



Willkommen in unserem Restaurant!

Die libanesisische Küche ist mehr als nur Essen – sie ist ein Stück Lebensfreude, Gastfreundschaft und Gemeinschaft. Bei uns steht das Teilen im Mittelpunkt. Deshalb beginnen wir traditionell mit einer Auswahl an Mezze – kleinen, vielfältigen Gerichten, die in die Mitte des Tisches gestellt werden. Jeder greift zu, probiert, kostet und entdeckt neue Aromen.

Unsere Mezze vereinen frische Zutaten, duftende Gewürze und die Liebe zur Zubereitung, die seit Generationen weitergegeben wird. Sie spiegeln die Vielfalt des Libanon wider: vom Meer, den Bergen und den fruchtbaren Tälern.

Ebenso stolz sind wir auf unseren libanesischen Wein. Der Libanon gehört zu den ältesten Weinregionen der Welt – schon die Phönizier haben hier vor Tausenden von Jahren Reben kultiviert und den Weinbau bis ins Mittelmeer getragen. Heute verbinden unsere Weine Tradition mit moderner Kunst der Vinifikation: fruchtig, elegant und voller Charakter.

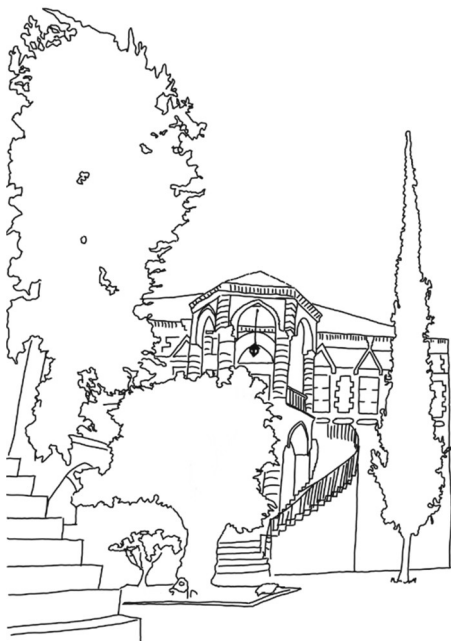
Ein Glas libanesischer Wein erzählt die Geschichte unserer Berge, unserer Sonne und unserer Leidenschaft – und rundet Ihr kulinarisches Erlebnis perfekt ab.

Sahtein – Guten Appetit!

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service. Gerne geben wir Ihnen unsere separate Allergikerkarte mit Informationen zu den in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

Kalte Vorspeisen - Mezza

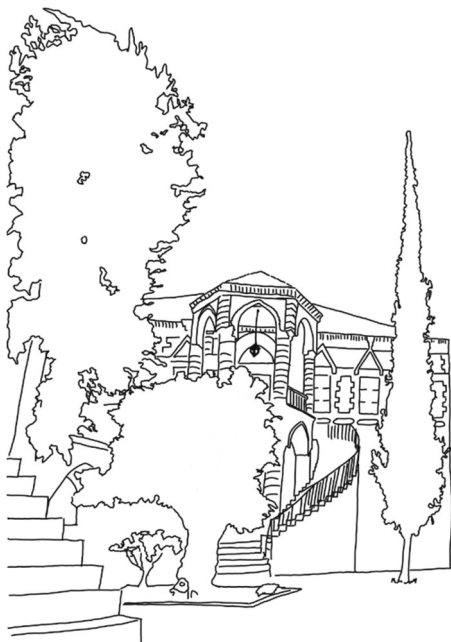
- 1 Tabbouleh 11,50**
 Salat aus Petersilie, Tomaten und Bulgur mit einem Dressing aus Zitronensaft, Granatapfelmelasse und Olivenöl
 Salad made from parsley, tomatoes and bulgur. Topped with a dressing of lemon juice, pomegranate molasses and olive oil
- 2 Fattousch 9,50**
 Traditionell libanesischer Salat aus Romanasalat, Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika, frischer Minze, Frühlingszwiebeln, Granatapfelkernen und frittiertem arabischem Brot mit einem Dressing aus Zitronensaft, Granatapfelmelasse, Sumak und Olivenöl
 A traditional Lebanese salad made with romaine lettuce, tomatoes, cucumbers, radishes, bell peppers, fresh mint, spring onions, and pomegranate seeds. Topped with fried Arabic bread and a dressing of lemon juice, pomegranate molasses, sumac and olive oil
- 3 Rote Beete Salat 8,50**
 Rote Bete, Petersilie und Granatapfelkerne
 Beetroot with parsley and pomegranate seeds
- 4 Tomaten mit Sumak 4,50**
 Tomatenscheiben mit einer Knoblauch Sumak Soße (scharf)
 Tomato slices with a garlic sumac sauce (spicy)



- 5 Loubyeh bil Zeit 9,50**
 Gekochte grüne Bohnen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl. Kalt serviert
 Cooked green beans with tomato, onion, garlic and olive oil. Served cold
- 6 Hummus 7,90**
7 Hummus mit Pinienkerne 9,50
 Kichererbsen Püree mit Tahini, Zitronensaft, Knoblauch, garniert mit Olivenöl mit oder ohne Pinienkerne
 Chickpeas purée with Tahini, lemon juice and garlic, served with olive oil, with or without pine nuts
- 8 Mutabal 7,90**
 Auberginenpüree mit Tahini, Joghurt, Zitronensaft, Knoblauch und Granatapfelkernen, garniert mit Olivenöl und Walnüssen
 Eggplant mash with tahini, yogurt, lemon juice, and garlic, garnished with olive oil and pomegranate seeds and walnuts

Kalte Vorspeisen - Mezza

- 9 Baba Ganouj 8,90**
 Gegrillte Auberginen, püriert mit Paprika, Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Zitronensaft, angerichtet mit Olivenöl und Granatapfelmelasse
 Grilled eggplants, puréed with paprika, tomatoes, parsley, garlic and lemon juice, finished with olive oil and pomegranate molasses
- 10 Muhamara 7,50**
 Dip aus pürierter Paprika mit Walnüssen, Granatapfelsirup, Olivenöl und Tahini
 Mashed paprika with walnuts, pomegranate syrup, olive oil and tahini
- 11 Fattet Hummus 11,80**
 Frittiertes Arabisches Brot, Kichererbsen mit einer Soße aus Joghurt und Tahini, garniert mit Petersilie, Granatapfelkerne und gebratenen Nüssen
 Fried Arabic bread, chickpeas in a yogurt and tahini sauce, garnished with parsley, pomegranate seeds and roasted nuts
- 12 Schankliesch dreierlei 8,50**
 Drei verschiedene Bällchen aus Fetakäse, gerollt mit Thymian, Paprika und Sumak
 Three kinds of Feta cheese balls with thyme, paprika, and sumac
- 13 Zwei Sorten Aufstriche 4,50**
 Senf Honig und Paprika Dip
 honey mustard and bell pepper dip

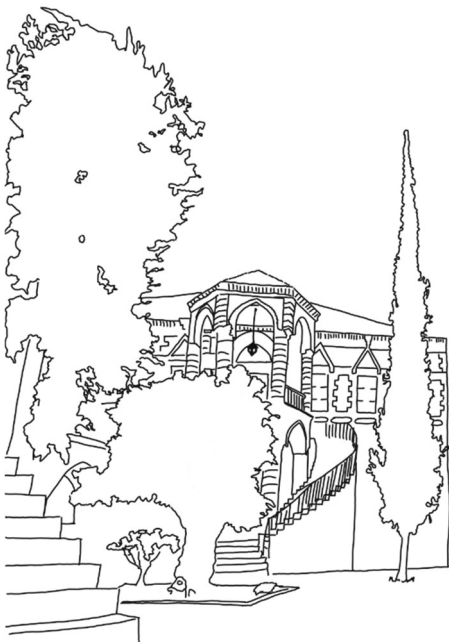


- 14 Antipasti Platte 7,50**
 Mit Frischkäse gefüllte Peperoni, Kirsch Paprika, Kürbis und Oliven
 With Fresh cheese stuffed Peperoni, Cherry Paprika, Pumpkin and olives
- 15 Labneh Teller 8,00**
 Eine libanesische Joghurtspezialität mit Tomaten, Gurken und Oliven, angerichtet mit Olivenöl und Minze
 A lebanese specialty yogurt served with tomatoes, cucumbers and olives, topped with olive oil and mint leaves

Alle Vorspeisen kommen mit selbstgebackenem Baguette und Arabisches Brot

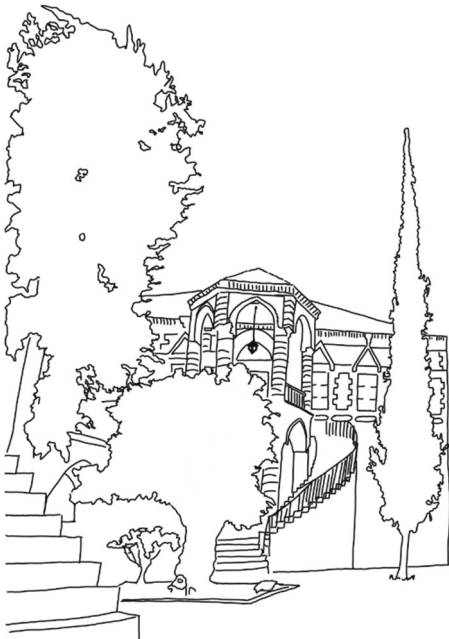
Warme Vorspeisen - Mezza

- 16 Kibeh Modern 11,20**
Eine Auswahl an Bulgurhüllen, jeweils gefüllt mit Hummus, Tabbouleh und Hackfleisch
A selection of bulgur shells, filled with hummus, tabbouleh and minced meat respectively
- 17 Kibeh Traditionell 11,20**
Vier Bulgurhüllen gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebeln
Four bulgur shells filled with minced meat and onions
- 18 Spinat Teigtaschen 7,50**
Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Spinat, Granatapfelkernen und Walnüssen
Baked pastry pockets filled with spinach Pomegranate seeds and walnuts
- 19 Falefel Teller 12,90**
Eine Portion frittierte Kichererbsenbällchen, serviert mit Tomaten, Salat, Radieschen und Petersiele dazu
Tahini Soße
Fried chickpea balls served with tomatoes, lettuce, parsley and radishes with tahini sauce
- 20 Behmye 8,50**
Gekochte Okra Schoten mit Tomaten und Zwiebeln
Cooked Okra pods with tomatoes and onions
- 21 Schrimps 12,90**
Schrimps in einer Knoblauch-Chili Soße, Verfeinert mit Petersilie
Shrimps in a garlic-chili sauce, garnished with parsley
- 22 Batata Harra 8,50**
Frittierte Kartoffelwürfel mit Koriander, Zitronensaft und Knoblauch – auf Wunsch auch scharf
Fried potato cubes with coriander Lemon juice and garlic – spicy on request



Hauptgerichte

- 23 Hähnchen Curry 24,20**
 Hähnchen Brustfilet und gemischtes Gemüse in Currysoße, serviert mit Reis
 Chicken Brest filet with vegetables in curry sauce, with rice
- 24 Kabset Djaj 21,90**
 Libanesischer Klassiker aus gewürztem Reis und Hähnchen, abgerundet mit Rosinen und Nüssen
 A lebanese classic chicken dish with spiced rice served with raisins and nuts
- 25 Freekeh 28,30**
 Über offenem Feuer geröstetes Hartweizen, gekocht mit Erbsen und Lammkotelett, angerichtet mit Nüssen, serviert mit Zaziki
 Durum wheat roasted over an open fire, cooked with peas and lamb chop, topped with nuts, served with zaziki
- 26 Sayadiyeh Samak 33,50**
 Paniertes Fischfilet mit Reis, angerichtet mit Zwiebeln, Nüssen und Rosinen
 Breaded fish filet with rice, served with onions, nuts and raisins
- 27 Kusa 18,20**
 gefüllte Zucchini mit Reis, Zwiebeln, Petersilie und Tomaten
 Zucchini stuffed with rice, onions, tomatoes and parsley



Nachtisch

- 28 Atayef 8,90**
 Kleine Pfannkuchen mit einer Frischkäse- Mascarponefüllung, verfeinert mit Pistazien und Zuckersirup
 Small pancakes topped with mascarpone and cream cheese, arranged with crushed pistachio and sugar syrup
- 29 Warbet 8,50**
 Blätterteig mit Frischkäse- Mascarponefüllung serviert mit Zuckersirup
 Puff pastry with cream cheese mascarpone filling, served with sugar syrup