



VORSPEISEN

Mazza

verschiedene vegetarische Köstlichkeiten aus Hülsenfrüchten, Gemüse, Kräutern, Pasten, Salaten, Saaten und Nüssen, veredelt mit Olivenöl und feinen libanesischen Gewürzen (1,2,3,5)

6 Schälchen

14

8 Schälchen

17



Falafel

Kichererbsen Pralinen | Tahini-Harissa Sauce | Hummus | Pflücksalat | Granatapfeldressing | Crunchy Pita (1,2,3)

13

(als Hauptgang)

17



Shmandra Ahmar

Rote Beete Carpaccio | gegrillter Ziegenkäse | Kumquats | Pastinaken
Chips | Orangencreme | Pistazien (3,4,5)

14



Hummus w Lahme

Kichererbsenpüree | Kalbsstreifen | Pinienkerne | Olivenöl | Kumin (4)

auch Vegan möglich | 7

9



Kreddes Tafaha

Tempura Garnelen | Apfel Carpaccio | Curry Sauce | Sesam (2,4,5)

10

Allergien: 1 Nüsse, 2 Getreide, 3 Milchprodukte, 4 Schalen, 5 Früchte, 6 Eier

Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt



HAUPTSPEISEN

Lahme w Jibne

Neuseeländischer Lammlachs | Schafskäse Sauce | Basilikum Pesto | geröstete Mandeln
& Cashews | Gemüse | libanesischer Butterreis ^(3,4)
alternativ mit Joghurt-Minz Sauce

31



Salamon

Lachsfilet | Limonen-Safran Sauce | Tabouléh Salat | Pastinaken
Chips | Kartoffelpüree ^(2,3)

24,5



Kalbsschnitzel Libanaise

Kalbsschnitzel | Trüffel-Kurkuma Sauce | Gemüse | Kräuter-Drillinge ^(2,3)
Vegetarisch möglich mit Blumenkohl Schnitzel | 19

25



Dajaj

Französische Maispoularde | Halloumi
Füllung | Sesamkruste | Granatapfel-Thymian Sauce | Gemüse | Kurkuma Reis
^(3,4,5)
Vegetarisch möglich mit gegrilltem Halloumi & gebackenen Schafskäse | 19

23,5



Makloubé

Auberginen-Zimtreis Duett | Joghurt-Minz Sauce | Datteln |
Nüsse | Granatapfelkerne | Gemüse ^(1,3)
auch mit Lammfilet möglich | 26

19,5



Batta

Barbarie Entenbrust | Pistazien Topping | Orangen-Aprikosen Sauce | Gemüse |
Piment-Zimt Reis ^(4,5)

24

Allergien: 1 Nüsse, 2 Getreide, 3 Milchprodukte, 4 Schalen, 5 Früchte, 6 Eier

Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt



MENÜ L'EMIR

Mazza

verschiedene vegetarische Köstlichkeiten aus Hülsenfrüchten, Gemüse, Kräutern, Pasten, Salaten, Saaten und Nüssen, veredelt mit Olivenöl und feinen libanesischen Gewürzen (1,2,3,5)

4 Schälchen



Tempura Garnelen | Apfel-Curry Sauce | Kartoffel-Mandel Pralinen (2,4)



Lammfilet | Joghurt-Minz Sauce | Piment-Zimt Reis | Gemüse (3)



Hausgemachtes Eis | Baklava (3,4)



Arabischer Mokka oder Espresso



45 | pro Person

Änderung des Hauptgangs auf Wunsch möglich

Allergien: 1 Nüsse, 2 Getreide, 3 Milchprodukte, 4 Schalen, 5 Früchte, 6 Eier

Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt