

Suppe der Woche

7,00€

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Please ask our staff about the soup of the week.

Kalte Vorspeisen - Mezza

Verschiedene Köstlichkeiten, die den Tisch füllen und Freunde und Familie zum gemeinsamen Genießen einladen.

1 Tabboule

11,50€

Salat aus Petersilie, Tomaten und Bulgur mit einem Dressing aus Zitronensaft, Granatapfelmelasse und Olivenöl.

Salad made from parsley, with 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, frischer Minze, Frühlingszwiebeln, Granatapfeln und frittiertem arabischen 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

9,00€

Rote Bete, Petersilie und Granatapfelkerne, mit einer Essig-Knoblauch Soße.

Beetroot with parsley and pomegranate seeds, with vinegar-garlic sauce.

Alle Vorspeisen kommen mit Arabisches Brot und selbstgebackenem Baguette.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Kalte Vorspeisen - Mezza

- 4 Tomaten mit Sumak 6,00€

Tomatenscheiben mit einer Knoblauch Mayonnaise Soße und Sumak.
Tomato slices with a garlic-mayonnaise sauce topped with sumac.

- 5 Hummus 9,00€

Kichererbsenpüree mit Tahini, Zitronensaft, Knoblauch, garniert mit Olivenöl.
Chickpea purée with Tahini, lemon juice and garlic, served with olive oil.

- 6 Hummus mit Rinderfilet Stücken und Pinienkerne 13,00€
Hummus with pieces of beef filet and pine nuts

- 7 Mutabal 8,90€

Auberginenpüree mit Tahini, Zitronensaft und Knoblauch, garniert mit Granatapfelkernen und Olivenöl.
Eggplant Purée with tahini, lemon juice, and garlic, garnished with pomegranate seeds and olive oil.

- 8 Baba Ganouj 9,50€

Gegrillte Auberginen püriert mit Paprika, Tomaten, Petersilie, Knoblauch und Zitronensaft, angerichtet mit Olivenöl und Granatapfelmelasse.
Grilled eggplant purée, with bell pepper, tomatoes, parsley, garlic and lemon juice, finished with olive oil and pomegranate molasses.

- 9 Muhammara 9,00€

Ein Dip aus süßer & scharfer Paprika und Walnüsse mit Granatapfelsirup, Olivenöl und Tahini.
A sweet & spicy bell pepper and walnut dip with pomegranate syrup, olive oil and tahini.

Alle Vorspeisen kommen mit Arabisches Brot und selbstgebackenem Baguette.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Kalte Vorspeisen - Mezza

10 Fattet Hummus

11,80€

Frittiertes Arabisches Brot und Kichererbsen mit einer Soße aus Joghurt, Tahini, Knoblauch und Zitronensaft. garniert mit Petersilie, Granatapfelkernen und gebratenen Nüssen.

Fried Arabic bread and chickpeas in a yogurt, garlic, lemon juice and tahini sauce, garnished with parsley, pomegranate seeds and roasted nuts.

11 Schankliesch Dreierlei

9,70€

Drei verschiedene Bällchen aus Fetakäse, gerollt mit Thymian, Paprika und Sumak.

Three kinds of feta cheese balls with thyme, paprika, and sumac.

12 Labneh Teller

8,90€

Eine libanesische Joghurtspezialität mit Oliven, angerichtet mit Olivenöl.

A lebanese specialty yogurt served with olives, topped with olive oil.

Alle Vorspeisen kommen mit Arabisches Brot und selbstgebackenem Baguette.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Warme Vorspeisen - Mezza

13 Kibeh Modern - Art des Hauses

11,20€

Eine Auswahl an Bulgur Hackfleischhüllen, jeweils gefüllt mit Hummus, Tabbouleh und Muhamara.

A selection of bulgur minced meat shells, filled with hummus, tabbouleh and muhamara respectively.

14 Kibeh Traditionell

11,20€

Bulgur Hackfleischhüllen gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebeln.

Bulgur Minced meat shells filled with minced meat and onions.

15 Spinat / Käse Teigtaschen

9,70€

Frittierte Blätterteigtaschen, gefüllt mit Spinat.

Frittierte Blätterteigtaschen, gefüllt mit Käse und Schwarzkümmel.

Fried pastries filled with spinach.

Fried pastries filled with cheese and black cumin.

16 Hähnchen Teigtaschen

11,50€

Frittierte Blätterteigtaschen, gefüllt mit Hähnchenbrustfilet, karamellisierte Zwiebeln, Sumak und Granatapfelmelasse.

Fried pastries filled with chicken breast filet, caramelized onions, sumac and pomegranate molasses.

17 Sambousek

11,50€

Frittierte Teigtaschen mit Hackfleisch, Zwiebeln und Granatapfelmelasse.

Fried pastries filled with minced meat, onion and pomegranate molasses.

18 Kafta Tortilla

12,50€

Tortilla Brot mit Hackfleisch, Zwiebeln und Petersilie.

Tortilla bread with minced meat, onion and parsley.

Alle Vorspeisen kommen mit Arabisches Brot und selbstgebackenem Baguette.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Warme Vorspeisen - Mezza

19 Arayes Sujuk

12,50€

Pita Brot mit Hackfleisch, Sujuk Gewürz und Knoblauch.
Pita bread with minced meat, sujuk spices and garlic.

20 Falafel Teller

12,50€

Eine Portion frittierte Kichererbsen Bällchen, serviert mit Tomaten und eingelegten weißen Rüben, dazu Tahini Soße.
Fried chickpea balls served with tomatoes, white beets and tahini.

21 Behmye

10,50€

Gekochte Okraschoten in einer Tomaten und Zwiebel Soße.
Cooked Okra pods in a tomato and onion sauce.

22 Schrimps

13,90€

Schrimps in einer Knoblauch-Chili Soße, verfeinert mit Petersilie.
Shrimps in garlic-chili sauce, garnished with parsley.

23 Batata Harra

9,00€

Frittierte Kartoffelwürfel mit Koriander, Zitronensaft und Knoblauch (scharf).
Fried potato cubes with coriander, lemon juice and garlic (spicy).

Alle Vorspeisen kommen mit Arabisches Brot und selbstgebackenem Baguette.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Hauptgerichte

24 Kabset Djaj

22,00€

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 Ouzi

23,00€

Reis mit Lammfleisch, Erbsen und Nüssen, in Blätterteig gewickelt.

Rice with lamb meat, peas and nuts wrapped in a pastry.

26 Moghrabieh

24,00€

Libanesischer Perlcouscous, gekocht in einer würzigen Brühe mit Huhn,
Kichererbsen, Zwiebeln und Nüssen.

*Lebanese pearls couscous cooked in a spiced broth with chicken, chickpeas,
onions and nuts.*

27 Vegetarisches

14,00€

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Please ask our staff about the vegetarian dish of the week.

28 Hähnchen Shawarma

19,00€

Zarte Hähnchenbrust in würziger Marinade mit saurer Gurke und
Knoblauchsauce, eingerollt in arabischem Brot, serviert mit Pommes frites.

*Tender chicken breast in a spicy marinade with pickled cucumber and garlic
sauce, wrapped in pita bread, served with French fries.*

29 Lamm Tajin

24,00€

Zartes Fleisch der lammhaxe mit Paprika, Zwiebeln und Chili in einer
aromatischen Tomatensauce, mit Teig bedeckt und im Ofen geschmort.

*Tender lamb shank with bell peppers, onions, and chili peppers in a flavorful
tomato sauce, covered with dough and braised in the oven.*

Alle Vorspeisen kommen mit Arabisches Brot und selbstgebackenem Baguette.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

30 Atayef

Frittierte Pfannkuchen mit wahlweise.
Fried pancakes filled with

Frischkäse - Mascarponefüllung, oder
mascarpone and cream cheese, or

8,00€

Gewürzte Walnussfüllung.
Spiced walnuts.

9,00€

verfeinert mit Pistazien und zuckersirup.
Arranged with crushed pistachio and sugar syrup.

31 Verschiedene Arabische Süßigkeiten

An arrangement of arabic sweets

9,00€

Alle Vorspeisen kommen mit Arabisches Brot und selbstgebackenem Baguette.

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.