



## APÉRITIFS

Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,2 l	7,90
Prosecco	0,1 l	4,90
Martini <sup>1</sup>	5 c l	4,00
Sherry <sup>1</sup>	5 c l	4,00
Hugo	0,2 l	7,90

## LONGDRINKS

Campari - Orange <sup>1</sup>	4 c l	7,90
Wodka Red Bull <sup>1,2,7</sup>	4 c l	7,90
Wodka Orange	4 c l	7,90
Campari Soda <sup>1</sup>	4 c l	7,90
Gin Tonic <sup>3,5</sup>	4 c l	7,90

## RUMBULLION

Rum Havana Club 7 Jahre <sup>1</sup>	2 c l	4,90
Rum Angostura 1919 <sup>1</sup>	2 c l	6,90
Rum Zacapa Solera <sup>1</sup>	2 c l	7,90
Rum El Dorado 15 <sup>1</sup>	2 c l	6,90
Rum Flor de Cana <sup>1</sup>	2 c l	4,90
Rum Rumbullion <sup>1</sup>	2 c l	7,90

## COGNAC

Vecchia Romagna Riserva <sup>1</sup>	4 c l	6,90
Martell Medaillon VSOP <sup>1</sup>	4 c l	8,90
Remy Martin VSOP <sup>1</sup>	4 c l	9,90
Otard Cognac VSOP <sup>1</sup>	4 c l	7,90
Hine Rare Delicate <sup>1</sup>	4 c l	8,90
Gran Duque Dalba <sup>1</sup>	4 c l	7,90
Lepanto Solera Px <sup>1</sup>	4 c l	8,90
Hine Rare VSOP <sup>1</sup>	4 c l	8,90
Carlos Imperial <sup>1</sup>	4 c l	9,90
Hennessy Fine <sup>1</sup>	4 c l	8,90
Hennessy V.S <sup>1</sup>	4 c l	7,90

## BIER MARKEN

Flensburger Dunkel	Fass 0,40 l	4,40
Flensburger Pils	Fass 0,40 l	4,40
Berliner Weiße <sup>1</sup>	Fl. 0,33 l	4,40
Vitamalztrunk <sup>1</sup>	Fl. 0,33 l	4,40
Alkoholfreies	Fl. 0,33 l	4,40
Corona Extra	Fl. 0,33 l	5,50
Desperados <sup>1</sup>	Fl. 0,33 l	5,50
Erdinger	Fl. 0,50 l	5,50

## CHAMPAGNER

Pommery drapeau sec <sup>9</sup>	Fl. 0,75 l	90
Veuve Clicquot Brut <sup>1</sup>	Fl. 0,75 l	90
Moet & Chandon <sup>1</sup>	Fl. 0,75 l	90
Dom Perignon <sup>1</sup>	Fl. 0,75 l	290

## LIKÖRE

Amaretto Disaronno <sup>1</sup>	2 c l	3,90
Baileys Irish Cream <sup>1</sup>	2 c l	3,90
43 Cuarenta Y Tres <sup>1</sup>	2 c l	3,90
Sambuca Molinari <sup>1</sup>	2 c l	3,90
Grand Marnier <sup>1</sup>	2 c l	4,90

## SPIRITUOSEN

Malteserkreuz Aquavit <sup>1</sup>	2 c l	3,90
Arak Anis-Schnaps	2 c l	5,90
Williams Birne	2 c l	3,90
Sierra Tequila <sup>1</sup>	2 c l	3,90
Doppelkorn	2 c l	3,90

## MAGENBITTER

Averna Amaro Siciliano <sup>1</sup>	2 c l	3,90
Ramazzotti Amaro <sup>1</sup>	2 c l	3,90
Fernet Branca <sup>1</sup>	2 c l	3,90
Kuemmerling <sup>1</sup>	2 c l	3,90
Jägermeister <sup>1</sup>	2 c l	3,90
Underberg <sup>1</sup>	2 c l	3,90

## WHISKEY

Johnnie Walker Black Label <sup>1</sup>	4 c l	6,90
Jack Daniels Single Barrel <sup>1</sup>	4 c l	7,90
Canadian Club 12 Jahre <sup>1</sup>	4 c l	6,90
Auchentoshan 12 Jahre <sup>1</sup>	4 c l	7,90
Highland Park 12 Jahre <sup>1</sup>	4 c l	9,90
Chivas Regal 12 Jahre <sup>1</sup>	4 c l	6,90
Ballantines 12 Jahre <sup>1</sup>	4 c l	6,90
Bowmore 12 Jahre <sup>1</sup>	4 c l	6,90
Talisker 10 Jahre <sup>1</sup>	4 c l	7,90
Dimple 12 Jahre <sup>1</sup>	4 c l	7,90
Cardhu 12 Jahre <sup>1</sup>	4 c l	7,90

## GRAPPA

Grappa Nardini Bassano <sup>1</sup>	2 c l	5,90
Grappa Nardini Riserva <sup>1</sup>	2 c l	5,90
Grappa Chardonnay <sup>1</sup>	2 c l	5,90
Grappa Bocchino <sup>1</sup>	2 c l	6,90
Grappa Prosecco <sup>1</sup>	2 c l	5,90
Grappa Nonino <sup>1</sup>	2 c l	5,90
Grappa Galatti <sup>1</sup>	2 c l	4,90
Grappa Barolo <sup>1</sup>	2 c l	5,90

## VODKA

Vodka Moskovskaya	2 c l	3,90
Vodka Smirnoff	2 c l	3,90
Vodka Absolut	2 c l	3,90
Vodka Skyy	2 c l	3,90

Restaurant Qadmous e.U.

Speisekarte ist patentrechtlich geschützt

Rechteinhaberin Rihab Jaafar • Designed by André Khalil

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

Restaurant Qadmous auch auf [www.qadmous.de](http://www.qadmous.de) oder unserer Facebook - Fanpage

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

1 Farbstoff • 2 Koffeinhaltig • 3 Chininhaltig • 4 Konservierungsstoffe • 5 Antioxidationsmittel • 6 Süßungsmittel • 7 Taurinhaltig • 8 Geschwärzt  
9 Geschwefelt • 11 Geschmacksverstärker • 12 Hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch • 13 Enthält eine Phenylalaninquelle • 14 Stickoxydul



# HAPPY HOUR



Fruchtig frisch zubereitete Cocktails mit Alkohol  
täglich von 16.00 bis 24.00 Uhr genießen  
Außerhalb der Zeit 9,90

7,90

## Mojito<sup>1</sup>

Weißer Rum - Havana Club , Limetten mit braunem Rohrzucker, Minzblätter,Sodawasser & Crushed Ice

## Boston<sup>1,4</sup>

Gordons - Dry - Gin,Aprikosenlikör, Grenadinesirup Calvados,Limettensaft mit Crushed-Ice,Geschüttelt

## Touch Down<sup>1,4</sup>

Absolut Vodka 40%,Aprikosenlikör,Maracujanektar Zitronen und Orangensaft, Grenadine, Crushed-Ice

## Kahlúa Tropical<sup>1,4</sup>

Kahlúa - Kaffeelikör , Sierra Tequila, Maracujanektar Orangensaft , Zitronensaft , Grenadine , Crushed-Ice

## Swimming Pool<sup>1,4</sup>

Vodka Smirnoff , Curaçao Blue , Kokossirup , Schuss Orangensaft , Ananassaft , Crushed- Ice , Geschüttelt

## Sex on the Beach<sup>1,4</sup>

Absolut Vodka 40%,Pfirsichlikör Brandy,Ananassaft Orangensaft , Grenadine , Zitronensaft , Crushed-Ice

## Watermelon Man<sup>1,4</sup>

Absolut Vodka 40%,Red Melonenlikör,Zitronen und Orangensaft , Grenadine , Crushed- Ice , Geschüttelt

## Long Island Iced Tea<sup>1,4</sup>

Absolut Vodka 40 % ,Bacardi Superior,Triple Sec,Gin Tequila Sauza, Limettensaft, Coca Cola, Crushed Ice

## Strawberry Caipirinha<sup>1,4</sup>

Cachaca,geviertelte Limetten gepresst mit braunem Rohrzucker,Erdbeeren & Erdbeersirup, Crushed-Ice

## Zombie<sup>1</sup>

Bacardi Superior,Captain Morgan73%,Brauner Rum Zitronen und Orangensaft , Grenadine , Crushed Ice

## Mai Tai<sup>1,4,11</sup>

Weißer Rum , Captain Morgan 73 % , Mandelsirup Triple Sec, Limettensaft, Orangensaft & Grenadine

## Margarita<sup>1</sup>

Tequila - Sauza - Hornitos , Cointreau - Likör 1849 Limettensaft , Limetten, Crushed Ice & Geschüttelt

## Hurricane<sup>1,4</sup>

Bacardi, Weißer Rum, Limettensaft, Grenadinesirup Orangen & Ananassaft, Amaretto und Crushed Ice

## Caipirinha<sup>1</sup>

Cachaca Superior , Limetten gepresst mit braunem Rohrzucker,frische Limettenscheibe & Crushed-Ice

## Cuba Libre<sup>1,2</sup>

Havana Club - braun,Coca Cola, Limetten geviertelt frische Limettenscheibe,Crushed Ice & Geschüttelt

## Pina Colada<sup>1</sup>

Bacardi Superior Qualität , Kokossirup , Ananassaft Sahne,Ananassaft,Crushed Ice und Geschüttelt

## Mojito Rudolpho<sup>1</sup>

Bacardi Superior , geviertelte Limetten , Erdbeeren frische Minze, Zucker, Schuss Prosecco, Crushed Ice

## Aperol Schumann<sup>1,4</sup>

Aperol Likör Italiano , Limettensaft & Zitronensaft Zuckersirup,Orangensaft, Crushed Ice, Geschüttelt

## WEINE

Rose, trocken	0,20 l	5,60
Rotwein Merlot, trocken	0,20 l	5,60
Weißwein Chardonnay, trocken	0,20 l	5,60
Rose Ksara Chateau, libanesisch trocken	0,20 l	8,90
Weißwein Ksara Chateau, libanesisch trocken	0,20 l	8,90
Rotwein Ksara Couvent Reserve, libanesisch trocken	0,20 l	8,90

### Ksara Reserve - Rotwein 0,75 32,90

In diesem hervorragend ausgeglichen dunklen Ksara Rotwein aus den Reben Cabernet-Sauvignon Syrah & Carignan,verbindet sich eine nachhaltig elegante Gepflegtheit mit sanfter & nachklingender Feinheit

### Ksara Cabernet - Rotwein 0,75 49,90

Ein bemerkenswerter Rotwein, hergestellt aus den besten Cabernet-Sauvignon-Trauben im Bekaa - Tal Dieser tief Purpur-Rote libanesische Wein zeichnet sich durch seine würzig, fruchtig & sonnengereifte Beerennote aus, hat Kraft und ein volles Bouquet

### Ksara Chateau - Weißwein 0,75 32,90

Der sehr vornehme Sauvignon de Blanc , Semillion und Chardonnay, bilden zusammen die Basis des feinsinnigen Weißweines,welcher Monatelang reift vor der Abfüllung in französischen Eichenfässern

### Ksara Chateau - Rosewein 0,75 32,90

Erfrischend und belebend ist dieser ausgeglichene und volle Wein,der weit über die Grenzen Libanons bei den Konsumenten Anerkennung findet. Ksara Rosé bietet ein bemerkenswert würziges Aroma & Sein Ausdruck basiert auf Cabernet - Franc & Syrah



## COCKTAILS



## ALKOHOLFREI



Fruchtig frisch zubereitete Cocktails ohne Alkohol  
mit Crushed Ice und leckeren Früchten  
im Qadmous genießen

5,90

### Jallab<sup>1,4</sup>

Dattelschorle mit Pistazien, blanchierten Mandeln  
Rosinen, Pinienkerne, Crushed Ice, Geschmack: süß

### Maracas

Ananassaft, Orangensaft, Kirsch und Maracujasirup  
Limettensaft, Schuss Mangonektar & Crushed - Ice

### Ipanema<sup>1</sup>

Minzblätter, Limetten geviertelt mit braunem Rohr  
Zucker, Ginger Ale und Crushed - Ice, Geschüttelt

### Mosquito<sup>1,3</sup>

Minzblätter, Limetten geviertelt mit braunem Rohr  
Zucker, Tonic Water und Crushed - Ice, Geschüttelt

### First Love<sup>1,4</sup>

Ananassaft, Mango & Maracujanektar, Melonensirup  
Erdbeersirup, Limettensaft, Crushed Ice, Geschüttelt

### Caribbean<sup>1,4</sup>

Maracuja und Mangonektar, Ananassaft, Kokossirup  
Sahne, Limetten, Minze, Crushed - Ice, Geschüttelt

### Sportsman<sup>1,4</sup>

Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Erdbeersirup  
Apfelsaft, Grenadinesirup, Crushed - Ice, Geschüttelt

### Coconut Kiss<sup>1,4</sup>

Erdbeersirup, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft  
Grenadinesirup, Sahne & Crushed - Ice, Geschüttelt

### Tropical Heat

Ananas und Orangensaft, Maracuja & Mangonektar  
Apfelsaft, Limettensaft & Crushed Ice, Geschüttelt

### Sunset<sup>1</sup>

Maracuja-, Mango- und Kirschnektar, Orangensaft  
Curacao Blue alkoholfrei, Crushed - Ice, Geschüttelt

### Pelicano<sup>1,4</sup>

Ananassaft, Orangensaft, Maracuja & Mangonektar  
Apfelsaft, Grenadinesirup, Crushed-Ice, Geschüttelt

### Big Apple

Limetten und Orangen geviertelt, mit braunem Rohr  
Zucker gepresst, Apfelsaft, Crushed-Ice, Geschüttelt

### Anastasia<sup>1</sup>

Ananas und Orangensaft, Apfelsaft, Maracujanektar  
Limettensaft, Ginger Ale, Crushed - Ice, Geschüttelt

### Red Moon<sup>1,4</sup>

Kirsch-Bananen und Mangonektar, Grenadinesirup  
Limettensaft, Tonic Water, Crushed-Ice, Geschüttelt

### Lollipop red<sup>1</sup>

Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Erdbeersirup  
Sahne, Scheibe Ananas, Crushed - Ice & Geschüttelt

### Platzverweis

Limetten geviertelt mit braunem Zucker, Maracuja  
und Kirschnektar, etwas Mineralwasser, Crushed Ice

### Virgin Daiquiri<sup>1,4</sup>

Maracuja & Mangonektar, Kirschsaff, Zitronensaft  
Grenadinesirup, Schuss Bananennektar, Crushed Ice

### Speedy Gonzales<sup>1</sup>

Orangensaft, Bananen-, Kirsch- und Mangonektar  
Curacao Blue alkoholfrei, Crushed - Ice, Geschüttelt

## FRISCH GEPRESST

Möhrensaft geschält - frisch gepresst	0,30 l	5,50
Limonade mit frischer Minze - frisch gepresst	0,30 l	5,50
Apfelsaft oder Möhren Mix Apfelsaft - frisch gepresst	0,30 l	5,50
Orangensaft oder Möhren Mix Orangensaft - frisch gepresst	0,30 l	5,50

## SOFTGETRÄNKE

Apfelschorle • Ayran <sup>0,25</sup>	0,20 l	2,80
Cola <sup>1,2</sup> • Fanta <sup>1,5</sup> • Spezi <sup>1,2,5</sup> • Sprite	0,20 l	2,80
Bitter <sup>3,5</sup> Lemon • Ginger <sup>1</sup> Ale • Tonic <sup>3</sup> Water	0,20 l	3,20
Tomatensaft • Ananassaft • Orangensaft • Apfelsaft	0,20 l	3,30
Bananennektar • Maracujanektar • Kirschnektar • Mangonektar	0,20 l	3,30
Gerolsteiner Wasser Medium oder Gerolsteiner Wasser Naturell	0,25 l	2,60
Gerolsteiner Wasser Medium oder Gerolsteiner Wasser Naturell	0,75 l	6,50



## FÜR 2 PERSONEN

**Acht** verschiedene Mezze Mix Kalt **vegan**

Petersiliensalat fein gehackt mit Weizengrieß • Auberginen gefüllt mit Walnuss  
Weinblätter mit Tomaten, Reis, Zitrone & Petersilie • Bulgur mit Granatapfel  
Kichererbsenpüree mit Sesamsauce püriert • Gebratene Auberginenwürfel  
Gekochter Löwenzahn mit gerösteten Zwiebeln • Gegrillte Paprikapaste

23,90

## FÜR 2 PERSONEN

**Acht** verschiedene Mezze Mix Warm<sup>1,12</sup>

Mini-Würstchen gebraten • Rinder & Lammhackfleisch im Fladenbrot getoastet  
Gefüllte Teigtaschen mit Spinat & Käse • Couscous • Knoblauchcremeschale  
Gebratene Hähnchenflügel mit Knoblauch und Koriander Tomatensauce  
Falafel vegetarisch aus Kichererbsen & Dick Bohnen dazu Sesamsauce

23,90

## FÜR 2 PERSONEN

**Drei** verschiedene Fleischsorten<sup>12</sup>

Kafta Spieß mit Petersilie & Zwiebeln, Hähnchenbrustfilet Spieß, Lammfleisch  
Spieß in libanesischen Gewürzen mariniert, mit gegrillten Peperoni, Tomaten  
Paprika, Zwiebeln auf einem arabischen Aroma-Beet, dazu Kartoffelwürfel  
mit frischem Koriander gebraten und hausgemachte Knoblauchcreme

39,90

## FÜR 2 PERSONEN

**Vier** verschiedene Fischarten

Atlantik Seezungenfilet, Lachsfilet, Zanderfilet & Rotbarschfilet mit Gewürzen  
in einer hausgemachten Fischmarinade gebraten, auf einem orientalischen  
Aroma-Beet, dazu Safrangemüseris mit Erbsen, Möhren & Bohnen, Zwei  
verschiedene hausgemachte Saucen, Sesam & Kräuter Knoblauchsauce

39,90

## FÜR 2 PERSONEN

**Drei** verschiedene Dessertsorten

Panna cotta nach original libanesischer Art, Milchcreme, Mastix, Blütenwasser  
Ricotta, Zitronenblüten, anschließend mit blanchierten Mandeln & Pistazien  
garniert • Hefeteigrollen gefüllt mit Creme fraiche und anschließend mit  
Blütenwasser und Pistazien garniert • Gefüllte Teigtasche mit Walnuss

13,90





## KALTE MEZZE

Labne 1 **vegetarisch** 6,50  
Hausgemachter Quarkkäse nach libanesischer Art mit Knoblauch, frische Minzblätter, Olive & Olivenöl

Hindbe 2 **vegan** 6,50  
Gekochter Löwenzahn, anschließend gebraten, mit Zitronensaft, Olivenöl und geröstete mini Zwiebeln

Mohamara 3 **vegan** 6,90  
Paste aus gegrillter Paprika mit Walnuss, Zwiebeln Kumin, mini Peperoncini, Paprikamark & Olivenöl

Warak Inab 4 **vegan** 6,90  
Weinblätter gerollt, mit gehackten Zwiebeln, Minze Petersilie, Cherrytomaten, Reis, Zitrone & Olivenöl

Baba Ghannouj 5 **vegan** 6,90  
Gegrillte Auberginen mit Zitrone und Sesamsauce püriert, mit Granatapfelkernen & Olivenöl garniert

Raheb Batenjan 6 **vegan** 6,90  
Auberginen, Tomaten, Minze, Petersilie, Knoblauch Zwiebeln, Paprika, Sesamsauce, Zitrone & Olivenöl

Magdous Batenjan 7 **vegan** 6,90  
Baby - Auberginen gefüllt mit Walnuss, Knoblauch Chili, in Olivenöl & arabischen Gewürzen eingelegt

Hommos bil Tahine 8 **vegan** 6,50  
Original libanesischer Hommos, mit Kichererbsen Knoblauch, Sesamsauce, Zitrone & Olivenöl püriert

Moussaka et Batenjan 9 **vegan** 6,50  
Auberginenwürfel mit Tomatenmark, Kichererbsen mini Zwiebeln gebraten, und gekocht mit Gewürze geschälten Tomaten, Knoblauch und frischer Minze

## MEZZE SALATE

Kabiss Mshakal<sup>1,8,9</sup> 10 **vegan** 6,50  
Eingelegte wilde Gurken und saure Gurken, grünen Oliven und gefärbten weißen Rüben mit Rote Beete

Jebne Bayda 11 **vegetarisch** 7,90  
Echter bulgarischer Schafskäse auf Rucola, Zitrone Cherrytomaten, Zwiebel, Spezialgewürze & Olivenöl

Roca Saatar 12 **vegan** 6,50  
Thymianblätter mit Rucola, mini Zwiebeln, Zitrone Cherrytomaten, Granatapfeldressing und Olivenöl

Tabboule 13 **vegan** 7,50  
Petersilie fein gehackt mit Hartweizengrieß, Tomate frischer Minze, Lauchzwiebeln, Zitrone & Olivenöl

Halloumi 14 **vegetarisch** 7,90  
Käse aus Kuh, Schafs und Ziegenmilch, gebraten auf Rucola, Zwiebel, Cherrytomaten, Zitrone & Olivenöl

Fatoush 15 **vegan** 7,50  
Tomaten, Lauchzwiebeln, Radieschen, mini Gurken grüne & rote Paprika, Olivenöl, Zitrone, Petersilie Minze, Granatapfelsirup und geröstetem Fladenbrot

Kisir 16 **vegan** 6,50  
Hartweizengrieß mit Granatapfelkernen, Petersilie grün, gelbe & rote Paprika, Paprikamark, Radieschen Lauchzwiebeln, Chilipaste, Minze, Kumin & Olivenöl

## WARME MEZZE

Falafel 17 **vegan** 6,50  
aus Kichererbsen, Dick Bohnen, frischem Koriander Zwiebeln, Knoblauch & Sesamsauce, Weiße Rüben

Makanek<sup>1,12</sup> 18 7,50  
Würstchen gefüllt mit Rinderhackfleisch, arabische Spezialgewürze in Zitronenmarinade zart gebraten

Sawdit Dajaj 19 8,50  
Hühnerleber in Lorbeerblatt & Zimtstange gekocht anschließend mit einer Granatapfelsauce gebraten

Batata Harra 20 **vegan** 6,50  
Kartoffelwürfel nach libanesischer Art in frischem Koriander, Knoblauch & mini Peperoncini gebraten

Sardin Mekliy 21 6,90  
Sardellen in Weißmehl & Fischgewürze angemacht anschließend frittiert, dazu Sesamsauce & Zitrone

Kibbe Mekliye<sup>12</sup> 22 Stück 3,90  
Hartweizengrieß mit Lamm und Rinderhackfleisch Spezialgewürzen, mini Zwiebeln & Walnuss gefüllt

Jawaneh Dajaj 23 6,90  
Hähnchenflügel in orientalischen Spezialgewürzen Knoblauch und Koriander - Tomatensauce gebraten

Hommos bil Lahme 24 8,90  
Lammfleischspitzen und Pinienkernen gebraten auf Hommospüree mit Sesamsauce, Zitrone & Olivenöl

Lahme Raas Asfour 25 8,90  
Lamm - Rindfleischspitzen mit rote, grüne & gelbe Paprika, mini Zwiebeln, Auberginen, Cherrytomaten mini Peperoncini, Pinienkerne & Zucchini gebraten

## TEIGSPEZIALITÄTEN

Sambusik Sabanekh 26 **vegan** 6,90  
Spezialteigtaschen gefüllt mit frischem Blattspinat Zitronenbaumgewürz, mini Zwiebeln und Zitrone

Sambusik Qadmous 27 **vegetarisch** 6,90  
Gerollter Blätterteig mit Spinat, echtem Schafskäse Walnuss, mini Zwiebeln und Zitronenbaumgewürz

Sambusik Lahme<sup>12</sup> 28 6,90  
Spezialteigtaschen mit Lamm & Rinderhackfleisch mini Zwiebeln und gerösteten Pinienkernen gefüllt

Sambusik Jebne 29 **vegetarisch** 6,90  
Gerollter Blätterteig gefüllt mit echtem Schafskäse Petersilie und mini Zwiebeln, anschließend frittiert

Arayes Halloumi 30 **vegetarisch** 6,90  
Halloumi Bratkäse aus Kuh, Schafs und Ziegenmilch anschließend in gebackenem Fladenbrot getoastet

Arayes Soujuk<sup>1,12</sup> 31 6,90  
Rinderhackfleisch in sieben verschiedene arabische Spezialgewürze, Knoblauch mariniert & fein gehackt anschließend gebraten und in Fladenbrot getoastet

Arayes Kafta<sup>12</sup> 32 6,90  
Lamm & Rinderhackfleisch mit mini Zwiebeln, rote Paprika, frischer Petersilie & arabischen Gewürzen fein gehackt, anschließend im Fladenbrot getoastet



## SUPPEN

Shorbit Bamia <sup>33</sup> **vegan** 5,50  
Bamia Suppe , Okraschoten & Knoblauch gebraten in frischer Koriandertomatensauce mit Granatapfel mini Zwiebel , arabischen Spezialgewürzen gekocht

Shorbit Adas <sup>34</sup> **vegan** 5,50  
Rote Linsen mit geraspelten Möhren & Kartoffeln geröstete mini Zwiebeln, Kumin , rote Paprikapaste Zitrone & geröstetes arabisches Fladenbrot garniert

## COUSCOUS

Couscous <sup>35</sup> **vegetarisch** 11,90  
nach original libanesischer Art mit Weizengrieß und Zucchini,Auberginen,roter,gelber & grüner Paprika mini Zwiebeln, Cherrytomaten, Kichererbsen, Chili Minze, gebratenen Pinienkerne, dazu kalter Joghurt

Couscous Samak <sup>37</sup> 19,90  
nach original libanesischer Art mit Weizengrieß und gebratenem Fisch-Mix, Auberginen, Chili, Tomaten mini Zucchini,Kichererbsen,mini Zwiebeln,Paprika Minze, gebratenen Pinienkerne, dazu kalter Joghurt

Couscous Dajaj <sup>36</sup> 16,90  
nach original libanesischer Art mit Weizengrieß und gebratenem Hähnchenbrustfilet , Paprika, Zwiebeln Zucchini , Aubergine , Kichererbsen , Tomaten, Chili Minze, gebratenen Pinienkerne, dazu kalter Joghurt

Couscous Ghanam <sup>38</sup> 21,90  
nach original libanesischer Art mit Weizengrieß und gebackene Lammfleischscheiben,Zucchini, Zwiebel Tomaten, Paprika, Chili, Kichererbsen , Auberginen Minze, gebratenen Pinienkerne, dazu kalter Joghurt

## LAMM & RIND

Kafta bil Forn<sup>12</sup> <sup>39</sup> 15,90  
Lamm und Rinderhackfleisch mit Petersilie,Paprika Zwiebel und orientalischen Gewürzen gehackt auf Kartoffeln & Tomatenscheiben gebacken,dazu Reis

Kafta bil Tahine<sup>12</sup> <sup>42</sup> 15,90  
Lamm & Rinderhackfleisch gebraten auf eine nach arabischer Art & hauseigenen Sesamorangensauce Paprika, Pinienkernen , dazu Reis mit Fadennudeln

Kibbe bil Labban<sup>12</sup> <sup>40</sup> 15,90  
Lamm & Rinderhackfleisch, Walnuss, mini Zwiebel in arabischen Gewürzen & Hartweizengrieß gefüllt anschließend frittiert, in eine hausgemachte Jogurt Minze - Sauce gekocht , dazu Reis mit Fadennudeln

Batata bil Lahme <sup>43</sup> 17,90  
Rinder und Lammfleischspitzen, mit mini Zwiebeln rote, grüne & gelbe Paprika, Aubergine, Peperoncini Cherrytomaten, Zucchini & Pinienkernen gebraten auf Kartoffelwürfeln mit Koriander und Knoblauch

Scheich al Mehshi <sup>41</sup> 16,90  
Gefüllte Aubergine mit Lamm & Rindfleischspitzen rote, grüne & gelbe Paprika, mini Zwiebeln, Mandeln Pinienkerne, mini Zucchini, Granatapfeldressing auf Tomatensauce im Ofen gebacken , dazu Schale Reis

Lahme Raas Asfour <sup>44</sup> 17,90  
Rinder und Lammfleischspitzen, mit mini Zwiebeln rote, grüne & gelbe Paprika, Aubergine, Peperoncini Cherrytomaten, Zucchini & Pinienkernen gebraten auf Safrangemüsereis mit Möhren, Erbsen & Bohnen

## LAMM IM OFEN

Kharouf Mehshi <sup>45</sup> 19,90  
Lammfleischscheiben im Gemüsefond aus Zwiebeln Zimtstange, Lorbeerblatt, Möhre, Sellerie gebacken auf Reis mit Kardamom , Pinienkernen & Mandeln dazu eine kalte Schale mit Joghurt & frischer Minze

Makloubé Ghanam <sup>47</sup> 21,90  
Lammfleischscheiben im Gemüsefond aus Zwiebeln Zimtstange, Lorbeerblatt, Möhre, Sellerie gebacken mit Aubergine, Blumenkohl, Paprika, mini Zucchini Kartoffeln auf Reis, dazu Joghurt mit frischer Minze

Maussat bil Fasuliye <sup>46</sup> 21,90  
Lammhaxe in frischem Gemüsefond aus Zwiebeln Zimtstangen, Lorbeerblatt, Möhre, Sellerie im Ofen gebacken , auf weißen Riesenbohnen in Knoblauch Koriandertomatensauce, dazu Reis mit Fadennudeln

Maussat bil Tahine <sup>48</sup> 21,90  
Lammhaxe in frischem Gemüsefond aus Zwiebeln Zimtstangen, Lorbeerblatt, Möhre, Sellerie im Ofen gebacken, auf eine hauseigene Sesamorangensauce mit geröstete Pinienkerne, dazu Reis-Fadennudeln

## RINDERGULASCH

Yachnet Bamia <sup>49</sup> 15,90  
Rindergulasch , Okraschoten & Knoblauch gebraten in frischer Koriandertomatensauce mit Granatapfel und arabischen Spezialgewürzen gekocht, dazu Reis

Yachnet Lubyá <sup>51</sup> 15,90  
Rindergulasch mit grüne Schnittbohnen, Knoblauch mini Zwiebel und arabischen Gewürzen in frischer Koriandertomatensauce gekocht , dazu Schale Reis

Yachnet Fasuliye <sup>50</sup> 15,90  
Rindergulasch mit gebratenem Koriander, Zwiebeln Koriandertomatensauce , mit weißen Riesenbohnen Knoblauch & Gewürzen gekocht , dazu Schale Reis

Yachnet Sabanekh <sup>52</sup> 15,90  
Rindergulasch , mit frischem Blattspinat, Koriander geröstete Pinienkerne, Knoblauch, in libanesischen Gewürzen gekocht und gebraten , dazu Schale Reis



## GEFLÜGEL

Sawdit Dajaj 53 15,90  
Hühnerleber mit Lorbeerblatt & Zimtstange gekocht  
anschließend in einer Granatapfelsauce gebraten  
dazu Kartoffelwürfel mit Koriander und Knoblauch

Dajaj bil Khoudar 54 15,90  
Hähnchenbrustfiletstreifen, mit Zwiebel,rote, grüne  
und gelber Paprika , Auberginen , mini Peperoncini  
Zucchini , Cherrytomaten , auf Korianderkartoffeln

Dajaj bil Rumman 55 15,90  
Hähnchenbrustfilet gebraten auf einer hauseigenen  
Granatapfelsauce, zubereitet nach libanesischer Art  
dazu gebratene Korianderkartoffeln mit Knoblauch

Dajaj bil SabaneKh 56 15,90  
Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf frischem Blatt  
Spinat,Knoblauch in gewürzen gekocht & gebraten  
mit Koriander und geröstete Pinienkerne,dazu Reis

## VOM GRILL

Shish Taouk 57 15,90  
Hähnchenbrustfilet Spieß, in orientalischen Spezial  
gewürzen mariniert, mit gegrillter grüner Peperoni  
Tomaten, Zwiebeln auf einem orientalischen Aroma  
Beet, dazu Kartoffelwürfel mit frischem Koriander  
gebraten & hausgemachter Knoblauchcremeschale

Lahme Mishwiye 58 21,90  
Lammfleisch Spieß, in arabischen Spezialgewürzen  
mariniert , mit gegrillter grüner Peperoni , Tomaten  
und mini Zwiebeln , auf arabischer Art und einem  
orientalischen Aroma-Beet, dazu Kartoffelwürfel in  
Koriander gebraten,hausgemachte Knoblauchcreme

Riyasch Mishwiye 59 23,90  
Lammkoteletts, in orientalischen Spezialgewürzen  
mariniert , mit gegrillter grüner Peperoni , Tomaten  
und mini Zwiebeln auf einem orientalischen Aroma  
Beet, dazu Kartoffelwürfel mit frischem Koriander  
gebraten & hausgemachter Knoblauchcremeschale

Kafta Dajaj<sup>12</sup> 60 15,90  
Spieß aus Hähnchenbrust & Lammhackfleisch mit  
rote Paprika, Petersilie, mini Zwiebel, dazu gegrillte  
grüne Peperoni, Tomaten und Zwiebeln, auf einem  
orientalischen Aroma-Beet, dazu Safrangemüsereis  
und frische hausgemachte Knoblauchcremeschale

Kafta Mishwiye<sup>12</sup> 61 15,90  
Spieß aus Lamm und Rinderhackfleisch mit Paprika  
Petersilie, mini Zwiebeln fein gehackt, dazu gegrillte  
grüne Peperoni, Tomaten und Zwiebeln, auf einem  
orientalischen Aroma-Beet, dazu Safrangemüsereis  
und frische hausgemachte Knoblauchcremeschale

Mishwi Mushakal<sup>12</sup> 62 23,90  
Mixgrill aus Lammkotelett, Hähnchenbrustfilet und  
Kafta in arabische Gewürze mariniert, mit gegrillter  
grüner Peperoni, mini Zwiebeln, Tomaten, auf einem  
orientalischen Aroma Beet, dazu Kartoffelwürfel mit  
Koriander gebraten & hauseigene Knoblauchcreme

## FISCH

Samaket Mussa 63 17,90  
Atlantik Seezungenfilet gebraten auf libanesischen  
Spinat, Koriander, Zwiebeln, gerösteten Pinienkerne  
Knoblauch & arabische Gewürze , dazu Schale Reis

Samaket Sander 64 17,90  
Zanderfilet zart gebraten auf Löwenzahn, Zwiebeln  
Zitrone, gerösteten Pinienkernen und Mandeln, mit  
Granatapfelkernen garniert, dazu Safrangemüsereis

Samaket Sebaste 65 17,90  
Rotbarschfilet gebraten nach libanesischer Art, auf  
Knoblauch, Kichererbsen, Minze, Aubergine, Zwiebel  
Tomaten und Pinienkernen, dazu Safrangemüsereis

Samak Mushakal 66 19,90  
3 verschiedene Fischarten , Zanderfilet , Lachsfilet  
und Rotbarschfilet zart gebraten, zubereitet in eine  
hauseigene Fischmarinade, geröstete mini Zwiebeln  
Pinienkernen und Mandeln , auf Safrangemüsereis

Samake bil Tahine 67 19,90  
Lachsfilet gebraten auf einer nach libanesischer Art  
zubereitet und hausgemachten Sesamorangensauce  
mit gerösteten Pinienkerne, dazu Safrangemüsereis

Samake Harra 68 19,90  
Lachsfilet gebraten mit Cherrytomaten & Koriander  
roter & grüner Paprika, Peperoncini, mini Zwiebeln  
mit gerösteten Pinienkerne, dazu Safrangemüsereis

Samak Tazaaj 69 21,90  
Frischer Fisch vom Grill, Dorade oder Wolfsbarsch in  
einer Zitronenmarinade , dazu gebratene Koriander  
Kartoffelwürfel & hauseigene Kräuter & Sesamsauce

Eraydes Bahri 70 25,90  
Gegrillte Riesengarnelen (Salzwasser) mit Rosmarin  
scharfe Peperoncini, Dill , Cherrytomaten , gegrillte  
grüne Peperoni auf Safrangemüsereis mit Möhren  
Erbsen und Bohnen , dazu Knoblauchkräutersauce

## NUDELN

Rigatoni 71 **vegan** 9,90  
Rigatoni zubereitet mit Auberginenwürfel, Zucchini  
Möhren, Blumenkohl, rote, grüne und gelbe Paprika  
Peperoncini, Cherrytomaten in Sesamorangensauce

Lasagne 72 **vegetarisch** 9,90  
Lasagne mit Zucchini streifen , Kichererbsen, grüner  
roter und gelber Paprika, Auberginen, Creme fraiche  
Tomatensauce und Mozzarella im Ofen überbacken

Spaghetti 73 15,90  
Spaghetti mit zart gebratenem Hähnchenbrustfilet  
mini Zucchini, mini Zwiebeln, roter, grüner & gelber  
Paprika, Peperoncini, Cherrytomaten & Auberginen

Shishbarak<sup>12</sup> 74 15,90  
Hausgemachte Nudelteigtaschen nach libanesischer  
Art, gefüllt mit Lamm & Rinderhackfleisch, Zwiebeln  
Pinienkerne in Joghurt Minzsauce, dazu Schale Reis



# DESSERTS

Aschtaliye 75 5,90  
Panna cotta nach original arabischer Art zubereitet  
Milchcreme, Ricotta, Blütenwasser, Mastix aus dem  
Pistazien-Baum, Zitronenblüten und anschließend  
mit blanchierten Mandeln und Pistazien garniert

Kenafe 77 7,50  
Akkawi-Käseteig, Mastix aus dem Pistazien - Baum  
Blütenwasser, Knusperschicht aus Grieß und Butter  
im Ofen gebacken, mit gebratene Pistazien garniert  
Dessert wird frisch als warme Nachspeise serviert

Atayef bil Jaus 76 7,50  
Gefüllte Teigtasche mit Walnuss , Zitronenblüten  
Mastix aus dem Pistazien - Baum und anschließend  
mit Blütenwasser und gebratenen Pistazien garniert  
Dessert wird frisch als warme Nachspeise serviert

Senud el Set 78 6,50  
Gerollter Hefeteig , Creme fraiche , Mastix aus dem  
Pistazien Baum , Zitronenblüten und anschließend  
mit Blütenwasser & gebratenen Pistazien garniert  
Dessert wird frisch als warme Nachspeise serviert

## TEE KANNE

Kanne Grüner Tee	3,90
Kanne Kräuter Tee	3,90
Kanne Kamillen Tee	3,90
Kanne Schwarzer Tee	3,90
Kanne Frischer Minze Tee	3,90
Kanne Früchte Tee Mischung	3,90
Kanne Schwarzer Tee, frischer Minze	3,90
Kanne Ingwer Tee mit Honig und Zitrone	3,90



## KAFFEE

Tasse Kaffee Italienisch	2,90
Tasse Espresso Italienisch	2,90
Tasse Cappuccino Italienisch	3,50
Glas Latte Macchiato Italienisch	3,90
Kanne Arabischer Mokka, Kardamom	3,90
Tasse Heiße Schokolade mit Milch & Sahne	3,50

