Herzlich willkommen im

neuenhof1

Restaurant & Café

Mit viel Leidenschaft für Gastfreundschaft und über 27 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 neuenhof1-Team

Unsere Speisen

MEZZE

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!

Vegan

Moukhalal 2,90
sauer eingelegtes Gemüse syrischer Art

Zaitoon 3,80
grüne Oliven mariniert in würziger Paprikasauce

Yalanji 4,10
saftig gefüllte Weinblätter mit Reis (6 Stk.)

Tajine(K) 4,20
cremiger libanesischer Dip mit Zwiebel und Tahin, zu Brot oder als Beilage

Hummus(K, H) 4,20
cremig püriert aus Kichererbsen, als Dip oder als Beilage

Muhammara(O) 3,90
leicht scharfer syrischer Dip aus gerüsteter Paprika und Walnüssen, zu Brot oder als Beilage

Baba Ganoush 4,80
fruchtig arabischer Dip gehackt aus gegrillte und gehäutete Auberginen, zu Brot oder als Beilage

Falafel(H) 3,90
knusprig frittierte Bratlinge aus Kichererbsenmus (4 Stk.)

Batata Harra 5,80
Bratkartoffeln libanesischer Art, leicht scharf

Tabouleh Salat(A) 4,90
feiner Bulgur mit Petersilie, Tomate, Gurke, Granatapfelkerne-Topping, Olivenöl-Zitrus-Dressing, verfeinert mit Minze, serviert mit Brot

***Jedes Mezze wird mit Brot(A) serviert.**

Vegetarisch

Jebneh Bel-Tamer(G) 4,70
eine Frischkäsezubereitung aus Datteln und Paprika

Khiar Bil Laban(G) 3,50
Joghurt-Gurken-Dip arabischer Art

Labneh(G) 4,10
Frischkäse libanesischer Art

Börek(A,C,G) 2,70
Röllchen aus feinem Yufkateig, gefüllt mit Käse

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal.

= VEGAN = VEGETARISCH

MEZZE Das orientalische Lebensgefühl an deinem Tisch!

Fleisch

Makanek[O] **4,40**
libanesische Wurst aus feinem Rinderhackfleisch, in der Pfanne geschwenkt

Suzuk 4,80
Wurst libanesischer Art aus feinem Rinderhackfleisch, in einer Zubereitung aus Paprika, Tomate und Zwiebel

Kibbeh[A,O] **3,20**
herzhafte aus Bulgur ummantelte Bällchen, gefüllt mit feinem Rinderhackfleisch, Zwiebel und gestiftete Mandeln

Jawaneh 5,70
würzige Hähnchenflügel in einer Zitruszubereitung

Sambusak

je zwei gefüllte Teigtaschen

vegan mit Spinat[A] **5,20**

vegetarisch mit syrischen Käse [A,G] **5,20**

mit feinem Rinderhackfleisch[A,O] **5,20**

Unsere Starter Empfehlungen:

- Falafel[H] zu Hummus und Mukhalal **9,40**
- Labneh[G] zu Zaitoon und Sambusak[A] mit Spinat **13,10**
- Makanek[O] zu Batata Harra und Muhammara **14,10**

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal.

= VEGAN = VEGETARISCH

MEZZE ANGEBOTE

Das orientalische Lebensgefühl an deinem Tisch!

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

Vegan[A,H,K,O] 38,90

4 Falafel, 2 Sambusak Spinat, 6 Yalanji - gefüllte Weinblätter, Hummus, Tajine, Tabouleh, Batata Harra, Moukhalal, Baba Ganoush

Vegetarisch[A,G,K,O] 40,90

2 Sambusak mit syrischen Käse, 2 Sambusak mit Spinat, 6 Yalanji - gefüllte Weinblätter, 4 Falafel, Hummus, Baba Ganoush, Tajine, Batata Harra, Tabouleh

Mit Fleisch[A,O,K,G] 44,90

2 Kibbeh, Hummus, Makanek, Batata Harra, 2 Sambusak Hackfleisch, 2 Börek Röllchen, Tabouleh, Jawaneh, Suzuk

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal.

= VEGAN = VEGETARISCH

SNACKS & VORSPEISEN

Börek Röllchen[A,C,G] **9,90**
4 Stück, mit einer Käsefüllung auf Salat garniert

Kibbeh[A,C] **11,80**
4 herzhafte aus Bulgur ummantelte Bällchen, gefüllt mit feinem Ringerhackfleisch, Zwiebel und gestiftete Mandeln zu Joghurt-Gurken-Dip[G]

Toschka[A,G] **12,20**
arabisches Brot gegrillt und gefüllt mit Hackfleisch und Mozzarella, serviert mit Joghurt-Gurken-Dip

Meeresfrüchte Mix[C,D,G,N] **16,70**
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]

Vorspeisen Mix[A,C,G,K,O] **19,20**
2 Börek Röllchen, 2 Kibbeh,
4 Falafel, 2 Sambusak mit Spinat,
Hummus, gemischter Beilagensalat,
Joghurt-Gurken-Dip, serviert mit Brot

Wedges Potatoes 5,80
mit Sourcream[G] oder Cocktailsauce[C,1]

Pommes Frites 4,10
mit Mayonnaise[1,C,J] oder Ketchup[11] + 0,60

Mozzarella-Sticks[A,G] **7,20**
6 Stück mit Sweet-Chilli-Sauce[11]

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal.

= VEGAN = VEGETARISCH

SO LECKER KANN SUPPE SEIN!

Shorbet Addas 9,90

cremige Linsensuppe, syrischer Art,
aus roten Linsen mit einer orientalischen
Gewürzmischung

Shorbet Banadoura 8,20

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

SALATE

Tabouleh Salat[(A)] 9,90

feiner Bulgur mit klein gehackter frischer Petersilie, Tomate, Gurke, Granatapfel-Topping, Olivenöl-Zitrus-Dressing, gewürzt mit Minze, serviert mit Brot

Fattoush Salat 10,90

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)]

Gemischter Salat 7,90

mit Tomate, Gurke, gemischte Paprika, Blattsalat, Rucola
hausgemachtes Balsamico-Dressing,[(L)] alternativ: Olivenöl-Zitrus-Dressing,
serviert mit Brot[(A)]

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal.

= VEGAN = VEGETARISCH

HAUPTGERICHTE

HAUPTGERICHTE

Mandi Samak[D,O] 26,90
gegrillte Dorade, garniert mit gerösteten Zwiebeln und einem Nuss-Mix,
zu würzig, leckerem Mandi-Reis und gemischten Beilagensalat, serviert

Kebab Bel Fouren 19,90
feines Rinderhackfleisch, auf einem Spieß gegrillt und im Ofen, mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln überbacken, garniert mit einer scharfen Peperoni, zu Basmatireis serviert

Hähnchen a la Chef[G] 19,20
gegrilltes Hähnchenfilet in einer cremigen Champignon-Rahmsauce,
mit Basmatireis und frischem Gemüse

Hähnchen Curry 19,20
gegrilltes Hähnchenfilet in cremigem Curry, syrischer Art, dazu Basmatireis, frisches Gemüse, Ananas und mit Kokosraspeln[O] verfeinert

Fkhad Bel Fouren 18,50
saftige Hähnchenkeule ohne Knochen, mit Kartoffeln aus dem Backofen, syrischer Art,
serviert mit Beilagen-Salat[1,2]

Mandi Kharouf 22,80
saftige Lammmedaillons mit würzig leckerem Mandi-Reis und einem Nuss-Mix-Topping,[O]
serviert mit einer Dakkus-Sauce

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal.

= VEGAN = VEGETARISCH

HAUPTGERICHTE

Mandi Dagag 18,50

aromatisch gebratenes Hähnchen mit würzig leckerem Mandi-Reis und einem Nuss-Mix-Topping,[O] serviert mit frischem Joghurt-Gurken-Dip[G]

Maklouba 17,90

übereinander geschichtetes Reisgericht mit feinem Rinderhackfleisch, frittierten Auberginen und Kartoffeln, garniert mit einem gerösteten Nuss-Mix-Topping[O] und dazu ein gemischter Beilagen-Salat[1,2] und Joghurt-Gurken-Dip[G]

Ouzi Kharouf 21,70

ein unheimlich leckeres Reisgericht, mit saftigem Lammfleisch und Nüssen,[O] ummantelt in knusprigem Blätterteig[A] und serviert mit frischem Joghurt-Gurken-Dip[G]

Ouzi Dagag 18,90

ein unheimlich leckeres Reisgericht, mit saftigem Hähnchenfleisch und Nüssen,[O] ummantelt in knusprigem Blätterteig[A] und serviert mit frischem Joghurt-Gurken-Dip[G]

Meshie Fle Fle[2] 17,40

gefüllte Paprika mit Reis und feinem Rinderhackfleisch auf Rindermedaillons, serviert mit frischem Joghurt-Gurken-Dip[G] und Brot[A]

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal.

= VEGAN = VEGETARISCH

VEGANE & VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Auberginen-Tomaten-Auflauf 17,90

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

Auberginen-Tomaten-Auflauf 15,90

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

Makali [(A)] 16,20

frittiertes Gemüse von Aubergine, Zucchini, arabischer Herkunft und Blumenkohl, auf Blattsalat und Kirschtomaten, mit Granatapfel-Dressing [(1,2)] und Granatapfelkernen, serviert mit Tajin [(K)]

Ouzi vegetarisch 15,90

ein unheimlich leckeres Reisgericht, mit frischem Gemüse-Mix und Nüssen, ummantelt mit knusprigem Blätterteig, serviert mit frischem Joghurt-Gurken-Dip [(G)]

Ouzi vegan 15,90

ein unheimlich leckeres Reisgericht, mit frischem Gemüse-Mix und Nüssen, ummantelt mit knusprigem Blätterteig, serviert mit einer Dakkus-Sauce

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal.

= VEGAN = VEGETARISCH

VEGANE & VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Gemüse Curry 14,90

fruchtig-cremiges Curry, syrischer Art mit Basmatireis, frischem Gemüse, Ananas und mit Kokosraspeln[O] verfeinert

Falafel-Teller[A,H,K] 12,80

Falafel aus frittierten Kichererbsen-Mus, mit Hummus, sauer eingelegtem Gemüse, Beilagen-Salat[1,2] und Brot

Mujaddara[H] 13,80

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

Mediterraner Nudelauflauf[A,J,F] 14,90

mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignon, Zwiebel, fruchtiger Tomatensauce, **mit** Käse[G] überbacken

Mediterraner Nudelauflauf[A,J,F] 12,90

mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignon, Zwiebel, fruchtiger Tomatensauce, **ohne** Käse

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal.

= VEGAN = VEGETARISCH

DESSERT

DESSERT

Kunafa (A,G,O) **8,90**
eine warme Süßspeise aus einem arabischen Käse, mit einer Decke aus Grießteig

Znoud el sit (A,G,O) **5,60**
frittierte Teigröllchen, mit einer Füllung aus Mascarpone und fein gehackten Pistazien

Baklava (A,G,O) **8,70**
nicht zu süß, gefüllt mit Pistazien und auf Mascarpone serviert (auch ohne Mascarpone möglich)

Kataif Pistazien (A,O) **6,20**
auch "Pfannkuchen" des Nahen Ostens genannt, in Zuckersirup getränkt und mit fein gehackten Pistazien gefüllt, syrischer Art

Kataif Kashta Cream (A,G,O) **6,40**
auch "Pfannkuchen" des Nahen Ostens genannt, in Zuckersirup getränkt und mit einer feinen Kashta Cream gefüllt, syrischer Art

Schoko-Fondant (A,G,C,2) **8,90**
saftiges Schokoladen-Küchlein (Schokoladensoufflé) mit einem Kern aus flüssiger Schokolade

Pain Perdu - Dessert (A,G,C,2) **8,50**
feines süßes Stutenbrot gebacken in heißer Karamellsauce, mit Vanilleeis serviert

Eis-Cream je Kugel (G,2) **2,10**
Vanille, Erdbeere, Schokolade

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal.

= VEGAN = VEGETARISCH

SPEZIAL-
MENÜ

EAT AROUND THE WORLD

KULINARISCHE

Weltreise

FOOD INSPIRATION FROM EVERYWHERE

ZU UNSERER ARABISCHEN KÜCHE
FINDEST DU HIER AUCH LECKERE SPEZIALITÄTEN AUS
ALLER WELT – EINE KULINARISCHE WELTREISE
WARTET AUF DICH!

LIEBLINGSGERICHTE AUS ALLER WELT

Fajita Pfanne (Mexiko) (A,G,2) **19,20**
250 gr gegrilltes Hähnchenfilet mit buntem Paprikagemüse, serviert zu fruchtiger Salsa, Sour Cream, frischer Guacamole und Tortilla

Chicken-Quesadillas (Mexiko) (A,G,2) **14,30**
Hähnchen mit buntem Paprikagemüse, Zwiebeln und Käse, in Tortilla gegrillt, serviert zu frischer Guacamole und Sour Cream

Quesadillas vegetarisch (Mexiko) (A,G,2) **12,40**
buntes Paprikagemüse, Zwiebeln, Karotten, Mais und Käse, in Tortilla gegrillt, serviert zu frischer Guacamole und Sour Cream

Quesadillas vegan (Mexiko) (A,2,K,H) **11,40**
bunte Paprika, Zwiebeln, Karotten, Mais, in Tortilla gegrillt, serviert zu frischer Guacamole und Hummus

Chicken Wings a la Chef (Amerika) (A,2,G) **11,70**
8 Hähnchenflügel in crispy Panade zu BBQ-Sauce & Parmesan serviert

Caesar Salad (Italien) (A,2,G,D) **10,50 / mit Hähnchen 13,90**
Römersalat mit hausgemachten Croutons, Parmesan, Kirschtomaten und Caesar-Dressing

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal.

= VEGAN = VEGETARISCH