

## إقتراحات المطعم

## Menüvorschläge

- |  |   |         |
|--|---|---------|
| مازة مقبلات<br>مقبلات فقط                              | <b>91. Meza</b>   | 21,90 € |
|  | Sieben verschiedene vegetarische Vorspeisen   |         |
| مازة نباتي ١<br>مقبلات فقط                             | <b>92. Meza Vegetarisch I</b>   | 29,90 € |
|  | Zehn verschiedene vegetarische Vorspeisen   |         |
| مازة نباتي ٢<br>مقبلات مع صحن رئيسي                    | <b>93. Meza Nabati (Vegetarisch II)</b>   | 36,90 € |
|  | Sieben verschiedene Vorspeisen<br>und eine vegetarische Hauptspeise   |         |
| مازة مع مشاوي<br>مقبلات مع مشاوي                       | <b>94. Meza &amp; Maschawi ( Mixgrill )</b>   | 39,90 € |
|  | Sieben verschiedene Vorspeisen und eine<br>Mixgrillplatte aus Hähnchenbrustfilet,<br>Lammfilet und Gegrillte Lammtatar                  |         |
| مازة مع أسماك<br>مقبلات مع أسماك                       | <b>95. Meza &amp; Asmak ( Fisch )</b>   | 39,90 € |
|  | Sieben verschiedene Vorspeisen und Gegrillte<br>Dorade Royal serviert mit zwei verschiedenen<br>Soßen auf geröstetem libanesischem Brot |         |
| مازة رويال<br>شوربة, مقبلات, مشاوي<br>او أسماك وحلويات | <b>96. Meza Royal (für 2 Personen)</b>  | 69,90 € |
|  | Eine Reise in die libanesische Küche:<br>Suppe, Vorspeisen und Hauptspeisen kreuz<br>und quer gefolgt mit Dessert                       |         |

## شوربات

## Suppen

- |             |  |        |
|-------------|--|--------|
| شوربة خضار  | 1. <b>Schaurabet Khudra</b><br>Frische Gemüsesuppe | 6,50 € |
| شوربة عدس   | 2. <b>Schaurabet Adas</b><br>Linsensuppe           | 6,50 € |
| شوربة طماطم | 3. <b>Schaurabet Tamatem</b><br>Tomaten suppe      | 6,50 € |

## السلطات

## Salate

- |              |  |         |
|--------------|--|---------|
| تبولة        | 4. <b>Tabbuli</b><br>Petersilie, grob gemahlener Weizenschrot (Burgul), Pfefferminz, Zwiebeln, Tomaten, Zitronensaft und Olivenöl    | 7,50 €  |
| سلطة لبنانية | 5. <b>Salata Libnanieh</b><br>Libanesischer Salat aus Tomaten, Gurken, Petersilie, Pfefferminze, mit süßem Pfeffer, und Zitronensaft | 7,50 €  |
| فتوش         | 6. <b>Fattousch</b><br>Libanesischer Salat mit Pfefferminze, gerösteten Brotstückchen, und Granatapfel-Balsamico                     | 7,90 €  |
| خيار باللبن  | 7. <b>Khiyar Bil-Laban</b><br>Gurkensalat mit Joghurt und Pfefferminze   | 7,50 €  |
| سلطة الراهب  | 8. <b>Salatet Alrahib</b><br>Gegrillte Auberginen mit Peperoni, Knoblauch und Zitronensaft   | 8,90 €  |
| سلطة دجاج    | 9. <b>Salatet Dagag</b><br>Libanesischer Salat mit gegrillem Hähnchenbruststreifen   | 12,90 € |

## المقبلات

## Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Libanesischem Fladenbrot serviert

- |              |  |         |
|--------------|--|---------|
| حمص          | <b>10. Hommus</b>  | 7,50 €  |
|              | Kichererbsenmus mit Sesamcreme (Tahina) und Zitronensaft   |         |
| حمص بيروتى   | <b>11. Hommus Beirut</b>   | 7,90 €  |
|              | Kichererbsenmus mit Petersilie, Knoblauch, Sesamcreme (Tahina) und Zitronensaft. Nach beirutischer Art |         |
| حمص بالصنوبر | <b>12. Hommus Bissnuber</b>  | 9,90 €  |
|              | In Butter geröstete Pinienkerne auf Kichererbsenmus  |         |
| حمص باللحمة  | <b>13. Hommus Bil-Lahmeh</b>   | 10,90 € |
|              | Gebatene Lammfiletstückchen auf Kichererbsenmus  |         |
| متبل باذنجان | <b>14. Mutabbal Batinjan</b>   | 7,50 €  |
|              | Schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen, Sesammus (Tahina), Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl   |         |
| باذنجان مقلي | <b>15. Batinjan Makali</b>   | 7,90 €  |
|              | Gebatene Auberginenscheiben mit würzigem Dressing  |         |
| مسقعة        | <b>16. Musaka'a</b>  | 7,90 €  |
|              | Frittierte Auberginenwürfel mit Kichererbsen und Zwiebeln in Tomatensauce                              |         |
| بطاطا حارة   | <b>17. Batata Harra</b>  | 7,90 €  |
|              | Gebatene Kartoffelwürfeln mit Koriander, Knoblauch und einer Gewürzmischung                            |         |
| زيتون        | <b>18. Zaytun</b>  | 6,50 €  |
|              | Eingelegte grüne und schwarze Oliven   |         |
| كبيس مشكل    | <b>19. Kabis Mschakkal</b>   | 6,50 €  |
|              | Mixed Pickels - aus Eingelegte Rüben, grüne Oliven, Baby Gurken und Baby-Auberginen                    |         |
| محمرة        | <b>20. Mhammara</b>  | 7,50 €  |
|              | Nusspüree, leichtscharf gewürzt  |         |

- ورق عنب 21. **Warak Inab** 7,90 €  
Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln  
Petersilie, Pfefferminze, in Zitronensaft, Salz, Olivenöl  
und libanesischen Gewürzen
- لبنة 22. **Labneh** 7,50 €  
Hausgemachter Rahmquark mit Olivenöl und bunten  
Gewürzstempeln
- لبنة بالتوم 23. **Labneh Bittum** 7,90 €  
Hausgemachter Rahmquark mit Knoblauch und bunten  
Gewürzstempeln
- شنكليش 24. **Schänklisch** 7,90 €  
Schafskäse mit einer Kombination von Oregano,  
Zwiebeln, Tomaten, Pfefferminze und Olivenöl
- مدررة 25. **Mudardara** 7,50 €  
Pikant gekochter Reis mit Linsen, Geröstetem  
Zwiebeln und Olivenöl
- لوبية بالزيت 27. **Lubieh Bizzeit** 7,50 €  
Grüne Bohnen, gekocht in Tomatensauce mit Zwiebeln,  
Knoblauch und Olivenöl
- فاصولية بالزيت 28. **Fasulieh Bizzeit** 7,50 €  
Dicke weiße Bohnen, gekocht mit frischem  
Tomatensauce, Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl
- بامية بالزيت 29. **Bamieh Bizzeit** 7,90 €  
Grüne Okraschoten, gekocht in Tomatensauce mit  
Zwiebeln und Olivenöl
- فلافل 30. **Falafil** 7,50 €  
Vegetarische Frikadelle, bestehend aus Bohnenschrot,  
Kichererbsenschrot, Lauch, Knoblauch, Zwiebeln,  
Petersilie, Koriander, Pfefferminze und mehr als  
fünfzehn Gewürzen, serviert mit Sesamcreme
- فول مدمس 31. **Foul Medammas** 7,90 €  
Gekochte braune Bohnen mit Knoblauch, Zitronensaft,  
Petersilie und Olivenöl

- سمبوسك بالجبنة **32. Sambusik Bijjibneh** 7,50 €  
Teigtaschen, gefüllt mit Käse und libanesischen Gewürzen
- سمبوسك باللحمة **33. Sambusik Billahmeh** 7,90 €  
Teigtaschen, gefüllt mit Fleisch, Zwiebeln, Pinienkernen und libanesischen Gewürzen
- فطائر بالسبانخ **34. Fatayer Bissabanikh** 7,50 €  
Teigtaschen, gefüllt mit Spinat, Zwiebeln, Zitronensaft und libanesischen Gewürzen
- سمبوسك مشكل **35. Sambusik Mschakkel** 9,90 €  
6\* Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse, Spinat und Lammfleisch
- كبة مقلية **36. Kibbeh Mäklieh** 8,50 €  
Lammhackfleisch bällchen mit Weizenschrot, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen
- سودة غنم مقلية **38. Sauda Maklieh** 8,90 €  
Gebratene Lammleber mit libanesischer Gewürzmischung, sehr herzhaft
- سودة غنم مشوية **39. Sauda Mischwieh** 8,90 €  
Gegrillte Lammleber
- قصابة دجاج مقلية **40. Asbet Djaj** 8,90 €  
Gebratene Hühnerleber mit libanesischer Gewürzmischung, Knoblauch und Zitrone
- جوانح مقلية **41. Jawanih Maklieh** 8,90 €  
Gebratene Hühnerflügel mit Knoblauch, Zitrone und Gewürzmischung
- جوانح مشوية **42. Jawanih Mischwieh** 8,90 €  
Gegrillte Hühnerflügel serviert mit einer Knoblauchcreme
- كلاچ **43. Kallaj** 9,90 €  
Halumy Käse gewürzt und im Fladenbrot gegrillt
- عرايس **44. Araayes** 10,90 €  
Feines Lammhackfleisch mit Petersilie, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen im Fladenbrot gegrillt

## صحن نباتي

مع الرز

خضار مشوي

مع الرز

فاصولية بالزيت

مع الرز

لوبية بالزيت

مع الرز

بامية بالزيت

مع الرز

مقالي

مع الرز

## خضار مع لحم بالفرن

مع الرز

فاصولية باللحم

مع الرز

لوبية باللحم

مع الرز

بامية باللحم

مع الرز

## Vegetarische Hauptspeisen

*Die Hauptspeisen werden mit libanesischem Reis serviert*

### 50. Khudar Maschwey

17,90 €

Gegrilltes Gemüsesortiment aus Zucchini, Auberginen, Kartoffeln und Paprika, serviert mit einer Knoblauch-Zitronensoße

### 51. Fasulieh Bizzeit

16,90 €

Dicke weiße Bohnen, gekocht in Tomatensauce Knoblauch und Gewürzen

### 52. Lubieh Bizzeit

16,90 €

Grüne Bohnen, gekocht in Tomatensauce, Zwiebeln und Gewürzen

### 53. Bamih Bizzeit

16,90 €

Okraschoten, gekocht in Tomatensauce, Zwiebeln, Koriander und Gewürzen

### 54. Makali

17,90 €

Frittierte Gemüsesortiment aus Zucchini, Auberginen, Kartoffeln, Paprika und Möhren

## Gemüse mit Fleisch

*Alle Hauptspeisen aus dem Backofen werden mit libanesischem Reis serviert*

### 55. Fasulieh Bil Lahme (Tajine)

21,90 €

Dicke weiße Bohnen mit Kalbfleisch, gebacken in Tomatensauce, Knoblauch und Koriander

### 56. Lubieh Bil Lahme (Tajine)

21,90 €

Grüne Bohnen mit Kalbfleisch, gebacken in Tomatensauce, Zwiebeln und Koriander

### 57. Bamih Bil Lahme (Tajine)

22,90 €

Okraschoten mit Kalbfleisch, gebacken in Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander

## المشويات مع الرز

## Grillspezialitäten

Die Hauptspeisen werden mit libanesischem Reis serviert

- |                |  |         |
|----------------|--|---------|
| كفتة غنم مشوية | <b>60. Kafta Mischwih</b>  | 16,90 € |
|                | Gegrilltes feines Lammhackfleisch am Spieß mit Petersilie. Zwiebeln und libanesischen Gewürzen                                   |         |
| لحم غنم مشوي   | <b>61. Lahm Mischwi</b>  | 18,90 € |
|                | Lammfleisch am Spieß mit libanesischen Gewürzen  |         |
| شيش طاووق      | <b>62. Schisch Taouk</b>   | 17,90 € |
|                | Hühnerbrustfilet in Stückchen am Spieß, mariniert mit Knoblauch, Olivenöl und libanesischen Gewürzen                             |         |
| مشاوي مشكلة    | <b>63. Maschawi Mschakkaleh</b>  | 19,90 € |
|                | Mixgrill aus Lammfleisch, Hühnerbrustfilet und feinem Lammhackfleisch dekoriert mit buntem libanesischem Brot vom Lavasteingrill |         |
| رياش غنم       | <b>64. Riasch Ghanem</b>   | 19,90 € |
|                | Zarte marinierte Lammkoteletts, dekoriert mit buntem libanesischem Brot vom Lavasteingrill                                       |         |
| فروج مشوي      | <b>65. Farrug Mischwi</b>  | 17,90 € |
|                | Zartes Hähnchen mit Knoblauch und libanesischen Gewürzen   |         |
| صدر دجاج       | <b>66. Sadr Dagag</b>  | 18,90 € |
|                | Hühnerbrustfilet mit Champignon und Sahnesauce   |         |

## الملحقات

## Beilagen

- |              |  |        |
|--------------|--|--------|
| رز بالشعيرية | <b>80. Libanesischer Reis</b>          | 6,50 € |
|              | Basmatireis mit gerösteten Fadennudeln |        |
| بطاطا مقلية  | <b>81. Pommes frites</b>               | 6,50 € |

## الأسمك

مع الرز

سمكة حارة

## Fisch

*Die Hauptspeisen werden mit libanesischem Reis serviert*

- 70. Samkeh Harra** 18,90 €  
Zanderfilet in einer scharfen, würzigen Sauce serviert mit libanesischem Reis und salat
- 71. Dorade Royal** 21,90 €  
Gegrillte Dorade serviert mit zwei verschiedenen Soßen und libanesischem Reis
- 72. Garnelen** 25,90 €  
Riesengarnelen in einer speziellen Marinade, gegrillt oder gebraten, serviert mit Reis
- 73. Sultan Ibrahim** 18,90 €  
Marinierte Rotbarbenfilet, gebraten serviert mit libanesischem Reis und salat
- 74. Lachsfilet** 19,90 €  
mit Champignon sauce und Dill serviert mit libanesischem Reis und salat

## الحلويات

## Nachspeisen

- 85. Muhallabieh** 6,50 €  
Weißer libanesischer Pudding mit dem feinen Aroma von Blütenwasser, dekoriert mit gemahlenden Pistazien, und Mandeln
- 86. Ruz Bil-Halib** 6,50 €  
Milchreis nach libanesischer Art
- 87. Baklawa** 6,90 €  
Gemischte orientalische Gebäckstückchen
- 89. Katayef** 7,90 €  
Gebackene "süße Tasche" gefüllt mit einer weißen Creme (Qeschte) oder Nußmischung



## وجبات مختارة

## Spezial Angebote

Menü a'la carte

- |                     |   |         |
|---------------------|---|---------|
| وجبة 3 اصناف        | <b>97. 3 Gänge menü Nachwahl</b>  | 29,90 € |
|                     | Eine Vorspeise,<br>ein Hauptgericht und<br>ein Dessert  |         |
| وجبة 4 اصناف        | <b>98. 4 Gänge menü Nachwahl</b>  | 32,90 € |
|                     | Libanesischer Salat,<br>eine Vorspeise,<br>ein Hauptgericht und<br>ein Dessert  |         |
| وجبة 5 اصناف        | <b>99. 5 Gänge menü Nachwahl</b>  | 35,90 € |
|                     | Suppe<br>Libanesischer Salat<br>eine Vorspeise,<br>ein Hauptgericht und<br>ein Dessert  |         |
| وجبة 5 اصناف اكسترا | <b>100. 5 Gänge menü Extra</b>  | 39,90 € |
|                     | Libanesischer Aperitif<br>Suppe,<br>Libanesischer Salat,<br>eine Vorspeise,<br>ein Hauptgericht,<br>ein Dessert und<br>Libanesischer Degestif |         |