

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

Alle vorherigen Speisekarten (vor dem 8.8.2021) werden durch diese ersetzt & haben keine Gültigkeit
Bei Fragen zu möglichen Allergenen in unseren Speisen informieren wir Sie gerne!

أهلاً وسهلاً , **Salam, Guten Tag & Bonjour!**

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

Hat etwas Ihnen **nicht** geschmeckt oder nicht gefallen bei uns? **Dann sagen Sie uns offen & ehrlich warum!**
Wir werden uns die grösste Mühe geben es zu verbessern!

Wenn es Ihnen aber geschmeckt & gefallen hat,

empfehlen Sie uns weiter und bewerten Sie uns bitte auf TripAdvisor+Google

An Wohnenden bitten wir Sie besonders um etwas Geduld... unser Team gibt sich die grösste Mühe so
schnell wie möglich Sie zu bedienen, aber manchmal kommen viele Gäste auf einmal... und dann staut es.

Sorry im Voraus, falls es manchmal etwas länger dauert!

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

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 ^{A1)}

	Preis in €	Schälchen	Teller
10. Vorspeise-Schälchen vegan-vegetarisch nach Eurer Auswahl aus dem Menü kalt/warm, (jedoch nur zusammen mit einem Hauptgericht bestellbar!)		2,9	-
11. Libanesische Oliven-Mischung Tellerchen mit Tomaten, Gurken & Zwiebeln serviert (vegan)		2,9	5,5
12. Laban bi Khیار ^{A7)} Tellerchen Joghurt, Gurken, Minze & Olivenöl ähnlich wie Zatziji, jedoch libanesische Version! (vegetarisch)		2,9	5,5
13. Makdous Aubergine ^{A8)} Tellerchen mit Walnuss, Paprika, Knoblauch, in Olivenöl eingemacht (vegan)		2,9	6,5
14. Makdous Loubiéh ^{A8)} Tellerchen Prinzessinnen-Bohnen, Walnuss, Paprika, Knoblauch & Olivenöl (vegan)		2,9	6,5
15. Makdous Foul Akhdar ^{A8)} Tellerchen Fava-Bohnen, Walnuss, Paprika, Knoblauch & Olivenöl (vegan)		2,9	6,5
16. Zaatar & Zeet ^{A11)} Tellerchen Thymian, Oregano, Bohnenkraut, Sesam, Summak, in Olivenöl geröstet mit frischem Gemüse (vegan)		2,9	5,5
17. Suppe klein/gross wie Linsen- oder Linsen-Mangold- oder Gemüse-Suppe oder (vegan oder vegetarisch)		3,5	/ 6,5

II. Salat Spezialitäten & Vorspeisen

Vegan (Teller/plate)

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

	Preis in €	Schälchen	Teller
21. Auberginen Salat gegrillte Auberginen mit frischem Gemüse, Gewürze, Zitrone, Olivenöl (vegan)		2,9	7,5
22. Kichererbsen Salat ^{A11)} mit fein geschnittenem Gemüse (vegan)		2,9	6,5
23. Löwenzahn Salat gekocht, Zitrone, Hauch von Knoblauch, Olivenöl, weißer Pfeffer (vegan)		2,9	7,5
24. Oliven Salat Grüne & schwarze entkernte Oliven, Zitrone, Olivenöl, feines Gemüse, weißer Pfeffer (vegan)		2,9	6,5
25. Rote Beete Salat gekocht, Zitrone, Hauch von Knoblauch, Olivenöl, Tahini ^{A11)} , (vegan)		2,9	6,5
26. Tabbouléh Salat ^{A1)} Petersilie, Tomate, Lauchzwiebel, Zitrone, natives Olivenöl, Minze, weißer Pfeffer (vegan)		2,9	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 €	Schälchen	Teller
31. HOMMOUS Natur klassisch (Weiss) Kichererbsen, Tahini, Olivenöl, Knoblauch, Zitrone & eigene Hommous-Gewürzmischung		2,9	7,5
32. HOMMOUS Rote Beete (Rot) wie oben, jedoch 2/3 Kichererbsen & 1/3 rote Beete		2,9	7,5
33. HOMMOUS Hokkaido (Gelb) wie oben, jedoch 2/3 Kichererbsen & 1/3 Hokkaido Kürbis, eine Prise Kurkuma		2,9	7,5
34. HOMMOUS 3er-Mix (nicht als Schälchen bestellbar!) <i>Manchmal haben wir auch (bitte Kellner fragen!):</i>		-	10
35. Hommous Spinat (Grün) oder		2,9	7,5
36. Hommous Schwarz (Braune Kichererbsen, Schwarzsésam, Schwarzkümmel)		2,9	9,5

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)}

	Preis in €	Schälchen	Teller
41. HOMMOUS mit Auberginen Salat (vegan)		-	9,5
42. HOMMOUS mit Kichererbsen Salat (vegan)		-	8,5
43. HOMMOUS mit Löwenzahn Salat (vegan)		-	9,5
44. HOMMOUS mit Rote Beete Salat (vegan)		-	9
45. HOMMOUS mit Oliven Salat (vegan)		-	9
46. HOMMOUS mit Tabbouléh Salat (vegan)		-	10
47. HOMMOUS mit Akkawi Käse ^{A7)} (vegetarisch)		-	9
48. HOMMOUS mit Halloumi-Käse Natur ^{A7)} (vegetarisch)		-	9,5
49. HOMMOUS mit Labnéh ^{A7)} (vegetarisch)		-	9,5

V. HOMMOUS Spezialitäten ^{A11)} *mit Fleisch-Beilagen, 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 €	Schälchen	Teller
51. HOMMOUS mit Bastourma Typisch libanesisch-armenisch getrocknetes Rindfleisch mit „1000&1 Gewürz“ (kalt) <i>Manchmal haben wir auch Lamm-Basturma. Etwas kräftiger im Geschmack, für Lammfleisch-Liebhabern</i>		-	11 12
53. HOMMOUS bi Lahmé Hommous klassisch, serviert mit gebratenem Hackfleisch, Zwiebeln, Nüssen ^{A8)} Summak & Gewürzen (warm)		-	11

VI. Traditionelle *vegetarische* Spezialitäten (Teller/Plate)

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

	Preis in €	Schälchen	Teller
61. Labneh Selbstgemachter Frischkäse auf Joghurt ^{A7)} , Minze, natives Oliven-Öl, frisches Gemüse dazu (vegetarisch)		2,9	7,5
62. Echter Akkawi-Käse ^{A7)} Weicher salziger Käse, natives Oliven-Öl, frisches Gemüse dazu (vegetarisch)		2,9	8
63. Echter Halloumi-Käse ^{A7)} Fester würziger Käse, naturbelassen (weder gegrillt oder frittiert) Oliven-Öl, frisches Gemüse dazu (vegetarisch)		2,9	8,5
64. Libanesischer Labneh-Zaatar-Oliven-Teller mit 3 Spezialitäten Labneh mit Zaatar & Oliven, frisches Gemüse dazu (vegetarisch)		-	9
65. Libanesischer 3-Käse-Teller Labneh, Halloumi & Akkawi dazu Zaatar- & Olivenmischung , frisches Gemüse (vegetarisch)		-	12
66. Tagesgericht vegetarisch warm (nur wenn es auf der Tafel steht!)		-	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)}

	Preis in €	Schälchen	Teller
71. Baba Ghannough mit Tahini ^{A11)} , Natives Oliven-Öl, Zitrone (vegan)		2,9	8
72. Loubiéh bi Zeet Breite Bohnen, gebratene Tomate, gebratene Zwiebel, 3er Gewürze, natives Olivenöl (vegan)		2,9	8
73. Maghmour Gebratene Aubergine, Tomate & Zwiebeln, Kichererbsen, Zitrone, Knoblauch, Minze, Olivenöl (vegan)		2,9	8
74. Tagesgericht vegan (nur wenn es auf der Tafel steht!)		-	8

VIII. Fleisch- & 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)}

	Preis in €	Schälchen	Teller
81. Merguez gegrillt (3 St) mit Tomatensauce Rind-Lamm-Wurst, gegrillt, auf Wunsch servieren wir scharfe Harissa dazu!		3,5	9
82. Kafta Natur gegrillt, Rind-Lamm-Fleisch, Zwiebeln, Petersilie, 3er-Gewürzmischung		3,5	10
83. Kafta Tomaten wie oben mit Tomaten-Zwiebeln-Sauce 3er-Gewürzmischung		3,5	11
84. Kafta Tahini wie oben mit Tahini-Orangen-Zitronen-Granatapfel-Sauce ^{A11)}		3,5	12
85. Kibbéh gebacken ^{A1)} (manchmal auch als vegane oder glutenfreie Version verfügbar) dazu Laban bi Khair & Gemüse, Teigmantel aus Rind-Lammfleisch-Bourghol-Mischung, gefüllt mit gebratenen Hackfleisch, Zwiebeln, Pinienkernen, Cashew, Walnuss, Mandeln, Summak, Kürbis & Sonnenblumenkernen ^{A1)A7)A8)A11)}		3,5	12
86. Hähnchen Summak Brust-Innenfilet mariniert in Summak, Ingwer, Essig , Olivenöl & unseren Gewürzen		3,5	12
87. Hähnchen Schisch Tawouk Brust-Innenfilet mariniert mit Orangen- & Zitronenschale Olivenöl & unseren Gewürzen		3,5	12
88. Schawarma Rind Rinder-Streifen mariniert in Joghurt & Gewürzen		3,5	11,5
89. Bastourma Typisch libanesisch-armenisch getrocknetes Rindfleisch mit „1000 & 1 Gewürz“. mit nativem Olivenöl, serviert mit frischem & eingelegtem Sauergemüse (Kabis) <i>Manchmal auch als Lammfleisch-Basturma verfügbar!</i>		3,5	9,5
90. Tagesgericht mit Fleisch (nur wenn auf der Tafel steht!)		-	9,5

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

Das Beste für Neugierige: Schälchen zum alles Probieren

Von jedem etwas...! Ein Schälchen mit jeweils einer Spezialität
(nur einfache, nicht kombinierte Gerichte, mindestens 4 Schälchen pro Person!)
4 reichen für kleine Esser! 5 für normale Esser! 6 für große Esser!

	Preis in €
Schälchen vegan-vegetarisch kalt oder warm	2,9
Schälchen Fleisch (Lamm, Rind, Lamm & Rind oder Hähnchen) warm	3,5

Das Beste für Gruppen: 2 gemischte Platten kalt & warm (ab 4 Personen + bis alle satt sind!)

freie Auswahl: vegane, vegetarische & Fleischgerichte (ohne Desserts)

	Preis pro Person	Preis in €
Zuerst 1 Platte kalte Vorspeisen dann 1 Platte warme Hauptspeisen Hauptspeisen kommen je nach Wahl mit Reis oder Kartoffeln	19	19

Unsere besondere Empfehlung: 1 Schälchen (+2,9€ oder 3,5€) + 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 zusammengesetzt!)

Typische Begleitung zum Essen in Libanon:

man trinkt gern zum Essen Arak statt Wein!

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

Desserts Libanesisch

		Preis in €
Sfouf: Safran-Kuchen ^{A8)A11)} selbstgemacht mit echtem Safran ^{A1A,7,A8,A11)} Grießteig, Milch , Pflanzen-Öl, Zucker, Kurkuma , Pinienkerne, Tahini	1 St.	3,5
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
Baklawa Nest klein mit Cashew oder Pistazien oder gemischt ^{A1,A8)}	3 St.	3,6
Baklawa Nest gross mit Cashew oder Pistazien oder gemischt ^{A1,A8)}	1 St.	3,6
Barazek Sesam-Gebäck mit Pistazien , Mürbeteig ^{A1,8)}	3 St.	2
Maamoul, 1 Stück ^{A1,A8)} Mürbeteig mit Pistazien oder Walnuss oder Datteln	1 St	1,9
Maamoul Mix 3 Sorten ^{A1,A8)} Mürbeteig mit Pistazien, Walnuss oder Datteln	3 St.	4,9
Halwa Natur ^{A8),A11)}	100g	3,9
Halwa ^{A8),A11)} mit Pistazien oder Mandeln oder Schokolade	100g	4,5
Knefeh ^{A1,A7,A8)} mit geröstetem Grieß & Akkawi-Käse, warm auf dem Teller Orangenblüten-Rosen-Wasser-Sirup nach Geschmack	Stück	4,5
Manchmal 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 €
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
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 & 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 hausgemacht mit Orangenblüten- & Rosenwasser	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 & Rote)	0,25l	3,5
Tonic Water	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- & 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 Dobbles 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, Früchte Tee, 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 fleur d'orange)	3,5
Weißer Tee Damaszener Rosenblüten-Tee (Thé blanc à la rose)	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 & -Aufgüsse

Frische Minze / Ingwer / Kurkuma / Citronnelle de l'Inde (Frisches Zitronengras)	3,5
---	-----

Alkoholische Getränke & Aperitifs

		Preis in €
Libanesischer Arak	2cl	3,8
Aus Trauben & Annis hergestellt, mit Wasser & Eiswürfeln, als Aperitif oder als Essenbegleiter!		
Kir libanais: Ksara -Weißwein von mit leckerem Maulbeer-Sirup ^{Z2)}	0,2l	5,9
Kir français französischer Weißwein mit Cassis-Sirup ^{Z2)}	0,2l	5,5
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 (süßlich)</i>	3,8	13
Cidre Bouché <i>cuvée Speciale Brut Kerisac (sehr herb)</i>	3,9	13,5
Cidre Poiré (<i>Birne</i>) <i>Jaques Préaux (süßlich)</i>	4,3	15

Bier^{A1)}

Libanesisch: Almaza oder Beirüt	Flasche 0,25l	3,9
Französisch: Bière La Blonde du Mont-Blanc	Flasche 0,33l	3,9
Deutsch: Craft Beer BRLO 4 Sorten: PALE ALE, GERMAN IPA, HELLES & NAKED (alkoholfrei)	Flasche 0,33l	3,9

Offene Französische Weine*

	0,2l	1l-Karaffe
Rosé Coteaux d'Ardèche, IGP	4,4	17
Weiss Coteaux d'Ardèche IGP	4,5	18
Rot Merlot-Cabernet-Syrah ^{S1)}	4,6	19
Weißweinschorle, mit franz. Weisswein	3,9	-

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
Rosé Domaine des Tourelles 2018/2019*	3,3	5,9	20
Weiss Domaine des Tourelles 2018/2019*	3,3	5,9	20
Rot Domaine des Tourelles 2018/2019*	3,3	5,9	20

Grosse Auswahl an libanesische Weine nur als 0,75l-Flasche: nächste Seite

Roséwein 0,75l

Rosé Ksara Sunset* 20

Weisswein 0,75l

Domaine des Tourelles Marquis des Beys Chardonay 2018 46

Batroun Mountains SEVEN 2016 39

Clos de Cana Blanc de Cana 2017 29

Coteaux du Liban Blanc du Clos 2015 36

Kefraya Blanc de Blanc Chateau 2012 49

Ksara Blanc de L'Observatoire* 20

Ksara Blanc de Blanc* 20

Chateau Musar 2008 69

Chateau Musar 2003 79

Chateau Musar 2001* 89

Karam Cloud Nine 2015 59

Karam Nobel Sweet 2013 89

Wardy Clos Blanc 2016 29

Wardy Perle du Chateau 2016 49

Rotwein 0,75l

Domaine des Tourelles 2016* 27

Domaine des Tourelles Marquis des Beys 2014* 59

Domaine des Tourelles Syrah du Liban 2014* 69

Domaine des Tourelles Vieilles Vignes 2017* 46

Chateau Aurora* 59

Chateau Cana Jardin Secret 2009* 39

Chateau Cana Les Noces de Cana 2008* 39

Cave Kouroum Syrah 2011* 55

Ixsir Grande Réserve 2009* 69

Karam Thouraya 2008* 69

Karam Saint-John 2010 69

Karam Syrah De Nicolas 2009 69

Karam Syrah* 79

Karam Corpus Christi 2010* 89

Ksara Reserve du Couvent* 20

Ksara Le Prieuré* 22

Qanafar Paradies* 39

Qanafar Chateau 2011* 89

Qanafar Chateau 2012* 79

Chateau Musar 2009* 69

Chateau Musar 2001* 89

Chateau Musar Rot Wein Hochar Pere et Fils 2012 49

Chateau Musar Cabernet Sauvignon 2004* 89

Chateau Karam Maison* 49

Coteaux du Liban Chateau 2010* 79

Saint-Thomas Les Sultans 1998* 99

Wardy Les Terroires 2016* 22