

## Mazza Bardeh/ Kalte Vorspeisen

101 Tabouleh	7,00
Petersiliensalat mit Tomaten, Zwiebeln, Minze und Weizenschrot*	
102 Hummus	6,00
Pürierte Kichererbsen mit Sesameröme* (Tahine)	
103 Hummus B'Almeñ	7,50
Hummus* mit Lammhackfleisch und Pflaierkernen*	
104 Moutabal	6,50
Gegrillte Auberginen, Püriert mit Sesameröme* und einem Hauch von Knoblauch	
105 Baba Ghanauf	6,50
Gegrillte Auberginen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Granatapfel in Olivenöl	
106 M'Hamara	6,50
Paprikamark mit gehackten Walnüssen* und Olivenöl (leicht scharf)	
107 Arnañit	7,50
Frittierten Blumenkohl mit Knoblauch in Sesameröme*	
108 K'fyar B'Laban	5,50
Gurken-Minze-Joghurt* mit Knoblauch	

## Mazza Sekhneh/Warme Vorspeisen

121 Falafel	6,50
Frittierte Kichererbsenringe* mit Sesameröme-Dip*	
122 Sambusak B'Jebneh	6,00
Teigtaschen* gefüllt mit Weichkäse und Minze	
123 Sambusak B'Almeñ	6,00
Teigtaschen* gefüllt mit Lammhackfleisch, Zwiebeln und Pflaierkernen	
124 Fatayer B'Sabanegh	6,00
Teigtaschen* gefüllt mit Spinat, Zitronensaft, Koriander und Zwiebeln	
125 Batata Halabje	6,00
Bratkartoffeln mit Koriander, Knoblauch und Zitronensaft	
126 Arajes B'Jebneh	7,50
Gegrilltes Fladenbröt*, gefüllt mit Weichkäse* und Minze	
127 Arajes B'Almeñ	8,50
Gegrilltes Fladenbröt*, gefüllt mit Lammhackfleisch und Granatapfelarab	
128 K'jebbeh Makfeh	7,50
Gebratene Weizenschrott*-Tartarbrühen, gefüllt mit Lammhackfleisch, Zwiebeln und Pflaierkernen*	

## Vorspeisenplatte

129 Mazza K'efraya	1 per. 13,50
Acht Variationen von kalten und warmen Mazza	2 per. 25,00
130 Mazza K'efraya (Vegetarisch)	1 per. 12,00
Sieben Variationen von kalten und warmen Mazza	2 per. 24,00

## Salat

141 Fattusch	8,50
Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Minze und Fladenbröt-CROUTONS in Olivenöl-Zitronen-Dressing	
142 Halloumi Salat	11,00
Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Minze mit Gegrilltem Halloumi-Käse* in Olivenöl-Zitronen-Dressing	

## Vom Grill

151 Lahm Meschwi	16,50
Marinierte Lammfleischspieße	
152 Kabab	13,00
Lammhackfleischspieße mit Petersilie, Paprika und Zwiebeln	
153 Kabab Batenjan	15,00
wie (152) mit gegrillten Auberginenzebeben	
154 Kastaletta	22,50
Marinierte Lammkotelett vom Grill	
155 Schisch Tawuq	15,00
Marinierte Hähnchenbrustfiletspieße	
156 Maschawat Muschakaleh	19,50
Lammkotelett, Lammfleisch, Lammhackfleisch und Hähnchenbrustfiletspieße	
157 Farrudj Musahab	16,00
½ Hähnchen Dessort, in Zitronen-Knoblauchmarinade	

## Reisgerichte

160 Behmeñ	12,50
Okra schotten gekocht in Tomatensauce mit Koriander, Zwiebeln und Rindfleisch	
161 Sabanegh	11,00
Spinat mit Rinderhackfleischhälften, angemacht mit Zitronen, Koriander und Knoblauch	
162 K'hdra Bil Firm	12,50
Gemüse aus dem Ofen	

## Dessert

171 Mohalabiyeh	4,50
Mandelpudding** mit Pistaziensplittern*	
172 Katayef	5,50
Teigtaschen** gefüllt mit Wallnuss* und Zimt	
173 Hallawet Al Jeben	5,50
Käse*-Grießbrühen** mit Pistaziensplittern*	

## Getränke

Softradrik		
Gala**Jama**Sprite	1,25 l	3,50
Bier		
Bitburger Pils, Radler, Alkoholfrei	0,33 l	2,20
Erlinger Hefe, Kressl, Dunkel, Alkoholfrei	0,5 l	3,00

## Italienische Weine

Frascati, Valpolicella	0,7 l	12,00
Lambrusco	0,7 l	11,00
Chiaretto	0,7 l	12,30

## Libanesische Weine Von Chateau Kefraya

Blanc De Blanc (Weiß Wein)	0,75 l	25,00
Les Breteches (Rot Wein)	0,75 l	17,00
Chateau Kefraya Rouge (Rot Wein)	0,75 l	28,00

## Libanesische Weine Von St. Thomas

Les Gourmets Rouge (Rot Wein)	0,75 l	16,00
Les Gourmets Blanc (Weiß Wein)	0,75 l	16,00
Chateau St. Thomas Rouge (Rot Wein)	0,75 l	28,00

## Liefergebühr

ab 1,50 €

je nach Entfernung

Alle Preise in Euro Und Inklusiv M.w.st

Diese Preise Gelten ab 01.10.2022

## Allergene Zusatzstoffe

Das Brot kann Spuren von Milch, Ei, Soja, Lupine und Sellerie enthalten.

### Allergene

- A Glutenthaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- H Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Keschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse:
- L Schwefeldioxid/Sulfite > 10mg/kg(SO2)
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschwärzte Oliven
- 5 Geschwärft
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 Koffeinhaltig
- 10 Chininhalzig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 Gewürst

## Hinweis

Wir haben unsere Speisen nach bestem Wissen und Gewissen hinsichtlich der Allergene und Zusatzstoffe ausgezeichnet. Sollten Sie dennoch unsicher sein, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal.