

Herzlich willkommen im



Mit viel Leidenschaft für Gastfreundschaft und über 30 Jahren Kocherfahrung kreieren wir euch unvergessliche Wohlfühlmomente.

Von klassischen Rezepten bis hin zu neuen kulinarischen Erlebnissen der syrischen & libanesischen Küche, bieten wir euch eine exklusive Auswahl für jeden Geschmack.

Durch unsere Liebe für gutes Essen und Getränke, werden bei uns alle Speisen frisch zubereitet. Daher bitten wir um euer Verständnis wenn es zu etwas längeren Wartezeiten kommen sollte.

Unsere Empfehlung: Startet mit unserem Mezze-Angebot, bei diesen Vorspeisen versammeln sich die besten Aromen des Orients.

Fragt hierfür gerne unser herzliches Servicepersonal.

Wir freuen uns, dass ihr bei uns seid!

Euer Al Moudyaf-Team

AL I MOU I DYAF

[al'mudiaf] Substantiv, feminin

Gastfreundschaft - das ist unsere Leidenschaft und wird bei uns jeden Tag aufs Neue gelebt!

Bei Fragen zu Allergenen oder
Unverträglichkeiten bitte an unser Personal wenden.



= VEGAN

= VEGETARISCH

MEZZE

Das orientalische Lebensgefühl an deinem Tisch!

Bei so viel buntem Aroma kannst du dich nicht entscheiden? Musst du auch nicht! Mezze wird traditionell in vielen kleinen Schüsseln serviert, an denen sich jeder bedienen kann oder selbst genießen!



Kabiss 5,20

knackig eingelegtes Gemüse in einer Balance aus Säure und Würze

Zaitoon 5,40

grüne Olivenmariniert in einer würzigen Paprikasauce

Yalanji 6,40

saftig gefüllte Weinblätter mit Reis

Tajine ^(K) 6,20

cremiger libanesischer Dip mit Zwiebel und Tahin, ideal zu Brot oder als Beilage zu Fleisch und Fisch

Hummus ^(K,H) 6,90

cremiger und aromatischer Dip aus fein pürierten Kichererbsen, verfeinert mit Tahin und frischem Zitronensaft. Garniert mit Olivenöl und einem Hauch von Paprika. Ideal auch als Beilage

Loubieh Bil Zeit 6,10

zarte grüne Bohnen, in einer aromatischen Mischung aus Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl geschmort

Baba Ganoush ⁽²⁾ 6,90

fruchtiger und rauchiger Dip gehackt aus gegrillte und gehäuteten Auberginen, ideal zu Brot oder als Beilage zu Reisgerichten

Falafel ^(H) 7,20

knusprige, goldbraune Bratlinge aus fein pürierten Kichererbsen, gewürzt mit einer aromatischen Mischung aus Kräutern und Gewürzen (4 Stk.)

Batata Harra ^(2,1) 6,90

Kartoffelwürfel, perfekt gebraten in einer aromatischen Gewürzmischung. Leicht scharf, ideal als köstlicher Snack oder als Beilage

Tabouleh Salat ^(A) 7,20

erfrischender und aromatischer Salat aus fein gehackter Petersilie mit Tomate, Gurke, zartem Bulgur, verfeinert mit Minze, einem Granatapfelkerne-Topping und Olivenöl-Zitrus-Dressing

Muhammara ^(O,A) 5,90

leicht scharfer syrischer Dip aus gerüsteter Paprika und gemahlene Walnüssen in einer Balance aus süßen und herzhaften Noten, zu Brot, Gemüse oder als Begleitung zu Fleisch und Fisch



MEZZE

Das orientalische Lebensgefühl
an deinem Tisch!



Jebneh Bel Tamer ^(G) 6,20

eine exquisite Mischung aus cremigem Käse, Paprika und süße, saftige Datteln die eine Balance aus süßen und herzhaften Aromen bietet

Labneh ^(G) 5,90

cremiger und leicht säuerlicher Frischkäse libanesischer Art, verfeinert mit einem Hauch von Salz und serviert mit einem Spritzer Olivenöl. Perfekt als Dip, Aufstrich oder Beilage

Khlar Bil Laban ^(G) 5,90

aus knackigen Gurken und cremigem Joghurt, verfeinert mit Minze. Ideal als Vorspeise oder Beilage zu verschiedenen Gerichten

Labneh Bil Toum ^(G) 6,20

cremiger und leicht säuerlicher Frischkäse, libanesischer Art. Verfeinert mit Knoblauch, einem Hauch von Salz und serviert mit einem Spritzer Olivenöl. Perfekt als Dip, Aufstrich oder Beilage.

Mutabbal ^(G,K) 6,90

cremiger und rauchiger Dip aus gegrillte und gehäutete, klein gehackter Auberginen, verfeinert mit Tahin und Joghurt, beträufelt mit Olivenöl und mit Granatapfelkernen garniert, ideal zu Brot oder als Beilage

Rekakat Jebneh ^(A,C,G) 3,60

Teigröllchen aus feinem Yufkateig und einer aromatischen und gewürzten Käsefüllung. Ideal als Vorspeise oder Snack

Mutabbal Shamandar ^(G,K,1,2) 6,90

cremiger und farbenfroher Dip aus gerösteter roter Bete, verfeinert mit Tahin und Joghurt, mit Olivenöl beträufelt und Granatapfelkernen garniert, ideal zu Brot oder als Beilage

Shanklish Käse ^(G) 7,20

traditioneller Käse aus Kuhmilch in Kugeln geformt und mit Satar-Gewürz überzogen. Serviert mit einem Topping aus fein gehackten Tomaten und Zwiebeln. Als Vorspeise oder als Beilage zu Salaten und Mezze



MEZZE

Das orientalische Lebensgefühl
an deinem Tisch!

Fleisch

Makanek^(O) 6,70

kleine, saftige Würstchen aus feinem Rinderhackfleisch gebraten und verfeinert mit einer aromatischen Gewürzmischung

Kibbeh^(A,O) 4,40

eine köstliche Mischung aus feinem Bulgur ummantelte und gebackene Bällchen, gefüllt mit würzigem Rinderhackfleisch, Zwiebeln und gestiftete Mandeln

Suzuk 6,90

kleine, saftige Würstchen, libanesischer Art aus feinem Rinderhackfleisch in einer aromatischen Zubereitung aus Paprika, Tomate und Zwiebel

Jawaneh 7,20


saftig gebratene Hähnchenflügel, mariniert in einer aromatischen Mischung aus Zitronensaft und Gewürzen

Pastirma 6,20

luftgetrocknetes und dünn geschnittenes feines Rindfleisch mit einem Rand aus einer speziellen Gewürzmischung, auf Römersalat serviert

Sambusak

gefüllte Teigtaschen

-  **egan mit Spinat^(A) 3,90**
-  **vegetarisch mit syrischen Käse^(A,G) 3,90**
- mit feinem Rinderhackfleisch^(A,O) 4,10**

Unsere Starter Empfehlungen:

-  **Falafel^(H) zu Hummus und Kabiss**
-  **Labneh^(G) zu Zaitoon und Sambusak^(A) mit Spinat**
- Makanek^(O) zu Batata Harra und Muhammara**

MEZZE ANGEBOTE

Chefs Empfehlung: Je Paket als Hauptgericht für 2 Personen
oder
als Vorspeise für bis zu 6 Personen.

 **egan** ^(A,H,K,O) **58,20**

2 Falafel, 2 Sambusak Spinat, Yalanji - gefüllte Weinblätter, Hummus, Tajine, Tabouleh, Batata Harra, Kabiss, Baba Ganoush, Loubieh Bil Zeit

 **egetarisch** ^(A,G,K,O) **62,90**

2 Sambusak mit syrischen Käse, 2 Sambusak mit Spinat, Yalanji - gefüllte Weinblätter, 2 Falafel, Hummus, Baba Ganoush, Tajine, Batata Harra, Tabouleh, Jebneh Bel Tamer

Mit Fleisch ^(A,O,K,G) **69,20**

2 Kibbeh, Hummus, Makanek, Batata Harra, 2 Sambusak Hackfleisch, 2 Rekakat Jebneh, Tabouleh, Jawaneh, Suzuk, Mutabbal

SNACKS & VORSPEISEN

Rekakat Jebneh ^(A,C,G) 13,60

4 Teigröllchen aus feinem Yufkateig und einer aromatischen und gewürzten Käsefüllung auf Salat garniert

Kibbeh ^(A,C) 15,20

3 köstliche, aus feinem Bulgur ummantelte und gebackene Bällchen, gefüllt mit würzigem Rinderhackfleisch, Zwiebeln und gestiftete Mandeln serviert mit Khیار Bil Laban ^(G)

Arayes ^(A,G) 13,60

gefülltes arabisches Brot mit gewürztem Hackfleisch, gegrillt auf Holzkohlegrill. Außen knusprig, innen saftig - serviert mit Khیار Bil Laban ^(G), Salat

Vorspeisen Mix ^(A,C,G,K,O) 26,80

2 Rekakat Jebneh, 2 Kibbeh, 2 Falafel, 2 Sambusak mit Spinat, Hummus, Khیار Bil Laban, serviert mit Brot

Wedges Potatoes 6,80

mit Sourcream ^(G) oder Cocktailsauce ^(C,1)

Pommes Frites 5,60

mit Mayonnaise ^(1,C,J) oder Ketchup ⁽¹¹⁾

Mozzarella-Sticks ^(A,G) 8,20

6 Stück mit Sweet-Chilli-Sauce ⁽¹¹⁾

Meeresfrüchte Mix ^(C,D,G,N) 18,90

2 Krabbenbällchen, 4 frittierte Calamari, ^(1,3,B,N)
2 Garnelen in einer Kartoffelzubereitung, ^(D,G,K)
2 Schrimps Röllchen ^(K,F) gemischter Salat ^(L)
und Cocktailsauce ^(C,1)

• **Extra Brot 2,10 €**



KIBBEH

ist mehr als nur ein Gericht-es ist ein Symbol für die reiche Kultur und Tradition. Es repräsentiert Gastfreundschaft, Gemeinschaft und die Kunst der kulinarischen Handwerkskunst.

❁ VARIANTEN ❁

Kibbeh Mishwieh ^(A,G) **12,90**

eine köstliche Mischung aus feinem Bulgur ummantelte und gegrilltes anstatt gebackenes Bällchen, gefüllt mit würzigem Hackfleisch vom Rind und Lamm, verfeinert mit Zwiebeln - serviert mit Khia bil Laban und Salat

Kibbeh Sajiyeh ^(A,G) **11,60**

diese Variante kommt in der Form eines Saj, ist ummantelt aus feinem Bulgur und hat eine saftige Rinderhackfleischfüllung mit zerkleinerten Pistazien, verfeinert mit Zwiebeln - serviert mit Khia bil Laban und Beilagensalat

Kibbeh Maklieh ^(A,G) **15,20**

3 köstliche, aus feinem Bulgur ummantelte und gebackene Bällchen, gefüllt mit würzigem Rinderhackfleisch, Zwiebeln und gestiftete Mandeln serviert mit Khia bil Laban



SO LECKER KANN SUPPE SEIN!

Labania 11,40 ^(G)

eine cremige Joghurt-Suppe mit würzigem Rinderhackfleisch und dem aromatischen Geschmack von frischem Knoblauch und Minze, serviert mit knusprig gebackenem arabischen Brot

Shorbet Addas 8,90 ^(H)

eine cremige und nahrhafte Linsensuppe, syrischer Art, verfeinert mit einer aromatischen Gewürzmischung

Shorbet Banadoura 7,80

eine cremige und aromatische Tomatensuppe, syrischer Art, aus frischen Tomaten, mit Koriander und einer orientalischen Gewürzmischung

SALATE

Tabouleh Salat ^(A) **11,60**

feiner Bulgur mit klein gehackter frischer Petersilie, Tomate, Gurke, garniert mit Granatapfelkernen, Olivenöl-Zitrus-Dressing, gewürzt mit Minze, serviert mit hausgemachtem arabischem Brot

Fattoush Salat ^(A) **13,90**

Römersalat mit Tomate, Gurke, Rucola, Radieschen, Zwiebel, Granatapfel-Topping, garniert mit knusprig gebratenen dünnen Fladenbrotstücken^(A) und gewürzt mit Sumak, frischer Minze und Granatapfelsirup^(1,2)

Linsen Salat ^(H) **12,80**

in der Pfanne geschwenkte rote Linsen mit Paprika und Rucola, verfeinert mit Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und mit Granatapfelkernen garniert, serviert mit hausgemachtem arabischem Brot

Roca Salat ^(G) **14,60**

aus Rucola mit frischen Champignons, Kirschtomaten und gegrillten Halumikäse, garniert mit Rosinen und dazu hausgemachtes Olivenöl-Granatapfelsirup-Dressing oder alternativ: Olivenöl-Zitrus-Dressing, serviert mit hausgemachtem arabischem Brot

Caesar Salad ^(A,2,G,D) **11,90 / mit Hähnchen 14,90**

Römersalat mit hausgemachten Croutons, Parmesan, Kirschtomaten und Caesar-Dressing

HAUPTGERICHTE

Kharouf-Biryani ^(O) 23,60

aromatischer Basmati-Reis, gekocht mit zartem Lammfleisch und einer Mischung aus arabischen Gewürzen. Serviert mit Beilagensalat und einer speziellen Biryansauce aus frischen Tomaten, Zwiebeln und mit Knoblauch verfeinert.

Dagag-Biryani ^(O) 20,90

aromatischer Basmati-Reis, gekocht mit zartem Hähnchenfleisch und einer Mischung aus arabischen Gewürzen. Serviert mit Beilagensalat und einer speziellen Biryansauce aus frischen Tomaten, Zwiebeln und mit Knoblauch verfeinert.

Auberginen-Tomaten-Auflauf 19,90

fruchtig-leicht, **mit** Käse ^(G) überbacken, serviert mit Basmatireis

Auberginen-Tomaten-Auflauf 17,90

fruchtig-leicht, **ohne** Käse überbacken, serviert mit Basmatireis

Makali ^(A,K) 19,80

gebratenes Gemüse - Aubergine, Zucchini, arabischer Herkunft und Blumenkohl, auf Blattsalat und Kirschtomaten, mit Granatapfel-Dressing und Granatapfelkernen, serviert mit Tajin ^(K)

Ouzi vegan ^(A) 21,50

ein unheimlich leckeres Reisgericht, mit frischem Gemüse-Mix und Nüssen ^(O) ummantelt mit knusprigem Blätterteig, Serviert mit Beilagensalat und einer speziellen Biryansauce aus frischen Tomaten, Zwiebeln und mit Knoblauch verfeinert.

Falafel-Teller ^(A,H,K) 18,90

knusprige, goldbraune Bratlinge aus fein pürierten Kichererbsen, gewürzt mit einer aromatischen Mischung aus Kräutern und Gewürzen, serviert mit Hummus, eingelegtes Gemüse, Beilagen-Salat ^(1,2) und Brot ^(A)

Mujaddara ^(H) 19,90

aromatisches Linsengericht aus braunen Linsen und Basmatireis, garniert mit gerösteten Zwiebeln und einem Nuss-Mix, ^(O) serviert mit Baba Ganoush und Beilagen-Salat ^(1,2)

VOM GRILL

Kabab Karaz ^(A,1,2) 19,90

ist eine delikate Spezialität aus der syrischen Küche, insbesondere aus Aleppo. Gegrillte Fleischbällchen in einer würzigen Sauerkirschsauce, verfeinert mit einer speziellen Gewürzmischung. Serviert mit gerösteten Pinienkernen, frischer Petersilie auf arabischem Fladenbrot. Beilagen können nach Wahl dazu bestellt werden.

Kabab Halabi ^(A) 20,60

gegrillter Hackfleischspieß - Spezialität aus Aleppo - gewürzt mit einer einzigartigen Gewürzmischung. Serviert mit feinem Beilagen Salat. Ein authentisches Geschmackserlebnis aus der syrischen Küche. Beilagen können nach Wahl dazu bestellt werden.

Kabab Khashkhash ^(A) 21,90

gegrillter Hackfleischspieß, in einer würzigen Tomatensauce mit Knoblauch und Gewürzen. Serviert mit feinem Beilagen Salat. Ein herzhaftes und aromatisches Gericht aus der syrischen Küche, das perfekt zu Reis oder Fladenbrot passt. Beilagen können nach Wahl dazu bestellt werden.



VOM GRILL

Shekaf Kharouf ^(A) 23,40

saftig gegrillter Lamm-Spieß, mariniert in einer flüssigen Gewürzmischung nach syrischer Art - speziell aus Aleppo.
Beilagen können nach Wahl dazu bestellt werden.

Shish Taouk ^(A) 18,80

zartes Hähnchenfilet Spieß, mariniert in einer Mischung aus Öl, Zitronensaft und aromatischen Gewürzen, gegrillt auf Holzkohlegrill. Ein Klassiker der syrischen und libanesischen Küche.
Beilagen können nach Wahl dazu bestellt werden.

Kafta ^(A) 21,90

gewürzter Hackfleischspieß, gegrillt auf Holzkohlegrill. Ein klassisches Gericht der arabischen Küche, das durch seine würzige Marinade und den herzhaften Geschmack besticht.
Beilagen können nach Wahl dazu bestellt werden.

BEILAGEN

Khidrah Mishwieh 5,60

gegrilltes Gemüse

Batata Harra 5,90

Kartoffelwürfel, perfekt gebraten in einer aromatischen Gewürzmischung.
Leicht scharf, ideal als Beilage zu Grillgerichten

Basmatireis 5,20

langkörniger und aromatischer Reis. Er zeichnet sich durch seinen feine
Duft und seinen leicht nussigen Geschmack aus.

Biryanireis 5,60

aromatischer Basmati-Reis, in einer Mischung aus arabischen Gewürzen

Bulgur 4,80

Pommes 5,60

Wedges Potatoes 6,80

FISCHKARTE



Frischer Fisch nach Tagesangebot

**Bitte informieren Sie sich an
unserer Fischtheke.**

Unser Personal berät Sie gerne.

DESSERT

 **Kunafa** ^(A,G,O) **9,90**

eine warme Süßspeise aus arabischen Käse, mit einer goldbraun gebackenen Decke aus Grießteig

 **Znoud el sit** ^(A,G,O) **8,20**

knuspriges Teigrollchen, gefüllt mit einer cremigen mit einer Füllung aus Mascarpone und fein gehackten Pistazien

  **Baklava** ^(A,G,O) **11,60**

nicht zu süß, verlockendes Dessert aus mehreren Schichten hauchdünnem Blätterteig, gefüllt mit Pistazien und auf Mascarpone serviert (auch ohne Mascarpone möglich)

 **Kataif Pistazien** ^(A,O) **7,90**

auch "Pfannkuchen" des Nahen Ostens genannt, in Zuckersirup getränkt und mit fein gehackten Pistazien gefüllt, syrischer Art

 **Kataif Kashta Cream** ^(A,G,O) **8,10**

auch "Pfannkuchen" des Nahen Ostens genannt, in Zuckersirup getränkt und mit einer feinen Kashta Cream gefüllt, syrischer Art

 **Schoko-Fondant** ^(A,G,C,2) **10,30 / Schoko-Fondant mit Pistazien** **11,50**

Saftiges Schokoladenkuchlein (Schokoladensoufflé) mit einem Kern aus flüssiger Schokolade / Pistazie

 **Pain Perdu - Dessert** ^(A,G,C,2) **10,20**

feines süßes Stutenbrot gebacken in heißer Karamellsauce, mit Vanilleeis serviert

 **Eis-Cream je Kugel** ^(G,2) **3,10**

Vanille, Erdbeere, Schokolade



GETRÄNKE



UNSERE WEINE

Weißwein^(L)

**Touraine Doamine
de Pre Baron Loire**
0,20L 8,20€ / 0,75L 27€

Wunderbarer, klassischer
und trockener Sauvignon,
superfrisch mit gut
eingebundener Säure

**Riesling trocken
Weingut Hanka Rheingau**
0,20L 7,30€ / 1,0L 32€

Glasklar und aromatisch,
geschliffen und
herrlich fruchtig

Picpoul de Pinet Ormarine
0,20L 6,80€ / 0,75L 22€

Der Weißweinder
französischen
Mittelmeerküste - auch
der Chablis des Südens
genannt. Knackig, mit
saftiger Frucht,
mineralischer Frische &
dezentere Säure

**Duffour Père & Fils
Gascogne/ trocken**
0,20L 6,80€ / 0,75L 22€

die drei Trauben in diesem
Wein - Ugni Blanc, Gros
Manseng und Colombard -
zaubern ein schönes Paket
aus zitroniger Frische,
angenehmer Mundfülle und
duftig exotischem Aroma.
Sehr dezent im Alkohol.

**Schroth/ Grauburgunder -
Asselheim/ Nordpfalz/
Vegan/ trocken**
0,20L 8,20€ / 0,75L 26€

Grauburgunder at it's best.
Bestimmt ist er nicht so
frisch und explosiv im Glas
wie ein Riesling. Aber
verstecken braucht sich
ein feiner, säurearmer
Grauburgunder vor keinem.
Er passt zu Fisch, Antipasti.

**Müller-Oswald/
Weissburgunder/
Rheinhessen/ Vegan/
trocken/bio**
0,20L 7,50€ / 0,75L 25€

wer es frisch und knackig
mag und ein mildes Aroma
bevorzugt, der wird sich in
diesen Weissburgunder
verlieben. Vom ersten
Schluck schon viel Charakter
und vielleicht der „George
Clooney“ unter unseren
Weißweinen.

UNSERE WEINE

Rotwein^(L)

La Belle Enseigne Malbec

0,20L 8,20€ / 0,75L 27€

ist ein voller, ausgewogener Malbec aus Südfrankreich.

Klare Aromen von reifen roten & schwarzen Früchten.

Im Geschmack schwarze Johannis-, Brombeeren & ein Hauch von Schokolade & Kaffee



Côte du Rhône Domaine Autrand

0,20L 7,50€ / 0,75L 25€

Angenehme, fruchtige Nase nach kleinen, schwarzen Beeren. Füllig & samtig im Mund mit kaum spürbarer Säure.

Anciens Temps Pays D' Oc

0,20L 6,80€ / 0,75L 22€

Cuvée aus Cabernet & Syrah. Ein typischer, roter Landwein mit wenig Säure & animierendem Trinkfluss.

Clemens Lang/ Spätburgunder/ Baden- Tuniberg/trocken

€0,20L 9,80€ / 0,75L 32€

handgelesen, vollkommen trocken mit nur noch 1,2 g/l Restzucker zeigt sich der Rote von Clemens Lang von seiner besten Seite und überrascht vor allem die herbe Süße aus der Pflaume. Dann noch etwas dunkle Schokolade und saftige Beeren. Pikant mit erstaunlicher Spannung.

Casa Santos Lima/ Terra da Malta/ Lissabon/ feinherb

0,20L 7,50€ / 0,75L 25€

Die Rebstöcke für diesen Roten werden gleichermaßen von der Sonne umgarnt und von den frischen Winden des Atlantiks genährt. Kein Wunder, dass dies einen seidig-zarten und hocharomatischen Rotwein ergibt. Ein kurzer Ausbau im Eichenfass komplettiert den ausgewogenen Geschmack.

Capcanes/ Mas Collet/ Montsant/ Vegan/ trocken/ Bio

0,20L 8,20€ / 0,75L 26€

ein moderner Spanier. Mundfüllende Seidigkeit über sehr viel weichschmeichelnde Grenache Trauben und dazu etwas rückgrat- stützende Cabernet- Sauvignon. Handgelesen und mit viel Liebe und Erfahrung teilweise im Barrique ausgebaut.

UNSERE WEINE

Rosé ^(L)

Château Lestrille/

Bordeaux Rosé/

fruchtig/ bio

0,20L 8,20€ / 0,75L 26€

ein Familienweingut unter der professionellen Leitung einer Frau, was immer ein Garant für mehr Leichtigkeit, Fruchtfülle - Johannisbeere - und eine tolle Farbe bei ihrem Rosé ist.

Capcanes/ Mas

Picosa/Montsant/ Vegan

trocken/ bio

0,20L 7,50€ / 0,75L 25€

zart, leicht und herrlich frisch. Als sogenannter „Blanc de Negres“ vereint er die Frische des Weißweins mit der Essenz eines vollmundigen Rotweines. Passt deswegen hervorragend zu unseren etwas schärfer gewürzten Gerichten.

Merkle/Wild Spontan -

Saignée/ Württemberg/

fruchtig

0,20L 8,20€ / 0,75L 26€

ein Rosé mit dem Zusatz „Saignée“ ist stets ein Wein, der überaus harmonisch, ungemein fruchtig, substanzreich und frisch schmeckt. Selbst bei einer Histaminunverträglichkeit schätzt man die Weine von Merkle sehr.

Spätburgunder Rosé trocken -

Weingut Grimm Pfalz

0,20L 7,10€ / 0,75L 23€

frischer, lebendiger, süffiger Rosé aus der Spätburgunder-Traube

EstEstEst Sekt

0,10L 5,20€ / 0,75L 36€

Schlosskellerei Affaltrach, Brut Trockener Sekt aus Württemberg, Hausmarke vom Weinladen EstEstEst

Sparkling

Weinschorle 0,20L 5,60

Aperol Spritz, Hugo, Wild Berry Lillet ^(1,10,L)

0,20L 7,90

LIBANESISCHE WEINE - BIER - ARAK

ALMAZA – LIBANESISCHES BIER 0.33L FLASCHE 4,50 €

das erste Bier des Libanon und das kultigste Bier. Gekühlt getrunken, ist es süffig und äußerst erfrischend. Ein leichtes Kohlensäurekribbeln tanzt von der Zungenspitze zur Mitte hin und signalisiert Süße. Aber es ist nicht übermäßig süß. Die Aromen von Almaza sind zart und mild mit Noten von leichter Körnigkeit.

ARAK KSARA 0.2cl 4,60 € / 0.4cl 7,50 €

In Libanon wird Arak Ksara traditionellerweise zu Mezze getrunken. Er wird in kleinen Gläsern mit 50% Arak & 50% frischen Wasser & Eiswürfeln serviert. In Europa wird er auch als Aperitif und als Shot genossen.

ROT

VOLLAROMATISCH RESERVE DU COUVENT VON KSARA

0,75L 34 € / 0,2L 10,90 €

Herrlich vollmundig mit leicht holziger Note aus der libanesischen Bekaa-Ebene. Unter Kennern und Genießern auch wegen seiner zarten Vanilletöne sehr beliebt & populär. Er wird rein biologisch angebaut & seine Trauben werden sorgfältig handverlesen. Er passt hervorragend zu Fleisch & Wild.

WEISS

CHATEAU KSARA- KSARA BLANC DE BLANC – SANFT & FRISCH

0,75L 34 € / 0,2L 10,90 €

Die Qualität dieses Weins ist das Ergebnis der harmonischen Mischung dreier edler Sorten. Dieser Wein entzückt mit seiner Finesse, Eleganz und einem wunderschönen Blumenaroma. Auf dem Gaumen ist er sanft und frisch mit einem langen Abgang. Fantastisch als Aperitif oder mit delikatem Fisch oder Meeresfrüchten.

ROSÉ

KSARA - SUNSET 0,75L 34 € / 0,2L 10,90 €

Der meistverkaufte Rosé des Weingutes Château Ksara im Libanon. Das frisch-fruchtige Aroma nach roten Beeren & Gewürzen sowie die intensive pinke Farbe entstehen durch die bis zu 14 Stunden andauernde Mazeration & Gärung bei niedriger Temperatur. Der Sunset ist eine Mischung der Rebsorten Cabernet Franc & Syrah. Er harmoniert mit mediterraner & orientalischer Küche, passt zum Beispiel zu rohem Gemüse & kalten Fleischgerichten.

UNSERE BIERE

Biere vom Fass ^(A)

Warsteiner Pils
0,25l 3,70 / 0,40l 5,70

Oberbräu Hell
0,30l 3,90 / 0,50l 6,20

Warsteiner Pils Radler 0,25l 3,70 / 0,40l 5,70

Warsteiner Pils Alster 0,25l 3,70 / 0,40l 5,70

(A,1,3,13)

Warsteiner Pils +Cola
0,25l 3,70 / 0,40l 5,70

(A,1,2,9,11,14)

Biere aus der Flasche ^(A)

Frankenheim Alt 0,33l 3,80

König Ludwig Hefe-Weissbier 0,50l 5,90

Alkoholfrei ^(A)

Warsteiner Pils alkoholfrei 0,33l 3,80

Warsteiner Pils Radler alkoholfrei 0,33l 3,80

Vitamalz ⁽¹¹⁾ 0,33l 3,80

König Ludwig Hefe-Weissbier alkoholfrei 0,50l 5,90

SOFTDRINKS

Taunusquelle Wasser - Still/Medium

0,25l - 2,90

0,75l - 7,70

Ayran hausgemacht und frisch zubereitet^(G)

0,25l - 3,50

0,4l - 5,80

Coca-Cola

(1,2,9,11,14)

0,2l - 3,20 / 0,4l - 5,60

Cola, ColaZero, Fanta Orange,
Sprite, MezzoMix

Schweppes

(1,2,3,10,11,14)

Flasche 0,2l - 3,30

Dry Tonic, Ginger Ale,
Bitter Lemon

Energydrink

(1,2,9,11,14)

Dose 0,25l - 5,20

Red Bull, Red Bull zuckerfrei

Säfte

0,25l - 3,40

0,40l - 5,60

Orange, Maracuja^(2,3) Apfel, Ananas

Hausgemachter Eistee

0,4l - 5,60

Mango - Maracuja - Pfirsich

Ananas - Limette - Erdbeere

Kirsche - Himbeere - Blaubeere

Granatapfel - Kiwi - Apfel

Wassermelone - Melone

Kokosnuss

Schorlen

Johannisbeeren-Schorle 0,33l-3,70

Rhabarber-Schorle 0,33l-3,70

Apfel-Schorle 0,25l-3,50 0,40l-5,60

Maracuja-Schorle^(2,3) 0,25l-3,50 0,40l-5,60

Ananas-Schorle^(2,3) 0,25l-3,50 0,40l-5,60

Unsere Eistees servieren wir auf Wunsch auch als spritzige Schorle
0,4l - 5,60

HEISSGETRÄNKE

Kaffeespezialitäten

Kaffee Crema 3,40	Mokka 5,20
Kaffee entkoffeiniert 3,40	Espresso 3,20
Cappuccino ^(G) 3,80	Espresso doppelt 5,40
Milchkaffee ^(G) 3,90	Espresso Macchiato ^(G) 3,40
Latte Macchiato ^(G) 3,90	

Optional auch mit pflanzlicher Milch + 0,90 €

Alle Kaffeegetränke auch koffeinfrei erhältlich (außer Mokka)

Tee

Frischer Tee mit: Zitrone |
Orange | Ingwer | Minze

Eine Zutat 4,00
Zwei Zutaten 4,40
Drei Zutaten 4,80

Wähle z.B. zwei Zutaten wie
Zitrone-Ingwer.

Milch

Heiße Milch^(G) 3,10
Heiße Schokolade^(G,2,7,11) 4,80
Heiße Schokolade weiß^(G,F,1,2,7,11) 4,80
mit Sahne^(G,2,11) +1,20

Bio & Fair 3,20

- **Captain Earl Grey**
Schwarzer Hochland Tee Bergamotte
- **Sunrise Breakfast**
Schwarzer Hochland Assam Tee
- **Nordic Blueberry**
Früchtetee Waldbeeren
- **Cheek To Cheek Vanilla**
Rooibos Tee French Vanilla
- **Blue Sky Chamomile**
Kräutertee Kamille Verbene
- **Green Jewel**
Grüner Hochland Yunnan Tee

SPIRITUOSEN

Longdrinks

- Vodka 4cl + Energy ^(1,2,9,11,14) 9,80
Vodka 4cl + Lemon 8,80
Vodka 4cl + Orange ^(1,2,3,11,14) 8,80
Gin 4cl + Tonic ^(10,11,14) 9,80
Whisky 4cl + Cola ^(1,2,9,11) 9,80
Rum 4cl + Cola ^(1,2,9,11) 9,60
Campari 4cl + Orange ⁽¹⁾ 8,80
Jägermeister 4cl + Orange 8,80
Jägermeister 4cl + Cola ^(1,2,9,11) 8,80

Tequila

- Sierra Tequila Silver
2cl 2,90 4cl 5,50
Sierra Tequila Gold ⁽¹⁾
2cl 2,90 4cl 5,50

Gin

- Gordon's London Dry
2cl 3,00 4cl 5,80
Bombay Sapphir Dry
2cl 3,20 4cl 6,20

Whisky

- Glenfiddich Single Malt 12J
2cl 5,00 4cl 9,00
Jack Daniels No. 7
2cl 3,50 4cl 6,00
Jim Beam
2cl 3,20 4cl 5,80
Johnnie Walker Black
2cl 3,50 4cl 6,00
Johnnie Walker Red
2cl 3,20 4cl 5,80
Chivas Regal 12J
2cl 3,50 4cl 6,00

Wodka

- Smirnoff
2cl 2,90 4cl 5,50
Absolut
2cl 3,10 4cl 5,90

SPIRITUOSEN

Rum

Bacardi
2cl 3,20 4cl 6,00
Havana Club 3 Años
2cl 3,20 4cl 6,00

Brandy

Vecchia Romagna ⁽¹⁾
2cl 3,10 4cl 5,90
Veterano ^(1,0)
2cl 3,10 4cl 5,90
Bols Cherry ⁽¹⁾
2cl 2,80 4cl 5,00

Liköre

Baileys ^(1,9,G,H,O) 2cl 3,20 4cl 6,00
Ramazzotti 2cl 3,20 4cl 6,00
Malibu 2cl 3,10 4cl 5,90
Amaretto ^(H) 2cl 2,90 4cl 5,50
Ouzo 12 2cl 3,10 4cl 6,00
Echter Nordhäuser Doppelkorn 2cl 2,90 4cl 5,50
Campari ⁽¹⁾ 2cl 3,20 4cl 6,00
Sambuca 2cl 3,10 4cl 5,90
Flimm Waldmeister ⁽¹⁾ 2cl 2,90 4cl 5,50
Berghof Schwarzwälder Kirschwasser 2cl 2,90 4cl 5,50
Berghof Williams Christbirne 2cl 2,90 4cl 5,50
Erdbeerlimes ⁽¹⁾ 2cl 3,00 4cl 5,80
Jägermeister 2cl 3,00 4cl 5,80
Yeni Raki 2cl 3,00 4cl 5,80

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Alle Getränke können Sulfite, Farbstoffe und Spuren von sonstigen Allergenen enthalten.



A - Glutenhaltiges Getreide

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer

Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Kuchen, Müsli, Mehl, Couscous, Nudeln



B - Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps

Beispiele/Vorkommen: Suppen, Paella, Bouillabaisse, Surimi



C - Eier

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele/Vorkommen: Mayonnaise, Panade, Dressings, Trockeneiweiß und -eigelb



D - Fisch

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: alle Fischarten & Kaviar

Beispiele/Vorkommen: Suppen, Fonds, Surimi, Brotaufstriche, Pasteten



E - Erdnüsse

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Erdnussbutter, Müsli, Brot, Kuchen



F - Sojabohnen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Müsli, Dressings, Margarine



G - Milch

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Milch aller Säugetiere

Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Schokolade, Dressings, Desserts



H - Hülsenfrüchte

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Dazu zählen: Linsen, Erbsen, Bohnen, Kichererbsen

Beispiele/Vorkommen: Eintöpfe, Suppen, Saucen



J - Senf

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: alle Senfsorten

(weiße, braune und schwarze Senfsaaten)

Beispiele/Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Mayonnaise, Ketchup, Dressings



K - Sesamsamen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: alle Sesamsorten (gelb, schwarz)

Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Müsli, Salate



L - Schwefeldioxid und Sulfit

in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l

Beispiele/Vorkommen: Konservierungs- und

Antioxidationsmittel:

Schwefeldioxid E220, Natriumsulfit E221;

Fruchtzubereitungen, Müsli, Soßen, Brot



M - Lupine

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Nudeln, Pizza, Desserts

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Alle Getränke können Sulfite, Farbstoffe und Spuren von sonstigen Allergenen enthalten.



N - Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Beispiele/Vorkommen: Würzpasten, Marinaden, Paella, Suppen



O - Schalenfrüchte

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Mandeln, Pistazien, Walnüsse

Beispiele/Vorkommen: Müsli, Gebäck, Brot, Desserts

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst
13. Bezonsäure
14. Zitronensäure