

Mazza Bardeh/ Kalte Vorspeisen

101 <i>Tabouleh</i>	6,00
Petersiliensalat mit Tomaten, Zwiebeln, Minze und Weizenschrot ^A	
102 <i>Hummus</i>	5,00
Pürierte Kichererbsen mit Sesamecrème ^K (Tahine)	
103 <i>Hummus Blahmeh</i>	6,50
Hummus ^K mit Lammhackfleisch und Pinienkernen ^H	
104 <i>Moutabal</i>	5,50
Gegrillte Auberginen, Püriet mit Sesamcrème ^K und einem Hauch von Knoblauch	
105 <i>Baba Ghanudj</i>	5,50
Gegrillte Auberginen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Granatapfel in Olivenöl	
106 <i>M'Hamara</i>	5,50
Paprikamark mit gehackten Wallnüssen ^H und Olivenöl (leicht scharf)	
107 <i>Arnabit</i>	6,00
Frittierten Blumenkohl mit Knoblauch in Sesamcrème ^K	
108 <i>Kfjar BLaban</i>	4,50
Gurken-Minze-Joghurt ^G mit Knoblauch	

Mazza Sekhneh/Warme Vorspeisen

121 <i>Falafel</i>	5,00
Frittierte Kichererbsenringe ^K mit Sesamcrème-Dip ^K	
122 <i>Sambusak Bjebneh</i>	5,00
Teigtaschen ^A gefüllt mit Weichkäse und Minze	
123 <i>Sanbusak BLahneh</i>	5,00
Teigtaschen ^A gefüllt mit Lammhackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen	
124 <i>Fatayer BSabanegh</i>	5,00
Teigtaschen ^A gefüllt mit Spinat, Zitronensaft, Koriander und Zwiebeln	
125 <i>Batata Halabije</i>	5,00
Bratkartoffeln mit Koriander, Knoblauch und Zitronensaft	
126 <i>Arajes Bjehneh</i>	6,50
Gegrilltes Fladenbrot ^A , gefüllt mit Weichkäse ^G und Minze	
127 <i>Arajes BLahmeh</i>	7,50
Gegrilltes Fladenbrot ^A , gefüllt mit Lammhackfleisch und Granatapfelsirup	
128 <i>Kibbeh Maklieh</i>	6,50
Gebratene Weizenschrott ^A -Tartarbällchen, gefüllt mit Lammhackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen ^H	

Vorspeisenplatte

129 <i>Mazza Kefraya</i>	1 per. 12,00
Acht Variationen von kalten und warmen Mazza	2 per. 22,00
130 <i>Mazza Kefraya (Vegetarisch)</i>	1 per. 10,50
Sieben Variationen von Kalten und warmen Mazza	2 per. 20,00

Salat

141 <i>Fattusch</i>	7,50
Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Minze und Fladenbrot-Croutons in Olivenöl-Zitronen-Dressing	
142 <i>Halloumi Salat</i>	9,50
Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Minze mit Gegrilltem Halloumikäse ^G in Olivenöl-Zitronen-Dressing	

Vom Grill

151 <i>Lahm Meschwi</i>	14,50
Marinierte Lammfleischspieße	
152 <i>Kabab</i>	11,00
Lammhackfleischspieße mit Petersilie, Paprika und Zwiebeln	
153 <i>Kabab Batenjan</i>	13,50
wie (152) mit gegrillten Auberginenscheiben	
154 <i>Kastaletta</i>	18,50
Marinierte Lammkotelett vom Grill	
155 <i>Schisch Tawuck</i>	13,50
Marinierte Hähnchenbrustfiletspieße	
156 <i>Maschawi Muschakaleh</i>	18,50
Lammkotelett, Lammfleisch, Lammhackfleisch und Hähnchenbrustfiletspieße	
157 <i>Farrudj Mussahab</i>	14,50
½ Hähnchen Desossirt, in Zitronen-Knoblauchmarinade	

Reisgerichte

160 <i>Behmieh</i>	11,50
Okraschotten gekocht in Tomatensoße mit Koriander, Zwiebeln und Rindfleisch	
161 <i>Sabanegh</i>	10,50
Spinat mit Rinderhackfleischbällchen, angemacht mit Zitrone, Koriander und Knoblauch	
162 <i>Khidra Bil Firm</i>	12,00
Gemüse aus dem Ofen	

Dessert

171 <i>Mohalabiyeh</i>	4,00
Mandelpudding ^{A,GH} mit Pistaziensplittern ^H	
172 <i>Katayef</i>	4,50
Teigtaschen ^{A,GH} gefüllt mit Wallnuss ^H und Zimt	
173 <i>Hallawet Al Jeben</i>	5,00
Käse ^A -Grießbröllchen ^G mit Pistaziensplittern ^H	

Getränke

Softdrink

Cola ^{1,3} , Fanta ³ , Sprite	1,25 L	3,00
---------------------------------------------------	--------	------

Bier

Bitburger Pils, Radler, Alkoholfrei	0,33 L	2,20
Erdinger Hefe, Kristall, Dunkel, Alkoholfrei	0,5 L	3,00

Italienische Weine

Frascati, Valpolicella	0,7 L	10,50
Lambrusco	0,7 L	9,00
Chianti	0,7 L	10,50

Libanesische Weine Von Chateau Kefraya

Blanc De Blanc (Weiß Wein)	0,75 L	20,00
Les Breteches (Rot Wein)	0,75 L	17,00
Chateau Kefraya Rouge (Rot Wein)	0,75 L	28,00

Libanesische Weine Von St. Thomas

Les Gourmets Rouge (Rot Wein)	0,75 L	16,00
Les Gourmets Blanc (Weiß Wein)	0,75 L	16,00
Chateau St. Thomas Rouge (Rot Wein)	0,75 L	28,00

Liefergebühr

ab 1,50 €

je nach Entfernung

Alle Preise in Euro Und Inklusiv Mwst
Diese Preise Gelten ab 01.10.2022

Allergene Zusatzstoffe

Das Brot kann Spuren von Milch, Ei, Soja, Lupine und Sellerie enthalten.
Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- H Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse:
- L Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg(SO2)
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschwärzte Oliven
- 5 geschwefelt
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 Koffeinhaltig
- 10 Chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst

Hinweis

Wir haben unsere Speisen nach bestem Wissen und Gewissen hinsichtlich der Allergene und Zusatzstoffe ausgezeichnet. Sollten Sie dennoch unsicher sein, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal.