

Alle vorherigen Speisekarten (vor dem 01.2.2020) werden durch diese ersetzt und haben keine Gültigkeit
Bei Fragen zu möglichen Allergenen in unseren Speisen informieren wir Sie gerne!

I. Kleine Dips, Knabbereien und Vorspeisen

Vegan-Vegetarisch (Vorspeisenteller/Small plate)

dazu gibt es immer passendes Gemüse der Saison wie z.B. Tomate, Gurke, Karotte etc.,
natives Olivenöl & Fladenbrot ^{A1)}

	Preis in €
1. Libanesische Oliven-Mischung Tellerchen mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln serviert (vegan)	5,5
2. Laban bi Khیار ^{A7)} Tellerchen Joghurt, Gurken, Minze und Olivenöl (vegetarisch)	5,5
3. Makdous Aubergine ^{A8)} Tellerchen mit Walnuss, Paprika, Knoblauch, in Olivenöl eingemacht (vegan)	6,5
4. Makdous Loubiéh ^{A8)} Tellerchen Prinzessinnen-Bohnen, Walnuss, Paprika, Knoblauch und Olivenöl (vegan)	6,5
5. Makdous Foul Akhdar ^{A8)} Tellerchen Fava-Bohnen, Walnuss, Paprika, Knoblauch und Olivenöl (vegan)	6,5
6. Balila Schale (als Schälchen nicht bestellbar!) warme Kichererbsen, Kumin, Kümmel, Pfeffer, Knoblauch, Olivenöl und Zitrone (vegan)	5,5
7. Zaatar & Zeet ^{A11)} Tellerchen Thymian, Oregano, Bohnenkraut, Sesam, Summak, in Olivenöl geröstet mit frischem Gemüse (vegan)	5,5
8. Teigtaschen Teller mit 4 verschiedenen Mini-Pizza oder Teigtaschen, mit frischem Gemüse Sfiha (Fleisch), Fatayer (Spinat), Sambusik (Fleisch/Käse) und Man-Ouché (Zaatar) ^{A1,A3),A7),A8),A1)}	7
9. Tagessuppe klein/groß wie Linsen- oder Tomaten- oder Gemüsesuppe (vegan oder vegetarisch)	3,5/6,5
10. Vorspeisenschälchen vegan-vegetarisch Vorspeise-Schälchen pro Stück kalt/warm, (nur zusammen mit einem Hauptgericht bestellbar!)	2,9

II. Salat Spezialitäten

Vegan (Teller/plate)

dazu gibt es immer passendes Gemüse der Saison wie z.B. Tomate, Gurke, Karotte etc.,
natives Olivenöl & Fladenbrot ^{A1)}

	Preis in €
11. Kichererbsen-Salat ^{A11)} mit fein geschnittenem Gemüse (vegan)	6,5
12. Rote Beete-Salat gekocht, Zitrone, Hauch von Knoblauch, Olivenöl, Tahini ^{A11)} , (vegan)	6,5
13. Auberginen-Salat gegrillte Auberginen mit frischem Gemüse, Gewürze, Zitrone, Olivenöl (vegan)	7,5
14. Löwenzahn-Salat gekocht, Zitrone, Hauch von Knoblauch, Olivenöl, weißer Pfeffer (vegan)	7,5
15. Tabbouleh ^{A1)} Petersilie, Tomate, Lauchzwiebel, Zitrone, natives Olivenöl, Minze, weißer Pfeffer (vegan)	7,5

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

III. HOMMOUS-Variationen / *Only HOMMOUS!* ^{A11)} *vegan (Teller/plate)*

dazu gibt es immer passendes Gemüse der Saison wie z.B. Tomate, Gurke, Karotte etc.,
natives Olivenöl & Fladenbrot ^{A1)}

	Preis in €
16. HOMMOUS Natur klassisch Kichererbsen, Tahini, Olivenöl, Knoblauch, Zitrone, Gewürze	7,5
17. HOMMOUS Rote Beete wie oben, jedoch 2/3 Kichererbsen und 1/3 rote Beete	7,5
18. HOMMOUS Hokkaido wie oben, jedoch 2/3 Kichererbsen und 1/3 Hokkaido Kürbis	7,5
19. HOMMOUS Spinat wie oben, jedoch 2/3 Kichererbsen und 1/3 Spinat	7,5
20. HOMMOUS Schwarz wie klassisch jedoch mit brauner Kichererbse, schwarzem Sesam und Schwarz-Kümmel	9,5
21. HOMMOUS 3er, 4er oder 5er- Mix (je nach Vorrat in der Auslage, nicht als Schälchen bestellbar!)	10

IV. HOMMOUS Spezialitäten ^{A11)} *mit veganen bzw.-vegetarischen Beilagen, kalt (Teller/plate)*

dazu gibt es immer passendes Gemüse der Saison wie z.B. Tomate, Gurke, Karotte etc.,
natives Olivenöl & Fladenbrot ^{A1)}

nicht als Schälchen bestellbar!

	Preis in €
22. HOMMOUS mit Kichererbsen-Salat (vegan)	8,5
23. HOMMOUS mit Löwenzahn-Salat (vegan)	9,5
24. HOMMOUS mit Akkawi Käse ^{A7)} (vegetarisch)	8
25. HOMMOUS mit Halloumi-Käse Natur ^{A7)} (vegetarisch)	9,5
26. HOMMOUS mit Labnéh ^{A7)} (vegetarisch)	9,5

V. HOMMOUS Spezialitäten ^{A11)} *mit Fleisch-Beilagen, kalt (Teller/plate)*

dazu gibt es immer passendes Gemüse der Saison wie z.B. Tomate, Gurke, Karotte etc.,
natives Olivenöl & Fladenbrot ^{A1)}

nicht als Schälchen bestellbar!

	Preis in €
27. HOMMOUS mit Bastourma Typisch libanesisch-armenisch getrocknetes Fleisch mit „1000&1 Gewürz“	11
28. HOMMOUS bi Lahmé Hommous klassisch, serviert mit gebratenem Hackfleisch, Zwiebeln, Nüssen ^{A8)} Summak und Gewürzen	11

VI. Traditionelle vegetarische Spezialitäten kalt/warm (Teller/Plate)

dazu gibt es immer passendes Gemüse der Saison wie z.B. Tomate, Gurke, Karotte etc., natives Olivenöl & Fladenbrot ^{A1)}

	Preis in €
29. Labneh Selbstgemachter Frischkäse auf Joghurt ^{A7)} , Minze, natives Oliven-Öl, Gemüse (vegetarisch)	7,5
30. Echter Akkawi-Käse ^{A7)} Weicher salziger Käse, natives Oliven-Öl, Gemüse (vegetarisch)	8
31. Echter Halloumi-Käse ^{A7)} Fester würziger Käse, naturbelassen (weder gegrillt oder frittiert) (vegetarisch)	8,5
32. Libanesischer Käse-Teller mit 5 Spezialitäten, (nicht als Schälchen bestellbar!) Labneh, Halloumi, Akkawi, Zaatarmischung und Oliven, dazu Gemüse (vegetarisch)	10
33. Tagesgericht Vegetarisch siehe Tafel	8

VII. Traditionelle vegane Spezialitäten kalt & warm (Teller/Plate)

dazu gibt es immer passendes Gemüse der Saison wie z.B. Tomate, Gurke, Karotte etc., natives Olivenöl & Fladenbrot ^{A1)}

34. Baba Ghannough mit Tahini ^{A11)} , Natives Oliven-Öl, Zitrone, Gemüse (vegan)	8
35. Loubiéh bi Zeet Breite Bohnen, gebratene Tomate, Zwiebel, 3er Gewürze (vegan)	8
36. Maghmour Aubergine, Tomate, Zwiebeln, Kichererbsen, Zitrone, Knoblauch, Minze, Olivenöl (vegan)	8
37. Linsen-Gericht Mdardara oder Mjaddara Beides ist ein Linsen-Reis-Gericht, mit Laban bi Khiair (vegetarisch) serviert, das Zweite ist wie ein Eintopf die mit Salat und Kabis serviert wird (Vegan)	8
38. Tagesgericht Vegan siehe Tafel	8

VIII. Fleisch- und Hähnchen-Spezialitäten

mit Reis oder Kartoffel (Teller/Plate)

dazu gibt es immer passendes Gemüse der Saison wie z.B. Tomate, Gurke, Karotte etc., natives Olivenöl & Fladenbrot ^{A1)}

39. Merguez gegrillt (3 St) mit Tomatensauce Rind-Lamm-Wurst, gegrillt, auf Wunsch servieren wir scharfe Harissa dazu!	8
40. Kafta Natur gegrillt, Rind-Lamm-Fleisch, Zwiebeln, Petersilie, 3er-Gewürzmischung	8
41. Kafta Tomaten wie oben mit Tomaten-Zwiebeln-Sauce 3er-Gewürzmischung	9
42. Kafta Tahini wie oben mit Tahini-Orangen-Zitronen-Granatapfel-Sauce ^{A11)}	10
43. Kibbéh gebacken ^{A1)} (auch als vegane ^{A1)} oder glutenfreie Version verfügbar) dazu Laban bi Khiair + frischer Salat, Teigmantel aus Rind-/Lammfleisch-Bourghol gefüllt mit gebratenem Hackfleisch, Zwiebeln, Pinienkernen, Cashew, Walnuss, Mandeln, Summak ^{A1)A7)A8)A11)}	9
44. Schawarma Hähnchen Brustfilet mariniert in Joghurt und Gewürzen	9
45. Schawarma Rind Rinder-Streifen mariniert in Joghurt und Gewürzen	9,5
46. Schisch Tawouk Hähnchenbrust-Innenfilet mariniert mit Orangen- & Zitronenschale und Gewürzen	9,5
47. Bastourma Typisch libanesisch-armenisch getrocknetes Rindfleisch mit „1000 und 1 Gewürz“ mit nativem Olivenöl, serviert mit frischem und eingelegtem Sauergemüse (Kabis)	9,5
48. Tagesgericht mit Fleisch siehe Tafel	9,5

Das Beste für Neugierige: Schälchen - alles Probieren

Von jedem etwas...! Unsere kleinen Schälchen mit jeweils einer Spezialität
(nur einfache, nicht kombinierte Gerichte, mindestens 4 Schälchen pro Person!)

4 reichen für kleine Esser!

5 für normale Esser!

- | | | |
|-----|--|-----|
| 49. | Schälchen vegan-vegetarisch kalt oder warm | 2,9 |
| 50. | Schälchen Fleisch (Lamm, Rind, Lamm & Rind oder Hähnchen) warm | 3,5 |

Das Beste für Gruppen: 2 gemischte Platten kalt & warm (ab 4 Personen)

freie Auswahl veganer, vegetarischer und Fleischgerichte (ohne Desserts)
bis alle satt sind!

- | | | | |
|-----|---|------------|----|
| 51. | 1 Platte kalte Vorspeisen + 1 Platte warme Hauptspeisen
mit Reis oder Kartoffeln | pro Person | 18 |
|-----|---|------------|----|

Unsere Kombi-Empfehlung: 1 Schälchen + 1 Gericht

Wählen Sie ein beliebiges Gericht und dazu ein Vorspeisen-Schälchen
aus der reichhaltigen Mezzé-Vitrine oder von der Karte (einfach, nicht zusammengesetzt)

Typische Begleitung zum Essen in Libanon:

... trinkt man gern zum Essen Arak statt Wein!

Das ist ein hochprozentiges Getränk auf Trauben und Anis-Basis, dass man im Glas und mit Eiswürfel im Mischverhältnis 1/3 Arak zu 2/3 trinkt! Jedoch falls Ihnen lieber Wein ist, so bestellen Sie auf der Weinkarte das was Sie gernhätten oder fragen Sie uns.

XII. Desserts Libanesisch

		Preis in €
Baklawa Nest klein mit Cashew oder Pistazien oder gemischt, 3 kleine ^{A1,A8)}	3 St.	3,6
Baklawa Nest gross mit Cashew oder Pistazien oder gemischt 1 großes ^{A1,A8)}	1 St.	3,5
Maamoul ^{A1,A8)} Mürbeteig mit Pistazien oder Walnuss oder Datteln	1 St	1,8
Maamoul Mix 3 Sorten ^{A1,A8)} Mürbeteig mit Pistazien, Walnuss oder Datteln	3 St.	4,9
Barazek Sesam-Gebäck mit Pistazien , Mürbeteig ^{A1,8)}	3 St.	2
Baklawa ^{A1,A8,A11)} Mandel, Cashew, Walnuss, Pistazie Blätterteig, Pflanzenöl, Zucker	2 St.	2,6
Baklawa ^{A1,A8,A11)} Mandel, Cashew, Walnuss, Pistazie Blätterteig, Pflanzenöl, Zucker	4 St.	5
Sfouf ^{A8)} ^{A11)} , echter Safran-Kuchen ^{A1A,7,A8,A11)}	1 St.	3,5
Grießteig, Milch, Pflanzen-Öl, Zucker, Kurkuma, Pinienkerne, Tahini		
Halwa Natur ^{A8)} ^{A11)}	100g	2,9
Halwa ^{A8)} ^{A11)} mit Pistazien oder Mandeln oder Schokolade	100g	3,3
Knefeh ^{A1,A7,A8)} mit geröstetem Grieß und Akkawi-Käse, warm auf dem Teller Orangenblüten-Rosen-Wasser-Sirup nach Geschmack		5,5
Knefeh ^{A1,A7,A8)} mit geröstetem Grieß und Akkawi-Käse, warm im Kaack-Brot Orangenblüten-Rosen-Wasser-Sirup nach Geschmack, (Sesam-Brot-Gebäck, wenn vorhanden)		6,5
Spezielle libanesische Desserts - tagesabhängig		Preis siehe Aushang
Halawet El-Jebn, Eysch El-Saraya, Milchreis, Maamoul Madd bi Ashta oder bi Tamer, und viele andere mehr...		

XIII. Desserts Französisch

Törtchen de Christian Schauen Sie bitte was gerade frisch in der Auslage liegt ^{A1,8,11)}		4,5
Le Merveilleux de Christian ^{A8)} Sahne, Haselnuss, Schokolade, Baiser (Eier!)		4,9
Baiser Natur ^{A6)} Eier, Zucker, Vanille, 1 großes oder 2 mittlere oder 7 kleine Baisers		2
Baiser mit Schokolade (Meringue: Eier, Zucker, Vanille)		2,5
Schoko am Stiel mit Milch- oder Bitter-Schokolade (zum Lutschen oder für Heiße Schokolade)		2,5
Glaçon de Christian Praline ^{A7)}	1 St.	1,5
Glaçon de Christian Praline ^{A7)}	3 St.	4,2
Glaçon de Christian Praline ^{A7)}	6 St.	7,9
Von unserem Chocolatier Christian, eine Nougat-Krokant Praline umhüllt von weißer Schokolade!		
Palet-Or-Praline ^{A7)} ^{A8)}	1 St.	1,5
Palet-Or-Praline ^{A7)} ^{A8)}	3 St.	4,2
Palet-Or-Praline ^{A7)} ^{A8)}	6 St.	7,9
Von unserem Chocolatier Christian, eine Ganache-Praline mit dunkler Schokolade und echtem Blattgold!		

Kalte alkoholfreie Getränke

5 typisch libanesische Getränke ohne Kohlensäure

		Preis in €
Jellab: Dattel-Getränk ^{Z2} mit Pinienkernen	0,33l	3,9
Tamer Hindi: Tamarinden-Extrakt ^{Z2}	0,33l	3,6
Tout: Maulbeeren-Sirup ^{Z2}	0,33l	3,6
Zitronenlimonade mit Orangenblüten- und Rosenwasser, selbstgemacht	0,33l	3,6
Ayran ^{A7)} selbstgemacht aus Molke/Joghurt, Minze (salziges Getränk!)	0,33l	3,6

Klassische kalte Getränke

Apfelsaft / Orangensaft / Apfelschorle	0,33l	2,9
Orangina (Gelbe und Rote)	0,25l	3,5
Wasser sprudelnd oder Still San Benedetto kleine Flasche	0,25l	2,5
Wasser sprudelnd oder Still San Benedetto große Flasche	0,75l	5,9

Warme Getränke

Kaffee- und Schokoladenvariationen

Mokka-Kaffee libanesisch mit Kardamom ^{Z11} einfach/doppelt		1,9 / 2,8
Espresso ^{Z11} einfach/doppelt		1,9 / 2,8
Kaffee Normal ^{Z11}		2,5
Americano ^{Z11}		2,5
Café au Lait ^{Z11}		2,7
Cappuccino ^{Z11}		2,7
Cappuccino Doble Espresso ^{Z11}		3,5
Latte Macchiato ^{A7) u Z11}		2,9
Chocolat Chaud ^{A7)}		3
Chocolat Chaud ^{A7)} mit hausgemachter Schokolade am Stiel		4,9

Klassische Tees

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

Ceylon, Earl Grey, Grüner Tee, Jasmin Tee, Früchtetee, Kamille, Trockene Minze, Salbei		2,9
---	--	-----

Libanesische Tees

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

Tee Ceylon Schwarz gemischt mit frischer Minze oder mit Zimtstange		3,5
Zimt Tee (Zimt Pur!)		3,5
Weißer Tee mit Orangenblüten & -schale (Thé blanc)		3,5
Weißer Tee Damaszener Rosenblüten-Tee (Thé blanc)		3,5

Trockene ausgesuchte Spezial-Kräuter

Zhourat Blüten-Mischung aus den Bergen des Libanons: Rose, Lindenblüte, Kamille, Veilchen, Mais-Seide, Melisse, Mandel		3,5
Kräuter special: Berg-Tee		3,5
Kräuter special: Lemon-Vebene		3,5
Kräuter special: Ysop , ein bereits in der Bibel erwähntes Heilkraut		3,5

Frische ausgesuchte Spezial-Tees und -Aufgüsse

Frische Minze , oder Ingwer , oder Kurkuma oder Citronnelle de l'Inde (Frisches Zitronengras)		3,5
Oder gemischt nach Wahl		3,8
Laymounieh: heißes Getränk mit Zitronensaft, Kardamon und Mastik		4

Alkoholische Getränke & Aperitifs

Libanesischer Arak	2cl	3,8
Aus Trauben und Annis hergestellt, ähnlich wie Ouzo/Raki/Ricard, mit Wasser und Eiswürfeln, als Aperitif oder als Essenbegleiter!		
Kir à la libanaise: Weißwein von Ksara mit leckerem Maulbeer-Sirup ^{Z2)}	0,2l	5,9
Apérol-Spritz ^{Z2}	0,2l	6
Gin-Tonic ^{Z2}	0,2l	6
Prosecco Glas 0,1l	0,1l	3,9
Prosecco Flasche 0,75l	0,75l	24

Cidre

	0,2l	0,75l
Cidre Breton brut <i>Kerisac</i>	3,3	11
Cidre <i>cuvée cidre et poire, Kerisac</i>	3,8	13
Cidre Bouché <i>cuvée Speciale Brut Kerisac</i>	3,9	13,5
Cidre Poiré (<i>Birne</i>) <i>Jaques Préaux</i>	4,3	15

Bier^{A1)}

Libanesisch: Almaza oder Beirüt	Flasche 0,33l	3,9
Französisch: Bière La Blonde du Mont-Blanc	Flasche 0,33l	3,9
Deutsch: Craft Beer BRLO	Flasche 0,33l	3,5
4 Sorten: PALE ALE, GERMAN IPA, HELLES NAKED (alkoholfrei)		

Offene Französische Weine*

	0,1l	0,2l	1l
Rosé Cave de Lablachère, Ardèche, IGP	2,4	4,4	17
Weiss Cave de Lablachère 2017 IGP Coteaux de l'Ardèche	2,5	4,5	18
Weiss Entre-Deux-Mer	2,5	4,5	18
Rot Merlot ^{S1)} Cave de Lablachère	2,6	4,6	19
Rot Merlot-Cabernet-Syrah ^{S1)}	2,6	4,6	19
Weißwein-Schorle 0,2l	-	3,9	-

Alle Libanesischen Weine finden Sie auf der Weinkarte letzte Seite!

Libanesische Weine*

Diese Auswahl gibt es sowohl im Glas als auch als Flasche 0,75l

	0,1l	0,2l	0,75l
Rosé Domaine des Tourelles*	3,3	5,9	20
Rosé Ksara, Sunset*	3,3	5,9	20
Weiss Domaine des Tourelles*	3,3	5,9	20
Weiss Ksara, L'Observatoire*	3,3	5,9	20
Rotwein Domaine des Tourelles*	3,3	5,9	20
Rotwein Ksara, Reserve du Couvent*	3,3	5,9	20

Diese Auswahl nur als 0,75l-Flasche

Rosé 0,75l

Domaine des Tourelles*,	20
Ksara*,	20

Weiss 0,75l

Domaine des Tourelles*,	20
Ksara, Blanc de Blanc*,	20

Rot 0,75l

Ksara, Le Prieuré*,	20
Ksara,*,	20

Zum Schluss:

Nur mit hochwertigen Zutaten kann man hochwertige Gerichte zaubern ...

Und weil es bei uns so gut schmeckt, verkaufen wir auch die meisten benutzten Zutaten und Gewürzen in unserem Feinkostgeschäft!

Hat es Ihnen nicht gefallen bei uns? Sagen Sie uns offen und ehrlich warum!

Wenn Ihnen alles geschmeckt hat, bewerten Sie uns bitte auf **TripAdvisor+Google**