

### *Für Zwei Personen*

**Vegan** Qadmous Mezzeplatte: 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 Gemüsereis mit gerösteten ganzen Mandeln, echtem Safran & Granatapfelkernen. Dazu reichen wir in Olivenöl gebratene Korianderkartoffeln mit Peperoncini, ein Schälchen Knoblauchcreme sowie einem Schälchen Sesam Orangensoße.

69,90

### *Für Zwei Personen*

Qadmous Chickenplatte: aus Hähnchenfiletstreifen, serviert auf goldenem Perlcouscous aus Weizengrieß mit Karotten, Kartoffelscheiben, Blumenkohl, Zucchini, Auberginen, Paprikaschoten, Karamellisierten Gemüsezwiebeln, verfeinert mit mittelscharfer Peperoncini sowie exotischen Granatapfelkernen. Dazu ein Schälchen Knoblauchcreme & ein Schälchen Sesam Orangensoße.

49,90

### *Für Zwei Personen*

Qadmous Royal Grillplatte: Drei Spieße vom Lavastein. Ein Speiß aus Hähnchenfiletstücken. Ein Kaftaspeiß aus gehacktem Kalb & Lammrücken. Ein Kaftaspeiß aus gehacktem Hähnchenbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln & Peperoni gegrillt, serviert auf einem Aromabeet. Dazu reichen wir ein Safrangemüsereis mit Mandeln & gebratenen Kartoffeln sowie einem Schälchen Knoblauchcreme.

59,90

### *Für Zwei Personen*

Qadmous Royal Grillplatte: Vier Spieße vom Lavastein. Ein aromatischer Kalbsrückenspeiß. Ein Kaftaspeiß aus gehacktem Kalb & Lammrücken. Ein Kaftaspeiß aus gehacktem Hähnchenfilet & ein Speiß aus Hähnchenfiletstücken mit Gemüsezwiebeln, Tomaten & Peperoni gegrillt, serviert auf einem Aromabeet. Dazu gebratene Kartoffeln, Safrangemüsereis & ein Schälchen Knoblauchcreme.

79,90



## Vom Chefkoch

- Linsensuppe 1** **Vegan** **8,90**  
Feine aromatische Linsensuppe mit Paprikaschoten, Paprikamark, Gemüsezwiebeln, Karotten und Kartoffelpüree sowie Zitronensaft, verfeinert mit orientalischem Kreuzkümmel. Anschließend wird sie mit frisch geröstetem Fladenbrot und Granatapfelkernen veredelt.
- Bohnensuppe 2** **Vegan** **8,90**  
Feine aromatische Bohnensuppe mit Gemüsezwiebeln, Petersilie, Koriander, Paprikamark, Granatapfeldressing & Hauch Knoblauch, verfeinert mit Peperoncini & einer fruchtigen Cherrytomatensoße. Anschließend wird sie mit exotischen Granatapfelkernen veredelt.

## Lavastein Grill

- Kaftaspiß Taouk 5** **23,90**  
Gegrillter Spieß aus fein gehacktem Hähnchenfilet, zubereitet mit Paprika, Zwiebeln, Petersilie & aromatischem Granatapfeldressing. Dazu servieren wir gegrillte Peperoni & Tomaten sowie Gemüsereis mit Mandeln, echtem Safran & 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 reichen wir Reis mit gerösteten Mandeln & echtem Safran.
- Kaftaspiß Ruman 7** **25,90**  
Gegrillter Spieß aus gehacktem Lamm & Kalbsrücken, verfeinert mit Paprika, Zwiebeln, Petersilie & aromatischem Granatapfeldressing. Dazu servieren wir gegrillte Peperoni & Tomaten sowie Gemüsereis mit Mandeln, echtem Safran & 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 reichen wir Hartweizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln.

## Perlcouscous

- Couscous Chicken 13** **27,90**  
Gebratene Hähnchenfiletstreifen auf goldenem Perlcouscous aus Weizengrieß, karamellisierten Zwiebeln, Karotten, Paprika, Zucchini, Kartoffelscheiben, Auberginen, Blumenkohl und Granatapfelkernen. Dazu servieren wir ein Schälchen aromatischer Knoblauchcreme.
- Couscous Fischfilets 14** **36,90**  
Fischfilets von Lachs, Zander & Dorade auf goldenem Perlcouscous aus Weizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln, Zucchini, Kartoffeln, Paprika, Möhren, Auberginen & Blumenkohl sowie Granatapfelkernen. Dazu servieren wir ein Schälchen exquisiter Sesam Orangensauce.
- Couscous Kalbfleisch 15** **33,90**  
Gegarter Kalbsbraten mit Honignote auf goldenem Perlcouscous aus Weizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln, Zucchini, Kartoffeln, Paprika, Möhren, Auberginen & Blumenkohl sowie Granatapfelkernen. Dazu servieren wir ein Schälchen exquisiter Sesam Orangensauce.
- Couscous Filetspitzen 16** **29,90**  
Gebratene Lamm & Kalbsfiletspitzen auf goldenem Perlcouscous aus Weizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln, Kartoffelscheiben, Paprika, Karotten, Auberginen, Blumenkohl, Zucchini & Peperoncini. Dazu servieren wir ein Schälchen aromatischer Knoblauchcreme.

## Vom Chefkoch

- Auberginen 3** **Vegan** **22,90**  
Gefüllte Aubergine mit Zucchini, Blumenkohl, Paprikaschoten und Karotten auf einer fruchtigen Tomatensoße und Kartoffelscheiben. Dazu servieren wir einen Wildkräutersalat mit Granatapfeldressing, Granatapfelkernen, sowie einem Schälchen Sesam Orangensoße.
- Perlcouscous 4** **Vegan** **22,90**  
Goldener Perlcouscous aus Weizengrieß mit Blumenkohl, Zucchini, Auberginen, Kartoffeln, Paprika, Möhren & karamellisierten Zwiebeln. Dazu servieren wir einen Wildkräutersalat mit Granatapfeldressing, Granatapfelkernen sowie einem Schälchen Sesam Orangensauce.

## Lavastein Grill

- Chicken Taouk 9** **25,90**  
Gegrillter Spieß vom Hähnchenfilet mit gegrillten Fleischtomaten, und Peperoni auf einem aromatischen orientalischen Aromabeet. Dazu servieren wir in Olivenöl gebratene Korianderkartoffeln mit 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 reichen wir Reis mit gerösteten Mandeln & echtem Safran.
- 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 Artischocken & einem Schälchen exotischer Knoblauchcreme.
- Chicken Tomato 12** **27,90**  
Gegrillte Hähnchenfilet Medaillons auf einer Cherrytomatensoße und einem Gemüsebett aus Paprika, Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Auberginen, Blumenkohl & Granatapfelkernen sowie Kräuterbutter. Dazu servieren wir Hartweizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln.

## Fischparadies

- Lachsfilet Tahina 17** **33,90**  
Gebratenes Lachsfilet ohne Haut auf einer Sesam Orangensauce, serviert auf einem Gemüsebett aus Kartoffelscheiben, Auberginen, Paprika, Blumenkohl, Zucchini & Karotten sowie Granatapfelkernen. Dazu reichen wir Reis mit gerösteten Mandeln & echtem Safran.
- Garnelen Tomato 18** **36,90**  
Gebratene, entschälte Großgarnelen mit einer Cherrytomatensoße, serviert auf einem Gemüsebett aus Blumenkohl, Karotten, Zucchini, Kartoffelscheiben, Paprika & Auberginen sowie Granatapfelkernen. Dazu reichen wir Hartweizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln.
- 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 Cashewnüssen & Granatapfelkernen. Dazu reichen wir gebratene Korianderkartoffeln mit Peperoncini & einem Wildkräutersalat mit Artischocken sowie einem Schälchen exotischer Knoblauchcreme.

## Vom Chefkoch

Schiech Barak 21 25,90  
Hausgemachte Nudelteigtaschen mit Lamm, Kalbsfilet & Zwiebeln in einer aromatischen exotischen Joghurtminzsoße mit gerösteten Cashewkernen, Auberginen, Zucchiniwürfeln & Granatapfelkernen. Dazu servieren wir Hartweizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln.

Kebeh Labniya 22 25,90  
Gefüllte Grießbällchen mit Lamm, Kalbsfilet, Walnüssen, Mandeln, Gemüsezwiebeln & einer aromatischen Spezialgewürzmischung in einer Joghurtminzsoße, verfeinert mit Cashewnüssen, Zucchini, Auberginen & Granatapfelkernen. Dazu servieren wir Weizengrieß.

## Lavastein Grill

Kalbsrückenspieß 25 33,90  
Gegrillter Spieß vom Kalbsrücken mit gegrillten Gemüsezwiebeln, Tomaten & Peperoni, serviert auf einem libanesischen Aromabeet. Dazu reichen wir in Olivenöl gebratene Korianderkartoffeln mit Peperoncini sowie ein Schälchen aromatischer 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 reichen wir Reis mit gerösteten Mandeln & echtem Safran.

Kalbsrücken Laymun 27 33,90  
Gegrillte Kalbsrücken Medaillons auf einer Zitronencremesoße mit Cashewnüssen & Granatapfelkernen, dazu gebratene Kartoffeln mit Peperoncini, Artischockenherzen & einem Wildkräutersalat mit Granatapfeldressing & einem Schälchen feiner Knoblauchcreme.

Kalbsrücken Machwiy 28 33,90  
Gegrillte Kalbsrücken Medaillons mit gegrillten Gemüsezwiebeln, Tomaten und Peperoni, serviert auf einem arabischen Aromabeet. Dazu reichen wir Omas Kräuterbutter und in Olivenöl gebratene Kartoffelwürfel sowie ein Schälchen exotischer Knoblauchcreme.

## Schmorbraten

Kalbsbraten Tahina 33 33,90  
Gegarter Kalbsbraten mit feiner Honignote & Sesam Orangensauce, serviert auf einem Gemüsebett aus Blumenkohl, Karotten, Zucchini, Kartoffelscheiben, Paprika & Auberginen sowie Granatapfelkernen. Dazu reichen wir Reis mit gerösteten Mandeln & echtem Safran.

Kalbsbraten Tomato 34 33,90  
Gegarter Kalbsbraten mit feiner Honignote & Cherrytomatensoße, serviert auf einem Gemüsebett aus Blumenkohl, Karotten, Zucchini, Kartoffelscheiben, Paprika & Auberginen sowie Granatapfelkernen. Dazu reichen wir Hartweizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln.

Kalbsbraten Ruman 35 33,90  
Gegarter Kalbsbraten mit feiner Honignote und Granatapfelsoße, serviert auf karamellisierten Äpfeln und Zwiebeln, dazu gebratene Kartoffelwürfel und einen Wildkräutersalat mit Artischockenherzen, Granatapfeldressing sowie einem Schälchen feiner Knoblauchcreme.

Kalbsbraten Laymun 36 33,90  
Gegarter Kalbsbraten mit feiner Honignote & Zitronencremesoße mit Cashews & Granatapfelkernen, dazu gebratene Kartoffelwürfel mit Peperoncini & einen Wildkräutersalat mit Artischockenherzen, Granatapfeldressing & einem Schälchen exotischer 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, Artischockenherzen & 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 reichen wir in Olivenöl gebratene Korianderkartoffeln mit Peperoncini sowie ein Schälchen aromatischer 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 reichen wir Reis mit gerösteten Mandeln & echtem Safran.

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

Lammkarree Machwiy 32 39,90  
Gegrilltes mariniertes Lammkarree mit gegrillten Gemüsezwiebeln, Tomaten und Peperoni, serviert auf einem arabischen Aromabeet. Dazu reichen wir Omas Kräuterbutter und in Olivenöl gebratene Kartoffelwürfel sowie ein Schälchen exotischer Knoblauchcreme.

## Schmorbraten

Lammbraten Tahina 37 33,90  
Gegarter Lammbraten mit feiner Honignote & Sesam Orangensauce, serviert auf einem Gemüsebett aus Blumenkohl, Karotten, Zucchini, Kartoffelscheiben, Paprika & Auberginen sowie Granatapfelkernen. Dazu reichen wir Reis mit gerösteten Mandeln & echtem Safran.

Lammbraten Tomato 38 33,90  
Gegarter Lammbraten mit feiner Honignote & Cherrytomatensoße, serviert auf einem Gemüsebett aus Blumenkohl, Karotten, Zucchini, Kartoffelscheiben, Paprika & Auberginen sowie Granatapfelkernen. Dazu reichen wir Hartweizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln.

Lammbraten Ruman 39 33,90  
Gegarter Lammbraten mit feiner Honignote und Granatapfelsoße, serviert auf karamellisierten Äpfeln und Zwiebeln, dazu gebratene Kartoffelwürfel und einen Wildkräutersalat mit Artischockenherzen, Granatapfeldressing sowie einem Schälchen feiner Knoblauchcreme.

Lammbraten Laymun 40 33,90  
Gegarter Lammbraten mit feiner Honignote & Zitronencremesoße mit Cashews & Granatapfelkernen, dazu gebratene Kartoffelwürfel mit Peperoncini & einen Wildkräutersalat mit Artischockenherzen, Granatapfeldressing & einem Schälchen exotischer 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 raffiniertem Granatapfeldressing.
- Warak Inab 45 **Vegan** 9,90  
Hausgemachte Weinblätter, gefüllt mit Vollkornreis, Lauchzwiebeln, frische Minze, Petersilie, Fleischtomaten, Gewürzen & Zitronensaft, verfeinert mit Olivenöl & einem raffiniertem 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 eingelegt & 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, serviert auf Wildkräutersalat mit Cherrytomaten, Rucola, Zwiebeln, Minze & Granatapfeldressing sowie fruchtigem, nussigem Olivenöl.
- Schanklisch Käse Salat 55 **Vegetarisch** 14,90  
Frische Kräuterkäsebällchen 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.
- Perlcouscous 57 **Vegan** 9,90  
Goldener Perlcouscous aus Weizengrieß mit Blumenkohl, Zucchini, Auberginen, Paprika, Kartoffelscheiben, Karotten & 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 exquisiter Sesam Orangensoße.
- Sardin Makly 59 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 & Kalbsfilet, 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. Verfeinert mit Essigbaumgewürz & fruchtigem, nussigem Olivenöl.
- Sambusik bil Jubna 68 **Vegetarisch** 9,90  
Herzhafte Blätterteigröllchen mit einer geriebenen Käsemischung aus Gouda, Mozzarella & Weißkäse, verfeinert mit Schwarzkümmel, Petersilie & orientalischem Olivenöl, anschließend gerollt & frittiert.
- Sambusik Sabanekeh 69 **Vegan** 9,90  
Hausgemachte Teigtaschen mit frischem arabischem Blattspinat, karamellisierten, Zwiebeln, Sumach & fruchtigem, nussigem Olivenöl vorgekocht. Anschließend gefüllt & aromatisch, knusprig, fein frittiert.
- Sambusik bil Lahma 70 9,90  
Herzhafter Blätterteig mit gehacktem Lamm & Kalbsfilet, verfeinert mit Paprikaschoten, Gemüsezwiebeln & mittelscharfen Peperoncini sowie arabischen Spezialgewürzen. Anschließend gerollt & 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 Hochgenuss für Liebhaber orientalischer Süßspeisen.

### 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 orientalischer Süßspeisen.

### Dessert 73

9,90

Hefeteigröllchen, gefüllt mit sahniger aromatischer Creme und griechischem Mastix aus dem Mastixstrauch, verfeinert mit Rosenwasser. Anschließend mit Zitronenblüten garniert. Ein Hochgenuss für Liebhaber orientalischer Süßspeisen.

### Dessert 74

9,90

Pancakes mit geriebenem Mozzarella, Gauda & Weißkäse gefüllt. Verfeinert mit griechischem Mastix & Sesamkernen. Anschließend mit Rosenwasser & Zitronenblüten veredelt. Ein Hochgenuss für Liebhaber orientalischer Süßspeisen.



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 Cocktailkirsche 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

### Frische Säfte



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 Beetsaft	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

### Frische Säfte



# 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, Zuckersirup 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 libanesische 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 libanesische 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](http://www.qadmous.de) oder unserer Facebook - Instagram - Fanpage

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