

I. HOMMOUS-Variationen / Only HOMMOUS! ^{A11)}

Mit Beilage: Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Gemüse der Saison, natives Olivenöl, Fladenbrot ^{A1)}

		Preis nach Gewicht	Tellerpreis
1. V	HOMMOUS, klassisch Gf Kichererbsen, Tahini, Hauch Knoblauch, Zitrone, libanesische Gewürze, Zitrone	2,00€/100g	7,00€
2. V	HOMMOUS mit Rote Beete Gf wie oben, jedoch 2/3 Kichererbsen und 1/3 rote Beete	2,20€/100g	7,50€
3. V	HOMMOUS mit Hokkaido Gf wie oben, jedoch 2/3 Kichererbsen und 1/3 Hokkaido Kürbis	2,20€/100g	7,50€
4. V	HOMMOUS 3er Mix Gf	2,20€/100g	8,00€

HOMMOUS Spezialitäten ^{A11)} mit Vegan-Vegetarischen-Beilagen

5. V	HOMMOUS mit Kichererbsen-Salat Gf		7,50€
6. V	HOMMOUS mit Löwenzahn-Salat Gf		7,50€
7. V	HOMMOUS mit Halloumi-Käse Natur Gf ^{A7)}		7,50€
8. V	HOMMOUS mit Akkawi Käse ^{A7)} Gf		7,50€

HOMMOUS Spezialitäten ^{A11)} mit Fleischbeilagen

9.	HOMMOUS mit Merguez Gf		8,00€
10.	HOMMOUS mit Lahmé (Hackfleisch, Zwiebeln, Pinienkerne, Summak) Gf		8,50€
11.	HOMMOUS mit Kafta-Natur Gf		8,50€
12.	HOMMOUS mit Kafta-Tomatensauce Gf		8,50€
13.	HOMMOUS mit Kafta-Tahini-Sauce Gf ^{A11)}		9,50€
14.	HOMMOUS mit Schisch Tawouk Gf		8,50€
15.	HOMMOUS mit Kibbé Gf		9,00€
16.	HOMMOUS mit Basturma Gf		9,00€
17.	HOMMOUS mit Schawarma Hähnchen Gf		9,00€
18.	HOMMOUS mit Schawarma Rindfleisch Gf		9,50€

II. Kleine Dips, Knabbereien und Vorspeisen

Wenn dazu passend mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Gemüse der Saison, natives Olivenöl & Fladenbrot

19. V	Libanesische Oliven-Mischung mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln serviert	1,50€/100g	4,50€
20. vt	Laban bi Khia ^{A7)} Joghurt, Gurken, Minze, Olivenöl	1,50€/100g	4,50€
21. V	Makdous Aubergine, hausgemacht Aubergine mit Walnuss, Paprika und Knoblauch gefüllt, in Olivenöl eingemacht	2,50€/100g	6,50€
22. V	Makdous Loubiéh, hausgemacht! Prinzessinnen-Bohnen, mit Walnuss, Paprika, Knoblauch, in Olivenöl eingemacht	2,50€/100g	6,50€
23. V	Zaatar und Zeet typisch libanesisch! Trockene Zaatar-Mischung:wilder Thymian, Sesam, Summak, eine Schale natives Olivenöl		5,00€
24. V	Balila, beste Kichererbse als heisser Salat, Kumin, Knoblauch, Olivenöl, Zitrone		5,00€

III. Traditionelle Vegane / vegetarische Spezialitäten

Wenn es dazu passt Beilagen: Tomate, Gurke, Zwiebel, Gemüse der Saison, natives Olivenöl, Fladenbrot ^{A1)}

25. V	Baba Ghannough Gf Auberginenkaviar, Tahini ^{A11)} , Natives Oliven-Öl, Zitrone	1,90€/100g	7,00€
26. V	Echter Akkawi-Käse ^{A7)} Gf Weicher salziger Käse, natives Oliven-Öl	1,90€/100g	7,00€
27. vt	Echter Halloumi-Käse ^{A7)} Gf Fester würziger Käse, Unser Halloumi ist so lecker, dass Grillen oder Fritieren bei uns Tabu ist!	2,50€/100g	7,50€
28. vt	Labnéh Gf Selbstgemachter Frischkäse auf Yoghurt-basis ^{A7)} , Minze, natives Oliven-Öl	1,90€/100g	7,00€
29. vt	Typisch libanesisch: Teller Labnéh, Zaatar, Oliven-Mix Gf		7,50€

Zur Zeit wegen Corona bitte nur Selbstbedienung! Bitte bringen Sie Ihre benutztes Geschirr und Besteck zurück. Danke!

rwenden ausschliesslich natives Olivenöl!! **V**: Vegan / **vt**: vegetarisch / **Gf**: Gluten-frei **Gl**: Glutentaltig *: Sulfitehaltig

A1) Glutentaltig A5) Erdnussaltig

A7) Milcherzeugnisse

A8) Schalenfrüchte

A11) Sesamsamen

Bei fehlenden Angaben über Inhalt oder Allergenen Stoffen bitte Verkäufer fragen!

30.V	Loubiéh bi Zeet Gf	2,40€/100g	7,50€
	Breite Bohnen mit gebratenen Tomaten und Zwiebeln, libanesische Gewürze		
31.V	Kichererbsen-Salat Gf	1,90€/100g	7,00€
	gekocht, Zitrone, Hauch von Knoblauch, Olivenöl, Petersilie, Lauchzwiebeln		
32.V	Maghmour Gf	2,20€/100g	7,50€
	Aubergine, Tomate, Zwiebeln, Kichererbsen, Zitrone, Knoblauch, viel Minze, natives Oliven-Öl		
33.V	Löwenzahn-Salat	2,40€/100g	7,00€
	In Salzwasser gekocht, Zitrone, Hauch von Knoblauch, Olivenöl		

Oder (fast) alles probieren, von jedem etwas...!

Unsere kleine Schälchen mit jeweils einer Spezialität!

Bestellen Sie so viele Schälchen wie Sie möchten (aber mindestens 4 Stück/Person)

34.	Schälchen Vegan-Vegetarische V/vt (kalt)	Pro Schälchen	2,50€
35.	Fleisch- oder Hähnchen-haltige Schälchen (warm)	Pro Schälchen	3,20€

IV. Fleisch- und Hähnchen-Spezialitäten

Wenn es dazu passt Beilagen: Tomate, Gurke, Zwiebel, Gemüse der Saison, natives Olivenöl, Fladenbrot^{A1)}

		Preis nach Gewicht	Tellerpreis
36.	Kafta Rind-Lamm-Fleisch, Zwiebeln, Petersilie, 3er-Gewürze, gegrillt, mit Reis od Kartoffel: in Tomaten-Zwiebeln-Sauce Gf	2,70€/100g	8,00€
	in Tahini-Orange-Zitrone-Granatapfel-Sauce Gf^{A11)}	2,90€/100g	9,00€
37.	Kibbé gegrillt (auf Blech oder als gefüllte Tasche)	2,90€/100g	8,00€
	Teigmantel aus Rind-/Lammfleisch-Bourghol, das Ganze gefüllt mit gebratenem Hackfleisch, Zwiebeln und Pinien- und Granatapfelkernen, dazu Laban bi Khiair oder Salat		
38.	Merguez-Wurst 2 St. Gf	1,90€/100g	7,00€
	Rind/Lamm-Wurst – gegrillt, mit Reis oder Kartoffeln. (auf Wunsch scharfe Harissa dazu!)		
39.	Schisch Tawouk	2,50€/100g	9,00€
	Hähnchenbrust mariniert in orientalischen Gewürzen, Reis oder Kartoffeln		
40.	Schawarma Rind	2,90€/100g	9,50€
	Spezial eingelegte Rinder-Streifen. Dazu Salat und sauer eingelegtes Gemüse, Tahini-Tarator-Sauce, Reis oder Kartoffeln		
41.	Schawarma Hähnchen Gf	2,70€/100g	9,00€
	Spezial eingelegte Hähnchenbrust-Streifen, dazu Reis oder Kartoffeln		
42.	Basturma Gf	3,90€/100g	8,00€
	Typische libanesisch-armenisch, getrocknetes Rindfleisch mit 1001-Gewürzen, mit nativem Olivenöl raffiniert, serviert mit eingelegtem Sauer-Gemüse (Kabis)		

Gemischte Platten kalt, warm (ab 4 Personen)

1 gemischte Platte **Vorspeisen** nach Wahl, 1 gemischte Platte **warme Gerichte** nach Wahl.

43.	Gemischte Platten freie Auswahl (ab 4 Personen), pro Pers.	15,00€
------------	---	---------------

V. Dessert Libanesisch

V	Nest mit Cashew oder Pistazien oder gemischt^{A1,A8)}	1 St.	2,90€
V	Maamoul^{A1,A8)} Mürbeteig mit Pistazien, Walnuss oder Datteln	1 St./ 3St.	1,80€/ 4,50€
V	Barazek Sesam-Gebäck mit Pistazien^{A1,8)}	3 St.	1,80€
	Sesam-Kekse, Mürbeteig mit Sesam und Pistazien		
V	Halwa Natur^{A8),A11)}	/100g	2,60€
V	Halwa mit Pistazien oder Mandeln oder Schokolade	/100g	2,90€
V	Baklawa^{A1,A8,A11)} Mandel, Cashew, Walnuss, Pistazie	1 St.	1,00€
vt	Sfouf^{A8),A11)} , echter Safran-Kuchen^{A1A,7,A8,A11)}	1 St.	3,50€
	Grieß Teig, Milch, Öl, Zucker, Kurkuma, Pinienkerne, Tahini		
vt	Knefeh mit geröstetem Griess und Akkawi-Käse,	1 St.	4,50€

Zur Zeit wegen Corona bitte nur **Selbstbedienung!** Bitte bringen Sie Ihre benutztes Geschirr und Besteck zurück. Danke!

rwenden ausschliesslich natives Olivenöl!! **V**: Vegan / **vt**: vegetarisch / **Gf**: Gluten-frei **Gf**: Glutenhaltig *: Sulfid-haltig

A1) Glutenhaltig A5) Erdnusshaltig A7) Milcherzeugnisse A8) Schalenfrüchte A11) Sesamsamen

Bei fehlenden Angaben über Inhalt oder Allergenen Stoffen bitte Verkäufer fragen!

(Orangenblüten und Rosen-Wasser-Sirup nach Geschmack

VI. Dessert Französisch

Törtchen Fragen Sie bitte was gerade frisch in der Auslage liegt ^{A1,8,11)}	Stück	4,50€
Le Merveilleux de Christian Gf ^{A8)}	Stück	4,90€
Pralinen diverse Gf ^{A8)}	Stück	1,40€
Glaçon de Christian Pralin Gf ^{A8)}	Stück	1,50€
Baiser Gf (Meringue) 7 Kleine oder 2 Mittlere oder 1 Grosses		1,50€

Kalte Getränke

5 typische libanesische Getränke, ohne Kohlensäure

Jellab: Dattel-Getränk ^{Z2} mit Pinienkernen	0,2l	3,00€
Tamer Hindi: Tamarinde-Extrakt ^{Z2}	0,2l	3,00€
Tout: Maulbeeren-Sirup ^{Z2}	0,2l	3,00€
Zitronenlimonade mit Orangenblüten-und Rosenwasser, selbstgemacht	0,2l	3,50€

andere kalte Getränke

Apfelsaft/ Orangensaft/ Apfelschorle	0,2l	2,80€
Orangina (Gelbe und Rote)	0,25l	3,00€
Wasser sprudelnd oder Still San Benedetto klein	0,25l Fl.	2,50€
Wasser sprudelnd oder Still San Benedetto gross	0,75l Fl.	5,80€

Warme Getränke

Kaffee und Schokolade Variationen...

Libanesischer Mokka-Kaffee mit Kardamom ^{Z11}	einfach/doppelt	1,80€ 2,50€
Espresso ^{Z11}	einfach/doppelt	1,80€ 2,50€
Americano ^{Z11}		2,50€
Café classique ^{Z11}		2,50€
Cappuccino ^{Z11}		2,50€
Latte Macchiato ^{A7) u Z11}		2,80€
Chocolat Chaud ^{A7)}		3,00€
Chocolat Chaud ^{A7)} mit hausgemachter Schokolade m Stiel		4,50€
Choco-Espresso ^{A7) u Z11} , heisse Schokolade mit einem Espresso-Schuss		4,00€

Getrocknete, ausgesuchte Spezial-Tees und Aufgüsse

Tee Schwarz, Ceylon, Earl Grey oder Grün	2,80€
Kräuter Tee: Kamille / Früchte / Jasmin / Salbei / Zimt pur	2,80€
Tee Schwarz mit frischer Minze oder Zimt oder Rose	3,30€
Zhourat libanesische Kräutermischung: Rose, Mais, Mandel, Lindenblüte, Kamille, Veilchen, Mais-Seide, Melisse	3,30€
Weisser Tee (Thé blanc) libanesisch: Orangenblüte, Orangenschale und Orangenblütenwasser	3,30€
Damaszener Rosenblüten-Tee	3,30€
Marzipan-Tee mit Mandeln, Rosenblüten und Roibusch ^{A8)}	3,30€
Kräuter special: Berg-Tee	3,30€

Frische, ausgesuchte Tees und Aufgüsse

Frische Minze oder Ingwer oder Kurkuma	3,50€
Kurkuma mit Ingwer	3,50€
Citronnelle de l'inde (Zitronengras frisch)	3,50€

Zur Zeit wegen Corona bitte nur Selbstbedienung, ! Bitte bringen Sie Ihre benutztes Geschirr und Besteck zurück. Danke!

rwenden ausschliesslich natives Olivenöl!! **V:** Vegan / **vt:** vegetarisch / **Gf:** Gluten-frei **Gf:** Glutenhaltig *: Sulfite-haltig

A1) Glutenhaltig A5) Erdnusshaltig A7) Milcherzeugnisse A8) Schalenfrüchte A11) Sesamsamen

Bei fehlenden Angaben über Inhalt oder Allergenen Stoffen bitte Verkäufer fragen!

Alkoholische Getränke

Apéritifs

Libanesischer Arak		Glas mit 2cl	3,50€
Anis-Getränk mit Wasser und Eiswürfeln, als Apéritif oder als Essenbegleiter wie in Libanon!			
Kir à la libanaise		0,2l	5,50€
Weisswein von Ksara mit leckerem Maulbeer -Sirup ^{Z2}			
Apérol-Spritz ^{Z2} Glas 0,2l		0,2l	6,00€
Prosecco Glas / Flasche	0,1l / Fl 0,75l	3,50€	23,00€

Libanesische Weine aus der Flasche

	0,1l	0,2l	Fl 0,75l
Rosé von Ksara, Sunset ^{S1)}	3,00€	5,60€	19,00€
Weiss von Ksara, L'Observatoire ^{S1)}	3,00€	5,60€	19,00€
Rotwein von Ksara, Reserve du Couvent ^{S1)}	3,00€	5,60€	19,00€
Rosé von Domaine des Tourelles ^{S1)}	3,30€	5,90€	20,00€
Weiss von Domaine des Tourelles ^{S1)}	3,30€	5,90€	20,00€
Rotwein von Domaine des Tourelles ^{S1)}	3,30€	5,90€	20,00€

Alle andere Weine können Sie gern aus dem Regal aussuchen, und vor Ort probieren bzw verzehren. Dafür gelten folgende Aufpreise (das sogenannte Korkengeld!):

Flaschenpreis bis 10,00€	+ 11,90€
Flaschenpreis bis 20,00€	+ 17,90€
Flaschenpreis ab 20,00€	+ 23,90€

Französische Weine (Karaffen Weine)

	0,1l	0,2l	Karaffe 1l
Rosé Cave de Lablachère, Ardèche, IGP	2,40€	4,40€	17,00€
Weiss Cave de Lablachère 2017 IGP Coteaux de l'Ardèche	2,50€	4,50€	18,00€
Weiss Entre-Deux-Mer	2,50€	4,50€	18,00€
Rot Côtes du Rhone Rouge, Domaine Roger Perrin 2016 ^{S1)}	2,60€	4,60€	19,00€
Rot Merlot-Cabernet-Syrah ^{S1)}	2,60€	4,60€	19,00€
Weisswein-Schorle 0,2l	---	3,80€	---

Cidre

	0,1l	0,2l	Fl 0,75l
Cidre Kerne oder Kerisac, doux oder brut	2,10€	3,50€	12,00€
Cidre Poiré Kérisac	2,20€	3,80€	13,00€

Biere

Libanesisch:	Almaza / Beirüt	Flasche 0,33l	3,90€
Französisch:	Bière Blanche du Mont-Blanc	Flasche 0,33l	3,90€
Deutsch:	Craft Beer BRLO-Bier	Flasche 0,33l	3,50€
PALE ALE, GERMAN IP, HELLES oder NAKED (alkoholfrei)			

Zur Zeit wegen Corona bitte nur Selbstbedienung, ! Bitte bringen Sie Ihre benutztes Geschirr und Besteck zurück. Danke!

rwenden ausschliesslich natives Olivenöl!! **V**: Vegan / **vt**: vegetarisch / **Gf** Gluten-frei **Gl** Glutenhaltig *: Sulfit-haltig

A1) Glutenhaltig A5) Erdnussaltig A7) Milcherzeugnisse A8) Schalenfrüchte A11) Sesamsamen

Bei fehlenden Angaben über Inhalt oder Allergenen Stoffen bitte Verkäufer fragen!