



# 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

