

LANDITO'S KITCHEN

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

| | | |
|--|-------|------|
| 1. Wasser (mit/ohne Kohlensäure) | 0.75l | 5.75 |
| 2. Tafelwasser (still/spritzig) | 0.25l | 2.50 |
| 3. Coca- Cola (2,7) | 0.33l | 3.50 |
| 4. Coca- Cola Zero (2,6,7,10) | 0.33l | 3.50 |
| 5. MezzoMix (2,7) | 0.33l | 3.50 |
| 6. Fanta (2,3) | 0.33l | 3.50 |
| 7. Schweppes (9) <i>(Tonic Water, Wild Berry, Bitter Lemon (3))</i> | 0.20l | 3.50 |
| 8. Saft <i>(Johannisbeere, Mango, Maracuja, Grapefruit)</i> | 0.30l | 3.50 |
| 9. Saftschorle <i>(Alle Saftarten auch als Schorlen erhältlich!)</i> | 0.30l | 3.00 |
| 10. Ayran (B) <i>Milchjoghurtgetränk mit getrockneter und frischer Minze und Eiswürfel</i> | 0.20l | 3.00 |
| 11. Tamar Hindi <i>Erfrischendes süß-saures Tamarindengetränk Mit Zitrone und Eiswürfel</i> | 0.33l | 3.50 |

HEISSE GETRÄNKE

| | |
|-------------------------------|------|
| 12. Espresso (7) | 2.50 |
| 13. Doppelter Espresso (7) | 3.50 |
| 14. Espresso Macchiato (B, 7) | 3.00 |
| 15. Kaffee (7) | 2.50 |
| 16. Milchkaffee (B, 7) | 3.50 |
| 17. Cappuccino (B, 7) | 3.50 |
| 18. Latte Macchiato (B, 7) | 4.00 |

| | | |
|---|--|------|
| 19. Heiße Schokolade (B) | | 3.75 |
| <i>Mit Sahne + 0.50€ (B)</i> | | |
| <i>Mit Amaretto (1,2,5,8) oder Vecchia Romagna (8) +1.00€</i> | | |
| 20. Tee | | 4.00 |
| <i>(Ingwer, Granatapfel, marokkanische Minze)</i> | | |
| 21. Türkischer Chai mit Milch (B, 7) | | 3.50 |
| 22. Heiße Milch mit Honig & Zimt (B) | | 4.00 |
| 23. Arabischer Mokka | | 2.50 |

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

| | | |
|--------------------------------------|-------|------|
| 24. Augustiner Hell (8) | 0.50l | 4.00 |
| 25. Gutmann Weizen dunkel/hell (8) | 0.50l | 4.00 |
| 26. Radler (8) | 0.50l | 4.00 |
| 27. Alkoholfreies Hefeweizen Gutmann | 0.50l | 4.00 |

WEINE

| | | |
|-------------------------------------|--------|-------|
| 28. Hauswein | | |
| rot, weiß (5, 8) | 0.25l | 5.50 |
| | 0.50l | 10.00 |
| weißwein alkoholfrei | 0.25l | 7.00 |
| 29. Weinschorle | 0.25l | 4.75 |
| rot, weiß (5,8) | | |
| 30. Passo Wein (5,8) | | |
| <i>Rot (Passo Primitivo Puglia)</i> | 0.25l | 7.50 |
| <i>Weiß (Passo Gerello)</i> | 0.50l. | 13.00 |
| | 0.75l | 30.00 |
| 31. Lugana Weißwein (5.8) | | |
| <i>trocken</i> | 0.25l | 8.50 |
| | 0.50l | 15.00 |
| | 0.75l | 35.00 |

SPIRITUOSEN

| | | |
|---------------------|-------|-------|
| 32. Raki (5, 8) | 4cl | 6.00 |
| | 0.25l | 17.00 |
| | 0.70l | 45.00 |
| 33. Cognac Hennessy | 4cl | 8.50 |

APERITIFS

| | | |
|---|-------|------|
| 34. Campari Spritz (2,8,9) | 0.25l | 7.50 |
| 35. Malibu mit Saft nach Wahl | 12cl | 7.00 |
| 36. Aperol Spritz (1,2,5,8,9) | 0.25l | 8.00 |
| 37. Hugo Spritz (5,8) | 0.25l | 6.00 |
| 38. Limoncello Spritz | 0.25l | 7.50 |
| 39. Sarti Lemon Spritz | 0.25l | 8.50 |
| 40. Déjà vu Grapefruit Spritz | 0.25l | 8.50 |
| 41. Tamar Hindi Spritz <i>aus sauren Datteln</i> | 0.25l | 7.00 |
| 42. Lillet Rosé Wild Berry | 0.25l | 8.50 |
| 43. Martini Floreale Spritz <i>alkoholfrei</i> | 0.25l | 7.00 |
| 44. Martini Vibrante Spritz <i>alkoholfrei</i> | 0.25l | 7.00 |

COCKTAILS

| | | |
|--|--------------------|--------------------|
| 45. Piña Colada | 0.4l | 6.50 |
| 46. Mai Thai | 0.4l | 6.50 |
| 47. Sex on the Beach | 0.4l | 6.50 |
| 48. Mojito | 0.4l | 6.50 |
| <i>Orientalische Nussmischung</i> | <i>125g</i> | <i>5.00</i> |

Wir akzeptieren Kartenzahlungen gerne ab 25€!



SPEISEN

MEZZE (Arabische Tapas)

*Sie erhalten zu den Mezze einen Brotkorb mit arabischem Fladenbrot –
für jeden weitem berechnen wir 1.00€.*

KALTE MEZZE

- | | |
|---|------|
| 1. Hummus | 5.50 |
| Kichererbsen püriert mit Sesampaste, Zitrone und Olivenöl (D, E) | |
| 2. Baba Ghanoush | 6.00 |
| Gegrillte Aubergine, püriert mit Sesampaste, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl (D) | |
| 3. Labneh | 5.00 |
| Joghurt mit frischer Minze, Knoblauch und Olivenöl (B) <i>Wahlweise mit gebratenen Chilischoten (sehr scharf) +2.50€</i> | |
| 4. Warak Inab | 6.50 |
| Hausgemachte Weinblätter, gefüllt mit Reis und frischen Kräutern | |
| 5. Muhammara | 5.00 |
| Paprikapaste mit Sesamsauce, Granatapfelsirup und gemischten Nüssen (C, D) | |
| 6. Kross Nana | 6.00 |
| Rindfleischstreifen eingelegt in Zitronensaft, Knoblauch und Minze | |

WARME MEZZE

- | | |
|--|------|
| 7. Batata Harra | 6.50 |
| Gebratene Kartoffelspalten mit Knoblauch, frischer Zitrone, Petersilie und Chili (B, D) <i>Nach Wahl überbacken mit Käse +1.50€</i> | |
| 8. Falafel | 6.50 |
| Vier panierte Kichererbsenbällchen mit Gewürzen, serviert mit Hummus (B, D, E) | |
| 9. Maria | 7.50 |
| Gegrilltes Fladenbrot gefüllt mit Rinderhackfleisch (A) <i>mit Käse +1,00€ (A, B)</i> | |
| 10. Terbelli | 9.00 |
| Gegrilltes Fladenbrot gefüllt mit Paprikapaste, Zwiebeln, Tomaten, Spitzpaprika, frischer Minze und Petersilie (A) | |
| 11. Pide w Jibne | 8,50 |
| Türkisches Pidebrot gegrillt mit orientalischem Käse, Kümmel und Sesam (A, B, D) | |
| 12. Kibbeh al Sikh | 7.50 |
| Vier Rinderhackfleischbällchen (200gr.) aus Weizenschrot Mit gehackten Pistazien, gegrillt und serviert mit Labneh (A, B, C, H) | |
| 13. Kibbeh Mishwiye | 9.50 |
| Rinderhackfleischball (250gr.) aus Weizenschrot, gefüllt mit Walnüssen, Champignons, Käse und Rinderhack, serviert mit Granatapfelsirup (A, B, C, H) | |
| 14. Börek bil Jibne | 6.50 |
| Vier Blätterteigröllchen, gefüllt mit Käse (A, B) | |

15.

Platten

Mezze Platte

30.00

Unsere Mezze Platte für Zwei besteht aus sechs verschiedenen kalten Vorspeisen, darunter...

Hummus, Baba Ghanoush, Labneh, Jibne Mshallaleh, Warak Inab und Muhammara (B, C, D)

Landito's Warme Platte

35.00

Unsere Warme Platte besteht aus einer köstlichen Zusammenstellung von verschiedenen warmen Mezze, darunter...

Kavurmafleisch mit geröstetem Brot, Hummus serviert mit Rinderhackfleisch in Tomatensoße und gerösteten Mandeln, Kibbeh al Sikh (2x) mit Labneh und zwei gegrillte Gemüsespieße aus Champignons und Zwiebeln (A, B, C, D, H)

Dazu wird ein Brotkorb serviert.

Kibbeh Traboulsi

17.50

Eine libanesische Spezialität! Frittierte Bulgurklöße gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln und Gewürzen!

Die Klöße werden zerbröseln und auf einer Grundlage von Hummus serviert. Getoppt wird das Ganze mit Pinienkernen, Granatapfelsirup, Frische Zitrone(schale) und gegrillten Zwiebeln.

Pastirma Platte

25.00

Unsere Pastirma Platte besteht aus Pastirmaschinken und gegrilltem Sucuk und wird serviert mit...

Muhammara, Zwiebelsalat, Walnüssen, orientalischem Fadenkäse und Baguettebrot (A, B, C)

SALATE

16. Beilagensalat *klein* 5.50
groß 7.50
Verschiedene Salatarten, Feldsalat, Radieschen, Karotten, Zwiebeln
17. Shanklish 10.00
Syrischer Blauschimmelkäsesalat aus frischen Tomaten, Zwiebeln, frischer Blattminze, Petersilie, frischer Zitrone(-schale) und Olivenöl, serviert mit Baguettebrot *(A, B)*
18. Fattoush 12.00
Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Petersilie, braun getoastetes Fladenbrot, frische Blattminze, salziger Fadenkäse, Oliven, Radieschen, abgeschmeckt mit frischer Zitrone, Granatapfelsirup, Olivenöl und Essigbaumgewürz *(A, B)*

BEILAGEN

19. Pommes 4.00
20. Reis 4,00
Tomatenreis, serviert mit gerösteten Mandelstiften *(C)*
21. Frischer Brotkorb 4,00
Frisch gebackener Brotfladen mit Sesam, schwarzem Kümmel, Anis *(A, D)*
22. Olivenschälchen 3.50

MANAKISH

Unsere Manakish ist die arabische Antwort auf die Pizza.

23. Manakish bil Salata 15.50
Mit Mozzarellakäse, serviert mit einem frischen Salat aus Feldsalat, Zwiebeln, Radieschen, sowie frischer Minze und Knoblauch (A, B, C)
Unsere Dip - Empfehlung: pikante Chilipaste (+ 3,50€)
24. Manakish bil Za'atar 13.50
Za'atar (Sesam, Thymian, Essigbaumgewürz und Kreuzkümmel in Olivenöl), Käse, frischen Cocktailtomaten und Granatapfelsirup (A, C)
Unsere Dip - Empfehlung: Hummus (+ 3,50€)
25. Manakish bil Labneh 14.00
mit Labneh, Feldsalat, Kirschtomaten und Oliven (A, B, F)
26. Manakish bil Lahme 14.00
Rinderhackfleisch, serviert mit Pinienkernen, Petersilie, Zitrone und Granatapfelsirup (A)
Unsere Dip - Empfehlung: Baba Ghanoush (+ 3,50€)
Mit extra Käse +2,00€
Mit Zwiebelsalat aus lila Zwiebel, Petersilie und Essigbaumgewürz +4.00€
27. Manakish bil Pastirma 16.00
mit Mozzarella, Pastirmaschinken, Pistazien und Oliven (A, B, C)

TAJINE

Der Tajinetopf ist ein traditionelles Schmorgefäß, das mit verschiedenen Zutaten angerichtet und anschließend im Ofen zubereitet wird. Die Zubereitung nimmt je nach Zutat zwischen 15-25 Minuten in Anspruch.

28. Tajine bil Khudar 15.00
Aubergine, Paprika, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Champignons; serviert mit Labneh, Kichererbsen, Fava- Bohnen und frischer Petersilie (B, E)
Als Beilage wird Tomatenreis serviert, welcher mit gerösteten Mandelstiften garniert wird. (C)
29. Dschedsch Muhammar 15.50
Hähnchenstreifen mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Knoblauch in Tomatensauce
Als Beilage wird Tomatenreis serviert, welcher mit gerösteten Mandelstiften garniert wird. (C)
30. Kofta Mahshie 17.00
Hackfleischköfte (250gr.) gefüllt mit Mozzarella (B, H)
Als Beilage werden Bratkartoffeln und ein frischer Beilagensalat serviert.
31. Köfte Hindi 16.50
Vier Hackfleischbällchen auf einer Grundlage von pikanter Tomatensauce, Aubergine, Zwiebeln und Knoblauch, angerichtet mit gegrillter Spitzpaprika (H)
Auf Wunsch auch anstatt Tomatensauce: Tomaten-Sesamsauce +1.50€
Als Beilage wird Tomatenreis serviert, welcher mit gerösteten Mandelstiften garniert wird. (C)
32. Sheikh Mahshi 16.00
Aubergine gefüllt mit Hackfleisch, mit Tomatensauce und frischer Petersilie;
nach Wahl mit Mozzarella überbacken +2.00€
Vegetarisch gefüllt mit Walnüssen, Kichererbsen, Fava - Bohnen, Knoblauch und Mozzarella Käse (B, C, E)
Als Beilage wird Tomatenreis serviert, welcher mit gerösteten Mandelstiften garniert wird. (C)
33. Dschedsch b Jibne 16.00
Hähnchenstreifen mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Knoblauch in Tomatensauce; mit Mozzarella überbacken und umhüllt von einem knusprigen Brotmantel (A, B)
Als Beilage wird ein frischer Beilagensalat serviert.

- | | |
|--|-------|
| 34. Kavurma | 19.00 |
| Geschmortes Kalbsfleisch auf einer Grundlage von Pidebrot, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und gerösteten Mandelstiften (A, C) | |
| <i>Als Beilage wird ein frischer Beilagensalat serviert.</i> | |
| 35. Ryash | 20.00 |
| Drei Lammkoteletts mit gemischtem Gemüse als Grundlage | |
| <i>Als Beilage wird ein frischer Beilagensalat serviert.</i> | |
| 36. Mozat | 24.00 |
| Geschmorte Lammhaxen auf einer Grundlage von Zwiebeln, Kartoffeln, Karotten und frischen Cocktailtomaten | |
| <i>Als Beilage wird ein frischer Beilagensalat serviert.</i> | |

NACHSPEISEN

- | | |
|---|------|
| 37. Mosaik- Kuchen | 5.00 |
| Mosaik - Kuchen auf arabischer Art mit Schokolade, Keksen und Walnüssen, serviert mit Sahne und Kokosraspeln (A, B, C) | |
| 38. Layali Lebnan | 6.00 |
| Libanesisches Gries- Panna Cotta, abgeschmeckt mit Honig und Pistazien (A, B, C) | |
| 39. Orientalisches Eis | 6.50 |
| Pistazieneis mit Ashta (arabische Puddingcreme), Pistazien und Dattelsirup (B, C) | |
| 40. Knafeh | 6.00 |
| Warme orientalische Nachspeise aus Kadayif (Engelshaar- Teigfäden), Mozzarella und Pistazien mit Sirup übergossen (A, B, C) | |
| <i>Wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis oder Ashta</i> | |
| 7.50 | |
| 41. Atayef | 7.50 |
| Frittierte Pfannkuchen gefüllt mit Ashta, serviert mit Pistazieneis und Honig (A, B, C) | |

Bei Fragen oder Unklarheiten bezüglich der Allergene und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!

- A- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, wie Dinkel- und Chorasani- Weizen), Roggen-, Gerste, Hafer- oder Hybridstämme und andere aus diesen Elementen hergestellte Erzeugnisse
- B- Milch und Milchprodukte
- C- Schalenfrüchte (wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queensland- Nüsse und andere Produkte aus diesen Nüssen)
- D- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Mit Konservierungsstoffen (01) mit Farbstoff (02) mit Antioxidationsmittel (03) mit Geschmacksverstärker (04) geschwefelt (05) mit Süßungsmittel (06) koffeinhaltig (07) alkoholhaltig (08) chininhaltig (09) enthält eine Phenylalaninquelle (10)