

Für Zwei Personen

Vegan Qadmous Messeplätze: mit acht kalten Mezze.

Gefüllte Mini Auberginen mit Walnuss • Petersilien Salat mit Tomaten, Minze & Olivenöl • Cremepaste aus gegrillter Paprika mit Walnüssen • Blumenkohl mit Sesam Orangensoße • Weinblätter mit Tomaten, Reis & Petersilie • Löwenzahn mit Zwiebeln & Olivenöl • Hummuspüree mit Sesammus • Artischockenherzen mit Marinade & Olivenöl •

39,90

Für Zwei Personen

Qadmous Mezzeplatte: mit acht warmen Mezze.

Gehacktes vom Lamm & Kalb im Brot gegrillt • Blätterteigröllchen mit Käsemischung • Weizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln • Mini Würstchen vom Lamm & Kalbsfilet • Gegrilltes Hähnchenfilet • Gebratene Kartoffeln • Ein Schälchen Knoblauchcreme • Falafelbällchen mit Koriander, dazu ein Schälchen arabischer Sesam Orangensoße •

39,90

Für Zwei Personen

Qadmous Fischplatte: Drei exquisite Mittelmeerrische, bestehend aus gebratenem Lachsfilet, Doradenfilet & Zanderfilet, serviert auf einem orientalischen Gemüsereis mit echtem persischem Safran & Granatapfelkernen. Dazu servieren wir in Olivenöl gebratene Korianderkartoffeln mit Peperoncini, ein Schälchen Knoblauchcreme sowie ein Schälchen Sesam Orangensoße.

69,90

Für Zwei Personen

Qadmous Chickenplatte: aus Hähnchenfiletstreifen, serviert auf einem Perl Couscous aus Hartweizengrieß mit Karotten, Kartoffelscheiben, Blumenkohl, Zucchini, Auberginen, Karamellzwiebeln, Paprikaschoten, mittelscharfer Peperoncini & orientalischen Gewürzen sowie exotischen Granatapfelkernen. Dazu ein Schälchen Knoblauchcreme & ein Schälchen Sesam Orangensoße.

49,90

Für Zwei Personen

Qadmous Royal Grillplatte: Drei Spieße vom Lavastein. Ein Spei3 aus Hähnchenfiletstücken. Ein Kaftaspei3 aus gehacktem Kalb & Lammrücken. Ein Kaftaspei3 aus gehacktem Hähnchenfilet mit Tomaten, Zwiebeln & Peperoni auf einem Aroma Beet gegrillt. Dazu servieren wir ein Safrangemüsereis und gebratene Korianderkartoffelwürfel sowie ein Schälchen Knoblauchcreme.

59,90

Für Zwei Personen

Qadmous Royal Grillplatte: Vier Spieße vom Lavastein. Ein aromatischer Kalbrückenspei3. Ein Kaftaspei3 aus gehacktem Kalb & Lammrücken. Ein Kaftaspei3 aus gehacktem Hähnchenfilet & ein Spei3 aus Hähnchenfiletstücken mit Gemüsezwiebeln, Tomaten & Peperoni auf einem orientalischen Beet gegrillt. Dazu Safranreis, Korianderkartoffelwürfel & ein Schälchen Knoblauchcreme.

79,90



Vom Chefkoch

Linsensuppe 1 **Vegan** **8,90**
Feine kulinarische Linsensuppe mit Paprikaschoten, Paprikamark, Gemüsezwiebeln, Karotten und Kartoffelpüree sowie Zitronensaft, verfeinert mit aromatischem Kreuzkümmel. Anschließend wird sie mit frisch geröstetem Fladenbrot und Granatapfelkernen veredelt.

Bohnensuppe 2 **Vegan** **8,90**
Feine kulinarische Bohnensuppe mit Gemüsezwiebeln, Petersilie, Koriander, Paprikamark, Granatapfeldressing & Hauch Knoblauch, verfeinert mit Peperoncini & einer arabischen Cherrytomatensoße. Anschließend wird sie mit exotischen Granatapfelkernen veredelt.

Lavastein Grill

Kaftaspiß Taouk 5 **23,90**
Gegrillter Spieß aus gehacktem Hähnchenbrustfilet, verfeinert mit Gemüsezwiebeln, Petersilie, Paprikaschoten & Granatapfeldressing. Dazu servieren wir gegrillte Tomaten, Peperoni sowie Gemüsereis mit echtem Safran, Mandeln & einem Schälchen Knoblauchcreme.

Kaftaspiß Tahina 6 **25,90**
Gegrillter Spieß aus gehacktem Hähnchenfilet, serviert auf feiner Sesam Orangensoße & einem Gemüsebett aus Paprika, Karotten, Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Blumenkohl & Granatapfelkernen. Dazu servieren wir Reis mit echtem Safran & gerösteten Mandeln.

Kaftaspiß Ruman 7 **25,90**
Gegrillter Spieß aus gehacktem Lamm & Kalbsrücken, verfeinert mit Gemüsezwiebeln, Petersilie, Paprikaschoten & Granatapfeldressing. Dazu servieren wir gegrillte Tomaten & Peperoni sowie Gemüsereis mit echtem Safran, Mandeln & einem Schälchen Knoblauchcreme.

Kaftaspiß Tomato 8 **27,90**
Gegrillter Spieß aus gehacktem Lamm & Kalbsrücken, serviert auf einer Tomatensoße & einem Gemüsebett aus Blumenkohl, Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Paprika & Auberginen sowie Granatapfelkernen. Dazu servieren wir Hartweizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln.

Perlcouscous

Couscous Chicken 13 **27,90**
Gebratene Hähnchenfiletstreifen auf einem Gemüse Couscous aus Hartweizengrieß mit Karamellzwiebeln, Karotten, Paprika, Zucchini, Kartoffelscheiben, Auberginen, Blumenkohl und Granatapfelkernen. Dazu servieren wir ein Schälchen orientalischer Knoblauchcreme.

Couscous Fischfilets 14 **36,90**
Gebratene Filets von Lachs, Zander & Dorade auf Perlcouscous aus Hartweizengrieß mit Karamellzwiebeln, Karotten, Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Auberginen, Blumenkohl & exotischen Granatapfelkernen. Dazu servieren wir ein Schälchen arabischer Sesam Orangensoße.

Couscous Kalbfleisch 15 **33,90**
Gegarter Kalbsbraten mit Honigmarinade auf Gemüse Couscous aus Weizengrieß mit Karamellzwiebeln, Zucchini, Kartoffelscheiben Paprika, Auberginen, Blumenkohl, Karotten und Granatapfelkernen. Dazu servieren wir ein Schälchen arabischer Sesam Orangensoße.

Couscous Filetspitzen 16 **29,90**
Gebratene Lamm & Kalbsfiletspitzen auf Gemüse Couscous aus Hartweizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln, Kartoffelscheiben, Paprika, Karotten, Auberginen, Blumenkohl, Zucchini & Peperoncini. Dazu servieren wir ein Schälchen orientalischer Knoblauchcreme.

Vom Chefkoch

Auberginen 3 **Vegan** **22,90**
Gefüllte Auberginen mit Paprika, Zucchini, Blumenkohl & Karotten, serviert auf einer leichten Cherrytomatensoße & Kartoffelscheiben. Dazu servieren wir einen Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen, Granatapfeldressing sowie einem Schälchen Sesam Orangensoße.

Perlcouscous 4 **Vegan** **22,90**
Perlcouscous aus Hartweizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln, Auberginen, Blumenkohl, Zucchini, Kartoffeln, Paprika und Karotten. Dazu servieren wir einen Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen, Granatapfeldressing sowie einem Schälchen Sesam Orangensoße.

Lavastein Grill

Chicken Taouk 9 **25,90**
Gegrillter Spieß aus Hähnchenfilet, serviert auf einem arabischen Aromabeet mit gegrillten Peperoni & Tomaten. Dazu servieren wir in Olivenöl gebratene Korianderkartoffelwürfel mit mittelscharfen Peperoncini sowie einem Schälchen exotischer Knoblauchcreme.

Chicken Tahina 10 **27,90**
Gegrillte Hähnchenfilet Medaillons auf einer Sesam Orangensoße, serviert auf einem Gemüsebett aus Auberginen, Zucchini, Karotten, Kartoffelscheiben, Paprika & Blumenkohl sowie Granatapfelkernen. Dazu servieren wir Reis mit echtem Safran & gerösteten Mandeln.

Chicken Ruman 11 **27,90**
Gegrillte Hähnchenfilet Medaillons auf einer Granatapfelsoße mit karamellisierten Äpfeln & Zwiebeln. Dazu servieren wir in Olivenöl gebratene Korianderkartoffeln & einen kreativen Wildkräutersalat mit Artischockenherzen sowie einem Schälchen Knoblauchcreme.

Chicken Tomato 12 **27,90**
Gegrillte Hähnchenfilet Medaillons auf einer Cherrytomatensauce mit Koriander & Gemüse aus Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Paprika, Blumenkohl & Auberginen, verfeinert mit Granatapfelkernen. Dazu servieren wir orientalischen Hartweizengrieß mit Karamellzwiebeln.

Fischparadies

Lachsfilet Tahina 17 **33,90**
Gebratenes Lachsfilet ohne Haut auf einer Sesam Orangensoße, serviert auf einem Gemüsebett aus Kartoffelscheiben, Auberginen, Paprika, Blumenkohl, Zucchini & Karotten sowie Granatapfelkernen. Dazu servieren wir Reis mit echtem Safran & gerösteten Mandeln.

Garnelen Tomato 18 **36,90**
Gebratene Riesengarnelen ohne Schale auf feiner Tomatensauce, serviert auf einem Gemüsebett aus Auberginen, Kartoffelscheiben, Karotten, Paprika, Zucchini, Blumenkohl & Granatapfelkernen. Dazu servieren wir orientalischen Hartweizengrieß mit Karamellzwiebeln.

Zanderfilet Ruman 19 **29,90**
Gebratenes Zanderfilet auf einer raffinierten Granatapfelsoße mit karamellisierten Äpfeln & Zwiebeln. Dazu servieren wir in Olivenöl gebratene Kartoffeln & Wildkräutersalat mit Granatapfeldressing, Artischocken sowie einem Schälchen exotischer Knoblauchcreme.

Doradenfilet Laymun 20 **33,90**
Gebratenes Doradenfilet auf einer feinen Zitronencremesoße mit Cashews & Granatapfelkernen, dazu gebratene Korianderkartoffeln mit Peperoncini & einen Wildkräutersalat mit Artischockenherzen, Granatapfeldressing sowie ein Schälchen feiner Knoblauchcreme.

Vom Chefkoch

Schiech Barak 21 25,90
Hausgemachte Nudelteigtaschen gefüllt mit Lamm & Kalbsfilet, serviert in einer exotischen Joghurt-Minzsauce mit Auberginen, Zucchini, Granatapfelkernen & Cashewnüssen. Dazu servieren wir ein orientalisches Hartweizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln.

Kebeh Labniya 22 25,90
Gefüllte Fleischbällchen aus Lamm & Kalbsfilet mit Pinienkernen, Walnüssen, Mandeln & Gemüsezwiebeln, ummantelt mit Griefsteig. Serviert in einer Joghurt-Minzsoße mit Cashewnüssen, Auberginen, Zucchini & Granatapfelkernen. Dazu servieren wir Hartweizengrieß.

Lavastein Grill

Kalbsrückenspieß 25 33,90
Gegrillter Spieß vom Kalbsrücken mit gegrillten Gemüsezwiebeln, Tomaten & Peperoni, serviert auf einem libanesischen Aromabeet. Dazu servieren wir in Olivenöl gebratene Korianderkartoffeln mit Peperoncini sowie einem Schälchen exotischer Knoblauchcreme.

Kalbsrücken Tahina 26 33,90
Gegrillte Kalbsrücken Medaillons auf einer Sesam Orangensauce, serviert auf einem Gemüsebett aus Auberginen, Zucchini, Karotten, Kartoffelscheiben, Paprika & Blumenkohl sowie Granatapfelkernen. Dazu servieren wir Reis mit echtem Safran & gerösteten Mandeln.

Kalbsrücken Laymun 27 33,90
Gegrillte Kalbsrücken Medaillons auf einer Zitronencremesoße mit Cashews & Granatapfelkernen, dazu gebratene Korianderkartoffeln mit Peperoncini & einen Wildkräutersalat mit Artischockenherzen, Granatapfeldressing sowie ein Schälchen feiner Knoblauchcreme.

Kalbsrücken Machwiy 28 33,90
Gegrillte Kalbsrücken-Medaillons mit gegrillten Gemüsezwiebeln, Tomaten & Peperoni, serviert auf einem arabischen Aromabeet. Dazu servieren wir Kräuterbutter & gebratene Korianderkartoffeln mit Olivenöl sowie einem Schälchen exotischer Knoblauchcreme.

Schmorbraten

Kalbsbraten Tahina 33 33,90
Gegarter Kalbsbraten mit Honigmarinade & Sesam Orangensauce. Serviert auf einem Gemüsebett aus Blumenkohl, Karotten, Zucchini, Kartoffelscheiben, Paprika & Auberginen sowie Granatapfelkernen. Dazu servieren wir Reis mit echtem persischem Safran & Mandeln.

Kalbsbraten Tomato 34 33,90
Gegarter Kalbsbraten mit Honigmarinade & Cherrytomatensauce. Serviert auf einem Gemüsebett aus Blumenkohl, Karotten, Zucchini, Kartoffelscheiben, Paprika & Auberginen sowie Granatapfelkernen. Dazu servieren wir Hartweizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln.

Kalbsbraten Ruman 35 33,90
Gegarter Kalbsbraten mit Honigmarinade und Granatapfelsauce. Serviert auf karamellisierten Äpfeln und Zwiebeln, dazu gebratene Kartoffelwürfel und einen Wildkräutersalat mit Artischockenherzen, Granatapfeldressing sowie ein Schälchen feiner Knoblauchcreme.

Kalbsbraten Laymun 36 33,90
Gegarter Kalbsbraten mit Honigmarinade & Zitronencremesauce mit Cashews & Granatapfelkernen, dazu gebratene Kartoffelwürfel mit Peperoncini & einen Wildkräutersalat mit Artischockenherzen, Granatapfeldressing sowie ein Schälchen feiner Knoblauchcreme.

Vom Chefkoch

Saudet Ruman 23 25,90
Gebratene Hühnerleber in einer raffinierten Granatapfelsoße mit karamellisierten Äpfeln & Zwiebeln. Dazu servieren wir in Olivenöl gebratene Kartoffeln & Wildkräutersalat mit Granatapfeldressing, Artischocken sowie einem Schälchen exotischer Knoblauchcreme.

Saudet Paprika 24 23,90
Gebratene Hühnerleber mit Paprika und Zwiebeln. Dazu servieren wir gebratene Kartoffelwürfel mit Peperoncini und einen kreativen Wildkräutersalat mit Artischockenherzen, Granatapfeldressing und Granatapfelkernen sowie einem Schälchen feiner Knoblauchcreme.

Lavastein Grill

Lammrückenspieß 29 33,90
Gegrillter Spieß vom Lammrücken mit gegrillten Gemüsezwiebeln, Tomaten & Peperoni, serviert auf einem libanesischen Aromabeet. Dazu servieren wir in Olivenöl gebratene Korianderkartoffeln mit Peperoncini sowie einem Schälchen exotischer Knoblauchcreme.

Lammrücken Tahina 30 33,90
Gegrillte Lammrücken Medaillons auf feiner Sesam Orangensauce, serviert auf einem Gemüsebett aus Auberginen, Zucchini, Karotten, Kartoffelscheiben, Paprika & Blumenkohl sowie Granatapfelkernen. Dazu servieren wir Reis mit echtem Safran & gerösteten Mandeln.

Lammrücken Laymun 31 33,90
Gegrillte Lammrücken Medaillons auf einer Zitronencremesoße mit Cashews & Granatapfelkernen, dazu gebratene Korianderkartoffeln mit Peperoncini & einen Wildkräutersalat mit Artischockenherzen, Granatapfeldressing sowie ein Schälchen feiner Knoblauchcreme.

Lammkarree Machwiy 32 39,90
Gegrilltes Lammkarree mit gegrillten Zwiebeln, Peperoni & Tomaten, anschließend auf einem arabischen Aromabeet angerichtet. Dazu servieren wir Kräuterbutter & in Olivenöl gebratene Kartoffelwürfel mit Peperoncini sowie ein Schälchen exotischer Knoblauchcreme.

Schmorbraten

Lammbraten Tahina 37 33,90
Gegarter Lammbraten mit Honigmarinade & Sesam Orangensauce. Serviert auf einem Gemüsebett aus Blumenkohl, Karotten, Zucchini, Kartoffelscheiben, Paprika & Auberginen sowie Granatapfelkernen. Dazu servieren wir Reis mit echtem persischem Safran & Mandeln.

Lammbraten Tomato 38 33,90
Gegarter Lammbraten mit Honigmarinade & Cherrytomatensauce. Serviert auf einem Gemüsebett aus Blumenkohl, Karotten, Zucchini, Kartoffelscheiben, Paprika & Auberginen sowie Granatapfelkernen. Dazu servieren wir Hartweizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln.

Lammbraten Ruman 39 33,90
Gegarter Lammbraten mit Honigmarinade und Granatapfelsauce. Serviert auf karamellisierten Äpfeln und Zwiebeln, dazu gebratene Kartoffelwürfel und einen Wildkräutersalat mit Artischockenherzen, Granatapfeldressing sowie ein Schälchen feiner Knoblauchcreme.

Lammbraten Laymun 40 33,90
Gegarter Lammbraten mit Honigmarinade & Zitronencremesauce mit Cashews & Granatapfelkernen, dazu gebratene Kartoffelwürfel mit Peperoncini & einen Wildkräutersalat mit Artischockenherzen, Granatapfeldressing sowie ein Schälchen feiner Knoblauchcreme.

Zwei Mezze ergeben ein Hauptgericht.

Kalte

- Labna 41 **Vegetarisch** 9,90
Hausgemachter und abgetropfter, arabischer Frischcremekäse mit Schwarzkümmel, anschließend garniert mit fruchtigem, nussigem Olivenöl, exotischen Granatapfelkernen, frischer Minze und Oliven.
- Magdous 42 **Vegan** 9,90
Eingelegte Mini Auberginen, gefüllt mit Walnüssen, Paprikaschoten, Peperoncini und einem Hauch Knoblauch, verfeinert mit Gewürzen. Anschließend für Wochen in fruchtigem, nussigem Olivenöl gereift.
- Batenjan 43 **Vegan** 9,90
Auberginencreme mit Tahina, Petersilie, Zwiebeln, Paprikaschoten, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Olivenöl und einem Hauch Knoblauch. Anschließend mit frischer Minze und Granatapfelkernen garniert.
- Mohamara 44 **Vegan** 9,90
Orientalische Cremepaste aus gegrillten Paprikaschoten, Olivenöl, Paprikamark, Peperoncini, Kreuzkümmel & gehackten Walnüssen, verfeinert mit hausgemachtem exotischem Granatapfeldressing.
- Warak Inab 45 **Vegan** 9,90
Hausgemachte Weinblätter, gefüllt mit Vollkornreis, Lauchzwiebeln, frische Minze, Petersilie, Fleischtomaten, Gewürzen & Zitronensaft, verfeinert mit Olivenöl & einem kulinarischen Granatapfeldressing.
- Baba Ghanoush 46 **Vegan** 9,90
Libanesischer Auberginencreme mit Sesammus und einem Hauch Knoblauch, Zitronensaft und orientalischem Olivenöl, anschließend mit exotischen Granatapfelkernen, feinem Paprikagewürz garniert.
- Hindbe Classica 47 **Vegan** 9,90
Vorgekochter, gebratener frischer Löwenzahn mit orientalischem Olivenöl & karamellisierten Gemüsezwiebeln, verfeinert mit einem Schuss Zitronensaft. Anschließend mit Zitronenscheiben garniert.
- Hummus Classica 48 **Vegan** 9,90
Klassischer arabischer Hummus aus geschälten & fein pürierten Kichererbsen mit einem Schuss Zitronensaft, Sesammus & einem Hauch Knoblauch, angerichtet mit fruchtigem, nussigem Olivenöl.

Salatspezialitäten

- Kabiss Salat 49 **Vegan** 9,90
Arabisch eingelegtes Gemüse aus sauren Gurken, wilden Gurken, grünen Oliven & vorgekochter Roter Bete, nach Art des Hauses für mehrere Wochen eingereift & mit Granatapfelkernen fein garniert.
- Fatoush Salat 50 **Vegan** 9,90
Römer & Feldsalat mit Rucola, Lauchzwiebeln, Gurken, Radieschen, Tomaten, Zwiebeln, frischer Minze & Petersilie, verfeinert mit Olivenöl, Granatapfeldressing, einem Hauch Sumach & fein geröstetem Brot.
- Tabouleh Salat 51 **Vegan** 9,90
Fein gehackte Petersilie mit frischer Minze, Lauchzwiebeln, Tomaten, feinem Weizengrieß, Chicoree & einem Hauch Sumach, verfeinert mit fruchtigem, nussigem orientalischem Olivenöl & Granatapfelkernen.
- Chmandar Salat 52 **Vegan** 9,90
Rote Beete auf Wildkräutersalat aus Rucola, Babyspinat, Zwiebeln, Mizuna, Tomaten, Barbarakresse, grünen Oliven, Mangold, Olivenöl, Granatapfelkernen, einem Hauch Sumach & Granatapfeldressing.
- Artischocken Salat 53 **Vegan** 9,90
Artischockenherzen auf einem Wildkräutersalat aus Kresse, Minze, Rucola, Babyspinat, Tomaten, Mangold, Zwiebeln, Zitronen & Mizuna, verfeinert mit Granatapfeldressing & fruchtigem, nussigem Olivenöl.
- Halloumi Käse Salat 54 **Vegetarisch** 14,90
Gegrillter zyprischer Halloumi Käse aus Schafs, Ziegen & Kuhmilch, komponiert mit Cherrytomaten, Mangold, Rucola, Gemüsezwiebeln, Minze & Granatapfeldressing sowie fruchtigem, nussigem Olivenöl.
- Schanklisch Käse Salat 55 **Vegetarisch** 14,90
Frische Kräuterkäseballchen auf einem kreativen Wildkräutersalat, komponiert mit Cherrytomaten, Mangold, Rucola, Gemüsezwiebeln, Minze & Granatapfeldressing sowie fruchtigem, nussigem Olivenöl.

Warme

- Falafel 56 **Vegan** 9,90
Falafelbällchen aus Kichererbsen, verfeinert mit Gemüsezwiebeln, Petersilie, Koriander, Minze, einem Hauch Knoblauch & Gewürzen. Dazu reichen wir Schälchen aromatischer Sesam Orangensoße.
- Couscous 57 **Vegan** 9,90
Gemüse Couscous aus Weizengrieß mit Blumenkohl, Auberginen, Zucchini, Paprika, Kartoffelscheiben, Karotten und karamellisierten Zwiebeln, verfeinert mit Gewürzen & exotischen Granatapfelkernen.
- Batata Harra 58 **Vegan** 9,90
Gebratene Korianderkartoffelwürfel mit Olivenöl, Peperoncini und einem Hauch Knoblauch sowie einer arabischen Kräutermischung. Dazu servieren wir ein Schälchen exotischer Sesam Orangensoße.
- Sardin Makly 59 **Vegan** 9,90
Mittelmeer Sardellen in Weizenmehl gewendet & danach frittiert. Dazu reichen wir eine Schale aromatischer Sesam Orangensoße sowie ofenfrisches orientalisches Fladenbrot mit Schwarzkümmel.
- Sawdet Ruman 60 12,90
Gebratene Hähnchenleber mit Granatapfelsoße, karamellisierten Apfelscheiben & karamellisierten Gemüsezwiebeln, anschließend verfeinert mit Lorbeerblättern, Zimtstangen & Granatapfelkernen.
- Hummus Lahma 61 14,90
Gebratene Fleischspitzen vom Lamm & Kalbsfilet mit Cashews auf arabischem Hummus aus geschälten Kichererbsen, verfeinert mit Tahina & Zitronensaft mit fruchtigem, nussigem Olivenöl garniert.
- Kebeh bil Ruman 62 14,90
Gefüllte Fleischbällchen aus Lamm und Kalbsfilet mit gerösteten Mandeln, Cashewnüssen, Walnüssen und Zwiebeln, anschließend in Weizengrieß ummantelt und mit Granatapfeldressing verfeinert.
- Makanek bil Ruman 63 14,90
Hausgemachte Mini-Würstchen aus Lamm & Kalbsfilet, verfeinert mit orientalischen Spezialgewürzen, anschließend mit einer feinen exotischen Granatapfelsoße & einer kreativen Marinade gebraten.

Teigspezialitäten

- Arayes Kafta 64 9,90
Gehacktes Lamm & Kalbfleisch, verfeinert mit Petersilie, Zwiebeln, Paprika & Peperoncini, anschließend in einem frisch gebackenen orientalischen Pitabrot gegrillt. Dazu servieren wir wilde Gurken.
- Arayes Chicken 65 9,90
Gehacktes Hähnchenfilet, verfeinert mit Paprika, Gemüsezwiebeln, Paprika & Peperoncini, anschließend in einem frisch gebackenen orientalischen Pitabrot gegrillt. Dazu servieren wir wilde Gurken.
- Arayes Halloumi 66 **Vegetarisch** 9,90
Zyprischer Halloumi Bratkäse aus Schafs, Ziegen und Kuhmilch, anschließend mit Schwarzkümmel in einem frisch gebackenen orientalischen Pitabrot gegrillt. Dazu servieren wir wilde Gurken.
- Sambusik Chicken 67 9,90
Hausgemachte arabische Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfilet, Paprika, Petersilie, Zwiebeln, Peperoncini, einem Hauch Knoblauch, Spezialgewürzen, verfeinert mit orientalischem, nussigem Olivenöl.
- Sambusik bil Jubna 68 **Vegetarisch** 9,90
Hausgemachte Blätterteigröllchen mit einer Käsemischung aus Gouda, Mozzarella & Weißkäse mit aromatischen Schwarzkümmel, orientalischem Olivenöl & Petersilie, anschließend gerollt & frittiert.
- Sambusik Sabanekh 69 **Vegan** 9,90
Hausgemachte Teigtaschen mit frischem arabischem Blattspinat, Zitrone, Gemüsezwiebeln, Zitronengewürz, einer Kräutermischung nach libanesischer Art zubereitet. Anschließend knusprig frittiert.
- Sambusik bil Lahma 70 9,90
Hausgemachter Blätterteig mit gehacktem Kalb und Lammfleisch, Gemüsezwiebeln, aromatischen arabischen Spezialgewürzen und Kräutern, verfeinert mit Frischkäse. Anschließend gefüllt und frittiert.



41



42



43



44



45



46



47



48



49



50



51



52



53



54



55



56



57



58



59



60



61



62



63



64



65



66



67



68



69



70

Dessert 71

9,90

Cremige Ricotta-Milchcreme mit Mastix, zubereitet nach der Art einer orientalischen Panna Cotta. Abgerundet mit Zitronenblüten sowie Rosenwasser und ganzen Mandeln. Ein Genuss für alle Liebhaber Delikatessen süßer Speisen.

Dessert 73

9,90

Hefeteigröllchen, gefüllt mit sahniger aromatischer Creme und griechischem Mastix aus dem Mastixstrauch, verfeinert mit Rosenwasser. Anschließend mit Zitronenblüten garniert. Ein Genuss für Liebhaber orientalischer feine süßer Speisen.

Dessert Vegan 72

9,90

Feine Walnussteigtaschen, gefüllt mit griechischem Mastix aus dem Mastixstrauch, in knusprigem Spezialteig im Ofen gebacken. Anschließend mit Rosenwasser & Zitronenblüten veredelt. Ein Genuss für Liebhaber arabischer süßer Speisen.

Dessert 74

9,90

Mit Käsemischung aus Edamer, Mozzarella und Weißkäse, verfeinert mit griechischem Mastix & Sesamkernen im Ofen gebacken. Anschließend mit Rosenwasser & Zitronenblüten veredelt. Ein Genuss für Liebhaber arabischer süßer Speisen.



71



72



73



74

Kaffee - Mokka

- Tasse Kaffee alla Crema Italienisch 3,90
- Tasse Espresso alla Crema Italienisch 3,90
- Tasse Espresso Macchiato Italienisch 3,90
- Tasse Cappuccino Crema Italienisch 4,90
- Glas Latte Macchiato Crema Italienisch 5,90
- Glas Heiße Schokolade mit Milch & Sahne 5,90
- Kanne Arabischer Mokka mit Kardamom 5,90

Tee Kanne

- Kanne frischer Minze Tee
- Kanne frischer Ingwer Tee
- Kanne frischer Grüner Tee 5,90
- Kanne frischer Kräuter Tee
- Kanne frischer Kamillen Tee
- Kanne frischer Schwarzer Tee
- Kanne frischer Schwarzer, Minz Tee





Qadmous

Cocktail Alkoholfrei



Jallab 7,90
Dattelschorle mit eingelegten Cranberries, Walnusskerne Rosinen, ganzen geschälten Mandeln, crushed ice gerührt

Maracas 7,90
mit Mangonektar, Ananassaft, Kirschsirup, Maracujasirup frisch gepresstem Orangensaft, Limettensaft, crushed ice

Ipanema 7,90
Ginger Ale mit frisch gepressten und geviertelte Limetten Brauner Zucker mit Minzblätter & crushed ice, geschüttelt

Mosquito 7,90
Minzblätter, geviertelte Limetten frisch gepresst, brauner Rohrzucker und Tonic Water mit crushed ice, geschüttelt

First Love 7,90
Ananassaft, Maracujanektar, Erdbeersirup, Limettensaft Mangonektar, Melonensirup mit crushed ice, geschüttelt

Lemonade 7,90
Zitronenlimonade aus frischen Zitronen, frischer Ingwer frische Minze, Rosenwasser, Braunem Zucker & crushed ice

Sportsman 7,90
frischer Zitronensaft, Apfelsaft, Ananassaft, Erdbeersirup Orangensaft, Grenadinesirup mit crushed ice, geschüttelt

Coconut Kiss 7,90
mit frischem Orangensaft, Ananassaft, Sahne, Kokossirup Erdbeersirup, Grenadinesirup mit crushed ice, geschüttelt

Tropical Heat 7,90
Orangensaft, Limettensaft, Maracujanektar, Ananassaft Mangonektar und Apfelsaft mit crushed ice, geschüttelt

Maracu 7,90
mit frisch gepresstem Limettensaft und Limettenscheiben mit Maracujanektar, Sprudelwasser, Ginger Ale, crushed ice

Big Apple 7,90
mit frisch gepressten fruchtigen Limetten, frischem Apfelsaft Zuckersirup, Orangenscheiben & crushed ice, geschüttelt

Anastasia 7,90
mit Ananassaft, Orangensaft, Apfelsaft, Maracujanektar frisch gepresstem Zitronensaft, Ginger Ale und crushed ice

Red Moon 7,90
mit frischem Limettensaft, Bananennektar, Grenadinesirup Mangonektar, Kirschnektar & Tonic Water mit Eiswürfeln

Platzverweis 7,90
mit Mineralwasser, gepressten Limetten, Maracujanektar Kirschnektar, Braunem Zucker und Zitrone mit crushed ice

Summer Love 7,90
Ginger Beer, frischer gepresster Zitronensaft, Zuckersirup frische Minzstängel, Limetten mit crushed ice, geschüttelt

Mikoko Cooler 7,90
mit Kokosnussmilch, Kokosnusscreme, Waldmeistersirup frisch gepresstem Limettensaft und Eiswürfel geschüttelt

Shirley Temple 7,90
mit Ginger Ale, frischem Zitronensaft und Grenadinesirup mit gezuckerter Cocktaillirsche und crushed ice, gerührt

Red Granatapfel 7,90
mit Granatapfelsirup, frischem Zitronensaft, Sprudelwasser frischer Minze, Granatapfelkernen mit crushed ice gerührt

Softgetränke

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Wild Berry	0,20 l	3,60	0,30 l	4,60
Cola, Fanta, Sprite, Spezi & hausgemachter Jogurtdrink	0,20 l	3,60	0,30 l	4,60
Bananennektar, Maracujanektar, Kirschnektar, Mangonektar	0,20 l	3,90	0,30 l	4,90
Orangensaft, Tomatensaft, Ananassaft, Apfelsaft, Grapefruitsaft	0,20 l	3,90	0,30 l	4,90
Rhabarberschorle, Grapefruitschorle, Apfelsaftschorle, Fruchtschorle	0,20 l	3,60	0,30 l	4,60
Gerolsteiner Premium Mineralwasser mit Sprudel, Naturell, Medium	0,25 l	3,30	0,75 l	7,90



Frisch Gepresstes

Frisch gepresster Apfelsaft	0,20 l	4,90	0,30 l	6,90
Frisch gepresster Möhrensaft	0,20 l	4,90	0,30 l	6,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	4,90	0,30 l	6,90
Frisch gepresster Grapefruitsaft	0,20 l	4,90	0,30 l	6,90
Frisch gepresster Rote Beetesaft	0,20 l	4,90	0,30 l	6,90
Frisch gepresster Apfel Möhrensaft	0,20 l	4,90	0,30 l	6,90
Frisch gepresster Orangen Möhrensaft	0,20 l	4,90	0,30 l	6,90



Qadmous

Cocktail mit Alkohol



Mojito 12,90
Havana Club mit frisch gepressten Limetten & braunem Zucker mit Minze, Sodawasser und crushed ice, gerührt

Boston 13,90
mit Aprikosenlikör, Grenadinesirup, frischem Zitronensaft Gin, einer Zitronenscheibe und crushed ice, geschüttelt

Negroni 12,90
Campari Negroni, Gin, Martini Rosso, roter Vermouth und Orangenscheibe in Tumbler Glas mit Eiswürfel, gerührt

Touch Down 12,90
Vodka, Aprikosenlikör mit frisch gepressten Orangen und Zitronensaft, Maracujanektar, Grenadinesirup, crushed ice

Whiskey Sour 12,90
mit Makers Mark Whiskey, Zuckersirup, frisch gepresstem Zitronensaft, Zitronenscheibe in Tumbler Glas, Eiswürfel

Cosmopolitan 12,90
mit Beluga Vodka, Orangenlikör, gepresstem Zitronensaft Cranberrynektar und Limettenscheibe im Martini Glas

Watermelon Man 12,90
Vodka, Melonenlikör, Orangensaft, gepresster Zitronensaft Grenadinesirup, Orangenscheibe & Eiswürfel, geschüttelt

Long Island Iced Tea 14,90
Belvedere Vodka, weißer Rum, Triple Sec, Gin, Zuckersirup Cola mit frisch gepresster Limettensaft und crushed ice

Strawberry Caipirinha 12,90
Pitu Cachaca mit frisch gepressten Limetten, Erdbeeren Erdbeersirup, Braunem Zucker, Erdbeersirup & crushed ice

Weine

Hauswein Rosé, trocken
Hauswein Rot Merlot, trocken
Hauswein Weiß Chardonnay, trocken
Libanesischer Ksara Rotwein Reserve trocken
Libanesischer Ksara Roséwein Château trocken
Libanesischer Ksara Weißwein Château trocken

Libanesischer Weißwein 0,75 44,90
Ksara Blanc De L'Observatoire ist eine faszinierende Mischung aus weißen Trauben Libanons, bezeichnend aus Sauvignon Blanc, Muscat & Clairette. Der Sauvignon verleiht dem außergewöhnlichen Weißwein seine feine Eleganz, der Muscat ein rundum vollblumiges Aroma.

Libanesischer Roséwein 0,75 44,90
Ksara Château ein erfrischender, ausgeglichener, feiner und voller Roséwein, der weit über die Grenzen Libanons bei den Konsumenten hohe Anerkennung findet. Ksara Rosé bietet ein sehr bemerkenswert würziges Aroma. Sein Ausdruck basiert auf Cabernet Franc und Syrah.

Mai Tai 14,90
Weißer Rum, Captain Morgan, brauner Rum, Mandelsirup Triple Sec, frisch gepresster Limettensaft mit crushed ice

Margarita 12,90
Orangenlikör, Tequila, Limettenscheiben, frisch gepresster Limettensaft, Eiswürfel, geschüttelt, mit Salz am Glasrand

Caipirinha 12,90
Cachaca, weißer Rum mit gepressten Limetten, Braunem Rohrzucker und Limettenscheibe, mit crushed ice, gerührt

Cuba Libre 12,90
Havana Club, Cola, geviertelte frisch gepresste Limetten mit einer Limettenscheibe und crushed ice, geschüttelt

Pina Colada 12,90
Weißer Rum, Kokosnusssirup, Bacardi, Ananassaft, Sahne mit einer Ananasscheibe & mit crushed ice, geschüttelt

Moscow Mule 13,90
mit Belvedere Vodka, Ingwer, Ginger Beer, Gurkenschnitze frisch gepresster Limettensaft, Minze, crushed ice, gerührt

Old Fashioned 13,90
Makers Mark Bourbon Whiskey, Angostura, Rohrzucker Spritzer Orangensaft, Orangenscheibe, Eiswürfel, gerührt

White Russian 12,90
Belvedere Vodka, Kaffeelikör mit einem Schuss Sahne und Kaffeebohnen im Ganzen & einem Eiswürfel, gerührt

Espresso Martini 12,90
Mit Vodka Belvedere, Kahlua coffee Likör, Espresso, Zucker Sirup von Monin, Espresso mit Eiswürfel geschüttelt



0,20 l 8,90
0,20 l 8,90
0,20 l 8,90
0,20 l 11,90
0,20 l 11,90
0,20 l 11,90

Libanesischer Rotwein 0,75 44,90
Ksara Reserve Du Couvent. Der tief dunkle ausgeglichene libanesischer Wein aus den bekannten Reben Cabernet Sauvignon & Carignan verbindet sich eine nachhaltige, elegante Gepflegtheit mit sanfter & nachklingender Feinheit. Reinheit bekannt unter seinen Konsumenten.

Libanesischer Rotwein 0,75 79,90
Ksara Cabernet Sauvignon. Aufwendige Herstellung aus edelsten Sauvignon Trauben im libanesischen Bekaa Tal. Dieser tief Purpur-Rote libanesischer Wein zeichnet sich durch seine würzig-fruchtige & sonnengereifte Weinbeerennote aus, hat Kraft & ein volles Bouquet.



Apéritif

Sherry	0,1l	7,90
Martini	0,1l	7,90
Prosecco	0,1l	7,90
Arak gemixt	0,1l	7,90
Hugo Spritz	0,4l	9,90
Aperol Spritz	0,4l	9,90

Liköre

43 Cuarenta	4 cl	7,90
Grand Marnier	4 cl	7,90
Limoncino Borghi	4 cl	7,90
Sambuca Molinari	4 cl	7,90
Baileys Irish Cream	4 cl	7,90
Amaretto Disaronno	4 cl	7,90

Rum

Rum Flor de Cana	4 cl	7,90
Rum Havana Club	4 cl	7,90
Rum Zacapa Solera	4 cl	9,90
Rum El Dorado Dark	4 cl	9,90
Rum Ron Centenario	4 cl	9,90
Rum Bullion ableforth	4 cl	9,90

Vodka

Vodka Absolut	4 cl	7,90
Vodka Smirnoff	4 cl	7,90
Vodka Belvedere	4 cl	9,90
Vodka Grey Goose	4 cl	9,90
Vodka Beluga Noble	4 cl	9,90

Cognacs

Hennessy Fine	4 cl	9,90
Carlos Imperial	4 cl	9,90
Hine Rare VSOP	4 cl	9,90
Lepanto Solera Px	4 cl	9,90
Gran Duque Dalba	4 cl	9,90
Hine Rare Delicate	4 cl	9,90
Otard Cognac VSOP	4 cl	9,90
Rémy Martin VSOP	4 cl	9,90
Martell Medaillon VSOP	4 cl	9,90
Papidoux Calvados VSOP	4 cl	9,90
Vecchia Romagna Riserva	4 cl	9,90

Champagner

Moët & Chandon	Fl. 0,75 l	120
Veuve Clicquot Brut	Fl. 0,75 l	130
Pommery Brut Royal	Fl. 0,75 l	120
Veuve Clicquot Rosé	Fl. 0,75 l	160
Pommery Royal Rosé	Fl. 0,75 l	150
Moët & Chandon Rosé	Fl. 0,75 l	150

Drinks

Gin Tonic	6 cl	9,90
Whiskey Cola	6 cl	9,90
Campari Soda	6 cl	9,90
Wodka Orange	6 cl	9,90
Wodka Red Bull	6 cl	9,90
Campari Orange	6 cl	9,90

Gin

Jin Mare	4 cl	8,90
Hendrix	4 cl	8,90
Citadela	4 cl	8,90
Mermaid Gin	4 cl	8,90
Poli Marconi 46	4 cl	8,90
London Blue Gin No.1	4 cl	8,90

Amaro

Underberg	4 cl	7,90
Jägermeister	4 cl	7,90
Kuemmerling	4 cl	7,90
Fernet Branca	4 cl	7,90
Ramazotti Amaro	4 cl	7,90
Averna Amaro Siciliano	4 cl	7,90

Grappa

Grappa Nonino	4 cl	9,90
Grappa Prosecco	4 cl	9,90
Grappa Bocchino	4 cl	9,90
Grappa Chardonnay	4 cl	9,90
Grappa Nardini Riserva	4 cl	9,90

Whiskey

Cardhu 12 Jahre	4 cl	9,90
Dimple 12 Jahre	4 cl	9,90
Talisker 12 Jahre	4 cl	9,90
Bowmore 12 Jahre	4 cl	9,90
Ballantines 12 Jahre	4 cl	9,90
Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	9,90
Highland Park 12 Jahre	4 cl	9,90
Auchentoshan 12 Jahre	4 cl	9,90
Canadian Club 12 Jahre	4 cl	9,90
Jack Daniels Single Barrel	4 cl	9,90
Johnnie Walker Black Label	4 cl	9,90

Bier Sorten

Köstritzer Schwarzbier	Vom Fass 0,40 l	5,90
Bitburger Premium Pils	Vom Fass 0,40 l	5,90
Bitburger Alkoholfreesbier	Fl. 0,33 l	5,90
Corona Mexikanischesbier	Fl. 0,35 l	6,90
Benediktiner Weizenbier H.	Fl. 0,50 l	6,90
Benediktiner Weizenbier D.	Fl. 0,50 l	6,90



Restaurant Qadmous e.U.

Speisekarte ist patentrechtlich geschützt

Rechte bei Rihab Jaafar • Designed by André Khalil & Salman

Alle Preise in Euro inkl. MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Qadmous auch auf www.qadmous.de oder unserer Facebook - Instagram - Fanpage

Für weitere Informationen zu unserer Allergen Lebensmittelkarte, sprechen Sie uns bitte an!