

## إقتراحات الأمير

## Menüvorschläge

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| صحن مازة<br>مقبلات  | <b>91. Meza Teller</b>                      | 20,90 € |
| 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 Vegetarisch II</b>              | 35,90 € |
| 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 الأمير<br>شوربة, مقبلات, مشاوي<br>او أسماك وحلويات   | <b>96. Meza L'Emir Spezial</b>              | 49,90 € |
| Eine Reise in die libanesische Küche:<br>Suppe, Vorspeisen und Hauptspeisen kreuz<br>und quer gefolgt mit Dessert                       |   |         |

## شوربات Suppen

1. **Schaurabet Khudra** 6,50 €  
شوربة خضار  
Frische Gemüsesuppe
2. **Schaurabet Adas** 6,50 €  
شوربة عدس  
Linsensuppe
3. **Schaurabet Dajaj** 6,50 €  
شوربة دجاج  
Nudelsuppe mit Hühnchen Fleisch

## السلطات Salate

4. **Tabbuli** 7,50 €  
تبولة  
Petersilie, grob gemahlener Weizenschrot (Burgul), Pfefferminz, Zwiebeln, Tomaten, Zitronensaft und Olivenöl
5. **Salata Libnanieh** 7,50 €  
سلطة لبنانية  
Libanesischer Salat aus Tomaten, Gurken, Petersilie, Pfefferminze, mit süßem Pfeffer, und Zitronensaft
6. **Fattousch** 7,90 €  
فتوش  
Libanesischer Salat mit Pfefferminze, gerösteten Brotstückchen, und Granatapfel-Balsamico
7. **Khiyar Bil-Laban** 7,50 €  
خيار باللبن  
Gurkensalat mit Joghurt und Pfefferminze
8. **Salatet Alrahib** 8,90 €  
سلطة الراهب  
Libanesischer Salat mit Pfefferminze, gerösteten Brotstückchen, und Granatapfel-Balsamico
9. **Jat Khudra** 10,90 €  
جاط خضرة  
Frische Gemüseplatte

## المقبلات

## Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Libanesischem Fladenbrot serviert

- |              |  |         |
|--------------|--|---------|
| حمص          | <b>10. Hommus</b>  | 7,50 €  |
|              | Kichererbsenmus mit Sesamcreme (Tahina) und Zitronensaft   |         |
| حمص بيروتي   | <b>11. Hommus Beiruti</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 € |
|              | Gebratene 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 €  |
|              | Gebratene 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 €  |
|              | Gebratene Kartoffelwürfeln mit Koriander, Knoblauch und einer Gewürzmischung                           |         |

- زيتون 18. **Zaytun** 6,50 €  
Eingelegte grüne und schwarze Oliven
- كبيس مشكل 19. **Kabis Mschakkal** 7,50 €  
Mixed Pickels - aus Eingelegte Rüben, grüne Oliven, Baby Gurken und Baby-Auberginen
- محمرة 20. **Mhammara** 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
- شكليش 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** 7,50 €  
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 بالجبنه **32. Sambusik Bijjibneh** 7,50 €  
Teigtaschen, gefüllt mit Käse und libanesischen Gewürzen
- سمبوسك باللحمه **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
- كبة مقلية **35. Kibbeh Mäklieh** 8,50 €  
Lammhackfleisch mit Weizenschrot, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen

36. **Sujuk** سجق 9,90 €  
Lammwurst ohne Haut, gebraten mit Roman Dip, Knoblauch, Tomaten, Paprikastückchen und leicht scharfen Gewürzen
37. **Makanik** مقانق 9,90 €  
Hausgemachte Lammwürstchen mit einer speziellen Gewürzmischung
38. **Sauda Maklieh** سودة غنم مقلية 8,90 €  
Gebratene Lammleber mit libanesischer Gewürzmischung, sehr herzhaft
39. **Sauda Mischwieh** سودة غنم مشوية 8,90 €  
Gegrillte Lammleber
40. **Asbet Djaj** قصبه دجاج 8,90 €  
Gebratene Hühnerleber mit libanesischer Gewürzmischung, Knoblauch und Zitrone
41. **Jawanih Maklieh** جوانج مقلية 8,90 €  
Gebratene Hühnerflügel mit Knoblauch, Zitrone und Gewürzmischung
42. **Jawanih Mischwieh** جوانج مشوية 8,90 €  
Gegrillte Hühnerflügel serviert mit einer Knoblauchcreme
43. **Kallaj** كلاج 9,90 €  
Halumy Käse gewürzt und im Fladenbrot gegrillt
44. **Araayes** عرايس 9,90 €  
Feines Lammhackfleisch mit Petersilie, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen im Fladenbrot gegrillt

## صحن نباتي

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 €  
Gebackenes Gemüsesortiment aus Zucchini, Auberginen, Kartoffeln, Paprika und Möhren

## طاخن خضار مع

## لحم بالفرن

فاصولية بالحـم  
مع الرز

## Tajine. 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

## Grillspezialitäten

*Die Hauptspeisen werden mit libanesischem Reis serviert*

- |                |  |         |
|----------------|--|---------|
| كفتة غنم مشوية | <b>60. Kafta Mischwieh</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. Farruj Mischwi</b>  | 17,90 € |
|                | Zartes Hähnchen mit Knoblauch und libanesischen Gewürzen   |         |
| فري مشوي       | <b>66. Ferri Mischwi</b>   | 18,90 € |
|                | Marinierte Wachteln mit libanesischen Gewürzen und Knoblauch   |         |

## اطباق مختارة

## Kreation des Hauses

*Dies ist ein Sammelbegriff für eine gemischte Vorspeisen und Hauptspeisenplatte. (Kleine Menü)*

- |                               |   |         |
|-------------------------------|---|---------|
| طبق الأمير<br>مقبلات مع مشاوي | <b>67. L' Emir Platte</b>   | 32,90 € |
|                               | Eine Platte aus Kichererbsen- und Aubergienemus, Petersiliensalat, Rahmquark, Nusspuree, marinierte Lammkotelett, Hühnerbrustfilet und Lammfilet am Spieß |         |



## الأسماء Fisch

- سمكة حارة 70. **Samkeh Harra** 18,90 €  
Zanderfilet in einer scharfen, würzigen Sauce
- سمكة مشوية 71. **Dorade Royal** 21,90 €  
Gegrillte Dorade serviert mit zwei verschiedenen  
Soßen und geröstetem libanesischem Brot
- قريدس (جمبري) 72. **Garnelen** 25,90 €  
Riesengarnelen in einer speziellen Marinade,  
gegrillt oder gebraten, serviert mit einer  
besonderen, hausgemachten Cocktailsauce
- سلطان إبراهيم 73. **Sultan Ibrahim** 18,90 €  
Marinierte Rotbarbenfilet, gebraten serviert  
mit gebratenem libanesischem Brot

## أطباق عالمية Internationale Gerichte

- لحم فيلة بقر 75. **Rinderfilet** 23,90 €  
Gegrillt, serviert mit Kräuterbutter,  
Rösti und Salat
- ستيك بقر 76. **Rumpsteak** 21,90 €  
mit grüner Pfeffersauce, serviert mit  
Pommes frites und Salat
- لحم العجل 77. **Kalbsschnitzel** 19,90 €  
serviert mit Bratkartoffeln und Salat
- صدر دجاج 78. **Hähnchenbrustfilet** 18,90 €  
mit Champignon, Sahnesauce serviert  
mit libanesischem Reis
- سمك السلمون 79. **Lachsfilet** 19,90 €  
mit Weißweinsauce und Dill, serviert  
mit Salzkartoffeln

## الملحقات Beilagen

- رز بالشعيرية 80. **Libanesischer Reis** 6,50 €  
Basmatireis mit gerösteten Fadennudeln
- بطاطا مقلية 81. **Pommes frites** 6,50 €

## الحلويات Nachspeisen

- مهلبية 85. **Muhallabieh** 6,50 €  
Weißer libanesischer Pudding mit dem feinen Aroma von Blütenwasser, dekoriert mit gemahlene Pistazien, und Mandeln
- رز بالحليب 86. **Ruz Bil-Halib** 6,50 €  
Milchreis nach libanesischer Art
- بقلاوة 87. **Baklawa** 6,90 €  
Gemischte orientalische Gebäckstückchen
- سلطة فواكه 88. **Salatet Fawakih** 7,90 €  
Obstsalat nach Art des Hauses
- قطايف بالقشطة او بالمكسرات 89. **Katayef Bil Qeschte** 7,90 €  
Gebackene "süße Tasche" gefüllt mit einer weißen Creme (Qeschte) oder Nußmischung