

# Herzlich Willkommen

وسهلا أهلا

*Ahlan wa Shalan*

*Liebe Gäste!*

*So märchenhaft vielfältig wie die arabische Geschichte ist auch die arabische Küche!*

*Probieren Sie die berühmten arabischen „Mezzeh“, genießen Sie raffinierte Fleisch- und Fisch-Spezialitäten. Entdecken Sie Weinspezialitäten aus dem Libanon, anschließend empfehlen wir süße Leckereien und den unverzichtbaren Kahua (arabischer Kaffee).*

*Wir freuen uns, dass Sie unser Haus gewählt haben  
Ihr Team vom*

دمشق

## Restaurant DAMASKUS

*Inhaberin:*

*Ghada Abu Zrik*

*Mobil: 01575-5654530*

*Telefonnummer: 02664 9973960*

*E-Mail: Damaskus.Res@gmail.com*

*Kartenzahlung möglich!*



## Aperitif

<b>L'Arrack de Ksara</b>	2cl	4,00€
mit Granatapfelsirup	2cl	4,50€
<b>Ksara Moscatel</b>	5cl	5,50€
Intensiver und komplexer Muskatduft mit floralen und Zitrusfrucht-Aromen, begleitet von Melonen- und Honigdüften. Am Gaumen ist er jung und weich, zur gleichen Zeit fügen sich Eindrücke von gereiften und süßen Rosinen hinzu, wo der Alkohol leicht und wahrnehmbar ist.		
<b>Martini Bianco</b>	5cl	4,50€
<b>Sherry trocken / medium</b>	5cl	4,50€
<b>Campari orange</b>	4cl	4,00€

## Suppen/Schourabat

شوربات

- 1. Kichererbsensuppe** 5,50€  
mit Hähnchenfleisch
- 2. Linsensuppe** 5,00€  
gelbe Linsen, serviert mit frischer Zitrone.  
Eine Spezialität der ländlichen Küche  
- 3. Mangoldsuppe** 5,00€  
mit braunen Linsen, Olivenöl und Zitronensaft  
- 4. Tomatensuppe** 4,50€  
mit Kräutern  



## Vorspeisen

مقبلات

arabische Sitte:

Begonnen wird mit zahlreichen Vorspeisen, den sogenannten „Mezzeh“ oder „Mugabilat“, die auf kleinen Tellern serviert werden und meist auch während des Hauptganges am Tisch stehen bleiben.

Mezzeh gelten als appetitanregend und sollten nicht den Hunger stillen. Gegessen wird grundsätzlich mit der rechten Hand, wobei dünnes Fladenbrot „Kubus“ als Besteck dient, mit dem man die Speisen von den Gemeinschaftstellern nimmt.

## Kalte Vorspeisen

- |   |        |
|---|--------|
| 20. Musabaha <sup>(K)</sup>   | 5,50€  |
| Kichererbsenpüree mit Sesampaste verfeinert     |        |
| 21. Mutabal <sup>(K)</sup>  | 5,50€  |
| Auberginenpüree mit Sesampaste und Olivenöl    |        |
| 22. Labnah <sup>(G)</sup>   | 5,00€  |
| Joghurt mit Gurken und Knoblauch   |        |
| 23. Mugabilat „Mezzeh“  | 19,50€ |
| verschiedene kalte Vorspeisen, (mit Nr. 30 warme Vorspeisen)<br>mit „Arak“ (Anisschnaps) als Appetitanregung (  auch in  )        |        |
| 24. Tabuleh <sup>(A)</sup>  | 12,50€ |
| Burgulsalat mit Petersilien, Tomaten und Gurkenwürfel<br>mit Olivenöl und Zitronensaft abgeschmeckt (nur auf Vorbestellung)   |        |
| 25. Fathousch <sup>(A)</sup>  | 10,50€ |
| Salat aus klein gewürfelten Zutaten mit geröstetem Brot<br>mit Olivenöl und Zitronensaft abgeschmeckt (nur auf Vorbestellung)   |        |

## warme Vorspeisen

30. **Falafel** 6,50€

frittierte Kichererbsenbällchen, zubereitet mit frischen  
Kräutern und orientalischen Gewürzen  

31. **Kibbeh Maklieh** <sup>(A)</sup> 10,50€

zu einer Kugel geformte Weizenschrothülle,  
gefüllt mit zartem Hackfleisch, Pinienkernen und Zwiebeln,  
mit Joghurt serviert

32. **Bourak** <sup>(A)</sup> 6,50€

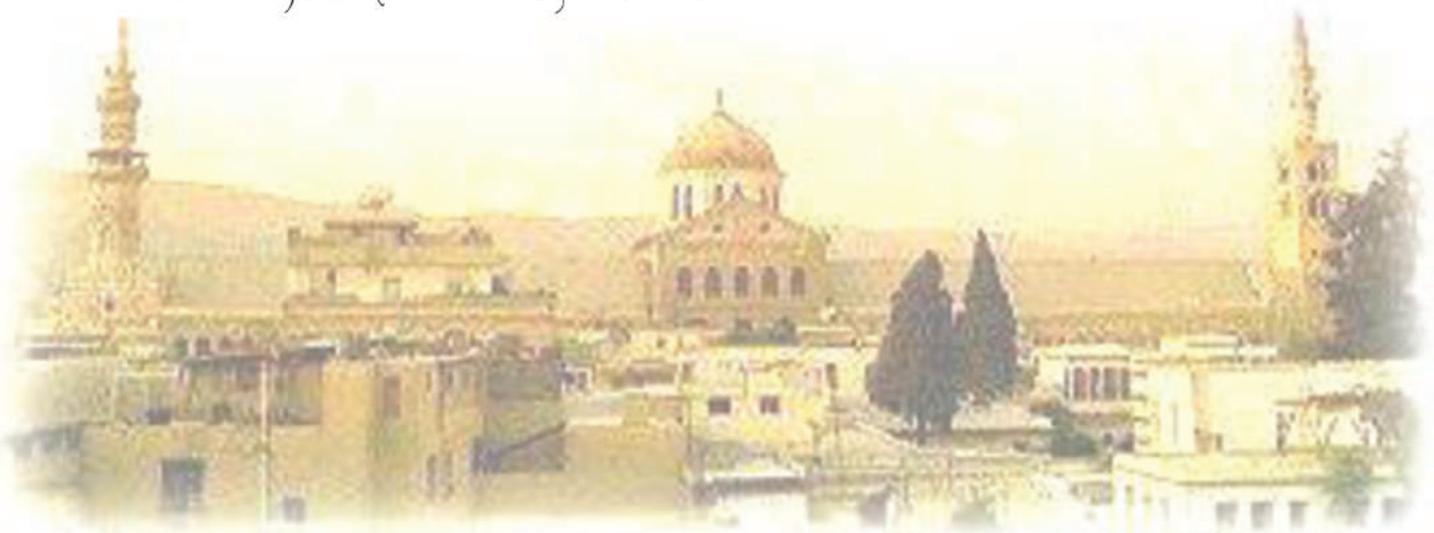
Kartoffelteigtasche mit Käse gefüllt 

33. **Spinattasche** <sup>(A)</sup> 6,50€

Kartoffelteigtasche mit Spinatfüllung  

34. **Fouhl Modames** 8,50€

kleine braune Bohnen mit Tomaten und Zwiebelwürfel.  
Zitronensaft und Olivenöl abgeschmeckt  



## traditionelles aus der arabischen Küche

أكلات شعبية

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 70. | <b>Batinjan Mahschie</b> <sup>(1)</sup><br>mit Hackfleisch gefüllte Aubergine, mit Käse überbacken,<br>dazu Reis mit Pinienkernen und Salat                           | 20,50€ |
| 71. | <b>Couscous mit Lamm</b> <sup>(A)</sup><br>aus Hartweizengries, mit Kichererbsen,<br>gerösteten Mandeln und Pinienkernen,<br>dazu erfrischender Joghurt und Salat     | 25,00€ |
| 72. | <b>Couscous mit Hähnchen</b> <sup>(A)</sup><br>aus Hartweizengries, mit Kichererbsen,<br>gerösteten Mandeln und Pinienkernen,<br>dazu erfrischender Joghurt und Salat | 22,50€ |
| 73. | <b>Lamm mit Bohnen</b> <sup>(3)</sup><br>aus dem Backofen, mit Reis und Salat   | 24,50€ |
| 74. | <b>Lamm mit Aubergine</b><br>aus dem Backofen, mit Reis und Salat   | 24,50€ |
| 75. | <b>Burgul (Weizenschrot) mit Lamm</b> <sup>(A)</sup><br>mit Kichererbsen, gerösteten Mandeln und Pinienkernen,<br>Joghurt und Salat                                   | 25,00€ |
| 76. | <b>Burgul mit Hähnchen</b> <sup>(A)</sup><br>mit Kichererbsen, gerösteten Mandeln und Pinienkernen,<br>Joghurt und Salat  | 22,50€ |
| 77. | <b>Kafta</b><br>Hackfleischschnittchen aus dem Backofen,<br>mit Kartoffeln und Gemüse, dazu Reis und Salat  | 20,50€ |



- |            |   |               |
|------------|---|---------------|
| <b>78.</b> | <b>überbackenes Hähnchenbrustfilet</b> <sup>(1,G,H)</sup><br>mit Käse und cremiger Sauce, Reis und Salat                              | <b>20,50€</b> |
| <b>79.</b> | <b>Fattah</b> <sup>(A,K,G)</sup><br>Hähnchenbrustfilet auf arabischem Brot,<br>mit Sesam-Joghurtpaste und Knoblauch, Pommes und Salat | <b>20,50€</b> |
| <b>80.</b> | <b>Kibbeh Labaniehe</b><br>Weizenschrothülle gefüllt mit Rinderhack in Joghurtsoße mit Reis   | <b>25,00€</b> |
| <b>81.</b> | <b>Mandi</b><br>Reishügel mit Orientalischen Gewürzen<br>umrandet mit gegrilltem Hähnchenfleisch                                      | <b>22,50€</b> |
| <b>82.</b> | <b>Schakrieh</b> <sup>(G)</sup><br>Rind oder Lamm in Joghurtsoße, dazu eine Portion Reis  | <b>25,00€</b> |
| <b>83.</b> | <b>Kabseh</b><br>Reishügel mit Orientalischen Gewürzen<br>umrandet mit Rindfleisch  | <b>25,00€</b> |

## Vegetarisch und Vegan



- |            |   |               |
|------------|---|---------------|
| <b>9.</b>  | <b>Spinatauflauf</b><br>mit Reis und Salat  | <b>19,50€</b> |
| <b>10.</b> | <b>Burgul mit Gemüse</b> <sup>(A)</sup><br>dazu Salat   | <b>19,50€</b> |
| <b>11.</b> | <b>Couscous mit Gemüse</b> <sup>(A)</sup><br>dazu Salat   | <b>19,50€</b> |
| <b>12.</b> | <b>Harak-bi-Esbahou</b><br>braune Linsen-Nudelauf mit geröstetem Brot und Zwiebeln                            | <b>18,50€</b> |
| <b>13.</b> | <b>Musaka</b><br>Auberginen-Kartoffelauf mit Reis und Salat   | <b>20,00€</b> |
| <b>14.</b> | <b>Lobiah bel Banadorah</b><br>Grüne Bohnen und dicke Bohnen mit Tomaten und Olivenöl,<br>dazu Reis und Salat | <b>19,50€</b> |

## Grillspezialitäten

مشاوي

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>50. Schiechtawohk</b>                                       | <b>19,50€</b> |
| Hähnchenbrustfilet<br>mit Gemüse, Pommes und Salat             |               |
| <b>51. Schiechkabab</b>  | <b>22,50€</b> |
| Lammhack-Spieß mit Gemüse,<br>Pommes und gemischtem Salat      |               |
| <b>52. Schiechkabab</b>  | <b>19,50€</b> |
| Spieß mit Hackfleisch vom Rind<br>mit Gemüse, Pommes und Salat |               |
| <b>53. Lammkotlett</b>   | <b>23,00€</b> |
| mit Koriander Dip, Gemüse, Pommes und Salat                    |               |
| <b>54. Kalbsspieß</b>  | <b>25,00€</b> |
| mit Gemüse, Pommes und Salat                                   |               |



- |            |   |               |
|------------|---|---------------|
| <b>55.</b> | <b>Grillteller</b><br>(Lamm oder Rinderhackspieß) Hähnchenbrustfilet, Rinderleber<br>mit Gemüse, Pommes und Salat | <b>25,00€</b> |
| <b>56.</b> | <b>Lammfilet</b><br>mit Gemüse, Pommes und Salat  | <b>25,00€</b> |
| <b>57.</b> | <b>Rinderfilet</b><br>mit Gemüse, Pommes und Salat  | <b>29,50€</b> |
| <b>58.</b> | <b>Rumpsteak Französischer Art</b><br>mit feiner Cognac-Rahm-Pfeffer-Sauce,<br>mit Pommes und Salat               | <b>23,50€</b> |
| <b>59.</b> | <b>Rumpsteak mit Zwiebeln</b><br>Pommes und Salat   | <b>20,50€</b> |
| <b>60.</b> | <b>Rumpsteak Arabischer Art</b><br>mit Gemüse, Reis und Salat (auf Wunsch scharf)                                 | <b>23,50€</b> |
| <b>61.</b> | <b>Pfefferhüftsteak</b><br>Mit Kroketten und Salat  | <b>22,50€</b> |



## Fischspezialitäten

سمك

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 300. | <b>Zanderfilet</b> <sup>(F)</sup><br>mit Brokkoli, Kartoffeln und Salat   | 20,50€ |
| 301. | <b>Kabeljaufilet</b> <sup>(F)</sup><br>mit Brokkoli, Kartoffeln und Salat | 20,50€ |
| 304. | <b>Calamari Tuben</b> <sup>(F)</sup><br>gefüllt mit Rinderhack und Reis   | 23,50€ |

- Frischer Fisch nur auf Vorbestellung

## Schnitzel

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 200. | <b>Wiener Schnitzel</b> <sup>(C,G)</sup><br>mit Pommes und Salat  | 20,50€ |
| 201. | <b>Hähnchenschnitzel</b> <sup>(C,G)</sup><br>mit Pommes und Salat | 15,50€ |



## Dessert

حلويات

400. **Katayef aus dem Backofen**  (H)  
8,00€  
(hausgemacht) mit Nussfüllung und Honigsauce
401. **Kunafa Nabulsih** 8,50€  
(hausgemacht) Fadenteig mit speziellem Käse und Honigsauce
402. **Süßigkeiten Teller** (H) 16,50€  
gemischte orientalische Gebäckstückchen z.B.  
Baklawa (Blätterteig mit Nüssen)  
Burma (geröstete Pistazien, eingebettet in  
einem mit Honig gesüßten Fadenteig)
403. **Halawet-el-Jeben** (G) 9,50€  
hausgemachte Grießrolle mit Milchpuddingfüllung
404. **Gewürzkuchen mit Eis**  (H) 8,50€  
(hausgemacht)
405. **Apfelstrudel** (1) 6,50€  
mit Vanilleeis
406. **Gemischtes Eis** 4,50€  
mit Sahne
407. **Arabisches Eis**  8,50€  
mit Pistazien (hausgemacht)

Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff , 2 – mit Antioxidantien , 3 – mit Süßungsmittel,  
4 – koffeinhaltig , 5 – chininhaltig

Allergene: A – Glutenhaltiges Getreide, C – Eier, F – Fisch, G – Milch,  
H – Schalenfrüchte, K – Sesamsamen, M - Lupinen

## Weinspezialitäten

### Wein aus dem Libanon

	<u>Rotwein</u>	offen 0,25l	Flasche 0,75l
500.	<b>Ksara Reserve du Couvent</b> Hat einen interessanten würzigen Stil und Aromen von reifen, roten Früchten und orientalischen Gewürzen	9,00€	24,00€
501.	<b>Ksara Cuvée de printemps</b> Betört mit seiner lebhaften, rote Farbe und seiner Note von Veilchen und reifen Früchten	9,00€	24,00€
502.	<b>Château Ksara – Rouge</b> Mit seiner tiefen Rubinfarbe und einem fruchtigen Bouquet aus Himbeeren, schwarzen Johannisbeeren und etwas Vanille bietet dieser Chateau eine große Komplexität und überrascht immer wieder aufs neue		45,00€



## Weinspezialitäten

### Wein aus dem Libanon

#### Rosé

offen 0,25l      Flasche 0,75l

#### 500. *Ksara Sunset*

9,00€

24,00€

Trocken und frisch. Duftet nach reifen Erdbeeren mit Spuren von exotischen Gewürzen und Mineralien

#### Weißwein

#### 501. *Ksara Blanc de l'observatoire*

9,00€

24,00€

Das feine Muskat-Bouquet harmoniert sehr gut mit Gemüsegerichten, orientalischen Mezzeh und Fisch

#### 502. *Ksara Blanc de blancs*

9,00€

24,00€

Dieser elegante und blumige Wein eignet sich als Aperitif, ebenso wie zu Fisch

#### 503. *Ksara Chardonnay*

45,00€

Reicher, langlebiger Weißwein mit elegant abgerundeten Pfirsich-Noten. Eignet sich als perfekte Begleitung zu Fisch



## Deutscher Qualitätswein

600.	<u>Rotwein</u>	0,25l	0,50l
	trocken / halbtrocken / lieblich	5,50€	10,00€
601.	<u>Rosé</u>		
	trocken / halbtrocken / lieblich	5,50€	10,00€
602.	<u>Weißwein</u>		
	trocken / halbtrocken / lieblich	5,50€	10,00€

## Bier

700.	<u>Bier</u>	0,3l	0,4l
	a. Pils	3,00€	3,50€
	b. Radler	3,00€	3,50€
	c. Colabier	3,00€	3,50€
	d. Altbier	3,00€	3,50€
	e. Krefelder	3,00€	3,50€
	f. Schuss	3,00€	3,50€
	g. Malzbier <sup>(1)</sup>	3,00€	3,50€
	h. Hefeweizen, naturtrüb Dunkel	0,5l	3,50€
	i. alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	3,50€
	j. alkoholfreies Pils	0,33l	3,50€



## Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,4l
Coca Cola/Light/Zero <sup>(1,3,4)</sup>	3,00€	3,50€
Sprite, Fanta, Spezi <sup>1,2</sup>	3,00€	3,50€
Apfelsaftschorle	3,00€	3,50€
Bitter Lemon <sup>2,5</sup>	3,00€	3,50€
Orangensaft	3,00€	3,50€
Ginger Ale	0,3l	3,50€
Mineralwasser	0,25l	2,00€
Mineralwasser	1l	7,50€

## Warme Getränke

arabischer Kaffee	3,00€
Tasse Kaffee	3,00€
Latte Macchiato	3,50€
Café au Lait	3,50€
Espresso	3,00€
Café crema	3,50€
Cappuccino	3,50€
heiße Schokolade	3,00€
Tee verschiedene Sorten	2,50€
hausgemacher Gewürztee (Kännchen)	6,00€



## Sekt & Apfelwein

Henkell trocken	0,75l	15,50€
Henkell Piccolo	0,2l	5,50€
Apfelwein	0,3l	3,00€
Apfelwein - Cola, Apfelwein - Schorle	0,3l	3,00€

## Spiritosen

	Zcl
Arrak	4,00€
Birkenhof Haselnusslikör	3,50€
Vodka	2,50€
Birkenhof Alte Marille	3,50€
Ramazotti	2,50€
Sambuca	2,50€
Jägermeister	2,50€
Baileys	3,00€
Asco	3,50€



*Einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant wünscht Ihnen das  
Team des Restaurant-Damaskus*

*Ghada Abu Zrik*

*Mobil: 01573-5654530*

*Telefonnummer: 02664 9973960*

*E-Mail: [Damaskus.Res@gmail.com](mailto:Damaskus.Res@gmail.com)*

*Hauptstraße 6, 56479 Seck*

*Für Feierlichkeiten jeglicher Art stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:*

- *Räumlichkeiten mit Platz für bis zu 150 Personen*
  - *geschlossene Gesellschaft möglich*
  - *Saal kann gemietet werden*
    - *Kegelbahn*

*Öffnungszeiten:*

*Mittwoch-Freitag von 17:00 - 23:00 Uhr*

*Samstags, Sonntags und an Feiertagen*

*von 11:00-14:00 Uhr und von 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr*

*Montags und Dienstags nur nach Reservierung!*

