

شوربات Soups Suppen

- | | | |
|-------------------------------------|--|--------|
| شوربة خضار
Fresh vegetables soup | 1. Schaurabet Khudra
Frische Gemüsesuppe | 6,90 € |
| شوربة عدس
Lentil soup | 2. Schaurabet Adas
Linsen-Cremesuppe | 6,90 € |

السلطات Salads Salate

- | | | |
|--|--|--------|
| تبولة
Parsley, crushed wheat (Burgul), fresh peppermint, onions, tomatoes, lemon juice and olive oil | 4. Tabbuli
Petersilie, grob gemahlener Weizenschrot (Burgul), Pfefferminze, Zwiebel, Tomate, Zitronensaft und Olivenöl | 7,90 € |
| سلطة لبنانية
Lebanese salad with tomatoes, sweet pepper, cucumbers, peppermint, lemon juice and olive oil | 5. Salata Libnanieh
Libanesischer Salat aus Romanasalatblättern, Tomaten, Paprika, Gurken, Pfefferminze, Zitronensaft und Olivenöl | 7,90 € |
| فتوش
Lebanese salad with radish, Sumac, toasted Lebanese bread and Pomegranate-Balsamico | 6. Fattousch
Libanesischer Salat mit Radieschen, Sumac, gerösteten Brotstückchen und Granatapfel-Balsamico | 8,90 € |
| خيار باللبن
Cucumber salad with yogurt and peppermint | 7. Khiyar Bil-Laban
Gurkensalat mit Joghurt und Pfefferminze | 7,90 € |
| سلطة جرجير
Arugula with tomatoes, onions, Sumac and lemon juice | 8. Rucola Salat
Rucola mit Tomaten, Zwiebel, Sumac und Zitronensaft | 8,90 € |

المقبلات الباردة Cold starters Kalte Vorspeisen

All cold starters served
with lebanese flad bread

Alle kalte Vorspeisen werden mit
libanesischen Fladenbrot serviert

- | | | |
|---|--|---------|
| حمص | 10. Hommus | 7,90 € |
| chickpea cream with
sesame sauce, lemon
juice and olive oil | Kichererbsenmus mit
Sesamöl (Tahina),
Zitronensaft und Olivenöl | |
| حمص بيروتي | 11. Hommus Beiruti | 8,50 € |
| Chickpea cream with
parsley, garlic, sesame
sauce and lemon juice | Kichererbsebmus mit Petersilie,
Knoblauch, Sesamcreme (Tahina)
und Zitronensaft | |
| فتة حمص | 12. Fattet Hommus | 10,90 € |
| chickpea with toasted
lebanese bread, yoghurt,
garlic and Pine nuts | Kichererbsen auf gerösteten
Fladenbrot, Joguhrt, Knoblauch
und Pinienkerne | |
| حمص بالصنوبر | 13. Hommus Bissnuber | 10,90 € |
| Pine nuts, roasted in butter,
with chickpea purée | In Butter geröstete Pinienkerne
auf Kichererbsenmus | |
| حمص باللحمة | 14. Hommus Bil-Lahmeh | 11,90 € |
| Fried lamb meat filets
with Pine nuts on
chickpea purée | Gebratene Lammfiletstückchen
und geröstete Pinienkerne auf
Kichererbsenmus | |
| متبل باذنجان | 15. Mutabbal Batinjan | 7,90 € |
| Eggplant purée, prepared
with sesame oil (Tahina),
garlic, lemon juice
and olive oil | Schmackhaftes Mus aus
gegrillten Auberginen,
Sesamöl (Tahina), Knoblauch,
Zitronensaft und Olivenöl | |
| بابا غنوج | 16. Baba Ghanoush | 9,90 € |
| Grilled Rggplant with
paprika, pomegranates,
lemon juice and olive oil | Gegrillte Auberginen mit
Paprika, Granatapfelkerne,
Zitronensaft und Olivenöl | |

مسقعة 17. **Musaka'a** 8,90 €
Fried eggplant dices, chickpeas and onions, prepared with tomato sauce
Frittierte Auberginenwürfel mit Kichererbsen und Zwiebeln in Tomatensauce

لوبية بالزيت 18. **Lubieh Bizzeit** 8,90 €
Green beans, cooked in tomato sauce, onions, garlic and coriander
Grüne Bohnen, in Tomatensauce gekocht mit Knoblauch, Zwiebeln und Koriander

لبنة 19. **Labneh** 7,90 €
Homemade cream cheese with colorful spice stamps
Hausgemachter Rahmquark mit Olivenöl und bunten Gewürzstempeln

لبنة بالتوم 20. **Labneh Bittum** 8,50 €
Homemade cream cheese with garlic and colorful spice stamps
Hausgemachter Rahmquark mit Knoblauch Pfefferminze und Olivenöl

محمرة 21. **Mhammara** 8,90 €
Spicy nut puree
Nusspüree, leicht scharf gewürzt

ورق عنب 22. **Warak Inab** 8,90 €
Vine leaves filled with rice, tomatoes, onions, parsley and fresh peppermint, seasoned with lemon juice, olive oil and Lebanese spices
Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie und Pfefferminze in Zitronensaft, Olivenöl und libanesischen Gewürzen

شنكليش 23. **Schänklisch** 8,90 €
Ewe's milk cheese combination of oregano onions, tomatoes, Parsley and olive oil
Schafskäse mit einer Kombination aus Oregano, Zwiebeln, Tomaten, Petersilie und Olivenöl

كبيس مشكل 24. **Kabis Mschakkal** 7,90 €
Mixed pickles with beets, cucumber and eggplant
Mixed Pickels aus eingelegten Rüben, Gurken und Auberginen

المقبلات الساخنة Warm Starters Warme Vorspeisen

باقذنجان مقلي Baked eggplant slices	25. Batinjan Ma'Li Gebratene Auberginenscheiben	7,90 €
بطاطا حارة Fried potato cubes mixed with coriander, garlic and spices	26. Batata Harra Gebratene Kartoffelwürfel mit Koriander, Knoblauch und einer Gewürzmischung	8,90 €
فلافل Vegetarian balls, composed of crushed beans, crushed chickpeas, leek, garlic, parsley, coriander, fresh peppermint and more than fifteen spices, served with sesame sauce	27. Falafel Vegetarische Frikadelle, bestehend aus Bohnenschrot, Kichererbsenschrot, Lauch, knoblauch, Petersilie, Koriander, Pfefferminze und mehr als fünfzehn Gewürzen, serviert mit Sesamcreme	7,90 €
فول مدمس Brown beans, cooked with garlic, lemon juice, parsley and olive oil	28. Foul Medammas Gekochte braune Bohnen mit Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie und Olivenöl	7,90 €
سمبوسك بالجينة Small pastries, filled with cheese and Lebanese spices	29. Sambusik Bijjibneh Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse und libanesischen Gewürzen	8,90 €
سمبوسك باللحمة Small pastries, filled with meat, onions, pine nuts and Lebanese spices	30. Sambusik Billahmeh Teigtaschen gefüllt mit Fleisch, Zwiebeln, Pinienkernen und libanesischen Gewürzen	8,90 €
فطائر بالسبانخ Small pastries, filled with spinach, onions, lemon juice and Lebanese spices	31. Fatayer Bissabanikh Teigtaschen gefüllt mit Spinat, Zwiebeln, Zitronensaft und libanesischen Gewürzen	7,90 €

كبة مقلية	32. Kibbeh Mäklieh	9,90 €
Finely ground meat, prepared with cracked wheat, onions, pine nuts and Lebanese spices	Feines Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Pinienkernen und libanesischen Gewürzen in einem Mantel aus Weizenschrot	
جوانح مقلية	33. Jawanih Maklieh	9,90 €
Fried chicken wings with garlic and lemon juice	Gebratene Hühnerflügel mit Knoblauch Zitrone und Gewürzmischung	
جوانح مشوية	34. Jawanih Mischwieh	9,90 €
Grilled chicken wings, served with garlic cream	Gegrillte Hühnerflügel serviert mit einer Knoblauchcreme	
قصبة دجاج	35. Asabet Dajaj	9,90 €
Fried chicken liver with onion, lemon juice and Pomegranate-Balsamico	Gebratene Hühnerleber mit Zwiebel, Zitronensaft und Granatapfel-Balsamico	
كلاج	36. Kallaj	9,90 €
Halloumi cheese, seasoned and grilled in round flat loaf	Halloumi Käse, gewürzt und im Fladenbrot gegrillt	
عرايس	37. Arayes	11,90 €
Minced Lamb meat with parsley, onions and Lebanese spices, grilled in round flat loaf	Gewürztes Lammhackfleisch mit Petersilie, Zwiebeln im Fladenbrot gegrillt	
Meza for two	90. Meza für zwei	29,90 €
7 different starters (cold and warm)	Ausgesuchte sieben verschiedenen Vorspeisen (kalt und warm)	

صحن رئيسي نباتي

Vegetarian Main dishes

all vegetarian main dishes
served with Lebanese rice

Vegetarische Hauptspeisen

Alle vegetarischen Hauptspeisen werden
mit libanesischem Reis serviert

- مقالي 40. Makali** 17,90 €
Fried vegetables: eggplant, zucchini, potatoes, bell peppers and carrots
Gebackenes Gemüsesortiment aus Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Paprika und Möhren
- خضار مشوي 41. Khudar Mischwi** 18,90 €
Grilled vegetable assortment of zucchini, eggplant, potatoes and bell peppers, served with a garlic-lemon sauce
Gegrilltes Gemüsesortiment aus Zucchini, Auberginen, Kartoffeln und Paprika, serviert mit einer Knoblauch-Zitronensoße
- فاصولية نباتي 42. Fasulieh Nabati** 17,90 €
White beans, cooked in tomato sauce, onions, garlic and coriander
Dicke weiße Bohnen, in Tomatensauce gekocht mit Knoblauch, Zwiebeln und Koriander
- لوبية نباتي 43. Lubieh Nabati** 17,90 €
Green beans, cooked in tomato sauce, onions, garlic and coriander
Grüne Bohnen, in Tomatensauce gekocht mit Zwiebeln, Knoblauch und Koriander
- بامية نباتي 44. Bamieh Nabati** 18,90 €
Okra, cooked in tomato sauce, garlic, onions, and coriander
Okraschoten, in Tomatensauce gekocht mit Knoblauch, Zwiebeln, und Koriander

طواجن

From the Ofen

all from the ofen main dishes
served with Lebanese rice

Aus dem Backofen

Alle aus dem Backofen Hauptspeisen
werden mit libanesischem Reis serviert

- | | | |
|--|--|---------|
| يخني | 45. Yakhni | 19,90 € |
| vegetable assortment of zucchini, eggplant, potatoes, bell peppers, carrots, onions, garlic and coriander cooked in Tomato sauce | Gemüsesortiment gebacken in Tomatensauce aus Zucchini, Auberginen, Kartoffeln, Paprika, Karotten, Zwiebel, Knoblauch und Koriander | |
| طاجن فاصولية باللحم | 46. Fasulieh Bil Lahme | 21,90 € |
| White beans with veal, cooked in tomato sauce, onions, garlic and coriander | Dicke weiße Bohnen und Kalbfleisch, gebacken in Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebel und Koriander | |
| طاجن لوبية باللحم | 47. Lubieh Bil Lahme | 21,90 € |
| Green beans with veal, cooked in tomato sauce with onions, garlic and coriander | Grüne Bohnen und Kalbfleisch, gebacken in Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander | |
| طاجن بامية باللحم | 48. Bamih Bil Lahme | 22,90 € |
| Okra with veal, cooked in tomato sauce with onions, garlic and coriander | Okraschoten und Kalbfleisch, gebacken in Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander | |
| طاجن جمبري | 49. Kraydis (Tajine) | 29,90 € |
| King prawns in Ofen, prepared with garlic, onions, tomatoes zucchini, carrots, coriander and lemon juice | Riesengarnelen im Backofen mit Knoblauch, Zwiebel, Tomaten, Zucchini, Karotten, Koriander und Zitronensaft | |

المشويات

Barbecue Specialties

all Barbecue specialties
served with Lebanese rice

Grillspezialitäten

Alle Grillspezialitäten werden
mit libanesischem Reis serviert

كفتة غنم مشوية	50. Kaftet Ghanam Mischwiah	18,90 €
Ground lamb on a skewer parsley, onions and Lebanese spices	Gegrilltes feines Lammhackfleisch am Spieß mit Petersilie, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen	
شيش طاووق	51. Schisch Taouk	19,90 €
Chicken breast filets on a skewer, marinated with oil, garlic and Lebanese spices	Hühnerbrustfilet am Spieß, mariniert mit Knoblauch, Olivenöl und libanesischen Gewürzen	
لحم غنم مشوي	52. Lahm Mischwi	20,90 €
Lamb shish kebab with Lebanese spices	Lammfilet am Spieß mit libanesischen Gewürzen	
مشاوي مشكلة	53. Maschawi Mschakkaleh	21,90 €
Mix grill: lamb meat, ground lamb and chicken breast filet	Mixgrill aus Lammfleisch, Hühnerbrustfilet und feinem Lammhackfleisch	
رياش غنم	54. Riasch Ghanem	21,90 €
Tender, marinated lamb chops	Zarte marinierte Lammkoteletts	
فروج مشوي	55. Farrouj Mischwi	19,90 €
Tender chicken with garlic and Lebanese spices	Zartes Hähnchen, mariniert mit Knoblauch, Olivenöl und libanesischen Gewürzen	

الأسماء Fish Fisch

- سمكة حارة **60. Samkeh Harra** 19,90 €
Pike-Perch filet in a spicy sauce with pine nuts served with rice Zanderfilet in einer würzigen Tomatensauce mit Pinienkernen, serviert mit Reis
- سمكة دنيس مشويه **61. Dorade Royal** 21,90 €
Grilled seabram filet served with two different sauces and fried libanese bread Gegrillte Doradefilet, serviert mit zwei verschiedenen Soßen und geröstetem libanesischem Brot
- سمكة ذئب البحر مشوية **62. Loup de mer** 23,90 €
Grilled Sea bass served with two different sauces and grilled libanese bread Gegrillte Wolfbarsch serviert mit zwei verschiedenen Soßen und geröstetem libanesischem Brot
- قريدس (جمبري) **63. Kraydis** 27,90 €
King prawns in a special marinade, grilled or fried, served with a special homemade cocktail sauce and libanese bread Riesengarnelen in einer speziellen Marinade, gegrillt oder gebraten, serviert mit einer hausgemachten Cocktailsauce und geröstetem libanesischem Brot

إقتراح الشيف

- Creation of the house **100 Kreation des Hauses (für 2 Personen)** 79,90 €
a trip in the libanese cuisine Selection of different starters, main dishes and dessert Eine Reise in die libanesische Küche: Sieben verschiedene Vorspeisen, gefolgt mit Hauptspeisen und Dessert

أطباق عالمية International Dishes Internationale Gerichte

لحم عجل فيلية

Veal steak (filet) 70. Kalbsfilet

Grilled, served with herb butter,
fried grated potato and salad

Gegrillt, mit Kräuterbutter,
Rösti und Salat

23,90 €

صدر دجاج

Chicken Breast Filet 71. Hähnchenbrustfilet

with a creamy mushroom
sauce served with rice

mit Champignons, Sahnesauce,
serviert mit Reis

19,90 €

سمك السلمون

Salmon Filet 72. Lachsfilet

with white creamy sauce and
dill, served with boiled potatoes

mit cremiger Weiße Sauce,
serviert mit Salzkartoffeln

21,90 €

الملحقات Side Dishes Beilagen

رز بالشعيرية

lebanese rice 75. Libanesischer Reis

Basmati rice with roasted
vermicelli and almonds

Basmatireis mit gerösteten
Fadennudeln und Mandeln

6,90 €

بطاطا مقلية

Fresh French fries 76. Pommes frites

6,90 €

الحلويات Desserts Nachspeisen

أيس كريم	80. Eis Creme	5,90 €
Two balls of vanilia and chocolate ice cream with chocolate syrup	Zwei Kugel (Vanilia und Schokolade) dikoriert mit Schokosirup	
مهلبية	81. Muhallabieh	6,90 €
White, Lebanese rose water pudding, decorated with ground pistachio, almonds, raisins and pine nuts	Weißer libanesischer Pudding mit feinem Aroma von Blütenwasser, dekoriert mit gehackten Pistazien und Mandeln	
رز بالحليب	82. Ruz Bil-Halib	6,90 €
Lebanese rice pudding	Milchreis nach libanesicher Art	
بقلاوة	83. Baklawa	7,90 €
Selection of different oriental pastries	Gemischte orientalische Gebäckstücke	
قطايف بالقشطة	84. Katayef bil Qaschta	7,90 €
Baked "Sweet pocket" filled with white milk pudding	Gebackene süße Taschen, gefüllt mit weißem Milchpudding	
قطايف بالمكسرات	85. Katayef bil Mekasarrat	7,90 €
Baked "Sweet pocket" filled with a mix of nuts	Gebackene süße Taschen, gefüllt mit Nussmischung	
كنافة	86. Knafeh	8,90 €
Fresh strands of dough with mix of beef cheese and sheep cheese	FrISChe Teigfäden mit der Mischung von Rind Käse und Schafes Käse	
سلطة فواكه	87. Salatet Fawakih	9,90 €
House style fruit salad	obstsalat nach art des Hauses	