

TRADITIONELLE KALTE VORSPEISEN

	€
100 HUMMUS traditionell vegan	8.50
<i>Cremiges Kichererbsen Püree mit Sesam und Zitronensaft verfeinert</i>	
<i>Dazu reichen wir saftiges Fladenbrot</i>	
101 MUTABBAL vegan	8.50
<i>Gegrillte Auberginen, püriert mit Zitronensaft und Sesamöl abgeschmeckt</i>	
<i>Dazu reichen wir saftiges Fladenbrot</i>	
102 ZUCHINI MUTABBAL vegan	8.50
<i>Gebratene Zucchini püriert , verfeinert mit Sesamöl und Zitrone</i>	
<i>Dazu reichen wir saftiges Fladenbrot</i>	
103 LABNEH MIT KNOBLAUCH	8.50
<i>Frischkäsecreme mit Knoblauch, Pfefferminze verfeinert</i>	
<i>Dazu reichen wir saftiges Fladenbrot</i>	
104 SCHANKLISCH MIT TOMATEN	8.90
<i>Gereifte Schafskäse abgeschmeckt mit Kräutern, Gewürzen, Olivenöl, Tomaten und Zwiebeln. Dazu reichen wir saftiges Fladenbrot.</i>	

„Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.“

	€	
105 ROTE BEETE MIT SUMAC SALAT	9.90	
<i>Rote Beete, Salat, , Ziegenkäse und Tomaten. Balsamico Dressing</i>		
106 RAHEB SALAD vegan	9.90	
<i>Gegrillte Auberginen, Petersilie, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Zitronensaft verfeinert</i>		
107 TABOULEH VON MAMA vegan	9.90	
<i>Fein gehackte Petersilie, Pfefferminz, Tomaten, Zwiebeln mit Olivenöl und Zitrone abgeschmeckt</i>		
108 FATTUSCH SALAT	9.90	
<i>Lattuga Blätter, Tomaten, Gurken, Paprika und Sumac mit Granatapfelsirup</i>		
109 BLUMENKOHLE, AUBERGINEN UND TAHNI vegan	9.90	
<i>Gebratene Auberginen mit Blumenkohl, Petersilie, Granatapfel und Tomaten</i>		
110 LOUBIEH BEL ZEYT . . . MIT NÜSSEN vegan	9.90	
<i>Grüne Bohnen angemacht mit speziellen Gewürzen, dazu Walnüssen und Fladenbrot</i>		

„Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.“

	€
111 MAKDOUS & MAKDOUS <i>vegan</i> <i>Eingelegte Auberginen gefüllt mit Knoblauch, Walnüsse</i> <i>und scharfer Paprika</i>	8.90
112 VEGAN WEINBLAETTER , WARAK EINAB <i>vegan</i> <i>Gefüllt mit Tomaten, Petersilie, Pfefferminze, Reis angemacht mit</i> <i>Zitronensaft und Olivenöl</i>	8.90
113 HINDBEH <i>vegan</i> <i>Löwenzahnblätter, Knoblauch, Zwiebeln und Zitronensaft</i>	8.90
116 MOUSSAKAA <i>vegan</i> <i>Überbackene Auberginen mit frischen Zwiebeln, Tomaten und</i> <i>Kichererbsen</i>	9.90
117 BASSTIRMA <i>Feingewürzter und luftgetrockneter Rinderschinken</i>	12.50

„Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.“

TRADITIONELLE WARME VORSPEISEN

	€
120 KIBBEH MIKLIYEH	9.50
<i>Rindfleisch – Weizenschrotbällchen gefüllt mit Hackfleisch und Pinienkernen</i>	
121 KIBBEH MIKLIYEH VEGETARISCH vegan	9.50
<i>Weizenschrotbällchen gefüllt mit Zwiebeln , Nüssen , Rosinen und Zitronensaft</i>	
122 RKAKAT BIL JEBNEH	8.90
<i>Blätterteigröllchen mit Schafskäse und Minze</i>	
123 MEDITERRANEAN RIKAKAKT	8.90
<i>Blätterteig mit Käse, Tomaten, Oregano und Basilikum</i>	
124 SAMBOUSSEK JEBNEH	8.90
<i>Teigtaschen mit Schafskäse , Zwiebeln und Minze</i>	
125 SAMBOUSSEK LAHMEH	8.90
<i>Teigtaschen mit Hackfleisch , Zwiebeln und Pinienkernen</i>	
126 FATAYER SPINAT	8.90
<i>Teigtaschen mit Spinat , Zwiebeln , Sumak und Pinienkernen</i>	

„Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.“

€

142 HUMMUS BEL EREIDES (GARNELEN)

Hummus, gebratene Garnelen mit spezieller Sauce und Pinienkern 11,90

127 HUMMUS RAS ASFOUR

11.90

Hummus, gebratene Filetstücke mit Granatapfel Sirup und Pinienkerne

128 HUMMUS BEL CHAWARMA

11.90

Hummus mit Chawarma (Rindergeschnetzeltes)

129 BATATA HARRA

vegan

8.90

Kartoffelwürfel mit Knoblauch , Pfeffer , Paprika , Koriander, Chili und Zitronen

130 HALLOUMI BEL FUKHAR

9.90

Gegrillte Halloumikäse, Tomaten , in Auflaufformen aus Ton

131 SUJUK UND TOMATEN (Hausgemacht)

11.50

Angemachte Zwiebeln , Tomaten , Knoblauch, Pinienkerne mit Rinderwürstchen.

132 MAKANEK BEL FUKHAR (Hausgemacht)

11.50

Gebratene Rinderwürstchen angemacht mit Granatapfelsirup und Pinienkernen

133 HÄHNCHENFLÜGEL SAUTIERT

8.90

Hähnchenflügel , angemacht mit Zitronensaft , Knoblauch ,

Koriander und Sumac

„Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.“

	€
134 HÄHNCHEN MSAKHAN	9.90
<i>Hähnchen mit speziellen Gewürzen und Zwiebeln– Wraps mit Joghurt</i>	
135 KASSBET DJEJ	10.90
<i>Gebratene Hähnchenleber mit Knoblauch und Granatapfelsirup</i>	
136 FALAFEL DUO vegan	9.50
<i>Bohnen – Kichererbsenbällchen frittiert , Sesamsauce und eingelegte Gemüse</i>	
138 RASS ASFOUR	11.50
<i>Filetstückchen gebraten mit Granatapfelsirup</i>	
139 FATTEH W AUBERGINEN	10,90
<i>Gegrillte Auberginen dazu Joghurttahini, Pinienkerne und Kichererbsen</i>	
140 ARAYESS BEL LAHMEH	9,90
<i>Fladenbrot gefüllt mit Hackfleisch und Petersilie vom Grill</i>	
141 KALLAJ	9,90
<i>Fladenbrot gefüllt mit Kashkavalkäse vom Grill</i>	
143 EREIDES (GARNELEN) PROVENCAL	
<i>Gebratene Garnelen mit spezieller Sauce,Knoblauch und Pinienkern</i>	11,90
144 SARDELLEN (gebraten dazu Sesamsauce)	13.50

„Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.“

HAUPTGERICHTE

(Als Beilagen: Batata mikliye, Reis oder Fladenbrot)

€

150 LAHEM MISCHWI

26.50

Zartes Lammfleisch am Spiess gegrillt mit Zwiebeln und Beilagen

151 SCHISCH TAWOUK

23.50

Eingelegtes Hähnchenbrustfilet , am Spiess gegrillt mit Knoblauch und Beilagen

152 KAFTA MISCHWI

20.50

Fein – Gewürztes Hackfleisch mit Zwiebeln und Petersilie gegrillt mit Beilagen

153 MISCHWI MSCHAKKAL

29.50

Gemischter Grillteller, Lamm, Hähnchen, Kotelett und Hackfleisch mit Salat , Knoblauchpaste und Beilagen

154 SHAWARMA LAHMEH

26.50

Rindergeschnetzeltes eingelegt in Öl und speziellen Gewürzen mit Beilagen

155 LAMMKOTELETTS

29.50

Eingelegte Lammkoteletts gegrillt mit Beilagen

„Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.“

	€
156 LAMMFILET	29.50
<i>Lammfilet am Stück gegrillt mit Salat und Beilagen</i>	
157 JUMBO GARNELEN	29.50
<i>Eingelegte riesen Garnelen gegrillt mit Beilagen</i>	
158 GEMÜSEPFANNE	19.50
<i>Frische bunte Gemüse angemacht mit spezieller Sauce und Gewürzen</i>	
<i>Mit Beilage</i>	
159 DORADE MIT LIBANESISCHER RATATOUILLE	26.50
<i>Gegrillte ganze Dorade , eingelegt in Zitronen und Olivenoel ,</i>	
<i>dazu Libanesische Ratatouille und Beilagen</i>	

BEILAGEN	€
170 BATATA MIKLIYEH (Pommes oder Kartoffelscheiben)	5.00
171 REIS MIT PINIENKERNEN UND FADENNUDELN	5.50
172 GEGRILLTE GEMÜSE	6.50
173 GEMÜSE SAUTE	6.50
174 KABISS (EINGELEGTES GEMÜSE)	4.90

„Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.“

MEZZET LEBNENIYEH

€

190 MEZZE LIBANON (ab 2 Personen) PRO PERSON 54.00

Welcome Drink

10 Verschiedene kalte und warme Vorspeisen

Hauptgericht (Lamm,Hähnchen und Kafta)

Dessert

(nach Art des Küchenchefs)

191 MEZZE LI BEIRUT (ab 2 Personen) PRO PERSON 64.00

Welcome Drink

14 verschiedene kalte und warme Vorspeisen

Hauptgericht (Lamm,Hähnchen,Kafta u. Kotelett)

Dessert

(nach Art des Küchenchefs)

192 MEZZE VEGETARISCH (ab 2 Personen) PRO PERSON 48.00

Welcome Drink

10 verschiedene kalte und warme VEGETARISCHE Speisen

Hauptgericht

DESSERT

(nach Art des Küchenchefs)

„Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.“

DESSERT

€

200 MUHALLABIYE

8.90

Libanesische Sahnepudding mit Mastix, Pistazen, Rosenwasser und Pistazien

202 BAKKLAWA

8.90

Verschiedene Sorten von Bakklawa mit Pistazien

203 BAKKLAWA MIT MASTIX EIS

9.90

Hausgemachte Mastix-Bakklawa- Eis dazu Pistazien

204 KNEFEH

10.50

Mit Käse, Mozzarella und Rosenwasser

205 HALAWA (Vegan)

8.50

Gemahlene Sesamsamen mit Zucker, Rosenwasser und Pistazien

„Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.“

GETRÄNKE

APERITIFS UND LONGDRINKS

	€
1 MARTINI¹ (bianco,rosso,dry) 4cl	5.90
2 SHERRY (medium,dry) 4cl	5.90
3 PORTWEIN 4cl	5.90
4 PROSECCO 0.1l	7.50
5 GIN TONIC³ 0.3l	8.90
6 VODKA (Lemon ...) 0.3l	8.90
7 KIR ROYAL 0.1l	7.90
8 APEROL SPRITZ 0.2l	7.90
9 CAMPARI¹ (Orange,Soda) 0.3l	7.90

SOFT DRINKS

	€
10 Cola,Sprite,Fanta 0.2l	3.50
11 Wasser (spr o. Still) 0.25l	2.90
12 Wasser (spr o.still) 0.75l	7.49
13 SAFT(Orangen...) 0.2l	3.50
14 BITTER LEMON 0.2l	3.50
15 LIMONADE(ZITRONEN) 0.3l	3.90
16 GINGER ALE/Tonic 0.2l	3.50
17 JELLAB¹⁵ (Datteln) 0.3l	3.90
18 AIRAN (aus Joghurt) 0.3l	3.90

WEIN (Gl)

20 WEIN (aus dem Libanon) 0.2l	7.90
---------------------------------------	------

WHISKY UND BOURBON (4cl)

21 JOHNNIE WALKER RED LABEL	6.90
22 JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	8.90
23 JACK DANIEL'S TENNESSEE¹	7.90
24 CHIVAS REGAL 12 JAHRE	8.90
25 JIM BEAM ¹	7.90

BIER V. FASS

26 WARSTEINER 0.3l	4.50
---------------------------	------

PREMIUM PILSENER

27 FRANKENHEIM ALT 0.3l	4.50
--------------------------------	------

Flaschenbier

WARSTEINER

28 RADLER ZITRONE 0.33l	4.50
29 HERB ALKOHOLFREI 0.33l	4.50
30 MALZBIER 0.33l	4.50
31 ALMAZA(Libanesisches) 0.33l	4.50
64 KÖNIG LUDWIG HELLES 0.5l	5.90
65 ESTRELLA GALICIA 0.33l	4.90
66 KÖNIG LUDWIG WEIZEN 0.5l	5.90

Fragen Sie nach unsere Weinkarte

WEINBRAND UND SPIRITUOSEN		2cl	€	SEKT UND CHAMPAGNER		€
32	VETERANO OSBORNE ¹		4.90	50	FREIXENET PICCOLO	0.2l 12.90
33	103 BLANCO ¹		4.90	51	FREIXENET	0.75l 39.90
34	103 NEGRA ¹		5.90	52	MOET&CHANDON PIC	0.2l 39.50
35	MAGNO		4.90	53	MOET & CHANDON	0.75l 120.00
36	CARLOS I ¹		6.90			
37	CHANTRE ¹		5.90			
38	HENNESSY V.S ¹ .		9.90	KAFFEE & TEE		€
39	CARDENAL MENDOZA ¹		8.90	55	LIBANESISCHER MOKKA	3.90
40	REMY MARTIN ¹		4.90	56	KAFFEE	3.50
41	MALTESERKREUZ AQUAVIT		4.50	57	ESPRESSO	3.00
42	TEQUILA		4.50	58	ESPRESSO DOPPELT	3.90
43	VODKA		4.50	59	CAPPUCCINO	4.90
44	FERNET BRANCA / MENTA ¹		4.50	60	LATTE MACCHIATO	4.90
45	UNDERBERG ¹		4.00	61	MILCHKAFFEE	4.90
46	GRAPPA / SAMBUCCA		4.00	62	TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)	3.90
47	RAMAZOTTI / AVERNA ¹		4.00	63	TEE SPEZIAL frischen Minzen	4.90
48	BAILEYS ¹		4.90			
49	ARAK (Anis)		4.90			

INHALTSSTOFFE:1.Farbstoff 2.Coffeinhaltig 3.Chininhaltig 4.Süßungsmittel 5.Konservierungsstoff
6.Antioxidationsmittel

„Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.“