



KALTE MEZZE

- 1 **Labne** vegetarisch
Hausgemachter Quarkkäse nach libanesischer Art mit Knoblauch, frische Minzblätter, Olive & Olivenöl
- 2 **Hindbe** vegan
Gekochter Löwenzahn, anschließend gebraten, mit Zitronensaft, Olivenöl und geröstete mini Zwiebeln
- 3 **Mohamara** vegan
Paste aus gegrillter Paprika mit Walnuss, Zwiebeln Kumin, mini Peperoncini, Paprikamark und Olivenöl
- 4 **Warak Inab** vegan
Weinblätter gerollt, mit gehackten Zwiebeln, Minze Petersilie, Cherrytomaten, Reis, Zitrone & Olivenöl
- 5 **Baba Ghannouj** vegan
Gegrillte Auberginen mit Zitrone und Sesamsauce püriert, mit Granatapfelkernen & Olivenöl garniert
- 6 **Raheb Batenjan** vegan
Auberginen, Tomaten, Minze, Petersilie, Knoblauch Zwiebeln, Chili, Paprika, Zitrone, Kumin & Olivenöl
- 7 **Magdous Batenjan** vegan
Baby - Auberginen gefüllt mit Walnuss, Knoblauch Chili, in Olivenöl & arabischen Gewürzen eingelegt
- 8 **Hommos bil Tahine** vegan
Original libanesischer Hommos, mit Kichererbsen Knoblauch, Sesamsauce, Zitrone & Olivenöl püriert
- 9 **Moussaka et Batenjan** vegan
Auberginenwürfel mit Tomatenmark, Kichererbsen mini Zwiebeln gebraten, und gekocht mit Gewürze geschälten Tomaten, Knoblauch und frischer Minze
- 10 **Kabiss Mshakal**^{8,9} vegan
Eingelegte wilde Gurken und saure Gurken, grünen Oliven und gefärbten weißen Rüben mit Rote Beete
- 11 **Jebne Bayda** vegetarisch
Echter bulgarischer Schafskäse auf Rucola, Zitrone Cherrytomaten, Zwiebel, Spezialgewürze & Olivenöl
- 12 **Roca Saatar** vegan
Thymianblätter mit Rucola, mini Zwiebeln, Zitrone Cherrytomaten, Granatapfeldressing und Olivenöl
- 13 **Tabboule** vegan
Petersilie fein gehackt mit Hartweizengrieß, Tomate frischer Minze, Lauchzwiebeln, Zitrone und Olivenöl
- 14 **Halloumi** vegetarisch
Käse aus Kuh, Schafs und Ziegenmilch, gebraten auf Rucola, Zwiebel, Cherrytomaten, Zitrone & Olivenöl
- 15 **Fatoush** vegan
Tomaten, Lauchzwiebeln, Radieschen, mini Gurken grüne & rote Paprika, Olivenöl, Zitrone, Petersilie Minze, Granatapfelsirup und geröstetem Fladenbrot
- 16 **Kisir** vegan
Hartweizengrieß mit Granatapfelkernen, Petersilie grün, gelbe & rote Paprika, Paprikamark, Radieschen Lauchzwiebeln, Chilipaste, Minze, Kumin & Olivenöl



SUPPE

Shorbit Adas bil Rumman vegan
Kartoffelwürfel, braunen Linsen, Zwiebel, Karotten frischem Koriander, Knoblauch, Granatapfelsauce



SUPPE

Shorbit Adas vegan
Rote Linsen mit geraspelten Möhren, mini Zwiebeln Kartoffeln, Kumin, geröstetes Fladenbrot & Zitrone

Fischplatten

Vier verschiedene Fischarten

Atlantik Seezungenfilet, Lachsfilet, Zanderfilet und Rotbarschfilet mit arabischer Gewürze in einer hausgemachten Fischmarinade gebraten auf einem orientalischen Aroma-Beet, dazu Safrangemüsereis mit Erbsen, Möhren & Bohnen, Zwei verschiedene hausgemachte Saucen, Sesam und Kräuter Knoblauchcremesauce

Fleischplatten

Vier verschiedene Fleischsorten

Kafta Spieß mit frischer Petersilie und Zwiebeln, Hähnchenbrustfilet Spieß Lammfleisch Spieß, Kafta Dajaj Hähnchenbrust-Lammhackfleisch Spieß in libanesischen Gewürzen mariniert, gegrillten Peperoni, Tomaten Zwiebeln auf einem orientalischen Aroma-Beet, dazu gebratene Koriander - Kartoffelwürfel und Knoblauchcremesauce

WARME MEZZE

- 17 **Falafel** vegan
aus Kichererbsen, Dick Bohnen, frischem Koriander Petersilie, mini Zwiebeln, Knoblauch & Sesamsauce
- 18 **Makanek**^{1,12}
Würstchen gefüllt mit Rinderhackfleisch, arabische Spezialgewürze in Zitronenmarinade zart gebraten
- 19 **Sawdit Dajaj**
Hühnerleber nach arabischer Art in Zitrone gekocht anschließend mit einer Granatapfelsauce gebraten
- 20 **Batata Harra** vegan
Kartoffelwürfel nach libanesischer Art in frischem Koriander, Knoblauch & mini Peperoncini gebraten
- 21 **Sardin Mekliy**
Sardellen in Weißmehl & Fischgewürze angemacht anschließend frittiert, dazu Sesamsauce & Zitrone
- 22 **Kibbe Mekliye**¹²
Hartweizengrieß mit Lamm und Rinderhackfleisch Spezialgewürzen, Zwiebeln & Pinienkernen gefüllt
- 23 **Jawahneh Dajaj**
Hähnchenflügel in orientalischen Spezialgewürzen Knoblauch und Koriander - Tomatensauce gebraten
- 24 **Hommos bil Lahme**
Lammfleischspitzen und Pinienkernen gebraten auf Hommospüree mit Sesamsauce, Zitrone & Olivenöl
- 25 **Lahme Raas Asfour**
Lamm-Rindfleischspitzen mit rote, grüne und gelbe Paprika, mini Zwiebeln, Auberginen, Cherrytomaten mini Peperoncini, Pinienkerne & Zucchini gebraten
- 26 **Sambusik Sabanekh** vegan
Spezialteigtaschen mit frischem Spinat und Zitrone Zwiebeln, Pinienkernen und Zitronenbaumgewürz
- 27 **Sambusik Qadmous** vegetarisch
Gerollter Blätterteig mit Spinat, echtem Schafskäse Pinienkernen, Zwiebeln und Zitronenbaumgewürz
- 28 **Sambusik Lahme**¹²
Spezialteigtaschen mit Lamm & Rinderhackfleisch mini Zwiebeln und gerösteten Pinienkernen gefüllt
- 29 **Sambusik Jebne** vegetarisch
Gerollter Blätterteig gefüllt mit echtem Schafskäse Petersilie und frischer Minze, anschließend frittiert
- 30 **Arayes Halloumi** vegetarisch
Halloumi Bratkäse aus Kuh, Schafs und Ziegenmilch anschließend in gebackenem Fladenbrot getoastet
- 31 **Arayes Soujuk**^{1,12}
Rinderhackfleisch in sieben verschiedene arabische Spezialgewürze, Knoblauch mariniert & fein gehackt anschließend gebraten und in Fladenbrot getoastet
- 32 **Arayes Kafta**¹²
Lamm & Rinderhackfleisch mit mini Zwiebeln, rote Paprika, frischer Petersilie & arabischen Gewürzen fein gehackt, anschließend im Fladenbrot getoastet