

## Chateau Kefraya

### *Kefraya Classic*

*7 verschiedene Vorspeisen & ein gemischter Grillteller*

*7 different starters & a mixed BBQ plate*

Mezza Tabbouleh (101), Hummus (102), Mutabbal (104), Mhammara (106),  
Falafel (121), Sambusik Bjebneh (122), Fatayer B'Sabanegh (124)

Grill Lahm mischw (151), Kabab (152) und Schisch Tawouk (155)

p. P. 27,00 €  
für 2 P. 51,00 €

Beilage Reis

Side dish Rice

### *Kefraya Spezial*

*9 verschiedene Vorspeisen & ein gemischter Grillteller*

*9 different starters & a mixed BBQ plate*

Mezza Tabbouleh (101), Hummus (102), Mutabbal (104), Mhammara (106),  
Falafel (121), Sambusik Bjebneh (122), Sambusak B'Lahmeh (123),  
Fatayer B'Sabanegh (124)

Grill Lahm mischw (151), Kabab (152) und Schisch Tawouk (155)

p. P. 30,00 €  
für 2 P. 57,00 €

Beilage Reis

Side dish Rice

### *Kefraya Royal*

*11 verschiedene Vorspeisen & ein gemischter Grillteller (für zwei Personen)*

*11 different starters & mixed BBQ plate (meal for two persons)*

Mezza Tabouleh (101), Hummus (102), Mutabbal (104), Mhammara (106),  
Falafel (121), Sambusik Bjebneh (122), Sambusak B'Lahmeh (123),  
Fatayer B'Sabanegh (124), Kibbeh Meklieh (128) und zwei saisonale

Grill Lahm mischw (151), Kabab (152), Schisch Tawouk (155)  
und Kastaletta (154)

für 2 P.  
65,00 €

Beilage Reis

Side dish Rice

## Suppen - Soups

*Linsensuppe* Linsen, Karotten, Zwiebeln und Reis  
Lentils, carrots, onions and rice 7,00 €

*Gemüsesuppe* Zucchini, Karotten, Sellerie<sup>E</sup>, Zwiebeln und Kartoffeln  
Zucchini, carrots, celery, onions and potatoes 7,00 €

## Mezza Bardeh - Kalte Vorspeisen - Cold Appetizers

101 *Tabbouleh*<sup>A</sup> Petersiliensalat mit Tomaten, Zwiebeln, Minze und Weizenschrot  
Parsley salad with tomatoes, onions, mint and cracked wheat 7,50 €

102 *Hummus*<sup>G</sup> Pürierte Kichererbsen mit Sesamcreme (Tahine) und Zitronensaft  
Pureed chickpeas in sesame paste and lemon juice 7,00 €

103 *Hummus Blahmeh*<sup>G</sup> Hummus mit Lammhackfleisch und Pinienkernen  
Hummus with minced lamb meat and pine nuts 8,50 €

104 *Moutabbal*<sup>G</sup> Gegrillte Auberginen, püriert mit Sesamcreme und einem Hauch  
von Knoblauch und Zitronensaft  
Mashed grilled eggplant mixed with sesame paste, garlic & lemon juice 7,00 €

105 *Baba Ghannouj* Gegrillte Auberginen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Granatapfel  
und Olivenöl  
Mashed grilled eggplant with bell pepper, onions, tomatoes, garlic,  
pomegranate and olive oil 7,00 €

106 *Mhammara*<sup>A</sup> Paprikamark mit gehackten Walnüssen und Olivenöl (leicht scharf)  
Chili paprika puree with walnuts and olive oil 7,00 €

107 *Arnabit*<sup>G,\*</sup> Frittierter Blumenkohl mit Knoblauch in Sesam-Zitronen-Sauce  
Fried cauliflower with garlic and sesame-lemon-cream 8,00 €

108 *Kftyar Blaban*<sup>F</sup> Joghurt mit Gurken, Minze und Knoblauch  
Yogurt with cucumber, mint and garlic 5,50 €

109 *Labneh*<sup>F</sup> Quark nach libanesischer Art mit Knoblauch und Minze  
Lebanese style cream cheese with garlic and mint 6,50 €

110 *Schankfisch*<sup>F</sup> Geriebener Schafskäse gewürzt mit Thymian, Minze, Petersilie,  
Tomaten und Zwiebeln  
Grated feta cheese with thyme, mint, parsley, tomatoes and onions 7,00 €

111 *Warak Inab* Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln und Petersilie  
Grape leaves stuffed with rice, tomatoes, onions and parsley 7,50 €

112 *Fatteh Batinjan*<sup>A,F,G,\*</sup> Frittierte Auberginenwürfel mit Croutons in Sesam-Joghurt-Sauce  
Fried eggplant cubes with croutons in sesame-yogurt-sauce 8,00 €

113 *Fatteh Hummus*<sup>A,F,G,\*</sup> Ganze Kichererbsen mit Croutons in Sesam-Joghurt-Sauce  
Chickpeas with croutons in sesame-yogurt-sauce 7,50 €

114 *Loubieh Bzeit* Brechbohnen in Tomatensauce mit Zwiebeln und Knoblauch gekocht  
Snap beans cooked with onions and garlic in tomato sauce 7,00 €

115 *Msa'at Batinjan* Auberginenauflauf mit frischen Tomaten, Kichererbsen, Zwiebeln  
und Knoblauch in Tomatensauce gekocht  
Eggplant casserole with fresh tomatoes, chickpeas, onions  
and garlic cooked in tomato sauce 7,00 €

116 *Kibbeh Nayeh*<sup>A,\*</sup> Feines Rinder Tartar mit Weizenschrot auf libanesische Art  
(Vorbereitung) Fine beef tartare Lebanese style with grated wheat (to be ordered in advance) 16,00 €

117 *Kafta Nayeh*<sup>\*</sup> Feines Rinder Tatar mit Zwiebeln, Paprika und Petersilie  
(Vorbereitung) Fine beef tartare with onions, bell pepper and parsley (to be ordered in advance) 16,00 €

118 *Sahn Khdra* Tomaten, Zwiebeln, Minze, Radieschen, Sauergurken und Oliven  
Plate of different vegetables 7,50 €

Extra Brot 1,00 € - Extra bread 1,00 €  
\*= Vorspeise nicht enthalten in Mezza-Platten

## *Mezza Sekhneh - Warme Vorspeisen - Warm Appetizers*

121	<i>Falafel</i> <sup>G</sup>	Frittierte Kichererbsenringe mit Sesam-Dip Fried chickpeas rings with sesame dip	7,00 €
122	<i>Sambusa</i> <i>Jebneh</i> <sup>A,F</sup>	Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Weichkäse und Minze Fried dumplings filled with soft cheese and mint	7,00 €
123	<i>Sambusa</i> <i>Lahmeh</i> <sup>A,H</sup>	Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Lammhackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen Fried dumplings filled with minced lamb meat, onions and Pine nuts	7,00 €
124	<i>Fatayer</i> <i>Sabanegh</i> <sup>A</sup>	Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Spinat, Koriander, und Zwiebeln mit Zitronensaft Fried dumplings filled with spinach, lemon juice, coriander/cilantro and onions	7,00 €
125	<i>Batata Halabiye</i> <sup>*</sup>	Frittierte Bratkartoffeln mit Koriander, Knoblauch und Zitronensaft Fried potatoes with coriander/cilantro, garlic and lemon juice	7,00 €
126	<i>Arayes</i> <i>Jebneh</i>	Gegrilltes Fladenbrot gefüllt mit Weichkäse und Minze Grilled flatbread filled with soft cheese and mint	8,50 €
127	<i>Arayes</i> <i>Lahmeh</i> <sup>A,F,*</sup>	Gegrilltes Fladenbrot gefüllt mit Lammhackfleisch & Granatapfelsirup Grilled flatbread filled with minced lamb meat and pomegranate syrup	9,50 €
128	<i>Kibbeh</i> <i>Mekfieh</i> <sup>A,H</sup>	Gebratene Weizenschrot-Tatarbällchen gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen Fried shredded wheat tartar balls filled with minced lamb meat, onions and pine nuts	8,50 €
129	<i>Mezza</i> <sup>A,F,G,H</sup>	Variation aus acht warmen und kalten Mezzas A variation of eight warm and cold Mezzas	15,50 €
130	<i>Mezza Vegetarisch</i> <sup>A,F,G</sup>	Variation aus sieben warmen und kalten Mezzas A variation of seven warm and cold vegetable Mezzas	13,50 €
132	<i>Saudet</i> <i>Djej</i> <sup>*</sup>	Gebratene Hähnchenleber mit Zitronensaft & frisch gepresstem Knoblauch Fried chicken livers with lemon juice and freshly squeezed garlic	10,00 €
133	<i>Soujuck</i> <sup>*</sup>	Fein gewürzte Rindfleischwürstchen gebraten mit Knoblauch Finely seasoned beef sausages fried with garlic	7,00 €
134	<i>Halloumi</i> <sup>F,*</sup>	Gebratener Halloumi-Käse mit Basilikum Fried Halloumi cheese with basil	7,00 €
135	<i>Foul</i> <i>Medammas</i> <sup>*</sup>	Gekochte Saubohnen mit Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl Cooked broad beans with garlic, lemon juice and olive oil	7,00 €

Extra Brot 1,00 € - Extra bread 1,00 €

\* = Vorspeise nicht enthalten in Menü

## *Salate - Salads*

141	<i>Fattoush<sup>A</sup></i>	Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Minze, Radieschen & Croutons Lettuce, tomatoes, cucumber, onions, mint, radish and flatbread croutons	9,50 €
142	<i>Halloumi Salat<sup>F</sup></i>	Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Minze, Radieschen und Halloumi-Käse Lettuce, tomatoes, cucumber, onions, mint, radish & Halloumi cheese	12,50 €
143	<i>Kefraya Salat</i>	Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Paprika Lettuce, tomatoes, cucumber, onions and bell pepper	9,50 €
	<i>Wahlweise mit Optional with</i>	Schisch Tawouk    pro spieß / per skewer Garnelen <sup>C</sup> 6 Stück / 6 pieces	15,00 € 18,00 €

## *Vom Grill – BBQ Plate*

151	<i>Lahm Mischwi</i>	Marinierte Lammfleischspieße Marinated lamb skewers	18,00 €
152	<i>Kabab</i>	Lamm-Hackfleischspieße mit Petersilie, Paprika und Zwiebeln Skewers of minced lamb meat with parsley, bell pepper and onions	14,00 €
153	<i>Kabab Batenjan</i>	Lamm-Hackfleischspieße mit Petersilie, Paprika, Zwiebeln und gegrillten Auberginenscheiben Lamb minced meat skewers with parsley, bell pepper onions and grilled eggplant slices	16,50 €
154	<i>Kastaletta</i>	Marinierte Lammkoteletts vom Grill Grilled marinated lamb chops	25,50 €
155	<i>Schisch Tawouk</i>	Marinierte Hähnchenbrustfiletspieße Marinated chicken breast skewers	16,50 €
156	<i>Maschawi</i>	Gemischter Grillteller: Lammkotlett, Lammfleischspieß, Lamm-Hackfleischspieße und Hähnchenbrustfiletspieß Mixed grill: Lamb chop, Lamb skewer Lamb minced meat skewer and chicken breast skewer	23,50 €
157	<i>Farrouj Mussahab</i>	Halbes ausgebeintes Hähnchen in Zitronen-Knoblauch-Marinade Half deboned chicken in a lemon-garlic-marinade	17,50 €

Grillteller wird wahlweise mit Reis oder Kartoffeln serviert  
BBQ-Plate served with a choice of either rice or potatoes  
Beilagensalat 2,50 €  
Optional small salad 2,50 €

### *Reisgerichte – Rice based dishes*

160	<i>Behmieh</i>	Grüne Okraschoten gekocht in einer Tomatensauce mit Koriander, Zwiebeln und Rindfleischstückchen Green okra cooked in a tomato sauce with coriander/cilantro, onions and beef chunks	13,50 €
161	<i>Sabanegh</i> *	Spinat mit angemachten Zitronen, Koriander, Knoblauch und Hackfleischbällchen. Auch vegan erhältlich Spinach with marinated lemons, coriander/cilantro, garlic, and minced beef meatballs. Also available as vegan	12,50 €
162	<i>Khidra Bil Firm</i>	Gemüse aus dem Backofen Oven baked vegetables	13,50 €

\*Reisgericht 161 auch vegetarisch erhältlich - 161 also available as vegetarian

### *Dessert \**

171	<i>Mohalabiyeh</i> <sup>F,H</sup>	Mandelpudding mit Pistaziensplittern Almond pudding with pistachio slivers	5,00 €
172	<i>Katayef</i> <sup>A,F,H</sup>	Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Walnüssen und Zimt Baked dumplings filled with walnuts and cinnamon	6,50 €
173	<i>Halawet El Jibn</i> <sup>A,F,H</sup>	Käse-Grieß-Törtchen mit Pistaziensplittern Cheese semolina tartlets with pistachio slivers	7,00 €

\* Alle Desserts mit Rosenwasser aromatisiert - All desserts aromatized with rosewater

## *Libanesische Weine<sup>5</sup> – Lebanese Wines*

### *Chateau Kefraya*

1	Les Breteches (Rot) Cinsaut, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache und Mourvèdre	0,2 L 7,50 € 0,1 L 5,00 €	0,75 L	25,00 €
2	La Rose' du Chateau (Rose) Cinsault	0,2 L 7,50 € 0,1 L 5,00 €	0,75 L	25,00 €
3	Blanc de Blancs (Weiß) Viognier, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Bourboulenc, Muscat petit grains, Clairette und Ugni Blanc	0,2 L 8,50 € 0,1 L 6,00 €	0,75 L	28,00 €
4	Chateau Kefraya Rouge (rot) Cabernet Sauvignon, Syrah und Carignan		0,75 L	53,00 €
5	Comte de M. (Rot) Cabernet Sauvignon, Syrah, Carignan und Mourvèdre		0,75 L	ab 115,00 €

### *Clost St. Thomas*

6	Les Gourmets Rouge (Rot) Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache und Cinsault	0,2 L 7,50 € 0,1 L 5,00 €	0,75 L	25,00 €
7	Les Gourmets Rose' (Rose) Syrah, Petit Verdot, Cinsault	0,2 L 7,50 € 0,1 L 5,00 €	0,75 L	25,00 €
8	Les Gourmets Blanc (Weiß) Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay und Muscat Petit Grains	0,2 L 7,50 € 0,1 L 5,00 €	0,75 L	25,00 €
9	Les Emirs (Rot) Cabernet Sauvignon, Grenache und Syrah		0,75 L	35,00 €
10	Chateau St. Thomas (Rot) Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot		0,75 L	44,00 €

## *Italienische Weine<sup>5</sup> – Italian Wines*

### *Weißwein<sup>5</sup> – White Wines*

Chardonnay	0,2 L 7,00 € 0,1 L 5,00 €	0,75 L	24,00 €
Frascati	0,2 L 7,00 € 0,1 L 5,00 €	0,75 L	24,00 €
Pinot Grigio	0,2 L 7,00 € 0,1 L 5,00 €	0,75 L	24,00 €

### *Rotwein<sup>5</sup> – Red Wine*

Montepulciano	0,2 L 7,00 € 0,1 L 5,00 €	0,75 L	24,00 €
Lambrusco	0,2 L 6,50 € 0,1 L 4,50 €	0,75 L	23,00 €

## *Softdrinks & Säfte – Softdrinks & Juices*

### *Säfte – Juices*

Orangensaft, Apfelsaft, Maracujasaft, Johannesbeersaft Orange, apple, passion fruit, currant	0,2 L	2,70 €	0,4 L	5,00 €
---	-------	--------	-------	--------

\*Säfte auch als Schorle erhältlich – also available as spritzer

### *Alkoholfreie Getränke – Non-Alcoholic Drinks*

Stilles Wasser – still water	0,2 L	3,20 €	0,7 L	7,50 €
Sprudel Wasser – sparkling water				
Cola <sup>10</sup> , Cola Zero <sup>10</sup> , Fanta, Sprite, Spezi <sup>10</sup>	0,2 L	2,50 €	0,4 L	4,80 €
Trade Islands Pfirsich, Zitrone o. Pomegranate			0,33 L	4,20 €
Peach, Lemon, Mint 'N' Lime or Pomegranate				
Bitter Lemon <sup>3,11</sup> , Tonic <sup>11</sup> , Ginger Ale			0,2 L	3,60 €
Red Bull <sup>12</sup>			0,25 L	4,50 €
San Bitterino			0,1 L	3,30 €

## *Heiße Getränke – Hot Drinks*

### *Kaffee & Heiße Milchgetränke – Coffee & Hot Milk Drinks*

Arabischer Kaffee <sup>10</sup> – Arabic coffee				3,50 €
Espresso <sup>10</sup>				2,50 €
Espresso Doppio <sup>10</sup>				4,50 €
Espresso Macchiato <sup>F,10</sup>				2,80 €
Cafe Crema <sup>10</sup>				3,30 €
Cappuccino <sup>F,10</sup>				3,90 €
Latte Macchiato <sup>F,10</sup>				4,20 €
Milchkaffee <sup>F,10</sup> – Milk Coffee				4,20 €
Heiße Schokolade <sup>F</sup> – Hot Chocolate				3,50 €
Milch mit Honig <sup>F</sup> – Milk & Honey				2,60 €

### *Tee<sup>10</sup> – Tea*

Earl Grey <sup>10</sup> , Assam <sup>10</sup> , Grüntee <sup>10</sup> , Früchtetee				3,40 €
Frischer Minztee – Fresh Mint Tea				3,90 €

## *Alkoholische Getränke – Alcoholic Drinks*

### *Bier – Beers*

Bitburger & Bitburger Alkoholfrei 0,0 Auch als Radler o. Cola <sup>10</sup> /Bier erhältlich - also available as Radler or Cola <sup>10</sup> /Beer	0,3 L	3,60 €
Erdinger Hefe/Kristall/Dunkel o. Alkoholfrei	0,5 L	4,50 €

### *Aperitif & Longdrinks – Aperitif & Longdrinks*

Sekt <sup>5</sup> - Sparkling Wine		6,50 €
Mimosa, Sekt <sup>5</sup> mit Orangensaft Sparkling wine with orange juice		6,90 €
Aperol Spritz <sup>5</sup> Aperol, Sekt, Orange & Soda/Sprite		8,90 €
Hugo <sup>5</sup> Sekt, Soda, Hollunderblütensirup (elderberry syrup), Limetten & Minze		8,90 €
Lillet Rose Wild Berry Fruchtiger süßer Weinaperitif, aufgefüllt mit Schweppes Wild Berry und Eis mit saisonalen Früchten dekoriert		8,90 €
Campari Orange		9,00 €
Vodka/Red Bull <sup>12</sup>		10,50 €
Vodka/Orange, Soda o. Bitter Lemon <sup>11</sup>		9,00 €
Gin/Tonic <sup>11</sup> , Bitter Lemon <sup>3,11</sup> , Ginger Ale o. Soda		9,00 €
Jacky/Cola <sup>10</sup>		10,50 €



## *Spirituosen & Digestive – Spirits and Digestives*

### *Spirituosen – Spirits*

Arak de Kefraya	0,5 L 115,00 €	0,25 L 60,00 €	2 CL	5,50 €
Arak Touma	0,5 L 95,00 €	0,25 L 49,00 €	2 CL	4,00 €
Martini Bianco			4 CL	5,00 €
Martini Rosato			4 CL	5,00 €
Campari			2 CL	5,00 €
Aperol			2 CL	3,50 €
Three Sixty Vodka			2 CL	3,50 €
Grey Goose Vodka			2 CL	4,50 €
Jack Daniel's			2 CL	4,50 €
Johnny Walker Red Label			2 CL	4,50 €
Johnny Walker Black Label			2 CL	6,50 €

### *Digestive – Digestives*

Sambuca			2 CL	3,50 €
Grappa			2 CL	3,50 €
Amaretto			2 CL	3,50 €
Ramazotti			2 CL	3,50 €
Averna			2 CL	3,50 €
Baileys			2 CL	3,50 €

### Allergene

- <sup>A</sup> Gluten
- <sup>B</sup> Fisch
- <sup>C</sup> Krebstiere
- <sup>D</sup> Schwefeldioxide und Sulfite
- <sup>E</sup> Sellerie
- <sup>F</sup> Milch und Laktose
- <sup>G</sup> Sesamsamen
- <sup>H</sup> Nüsse
- <sup>I</sup> Eier
- <sup>J</sup> Lupinen
- <sup>K</sup> Senf
- <sup>L</sup> Soja
- <sup>M</sup> Weichtiere
- <sup>N</sup> Erdnüsse

### Zusatzstoffe

- <sup>1</sup> Farbstoffe
- <sup>2</sup> Konservierungsstoffe
- <sup>3</sup> Antioxidationsmittel
- <sup>4</sup> Geschmacksverstärker
- <sup>5</sup> Schwefeldioxid/Sulfite
- <sup>6</sup> Eisensalze
- <sup>7</sup> Stoffe zur Oberflächenbehandlung
- <sup>8</sup> Süßstoffe
- <sup>9</sup> Phosphate
- <sup>10</sup> Coffein
- <sup>11</sup> Chinin / Chininsalze
- <sup>12</sup> Taurin