

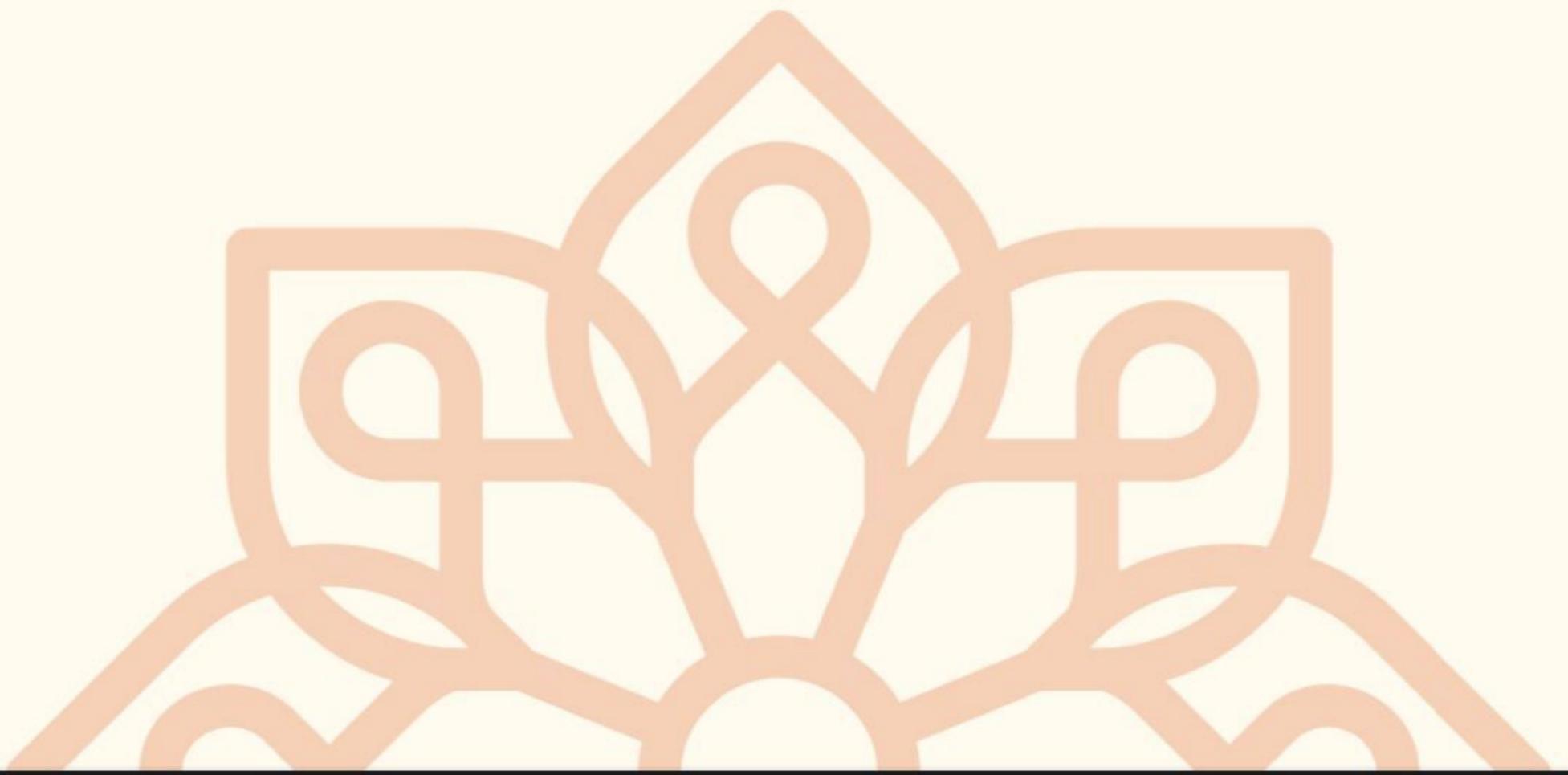
Levante

RESTAURANT

Liebe Gäste, Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht
traditionelle arabische Gerichte und unsere Kultur
Ihnen näher zu bringen.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Wir freuen uns Über Ihren Besuch.
Ihre Familie Levante.



VORSPEISEN

- 1. Hummus (Vegan) €7.5**
Hausgemachte cremige Paste aus Kichererbsen, Tahini und Olivenöl serviert mit Arabisches Fladenbrot (g.k).
- 2. Mutabal Aubergine (Vegetarisch) €7.5**
Gegrillte Auberginen gemischt mit Tahini, Joghurt, Knoblauch und Olivenöl, serviert mit Arabisches Fladenbrot (g.k).
- 3. Baba Ghanoush (Vegan) €7.5**
Gegrillte Auberginen gemischt mit Tomaten, Paprika, Granatapfel-Melasse, Petersilie, Knoblauch und Olivenöl, serviert mit Arabisches Fladenbrot.
- 4. Mutabal rotebeete (Vegetarisch) €7.5**
Rotebeete mit Tahini, Joghurt, Olivenöl und Knoblauch, serviert mit Arabisches Fladenbrot (g.k).
- 5. Waraq Enab €7.5**
Zarte Weinblätter, gefüllt mit Reis, Kräutern und Gewürzen, leicht in Zitronensaft mariniert.
- 6. kischka (Vegetarisch) €7.5**
Mit Joghurt verarbeiteter Bulgur garniert mit Zwiebel, Walnüsse, Petersilie und Olivenöl, serviert mit Arabisches Fladenbrot (g.k).
- 7. Vorspeisen Teller (Vegetarisch) €24.9**
Mutabal Aubergine, Baba Ghanoush, Mutabal Rotebeete, Hummus und Kischka in einem Teller serviert mit Arabisches Fladenbrot (g.k).

VEGANE & VEGETARISCHE GERICHTE

- 8. Kubbeh (Vegan) €18.9**
Frittiertes Bulgur und Kartoffel Teig gefüllt mit Karotten, Erbsen, Paprika, Zwiebeln und Pilz und einer speziellen Gewürzmischung serviert mit Baba Ghanoush und Mutabal.
- 9. Damaskus Teller (Vegan) €15.9**
Frittiertes Bulgur und Kartoffel Teig gefüllt mit Karotten, Erbsen, Paprika, Zwiebeln und Pilz serviert mit einer herzhaften Linsensuppe.
- 10. Mjadara (Vegan) €14.9**
Linsen, Bulgur garniert mit frittierten Zwiebeln in Olivenöl, serviert mit grünem Salat aus Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Zitronensaft, Olivenöl, Zwiebel, Minze, Petersilie.
- 11. Ruz-Basalia (Vegetarisch) €15.5**
Erbsen gebraten in Olivenöl auf Basmatireis serviert mit frischer weißer Soße aus Joghurt, Minze, Knoblauch und feinen Gurkenscheiben (g).
- 12. Fuul Mdamas (Vegan) €13.9**
Kichererbsen mit dicken Bohnen und Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl, Tomaten und Petersilie, serviert mit Arabisches Fladenbrot (2).
- 13. Fuul mit Joghurt (Vegetarisch) €13.9**
Dicke Bohnen mit Joghurt, Tahini, Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl, Tomaten, Petersilie, serviert mit Arabisches Fladenbrot (2.g).
- 14. Bamia (Vegan) €15.5**
Okra gekocht in Tomatensoße und Granatapfel-Melasse und Knoblauch, serviert mit Basmatireis.
- 15. Fasulia (Vegan) €15.5**
Weiße Kidneybohnen gekocht in Tomatensoße, Zwiebeln, serviert mit Basmatireis.
- 16. Basalia Banadora (Vegan) €15.5**
Erbsen, Karotten und Zwiebeln gekocht in Tomatensoße serviert mit Basmatireis.

FLEISCH GERICHTE

- 17. Kubbeh** €18.9
Frittiertes Bulgur Teig gefüllt mit Hackfleisch, Walnüsse und Zwiebeln und einer speziellen Gewürzmischung serviert mit Baba Ghanoush und Mutabal (g.k).
- 18. Kubbeh Meschiye** €18.9
Gegrilltes aromatisches Bulgur Teig gefüllt mit Hackfleisch, Granatapfel und einer speziellen Gewürzmischung serviert mit Baba Ghanoush und Mutabal (g.k).
- 19. Kubbeh Labanieh** €18.9
Bulgur Teig gefüllt mit Hackfleisch, Walnüsse und Zwiebeln in Joghurt gekocht, serviert mit Basmatireis. (a.e).
- 20. Damaskus Teller** €15.9
Frittiertes Bulgur Teig gefüllt mit Hackfleisch, Walnüsse und Zwiebeln und einer speziellen Gewürzmischung serviert mit einer herzhaften Linsensuppe (g.k).
- 21. Mandi** €19.9
Speziell marinierte Lamm Haxe, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch auf geräuchertem Basmatireis, serviert mit Mandisoße aus Tomaten, Paprika und einer speziellen Gewürzmischung (a.e)
- 22. Kapsa** €19.9
Speziell marinierte Lammhaxe auf Basmatireis garniert mit Kichererbsen und Rosinen serviert mit Mandisoße aus Tomaten, Paprika und einer speziellen Gewürzmischung (a.e).
- 23. Bamia** €16.5
Okra und Lammfleischstücke gekocht in Tomatensoße, Knoblauch und Granatapfel-Melasse, serviert mit Basmatireis.
- 24. Kabab Shami** €16.5
Lammfleischklößchen mit Zwiebeln gekocht in gewürzter Tomatensoße, serviert mit Basmatireis.
- 25. Fasulia** €16.5
Weiße Kidneybohnen und Lammfleischstücke gekocht in Tomatensoße, Zwiebeln, serviert mit Basmatireis.

26. Basalia Banadora €16.5

Lammfleischstücke gekocht in Tomatensoße, Erbsen, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch und Granatapfel-Melasse, serviert mit Basmatireis.

27. Ruz-Basalia €16.5

Lammhackfleisch und Erbsen gebraten in Olivenöl auf Basmatireis mit frischer weißer Soße aus Joghurt, Minze, Knoblauch und feinen Gurkenscheiben.

28. Shaik El Mahshi €18.9

Gebratene Zucchini gefüllt mit Lammfleisch, gekocht in Joghurt, serviert mit Basmatireis (a.e).

HÄHNCHEN GERICHTE

29. Mandi €19.9

Speziell marinierte Hähnchenschenkel, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch auf geräuchertem Basmatireis, serviert mit Mandisoße aus Tomaten, Paprika. und einer speziellen Gewürzmischung (a.e).

30. Kapsa €19.9

Speziell marinierte Hähnchenschenkel auf Basmatireis garniert mit Kichererbsen und Rosinen (a.e).

31. Hänchen Curry €16.9

Hähnchenstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Currysoße und Tomatenmark serviert mit Basmatireis (a.e).

MEERESFRÜCHTE GERICHTE

32. Hamisa Garnelen €21.5

Gekochte Garnelen in Tomatensoße, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Dill, Koriander, serviert mit Basmatireis (d).

a- Glutenhaltiges Getreide

d- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | e- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

SALATE

33. Fattoush €7.9

Tomaten, Gurken, trockene Minze, Zitronensaft, Olivenöl, Granatapfel- Melasse, geröstetes Brot mit Oliven, Knoblauch, Zwiebeln und Apfelessig (a.2).

34. Rukola Salat €7.9

Rukola, Tomaten, Zwiebeln, Granatapfel-Melasse, Olivenöl, Zwiebeln, Minze, Sumach, Zitronensaft.

35. Grüner Salat €7.9

Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Zitronensaft, Olivenöl, Zwiebeln, Minze, Petersilie.

36. Tabuleh €8.9

Petersilie, Tomaten, Bulgur, Zwiebeln, Olivenöl, Eisbergsalat, Zitronensaft, Minze.

SUPPEN

37. Linsensuppe (Vegan) €8.9

Linsensuppe mit Kartoffel, Karotten serviert im Brot.

38. Zwiebelsuppe (Vegetarisch) €8.5

Zwiebelsuppe Überbacken mit Mozzarella serviert im Brot (g).

a- Glutenhaltiges Getreide

g- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | 2- mit Konservierungsstoff