



Meza

Sieben verschiedene Vorspeisen

Vorspeisen:

Tabbuli: Petersiliensalat mit Weizenschrot,
Olivenöl und Zitronensaft

Hommus: Kichererbsencreme mit Sesamcreme

Mutabbal: Auberginencreme mit Sesamcreme

Labneh: Hausgemachter Rahmquark mit Pfefferminz

Sambusik: Gefüllte Teigtaschen mit Schafskäse

Fatayer: Gefüllte Teigtaschen mit Spinat

Falafel: Vegetarische Frikadelle

Preis

€ 21,90





Meza

Vorspeisen

Zehn verschiedene Vorspeisen

Vorspeisen

Tabbuli: Petersiliensalat mit Weizenschrot, Olivenöl und Zitronensaft

Hommus: Pikantes Kichererbsenmus mit Sesamöl (Tahina), Zitronensaft

Mutabbal: Gegrillten Auberginen, Sesamöl (Tahina), Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl

Labneh: Hausgemachter Rahmquark mit bunten Gewürzstempeln

Warak Inab: Weinblätter, gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Pfefferminze, in Zitronensaft, Salz und Olivenöl

Loubieh: Grüne Bohnen, gekocht in Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl

Mhammara: Leicht scharf gewürztes Nusspüree

Sambusik: Gefüllte Teigtaschen mit Schafskäse

Fatayer: Gefüllte Teigtaschen mit Spinat

Falafel: Vegetarische Frikadelle
serviert mit Sesamcreme

Preis pro Person

€ 29,90





Meza

Vegetarisch

Sieben verschiedene Vorspeisen.
Und eine vegetarische Hauptspeise
Nach Auswahl.

Vorspeisen:

- Tabbuli:** Petersiliensalat mit Weizenschrot,
Olivenöl und Zitronensaft
- Hommus:** Kichererbsencreme mit Sesamcreme
- Mutabbal:** Auberginencreme mit Sesamcreme
- Labneh:** Hausgemachter Rahmquark mit Pfefferminz
- Sambusik:** Gefüllte Teigtaschen mit Schafskäse
- Fatayer:** Gefüllte Teigtaschen mit Spinat
- Falafel:** Vegetarische Frikadelle

Hauptgericht

Nachwahl:

- Fasulieh Bizzeit:** Dicke weiße Bohnen, gekocht mit
frischem Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl
- Lubih Bizzeit:** Grüne Bohnen, gekocht in Tomatensauce
mit Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl
- Bamih Bizzeit:** Grüne Okraschoten, gekocht in
Tomatensauce mit Zwiebeln und Olivenöl

Diese Hauptspeisen werden mit
Libanesischem Reis serviert

Preis pro Person

€ 36,90





Meza

Maschawi/Mix Grill

Dies ist ein Sammelbegriff für gemischte Vorspeisen- und Hauptspeisenplatten. Die Schälchen und Platten werden auf dem Tisch so gestellt, dass jeder sich beliebig bedienen kann, bestehend aus:

Vorspeisen

- Tabbuli:** Petersiliensalat mit Weizenschrot, Olivenöl und Zitronensaft
- Hommus:** Kichererbsencreme mit Sesamcreme
- Mutabbal:** Auberginencreme mit Sesamcreme
- Labneh:** Hausgemachter Rahmquark mit Pfefferminz
- Sambusik:** Gefüllte Teigtaschen mit Schafskäse
- Fatayer:** Gefüllte Teigtaschen mit Spinat
- Falafel:** Vegetarische Frikadelle

Hauptspeisen

- Vom Lavastein-Grillplatte bestehend aus:**
- Lahm Mishwi:** Lammfiletstückchen am Spieß
 - Shish Tawok:** Hähnchenbrustfiletstückchen
Mariniert am Spieß
 - Kafta:** Lammhackspieß mit Petersilien
und libanesischen Gewürzen

Preis pro Person
€ 39,90





Meza

Asmak / Fisch

Dies ist ein Sammelbegriff für gemischte Vorspeisen- und Hauptspeisenplatten. Die Schälchen und Platten werden auf dem Tisch so gestellt, dass jeder sich beliebig bedienen kann, bestehend aus:

Vorspeisen

- Tabbuli:** Petersiliensalat mit Weizenschrot
- Mutabbal:** Auberginencreme mit Sesamcreme
- Hommus:** Kichererbsencreme mit Sesamcreme
- Labneh:** Hausgemachter Rahmquark mit Pfefferminz
- Sambusik:** Gefüllte Teigtaschen mit Schafskäse
- Fatayer:** Gefüllte Teigtaschen mit Spinat
- Falafel:** Vegetarische Frikadelle

Hauptgericht

Dorade Royal

Gegrillt und serviert mit zwei verschiedenen Soßen, auf geröstetem libanesischem Brot und Salat

Preis pro Person.

€ 39,90





Meza Royal

Für zwei Personen

Suppe

Linsencremesuppe **oder** Gemüsesuppe

Vorspeisen

Hommus, Mutabbal, Tabbuli, Labneh,
Käsetaschen Spinattaschen und Falafel

Hauptgericht (Fisch)

Dorade Royal:

Gegrillt und serviert mit zwei verschiedenen
Soßen auf geröstetem libanesischem Brot

oder

Hauptgericht (Mixgrill)

Vom Lavastein-Grillplatte bestehend aus:

Lahm Mishwi: Lammfiletstückchen am Spieß

Shish Tawok: Marinierten Hähnchenbrustfiletstückchen
am Spieß

Kafta: Lammhackspieß mit libanesischen Gewürzen

Dessert

Muhallabiyeh: Libanesischer Pudding mit dem
Geschmack von Orangen-Blüten-Wasser

Baklawa: Libanesische Gebäckstückchen
gefüllt mit Pistazien und Mandeln

Preis

€ 69,90

