

أهلاً و سهلاً

## **Salam, Guten Tag & Bonjour!**

Nur mit hochwertigen Zutaten kann man hochwertige Gerichte zaubern ...  
& weil es bei uns so gut schmeckt, verkaufen wir auch alle Gerichte To Go &  
alle benutzten Zutaten & Gewürzen in unserem Feinkostgeschäft!

Wenn es Ihnen aber geschmeckt & gefallen hat,  
**empfehlen Sie uns weiter und bewerten Sie uns bitte auf TripAdvisor+Google**

*Sorry im Voraus, falls es manchmal etwas länger dauert!*

*Bitte bestellen Sie zuerst Ihre Getränke! Wir empfehlen unsere hausgemachte Zitronen-Limonade!*

## **Hello!**

*You can only conjure up high-quality dishes with high-quality ingredients...  
& because it tastes so good with us, we also sell all dishes to go &  
all used ingredients & spices inside!*

*If you enjoyed and liked our dishes, recommend us and rate us on TripAdvisor+Google*

*Sorry in advance if it sometimes takes a little longer!*

*Please order your drinks first! We recommend our homemade lemonade!*

## **Bonjour!**

**On ne peut concevoir des plats de qualité qu'avec des ingrédients de qualité ...  
Et parce que nos plats sont tellement bons, nous proposons tous nos plats à emporter ainsi que les  
épices utilisés dans notre cuisine à l'intérieur!**

**Si vous avez aimé notre cuisine, veuillez nous évaluer sur TripAdvisor+Google.**

**Nous sommes désolé d'avance si le service prend parfois un peu plus de temps !  
Veuillez commander vos boissons d'abord ! Nous vous recommandons notre limonade faite maison!**

Wollen Sie über unsere Veranstaltungen (z.B. Weinverkostung, Ausstellung, Lesung) informiert werden? Dann bitte Ihre E-Mail an der Kasse abgeben!

Alle vorherigen Speisekarten werden durch diese ersetzt & haben keine Gültigkeit! Bei Fragen zu möglichen Allergenen in unseren Speisen informieren wir Sie gerne!

\*\*\*

En All previous menus are replaced by this one & have no validity If you have any questions about possible allergens in our dishes, we will be happy to inform you!

\*\*\*

Fr Tous les menus précédents sont remplacés par celui-ci. Si vous avez des questions sur les allergènes nous serons heureux de vous y répondre!

## I. Kleine Dips, Knabbereien & Vorspeisen

### Vegan-Vegetarisch (Vorspeisenteller/Small plate)

Dazu gibt es immer passendes Gemüse der Saison wie z.B. Tomate, Gurke, Karotte etc., natives Olivenöl & Fladenbrot <sup>A1)</sup>

### En Small dips, snacks & starters

There are always suitable seasonal vegetables such as tomato, cucumber, carrot etc., virgin olive oil & flatbread pita <sup>A1)</sup>

### Fr Petits dips, grignotages et entrées

Accompagnés de légumes de saison tels que tomate, concombre, carotte etc., huile d'olive vierge et pain pita <sup>A1)</sup>

	Preis/Price in €	Schälchen/Small	Teller/Plate
<b>10. Vorspeise-Schälchen vegan-vegetarisch nach Eurer Auswahl aus dem Menü</b> kalt, (jedoch nur zusammen mit einem Hauptgericht bestellbar!)		<b>3,2</b>	<b>--</b>
<b>En Starter bowl vegan-vegetarian according to your choice from the menu</b> cold, (Can only be ordered together with a main course!)		<b>3,2</b>	<b>--</b>
<b>Fr Petit bol d'entrée végét. selon votre choix dans le menu</b> froid, (Ne peut être commandé qu'avec un plat principal !)		<b>3,2</b>	<b>--</b>
<b>11. Libanesische Oliven-Mischung – Lebanese Olive-Mix /Mix d'olives libanaises</b> mit Tomaten, Gurken & Zwiebeln serviert (vegan)		<b>3,2</b>	<b>5,9</b>
<b>En served with tomatoes, cucumbers &amp; onions (vegan)</b>			
<b>Fr servi avec tomates, concombres et oignons (végétalien)</b>			
<b>12. Laban bi Khیار <sup>A7)</sup></b> Joghurt, Gurken, Minze & Olivenöl ähnlich wie Zatziji, jedoch libanesisches Version! (vegetarisch)		<b>3,2</b>	<b>5,9</b>
<b>En Yoghurt, cucumber, mint &amp; olive oil similar to Zatziji, but Lebanese version! (vegetarian)</b>			
<b>Fr Yaourt, concombre, menthe et huile d'olive (végétarien)</b>			
<b>13. Makdous Aubergine <sup>A8)</sup></b> mit Walnuss, Paprika, Knoblauch, in Olivenöl eingemacht (vegan)		<b>3,2</b>	<b>6,9</b>
<b>En Makdous Eggplant with walnut, paprika, garlic, preserved in olive oil (vegan)</b>			
<b>Fr Makdous Aubergine avec noix, paprika, ail, conservé dans l'huile d'olive (vegan)</b>			
<b>14. Makdous Loubiéh <sup>A8)</sup></b> Prinzessinnen-Bohnen, Walnuss, Paprika, Knoblauch & Olivenöl (vegan)		<b>3,2</b>	<b>6,9</b>
<b>En Makdous Loubiéh green beans, walnut, peppers, garlic &amp; olive oil (vegan)</b>			
<b>Fr Makdous Loubiéh Haricots vert, noix, poivrons, ail et huile d'olive (végétalien)</b>			
<b>15. Makdous Foul Akhdar <sup>A8)</sup></b> Fava-Bohnen, Walnuss, Paprika, Knoblauch & Olivenöl (vegan)		<b>3,2</b>	<b>6,9</b>
<b>En Makdous Foul Akhdar Fava beans, walnut, paprika, garlic &amp; olive oil (vegan)</b>			
<b>Fr Makdous Foul Akhdar Fèves, noix, paprika, ail et huile d'olive (végétalien)</b>			
<b>16. Zaatar &amp; Zeet <sup>A11)</sup></b> Thymian, Oregano, Bohnenkraut, Sesam, Summak, in Olivenöl geröstet mit frischem Gemüse (vegan)		<b>3,2</b>	<b>6,9</b>
<b>En Thyme, oregano, savory, sesame, summak, roasted in olive oil with fresh vegetables (vegan)</b>			
<b>Fr Thym, origan, sarriette, sésame, summak, huile d'olive avec légumes frais (végétalien)</b>			
<b>17. Suppe klein/gross      Soup small/big      Soupe petite/grande</b>		<b>3,9</b>	<b>/ 7,5</b>
wie Linsen- oder Linsen-Mangold- oder Gemüse-Suppe oder (vegan oder vegetarisch)			
<b>En like lentil or lentil-mangold or vegetable soup or (vegan or vegetarian)</b>			
<b>Fr soupe de lentilles ou de lentilles-blettes ou de légumes...(végétalienne)</b>			

\*: sulfithaltig, A1) glutenhaltig, A3) Eier oder-Ei-Erzeugnisse, A5) erdnusshaltig, A7) Milcherzeugnisse, A8) Schalenfrüchte, A11) Sesamsamen, Z2) mit Farbstoff, Z11) koffeinhaltig.

Bei fehlenden Angaben über Inhalt oder allergene Stoffe bitte Verkäufer fragen Speisekarte 2022-06 Version 13.docx;

Seite 2/11

## II: Salat Spezialitäten & Vorspeisen, *Vegan (Teller/plate)*

mit passendem Gemüse wie z.B. Tomate, Gurke, Karotte etc., natives Olivenöl & Fladenbrot <sup>A1)</sup>

### *En Salad specialities & starters*

*With suitable vegetables such as tomato, cucumber, carrot etc., virgin olive oil & flatbread pita<sup>A1)</sup>*

### **Fr Spécialités de Salades et Entrées**

**avec légumes frais tels que tomate, concombre, carotte etc., huile d'olive vierge et pain pita<sup>A1)</sup>**

	Preis/Price in €	Schälchen/Small	Teller/Plate
<b>21. Auberginen Salat/Eggplant-Salat/Salade d`aubergine grillé</b> gegrillte Auberginen mit frischem Gemüse, Gewürze, Zitrone, Olivenöl (vegan) <i>En grilled eggplant with fresh vegetables, spices, lemon, olive oil (vegan)</i> <b>Fr Aubergines grillées avec légumes frais, épices, citron, huile d'olive (végétalien)</b>	3,2	3,2	8,5
<b>22. Kichererbsen Salat <sup>A11)</sup> Chickpea-Salad / Salade de pois chiches</b> mit fein geschnittenem Gemüse (vegan) <i>En with finely chopped vegetables (vegan)</i> <b>Fr avec des légumes finement coupés (végétalien)</b>  avec des légumes finement coupés (végétalien)	3,2	3,2	7,5
<b>23. Löwenzahn Salat / Dandelion Salad / Salade de Pissenlits</b> gekocht, Zitrone, Hauch von Knoblauch, Olivenöl, weißer Pfeffer (vegan) <i>En cooked, lemon, hint of garlic, olive oil, white pepper (vegan)</i> <b>Fr cuit, citron, pointe d'ail, huile d'olive, poivre blanc (végétalien)</b>	3,2	3,2	8
<b>24. Oliven Salat /Olive Salad / Salade d'olive</b> Grüne & schwarze entkernte Oliven, Zitrone, Olivenöl, feines Gemüse, Pfefferminze (vegan) <i>En Green &amp; black pitted olives, lemon, olive oil, fine vegetables, Mint pepper (vegan)</i> <b>Fr Mix d'Olives dénoyautées, citron, huile d'olive, légumes fins, menthe (végétalien)</b>	3,2	3,2	7
<b>25. Rote Beete Salat / Beetroot salad / Salade de Betteraves Rouges</b> gekocht, Zitrone, Hauch von Knoblauch, Olivenöl, Tahini <sup>A11)</sup> , (vegan) <i>En cooked, lemon, hint of garlic, olive oil, tahini <sup>A11)</sup>, (vegan)</i> <b>Fr cuites à l'eau, citron, pointe d'ail, huile d'olive, tahini <sup>A11)</sup>, (végétalien)</b>	3,2	3,2	7,5
<b>26. Tabbouléh Salat <sup>A1)</sup></b> Petersilie, Tomate, Lauchzwiebel, Zitrone, natives Olivenöl, Minze, weißer Pfeffer (vegan) <i>En Parsley, tomato, spring onion, lemon, virgin olive oil, mint, white pepper (vegan)</i> <b>Fr Persil, tomate, oignon, citron, huile d'olive vierge, menthe, poivre blanc (végétalien)</b>	3,2	3,2	8,5

### III. Hummus-Variationen / *Only Hummus!* <sup>A1)</sup> vegan (Teller/plate)

mit passendem Gemüse wie z.B. Tomate, Gurke, Karotte etc., natives Olivenöl & Fladenbrot <sup>A1)</sup>

En *With suitable vegetables such as tomato, cucumber, carrot etc., virgin olive oil & flatbread pita*<sup>A1)</sup>

Fr **avec légumes frais tels que tomate, concombre, carotte etc., huile d'olive vierge et pain pita**<sup>A1)</sup>

	Preis/Price in €	Schälchen/Small	Teller/Plate
<b>31. Hummus Natur</b> klassisch Weiss / Classic white / <b>Classique blanc</b>	<b>3,2</b>		<b>8,5</b>
Kichererbsen, Tahini, Olivenöl, Knoblauch, Zitrone & <b>eigene Hummus-Gewürzmischung</b>			
En <i>Chickpeas, tahini, olive oil, garlic, lemon &amp; own Hummus spice blend</i>			
Fr <b>Pois chiches, tahini, huile d'olive, ail, citron &amp; notre mélange d'épices Hummus</b>			
<b>32. Hummus Rote Beete</b> Rot / <i>Hummus Beetroot Red</i> / <b>Hummus Betterave rouge</b>	<b>3,2</b>		<b>8,5</b>
wie oben, jedoch 2/3 Kichererbsen & 1/3 rote Beete			
En <i>as above, but 2/3 chickpeas &amp; 1/3 beetroot</i>			
Fr <b>avec 1/3 de betteraves rouges</b>			
<b>33. Hummus Hokkaido</b> (Gelb)	<b>3,2</b>		<b>8,5</b>
wie oben, jedoch 2/3 Kichererbsen & 1/3 Hokkaido Kürbis, eine Prise <b>Kurkuma</b>			
En <i>as above, but 2/3 chickpeas &amp; 1/3 Hokkaido pumpkin, a pinch of turmeric</i>			
Fr <b>avec 1/3 d'Hokkaido, une pincée de curcuma</b>			
<b>34. Hummus 3er-Mix</b> (nicht als Schälchen bestellbar!)	<b>--</b>		<b>11</b>
En <i>Hummus 3 mix</i>			
Fr <b>Mélange de 3 houmous</b>			

***Manchmal haben wir auch... (bitte Kellner fragen!)***

En *Sometimes we also have... (please ask the waiter!)*

Fr **Parfois, nous avons aussi... (demandez au serveur !)**

<b>35. Hummus Spinat</b> Grün / <b>Hummus Spinach Green</b> / <b>Hummus Epinard vert</b>	<b>3,2</b>		<b>9,5</b>
wie oben, jedoch 2/3 Kichererbsen & 1/3 Spinat			
En <i>as above, but 2/3 chickpeas &amp; 1/3 spinach</i>			
Fr <b>comme ci-dessus, mais 2/3 pois chiches &amp; 1/3 épinards</b>			

oder or

<b>36. Hummus Schwarz</b> / <b>Hummus Black</b> / <b>Hummus Noir</b>	<b>3,2</b>		<b>11</b>
Braune Kichererbsen, Schwarzesesam, Schwarzkümmel			
En <i>Brown chickpeas, black sesame seeds, black cumin seeds</i>			
Fr <b>Pois chiches bruns, graines de sésame noir, cumin noir</b>			

## IV. HUMMUS Spezialitäten <sup>A11)</sup> Vegan-Vegetarisch mit veganen bzw.-vegetarischen Beilagen, kalt (Teller/plate)

mit passendem Gemüse wie z.B. Tomate, Gurke, Karotte etc., natives Olivenöl & Fladenbrot <sup>A1)</sup>

*En With suitable vegetables such as tomato, cucumber, carrot etc., virgin olive oil & flatbread pita<sup>A1)</sup>*

**Fr avec légumes frais tels que tomate, concombre, carotte etc., huile d'olive vierge et pain pita<sup>A1)</sup>**

	Preis/Price in €	Schälchen/Small	Teller/Plate
<b>41. Hummus mit Auberginen Salat /with Egplant Salad (vegan)</b>		--	<b>11</b>
<b>42. Hummus mit Kichererbsen Salat / with Chickpea Salad (vegan)</b>		--	<b>10,5</b>
<b>43. Hummus mit Löwenzahn Salat / with Dandelion Salad (vegan)</b>		--	<b>11,5</b>
<b>44. Hummus mit Rote Beete Salat / with Beetroot Salad (vegan)</b>		--	<b>10,5</b>
<b>45. Hummus mit Oliven Salat / with Olive Salad (vegan)</b>		--	<b>11</b>
<b>46. Hummus mit Tabbouléh Salat / with Tabbouleh Salad (vegan)</b>		--	<b>11,5</b>
<b>47. Hummus mit Akkawi Käse <sup>A7)</sup> / with Akkawi Cheese (vegetarisch)</b>		--	<b>11,5</b>
<b>48. Hummus mit Halloumi-Käse Natur <sup>A7)</sup> with Halloumi Cheese (vegetarisch)</b>		--	<b>12,5</b>
<b>49. Hummus mit Labnéh<sup>A7)</sup> / with Labnéh (vegetarisch)</b>		--	<b>11,5</b>

## V. Hummus Spezialitäten mit Fleisch-Beilagen <sup>A11)</sup> (Teller)

mit passendem Gemüse wie z.B. Tomate, Gurke, Karotte etc., natives Olivenöl & Fladenbrot <sup>A1)</sup>

***En Hummus with meat side dishes, cold or hot (plate)***

*With suitable vegetables such as tomato, cucumber, carrot etc., virgin olive oil & flatbread pita<sup>A1)</sup>*

***Fr accompagné de viande froide ou chaude (assiette)***

*avec légumes frais tels que tomate, concombre, carotte etc., huile d'olive vierge et pain pita<sup>A1)</sup>*

	Preis in €	Schälchen	Teller
<b>51. Hummus mit Rind-Bastourma / Hummus with Beef-Basturma</b>		--	<b>13</b>
libanesisch-armenisch getrocknetes Rindfleisch mit „1000&1 Gewürz“ (kalt)			
<i>En Lebanese-Armenian dried beef with "1000&amp;1 spices" (cold)</i>			
<b>Fr Viandes de bœuf séchée (Specialité Libano-arméniene avec "1000&amp;1 épices" (froid)</b>			
<b>oder mit Lamm-Basturma/with lamb-Basturma</b> etwas kräftiger im Geschmack (kalt)		--	<b>14,5</b>
<i>En or with lamb-basturma. A little stronger in flavour (cold)</i>			
<b>Fr ou bien avec basturma d'agneau, un peu plus fort en goût (froid)</b>			
<b>52. Hummus bi Lahmé / Humus with meat and nuts / Hummus+viande grillée et noix</b>		--	<b>14</b>
Hummus klassisch, serviert mit gebratenem Hackfleisch, Zwiebeln, Nüss-Mischung <sup>A8)</sup> Summak & Gewürzen (warm)			
<i>En Hummus classic, served with fried minced meat, onions, nut-mix<sup>A8)</sup> Summak &amp; spices (warm)</i>			
<b>Fr Hummus classique, avec viande hachée grillée, oignons, noix<sup>A8)</sup> Summak &amp; épices (chaud)</b>			

## VI. Traditionelle vegetarische Spezialitäten (Teller)

mit passendem Gemüse wie z.B. Tomate, Gurke, Karotte etc., natives Olivenöl & Fladenbrot <sup>A1)</sup>

**EN Traditional vegetarian specialties (plate)**

*With suitable vegetables such as tomato, cucumber, carrot etc., virgin olive oil & flatbread pita<sup>A1)</sup>*

**Fr Spécialités végétariennes traditionnelles (assiette)**

*avec légumes frais tels que tomate, concombre, carotte etc., huile d'olive vierge et pain pita<sup>A1)</sup>*

- |   |            |             |
|---|------------|-------------|
| <b>61. Labnéh</b>   | <b>3,2</b> | <b>9</b>    |
| Selbstgemachter Frischkäse auf Joghurt <sup>A7)</sup> , Minze, natives Oliven-Öl, frisches Gemüse dazu (vegetarisch)                                |            |             |
| <i>En Homemade cream cheese on yoghurt A7), mint, virgin olive oil, fresh vegetables on the side (vegetarian)</i>                                   |            |             |
| <b>Fr Fromage frais fait maison à base de yaourt, menthe, huile d'olive vierge, légumes frais en accompagnement</b>                                 |            |             |
| <b>62. Echter Akkawi-Käse<sup>A7)</sup></b>   | <b>3,2</b> | <b>9,5</b>  |
| Weicher salziger Käse, natives Oliven-Öl, frisches Gemüse dazu (vegetarisch)  |            |             |
| <i>En Soft salty cheese, virgin olive oil, fresh vegetables on the side (vegetarian)</i>  |            |             |
| <b>Fr Fromage salé à pâte molle, huile d'olive vierge, légumes frais en accompagnement (végétarien)</b>   |            |             |
| <b>63. Echter Halloumi-Käse<sup>A7)</sup></b>   | <b>3,2</b> | <b>10,5</b> |
| Fester würziger Käse, naturbelassen (weder gegrillt oder frittiert) Oliven-Öl, frisches Gemüse dazu (vegetarisch)                                   |            |             |
| <i>En Firm spicy cheese, natural (neither grilled nor deep-fried) Olive oil, fresh vegetables with it (vegetarian)</i>                              |            |             |
| <b>Fr Fromage ferme et épicé, nature (ni grillé ni frit) Huile d'olive, légumes frais en accompagnement (végétarien)</b>                            |            |             |
| <b>64. Libanesischer Labnéh-Zaatar-Oliven-Teller</b> mit 3 Spezialitäten  | <b>--</b>  | <b>11,5</b> |
| Labnéh mit Zaatar & Oliven, frisches Gemüse dazu (vegetarisch)  |            |             |
| <i>En Labnéh with zaatar &amp; olives, fresh vegetables on the side (vegetarian)</i>  |            |             |
| <b>Fr Labnéh au zaatar &amp; aux olives, accompagné de légumes frais (végétarien)</b>   |            |             |
| <b>65. Libanesischer 3-Käse-Teller</b> Labnéh, Halloumi & Akkawi  | <b>--</b>  | <b>14</b>   |
| dazu <b>Zaatar- &amp; Olivenmischung</b> , frisches Gemüse (vegetarisch)  |            |             |
| <i>En Lebanese 3 Cheese Plate: Labnéh, Halloumi &amp; Akkawi, served with zaatar &amp; olive mixture, fresh vegetables (vegetarian)</i>             |            |             |
| <b>Fr Assiette libanaise de 3 fromages: Labnéh, Halloumi &amp; Akkawi, servis avec un mélange de zaatar et d'olives, légumes frais (végétarien)</b> |            |             |
| <b>66. Tagesgericht vegetarisch warm</b> (nur wenn es auf der Tafel steht!)   | <b>--</b>  | <b>8,5</b>  |
| <i>En Dish of the day vegetarian warm (only if it is on the board!)</i>   |            |             |
| <b>Fr Plat du jour végétarien chaud (seulement s'il est inscrit au tableau !)</b>   |            |             |

## VII. Traditionelle vegane Spezialitäten kalt & warm (Teller)

mit passendem Gemüse wie z.B. Tomate, Gurke, Karotte etc., natives Olivenöl & Fladenbrot <sup>A1)</sup>

**En traditional vegan specialties cold & hot (plate)**

*With suitable vegetables such as tomato, cucumber, carrot etc., virgin olive oil & flatbread pita<sup>A1)</sup>*

**Fr spécialités végétaliennes traditionnelles froides & chaudes (assiette)**

*avec légumes frais tels que tomate, concombre, carotte etc., huile d'olive vierge et pain pita<sup>A1)</sup>*

- |   |            |            |
|---|------------|------------|
| <b>71. Baba Ghannough</b>   | <b>3,2</b> | <b>9,9</b> |
| Gegrillte Aubergine mit Tahini A11), Natives Oliven-Öl, Zitrone                                   |            |            |
| <i>En Grilled aubergine with tahini A11), virgin olive oil, lemon</i>                             |            |            |
| <b>Fr Aubergine grillée avec tahini A11), huile d'olive vierge, citron</b>                        |            |            |
| <b>72. Loubiéh bi Zeet</b>  | <b>3,2</b> | <b>11</b>  |
| Breite Bohnen, gebratene Tomate & Zwiebel, 3er Gewürze, natives Olivenöl                          |            |            |
| <i>En Broad beans, fried tomato &amp; onion, 3 spices, virgin olive oil (vegan)</i>               |            |            |
| <b>Fr Haricots larges, tomate &amp; oignon frits, 3 épices, huile d'olive vierge</b>              |            |            |
| <b>73. Maghmour</b>   | <b>3,2</b> | <b>11</b>  |
| Gebratene Aubergine, Tomate & Zwiebeln, Kichererbsen, Zitrone, Knoblauch, Minze, Olivenöl         |            |            |
| <i>En Fried aubergine, tomato &amp; onions, chickpeas, lemon, garlic, mint, olive oil</i>         |            |            |
| <b>Fr Aubergine rôtie, tomate &amp; oignons, pois chiches, citron, ail, menthe, huile d'olive</b> |            |            |
| <b>74. Tagesgericht vegan</b> (nur wenn es auf der Tafel steht!)                                  | <b>--</b>  | <b>8,5</b> |
| <i>En Vegan dish of the day (only if it is on the menu board!)</i>                                |            |            |
| <b>Fr Plat du jour végétalien (seulement si c'est indiqué sur le tableau !)</b>                   |            |            |

## VIII. Fleisch- & Hähnchen-Spezialitäten

mit Reis oder Kartoffel (Teller)

Dazu gibt es immer passendes Gemüse der Saison wie z.B. Tomate, Gurke, Karotte etc., natives Olivenöl & Fladenbrot <sup>A1)</sup>

### En Meat and chicken specialties

With rice or oriental potatoes (plate)

There are always suitable seasonal vegetables such as tomato, cucumber, carrot etc., virgin olive oil & flatbread pita <sup>A1)</sup>

### Fr Spécialités de viande et poulet

avec riz ou pomme de terre à l'orientale

accompagnés de légumes de saison tels que tomate, concombre, carotte etc., huile d'olive vierge et pain pita <sup>A1)</sup>

	Preis in €	Schälchen	Teller
<b>81. Merguez gegrillt (3 St) mit Tomatensauce</b>			<b>11,5</b>
Rind-Lamm-Wurst, gegrillt, mit Tomatensauce serviert, auf Wunsch scharfe Harissa dazu!			
En	3 Beef-lamb sausage, grilled, served with tomato sauce, spicy harissa on request!		
Fr	grillée, servie avec de la sauce tomate, harissa épicée si vous le souhaitez !		
<b>82. Kafta Natur</b> , Rind-Lamm-Hackfleisch gegrillt, Zwiebeln, Petersilie, 3er-Gewürzmischung			<b>12</b>
En	Grilled beef-lamb mince, onions, parsley, 3 spice mix		
Fr	Viande hachée de bœuf et d'agneau grillée, oignons, persil, mélange de 3 épices		
<b>83. Kafta Tomaten</b> Kafta Natur wie oben mit Tomaten-Zwiebeln-Sauce 3er-Gewürzmischung			<b>13</b>
En	Kafta natural as above with tomato and onion sauce 3-spice mix		
Fr	Kafta nature comme ci-dessus avec sauce tomate et oignons Mélange de 3 épices		
<b>84. Kafta Tahini</b> Kafta Natur wie oben mit Tahini-Orangen-Zitronen-Granatapfel-Sauce <sup>A11)</sup>			<b>14</b>
En	Kafta nature as above with tahini-orange-lemon-pomegranate sauce		
Fr	Kafta nature comme ci-dessus avec sauce tahini, orange, citron et grenade		
<b>85. Kibbéh</b> auch als vegane oder glutenfreie Version verfügbar			<b>14</b>
Gebacken, dazu Laban bi Khiar & Gemüse, Teigmantel aus Rind-Lammfleisch-Bourghol-Mischung, gefüllt mit gebratenen Hackfleisch Nuss-Mix & Summak <sup>A1)A7)A8)A11)</sup>			
En	Kibbéh Baked, served with laban bi khiar & vegetables, pastry coat of beef-lamb-bourghol mix, stuffed with fried minced meat, onions, pine mixed nuts & summak <sup>A1)A7)A8)A11)</sup>		
Fr	Kibbéh avec laban bi khiar & légumes, pâte à base de mélange de bœuf, d'agneau et de Bourghol farcie avec viande hachée frite, oignons, melnagne de noix & summak, <sup>A1)A7)A8)A11)</sup>		
<b>86. Hähnchen Schisch Tawouk</b>			<b>13,9</b>
Brust-Innenfilet mariniert mit Orangen- & Zitronenschale Olivenöl & unseren Gewürzen			
En	Breast inner fillet marinated with orange & lemon zest olive oil & our spices		
Fr	Petit Filet de poulet mariné dans du zeste d'orange + citron, huile d'olive & nos épices		
<b>87. Schawarma</b> Rindfleisch-Streifen mariniert in Joghurt & Gewürzen			<b>14</b>
En	Beef strips marinated in yoghurt & spices		
Fr	Lamelles de bœuf marinées dans du yaourt & des épices		
<b>88. Basturma Rind / Lamm</b>	<b>3,9</b>	<b>11/12,5</b>	
libanesisch-armenisch getrocknetes Fleisch mit „1000 & 1 Gewürz“ mit nativem Olivenöl frischem & eingelegtem Sauergemüse. Manchmal auch als <b>Lammfleisch-Basturma</b> verfügbar			
En	Typical Lebanese-Armenian dried beef with "1000 & 1 spices" served with virgin olive oil, fresh & pickled sour vegetables. Sometimes also available as lamb basturma!		
Fr	Viande de bœuf séchée, libano-arménienne, "1000 & 1 épices", huile d'olive vierge, légumes frais & marinés Parfois aussi disponible en Basturma d'agneau aussi		
<b>89. Tagesgericht mit Fleisch</b> (nur wenn auf der Tafel steht!)			<b>9,5</b>
En	Dish of the day with meat (only if it is on the menu board!)		
Fr	plat du jour avec viande (seulement si c'est indiqué sur le tableau !)		

## Alternative Komplett-Vorschläge

**Das Beste für Neugierige: Vorspeise-Schälchen zum alles probieren, min. 4/Person!**

Von jedem etwas! Schälchen mit jeweils einer Spezialität, kalt (nur einfache, nicht kombinierte Gerichte)

**Schälchen vegan-vegetarisch kalt** 3,2

*En Alternative complete suggestions*

**Best for curious: Small bowl with a cold speciality each, at least 4/Person!**

*Small vegan-vegetarian bowls, cold* 3,2

## Fr Suggestions alternatives complètes

**Le meilleur pour les curieux:**

**Un peu de chaque! Une barquette = une spécialité, minimum 4 barquettes p/pers.**

**Petites coupes végétaliennes-végétariennes froides** 3,2

\*\*\*\*\*

## Das Beste für Gruppen: 2 gemischte Platten

**Eine Platte kalte Vorspeisen, eine Platte warme Gerichte**

(ab 4 Personen, bis alle satt sind, freie Auswahl: vegane, vegetarische & Fleischgerichte (ohne Desserts))

*En Best for groups: 2 mixed plates, 1 cold & 1 hot*

*(from 4 persons onwards, free choice: vegan, vegetarian & meat until satiated (without desserts))*

**Fr Pour les groupes : 2 Plateaux mixtes, 1 froid + 1 chaud**

(à partir de 4 personnes + jusqu'à ce que tout le monde soit rassasié !) libre choix : plats végétaliens, végétariens et à base de viande (sans les desserts)

**Preis/Price/Prix per Person** 22

\*\*\*\*\*

## Unsere Empfehlung/Our recommendation/Notre recommandation

**1 Schälchen kalt (+3,2€) + 1 Gericht (siehe Preise)**

Wählen Sie ein beliebiges Gericht & dazu ein beliebiges Vorspeise-Schälchen aus der reichhaltigen Mezzé-Vitrine oder von der Karte (einfache Gerichte, nicht zusammengesetzte!)

**1 small bowl cold (+3,2€) + 1 dish (see prices)**

Choose any dish & any starter bowl from the extensive from the rich mezzé showcase or from the menu (simple dishes, not compound!)

**1 Barquette entrée froide(+3,2€) + 1 plat (voir les prix)**

Choisissez un plat au choix & une petite assiette d'entrée au choix.

de la riche vitrine des mezzés ou de la carte (plats simples, pas composés !)

## Desserts Libanesisch

		Preis in €
<b>Sfouf: Safran-Kuchen</b> selbstgemacht mit echtem Safran <sup>A1,A7,A8,A11</sup> Grießteig, Mandelmilch, Pflanzen-Öl, Zucker, Kurkuma, Cashew-Kerne, Tahini	1 St.	3,9
<b>Baklawa Blätterteig</b> <sup>A1,A8,A11</sup> Mandel, Cashew, Walnuss, Pistazie Pflanzenöl, Zucker	2 St.	2,9
<b>Baklawa Blätterteig</b> <sup>A1,A8,A11</sup> Mandel, Cashew, Walnuss, Pistazie Pflanzenöl, Zucker	4 St.	5,5
<b>Baklawa Nest</b> klein mit Cashew oder Pistazien oder gemischt <sup>A1,A8</sup>	3 St.	3,9
<b>Baklawa Nest</b> gross mit Cashew oder Pistazien oder gemischt <sup>A1,A8</sup>	1 St.	3,9
<b>Faysaliyéh</b> Haarnudeln-Teig-Dreieck gefüllt mit Pistazien <sup>A1,A8</sup>	1 St.	3,5
<b>Barazek Sesam-Gebäck mit Pistazien</b> , Mürbeteig <sup>A1,8</sup>	3 St.	2,2
<b>Maamoul, 1 Stück</b> <sup>A1,A8</sup> Mürbeteig mit Pistazien oder Walnuss oder Datteln	1 St.	2,2
<b>Maamoul Mix 3 Sorten</b> <sup>A1,A8</sup> Mürbeteig mit Pistazien, Walnuss oder Datteln	3 St.	5,5
<b>Halwa Natur</b> <sup>A8,A11</sup>	Portion	3,9
<b>Halwa</b> <sup>A8,A11</sup> mit Pistazien oder Mandeln oder Schokolade	Portion	4,5
<b>Knefeh</b> <sup>A1,A7,A8</sup> mit geröstetem Grieß & Akkawi-Käse, warm auf dem Teller Orangenblüten-Rosen-Wasser-Sirup nach Geschmack	Stück	4,9
<b>Manchmal</b> gibt es spezielle libanesische Desserts - tagesabhängig z.B. Halawet El-Jebn, Eysch El-Saraya, Milchreis mit Zitronenblättern, & viele andere mehr...		Preise siehe Aushang

## Desserts Französisch

		Preis in €
<b>Törtchen de Christian</b> Schauen Sie bitte was gerade frisch in der Auslage liegt <sup>A1,8,11</sup>		4,9
<b>Baiser Natur</b> <sup>A6</sup> Eier, Zucker, Vanille, <b>1 großes</b> oder <b>2 mittlere</b> oder <b>7 kleine</b> Baisers		2
<b>Baiser</b> mit Schokolade (Meringue: Eier, Zucker, Vanille)		2,5
<b>Glaçon de Christian Praline</b> <sup>A7</sup>	1 St.	1,5
<b>Glaçon de Christian Praline</b> <sup>A7</sup>	3 St.	4,2
<b>Glaçon de Christian Praline</b> <sup>A7</sup>	6 St.	7,9
<b>Glaçon de Christian Praline</b> <sup>A7</sup>	12 St.	12,6
Von unserem Chocolatier Christian, eine Nougat-Krokant Praline umhüllt von weißer Schokolade!		
<b>Palet-Or-Praline</b> <sup>A7,A8</sup>	1 St.	1,5
<b>Palet-Or-Praline</b> <sup>A7,A8</sup>	3 St.	4,2
<b>Palet-Or-Praline</b> <sup>A7,A8</sup>	6 St.	7,9
<b>Palet-Or-Praline</b> <sup>A7,A8</sup>	12 St.	12,6
Von unserem Chocolatier Christian, eine Ganache-Praline mit dunkler Schokolade & echtem Blattgold!		

# Kalte alkoholfreie Getränke

## 5 typisch libanesische Getränke ohne Kohlensäure

		Preis in €
<b>Jellab:</b> Dattel-Getränk <sup>Z2</sup> mit Pinienkernen	0,33l	3,9
<b>Tamer Hindi:</b> Tamarinden-Extrakt <sup>Z2</sup>	0,33l	3,9
<b>Tout:</b> Maulbeeren-Sirup <sup>Z2</sup>	0,33l	3,9
<b>Zitronenlimonade hausgemacht</b> mit Orangenblüten- & Rosenwasser	0,33l	3,9
<b>Ayran</b> <sup>A7)</sup> selbstgemacht aus Molke/Joghurt, Minze (salziges Getränk!)	0,33l	3,9

### Klassische kalte Getränke

<b>Apfelsaft / Orangensaft / Apfelschorle</b>	0,33l	3,3
<b>Orangina (Gelbe &amp; Rote)</b>	0,25l	3,9
<b>Tonic Water</b>	0,25l	3,9
<b>Wasser sprudelnd</b> oder <b>Still</b> San Benedetto kleine Flasche	0,25l	2,5
<b>Wasser sprudelnd</b> oder <b>Still</b> San Benedetto große Flasche	0,75l	5,9

## Warme Getränke

### Kaffee- & Schokoladenvariationen

<b>Mokka-Kaffee libanesisch mit Kardamom</b> <sup>Z11</sup> einfach/doppelt	1,9 / 2,9
<b>Espresso</b> <sup>Z11</sup> einfach/doppelt	1,9 / 2,9
<b>Kaffee Normal</b> <sup>Z11</sup>	2,9
<b>Americano</b> <sup>Z11</sup>	2,9
<b>Cappuccino</b> <sup>Z11</sup>	2,9
<b>Café au Lait</b> <sup>Z11</sup>	3,5
<b>Cappuccino Dobble Espresso</b> <sup>Z11</sup>	3,9
<b>Latte Macchiato</b> <sup>A7) u Z11</sup>	3,5
<b>Chocolat Chaud</b> <sup>A7)</sup>	3,5

### Klassische Tees

Auf Wunsch mit **Pinienkernen** oder **Walnuss**, wie es manchmal im Libanon getrunken wird... (+0,5€)

<b>Ceylon, Earl Grey, Grüner Tee, Jasmin Tee, Früchte Tee, Kamille, Trockene Minze</b>	3,2
--	-----

### Libanesische Tees

Auf Wunsch mit **Pinienkernen** oder **Walnuss**, wie es manchmal im Libanon getrunken wird... (+0,5€)

<b>Tee Ceylon Schwarz</b> gemischt mit <b>frischer Minze</b> oder mit <b>Zimtstange</b>	3,9
<b>Zimt Tee</b> (Zimt Pur!)	3,9
<b>Weißer Tee mit Orangenblüten &amp; -Schale</b> (Thé blanc fleur d'orange)	3,9
<b>Weißer Tee Damaszener Rosenblüten-Tee</b> (Thé blanc à la rose)	3,9

### Trockene ausgesuchte Spezial-Kräuter

<b>Kräuter Zhourat (Blüten-Mischung)</b>	3,9
aus den Bergen des Libanons: Rose, Lindenblüte, Kamille, Veilchen, Mais-Seide, Melisse, Mandel	
<b>Kräuter special: Berg-Tee</b>	3,9
<b>Kräuter special: Lemon-Vebene</b>	3,9
<b>Kräuter special: Ysop</b> , ein bereits in der Bibel erwähntes Heilkräut	3,9

### Frische ausgesuchte Spezial-Tees & -Aufgüsse

<b>Frische Minze / Ingwer / Kurkuma / Citronnelle de l'Inde</b> (Frisches Zitronengras)	3,9
---	-----

## Alkoholische Getränke & Aperitifs

		Preis in €
<b>Libanesischer Arak</b>	2cl	4,2
Aus Trauben & Annis hergestellt, mit Wasser & Eiswürfeln, als Aperitif oder als Essenbegleiter!		
<b>Kir libanais:</b> Ksara -Weißwein von mit leckerem <b>Maulbeer-Sirup</b> <sup>Z2)</sup>	0,2l	5,9
<b>Apérol-Spritz</b> <sup>Z2</sup>	0,2l	6,5
<b>Gin-Tonic</b> <sup>Z2</sup>	0,2l	6,5
<b>Prosecco</b> Glas 0,1l	<b>0,1l</b>	3,9
<b>Prosecco</b> Flasche 0,75l	0,75l	24

## Cidre

	0,2l	0,75l
<b>Cidre Bio</b> <i>Le Costil Rouge (Demi Sec)</i>	4,5	15,5
<b>Cidre Bio</b> <i>Le Costil Rouge (Brut)</i>	4,5	15,5
<b>Cidre</b> <i>cuvée cidre et poire, Kerisac (süßlich)</i>	3,8	13
<b>Cidre Bouché</b> <i>cuvée Speciale Brut Kerisac (sehr herb)</i>	3,9	13,9
<b>Cidre Poiré</b> <i>(Birne) Jaques Préaux (süßlich)</i>	4,3	15

## Bier<sup>A1)</sup>

<b>Libanesisch:</b> <b>Beirüt-Bier</b>	Flasche 0,25l	4,4
<b>Deutsch:</b> <b>Craft Beer BRLO</b> 4 Sorten: PALE ALE, GERMAN IPA, HELLES & NAKED (alkoholfrei)	Flasche 0,33l	4,4

## Libanesische Weine im Glas & als Flasche 0,75l

Diese Auswahl gibt es als Glas 0,1 & 0,2l & auch als Flasche 0,75l

	0,1l	0,2l	0,75l
<b>Rosé Domaine des Tourelles 2018/2019*</b>	3,5	5,9	20
<b>Weiss Domaine des Tourelles 2018/2019*</b>	3,5	5,9	20
<b>Rot Domaine des Tourelles 2018/2019*</b>	3,5	5,9	20
<b>Weißweinschorle, mit libanesischem Weisswein</b>	--	3,9	--

**Grosse Auswahl an libanesische Weine  
nur als 0,75l-Flasche: siehe Weinkarte**