Sesam, schwarzem Kümmel, Anis (*A, D*)
22. Olivenschälchen 3.50

## MANAKISH

*Unsere Manakish ist die arabische Antwort auf die Pizza.*

23. Manakish Calzone Style 15.00  
Gefüllt mit Mozzarellakäse, Zwiebeln, Pepperoni, Champignons und Oliven  
Wird serviert mit pikanter Chilipaste (A, B, D)  
*Wahlweise mit extra Sucuk +3.00€*
24. Manakish bil Za'atar 14.50  
Za'atar (Sesam, Thymian, Essigbaumgewürz und Kreuzkümmel in Olivenöl), Mozzarellakäse, frischen Cocktailtomaten und Granatapfelsirup  
Wird serviert mit Hummus - Dip (A, C)
25. Manakish bil Labneh 14.00  
mit Labneh, Salat der Saison, Kirschtomaten und Oliven  
wird serviert mit extra Rote Bete- Knoblauch- Salat (A, B)
26. Manakish bil Lahme 15.00  
Rinderhackfleisch, serviert mit Pinienkernen, Zitrone und Granatapfelsirup  
Wird nach Wahl entweder mit einem Zwiebelsalat aus lila Zwiebel, Petersilie und Essigbaumgewürz oder mit Rote Bete - Knoblauch- Salat serviert (A)
27. Manakish bil Pastirma 16.00  
mit Mozzarella, Pastirmaschinken, Salat der Saison, Pistazien und Oliven sowie Parmesankäse  
Wird serviert mit Labneh - Dip (A, B, C)

## TAJINE

*Der Tajinetopf ist ein traditionelles Schmorgefäß, das mit verschiedenen Zutaten angerichtet und anschließend im Ofen zubereitet wird. Die Zubereitung nimmt je nach Zutat zwischen 15-25 Minuten in Anspruch.*

28. Tajine bil Khudar 15.00  
Aubergine, Paprika, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Champignons; serviert mit Labneh, Kichererbsen, Fava- Bohnen und frischer Petersilie (B, E)  
*Als Beilage wird Tomatenreis serviert, welcher mit gerösteten Mandelstiften garniert wird. (C)*
29. Dschedsch Muhammar 15.50  
Hähnchenstreifen mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Knoblauch in Tomatensauce  
*Als Beilage wird Tomatenreis serviert, welcher mit gerösteten Mandelstiften garniert wird. (C)*
30. Kofta Mahshie 17.00  
Hackfleischköfte (250gr.) gefüllt mit Mozzarella (B, H)  
*Als Beilage werden Bratkartoffeln und ein frischer Beilagensalat serviert.*
31. Köfte Hindi 16.50  
Vier Hackfleischbällchen auf einer Grundlage von pikanter Tomatensauce, Aubergine, Zwiebeln und Knoblauch, angerichtet mit gegrillter Paprika (H)  
*Als Beilage wird Tomatenreis serviert, welcher mit gerösteten Mandelstiften garniert wird. (C)*
32. Badiñjan Mahshi 16.00  
Aubergine gefüllt mit Hackfleisch, mit Tomatensauce und frischer Petersilie; nach Wahl mit Mozzarella überbacken +2.00€  
**Vegetarisch** gefüllt mit Walnüssen, Kichererbsen, Fava - Bohnen, Knoblauch und Mozzarella Käse (B, C, E)  
*Als Beilage wird Tomatenreis serviert, welcher mit gerösteten Mandelstiften garniert wird. (C)*
33. Dschedsch b Jibne 16.00  
Hähnchenstreifen mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Knoblauch in Tomatensauce; mit Mozzarella überbacken und umhüllt von einem knusprigen Brotmantel (A, B)  
*Als Beilage wird ein frischer Beilagensalat serviert.*

34. Kavurma 19.00  
 Geschmortes Kalbsfleisch auf einer Grundlage von Pidebrot,  
 Auberginen, Paprika, Zwiebeln und gerösteten Mandelstiften (A, C)  
*Als Beilage wird ein frischer Beilagensalat serviert.*
35. Dschedsch Rollo 20.00  
 Hähnchenrollade gefüllt mit Rinderhackfleisch und Mandeln, wird  
 serviert mit Kartoffeln, Erbsen, Champignons und Granatapfelsirup (C)  
*Wahlweise überbacken mit Käse +2,00€ (B)*  
*Als Beilage wird Tomatenreis serviert, welcher mit gerösteten Mandelstiften garniert wird. (C)*
36. Mozat 24.00  
 Geschmorte Lammhaxen auf einer Grundlage von Zwiebeln,  
 Kartoffeln, Karotten und frischen Cocktailtomaten  
*Als Beilage wird ein frischer Beilagensalat serviert.*

## **NACHSPEISEN**

37. Mosaik- Kuchen 5.00  
 Mosaik - Kuchen auf arabischer Art mit Schokolade, Keksen und  
 Walnüssen, serviert mit Sahne und Kokosraspeln (A, B, C)
38. Layali Lebnan 5.00  
 Libanesisches Gries - Panna Cotta, abgeschmeckt mit Honig und  
 Pistazien (A, B, C)
39. Orientalisches Eis 6.50  
 Pistazieneis mit Ashta (arabische Puddingcreme), Pistazien und  
 Dattelsirup (B, C)

***Fragen Sie gerne nach unserem Dessert des Tages!***

**Bei Fragen oder Unklarheiten bezüglich der Allergene und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!**

- A- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, wie Dinkel- und Chorasana- Weizen), Roggen-, Gerste, Hafer- oder Hybridstämme und andere aus diesen Elementen hergestellte Erzeugnisse
- B- Milch und Milchprodukte
- C- Schalenfrüchte (wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queensland- Nüsse und andere Produkte aus diesen Nüssen)
- D- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Mit Konservierungsstoffen (01) mit Farbstoff (02) mit Antioxidationsmittel (03) mit Geschmacksverstärker (04) geschwefelt (05) mit Süßungsmittel (06) koffeinhaltig (07) alkoholhaltig (08) chininhaltig (09) enthält eine Phenylalaninquelle (10)