



# Zwei Personen



## Kalte Mezze

Vegan

*Zwei* Personen Platte mit acht verschiedene kalte Mezze

Gefüllte Auberginen mit Walnuss • Petersiliensalat mit Tomaten, Minze, Lauch & Olivenöl  
Walnusspaste mit rote Paprika • Blumenkohl mit kulinarischer Sesamorangensauce  
Weinblätter mit Tomaten, Reis & Petersilie • Löwenzahn mit Zwiebeln & Olivenöl  
Hummus Classica mit Sesamsauce • Artischockenherzen mit Olivenöl & Zitrone

39,90

## Warme Mezze

*Zwei* Personen Platte mit acht verschiedene warme Mezze <sup>1,12</sup>

Gehacktes aus Lamm & Kalb im Brot getoastet • Blätterteig mit drei verschiedenen Käse  
Teigtaschen mit Spinat • Würstchen aus Kalb & Lamm • Gegrillte Hähncheninfiles  
Gebratene Korianderkartoffelwürfel • Eine exotische raffinierte Knoblauchcreme  
Falafel mit Koriander, dazu Rüben & eine orientalische Sesamorangensauce

39,90

## Vom Lavasteingrill

*Zwei* Personen Platte mit drei verschiedene Fleischspieße <sup>12</sup>

Kafta Spieß aus gehacktem Hähnchenfilet, Kafta Spieß aus gehacktem Lamm & Kalb  
Hähnchenfilet Spieß gewürfelt, anschließend mit Peperoni, Zwiebeln & Tomaten  
auf orientalischen Aromabeet gegrillt, dazu Gemüsereis mit echtem Safran & eine  
Schale würzige Korianderkartoffelwürfel mit exotischer Knoblauchcreme

59,90

## Royal Vom Lavasteingrill

*Zwei* Personen Platte mit vier verschiedene Fleischspieße <sup>12</sup>

Zartes Lamm Spieß würzig mariniert, Kafta Spieß aus gehacktem zartem Kalb & Lamm  
Hähnchenfilet Spieß gewürfelt & ein gehacktes Hähnchenfilet Spieß, anschließend  
mit grüner Peperoni, Zwiebeln, Tomaten auf orientalischen Aromabeet gegrillt  
dazu Safrangemüsereis, Korianderkartoffelwürfel & Schale Knoblauchcreme

79,90

## Lammkarree Vom Lavasteingrill

*Zwei* Personen Platte Lammkarree nach libanesischer Art

Würzig mariniert & gegrillt, anschließend auf Gemüse Couscous aus Auberginenwürfel  
Blumenkohl, Kartoffelscheiben, Zucchini, Möhren, Paprika, mittelscharfer Peperoncini  
Paprikamark, Granatapfelkernen, Gewürze mit Cherrytomaten & Granatapfelsauce  
dazu eine Schale aromatische Knoblauchcreme & Schale Sesamorangensauce

79,90

## Riesengarnelen Vom Lavasteingrill

*Zwei* Personen Platte Riesengarnelen nach libanesischer Art

Würzig mariniert & gegrillt, anschließend auf Gemüse Couscous aus Auberginenwürfel  
Blumenkohl, Kartoffelscheiben, Zucchini, Möhren, Paprika, mittelscharfer Peperoncini  
Paprikamark, Granatapfelkernen, Gewürze mit Cherrytomaten & Granatapfelsauce  
dazu eine Schale aromatische Knoblauchcreme & Schale Sesamorangensauce

79,90

## Fischparadies auf Safrangemüsereis

*Zwei* Personen Platte mit vier verschiedenen Fisch Filets

Mediterrane Lachsfilets, Atlantik Tropenzungenfilets, Zanderfilets & Viktoriabarschfilets  
in einer Marinade zubereitet & gebraten, anschließend auf echten Safrangemüsereis  
mit Granatapfelkernen, dazu arabische würzig gebratene Korianderkartoffelwürfel  
eine Schale aromatische Knoblauchcreme & eine Schale Sesamorangensauce

69,90



## Suppen Vegan

Shorbat Adas 1 7,90

Orientalische Linsensuppe mit Möhren, Kartoffelpüree Tomatenmark, Kreuzkümmel, Paprikamark & rote Linsen anschließend mit frisch geröstetem Pitabrot & exotischen Granatapfelkernen, gevirtelte Zitronenscheiben garniert

Shorbat Khoudar 2 7,90

Herzhafte Gemüsesuppe mit Granatapfelloch, Petersilie Zucchini, Sellerie, Möhren, Blumenkohl, Kartoffeln, Erbsen Ingwer, Paprika, Lauchzwiebeln, Peperoncini & Olivenöl anschließend mit exotischen Granatapfelkernen garniert

## Lavasteingrill

Chicken Kafta<sup>12</sup> 5 22,90

Gehacktes Hähncheninnenfilet Spieß mit Paprika mix Petersilie, Peperoncini, Zwiebeln & Gewürzen angemacht anschließend auf Gemüse mit Granatapfel, Tomatensauce gegrillt, dazu Safranreis & eine exotische Knoblauchcreme

Chicken Taouk 6 24,90

Hähncheninnenfilet Spieß gewürfelt & würzig mariniert anschließend mit grüner Peperoni & Tomaten auf einem orientalischen Aromabeet gegrillt, dazu würzig gebratene Korianderkartoffelwürfel & eine Schale Knoblauchcreme

Chicken Safran 7 24,90

Hähnchenbrustfilet Medaillons in arabischer Marinade eingelegt, anschließend mit grüner Peperoni & Tomaten auf arabischen Gemüsereis mit echtem Safran gegrillt, dazu Granatapfelkerne & eine Schale feine Knoblauchcreme

Chicken Exotique 8 24,90

Hähnchenbrustfilet Medaillons mit arabischer Marinade auf exotischer süß-saurer Granatapfelsauce zart gegrillt dazu knusprige, gebratene Korianderkartoffeln in Würfel geschnitten & eine Schale kulinarische Knoblauchcreme

## Kalbsfleisch

Yachnet Bamyia 13 27,90

Kalbsfleisch mit frischem Kardamom butterzart gebacken anschließend auf libanesisches Okraschotengemüse mit Koriander, Peperoncini, Gewürzen & Cherrytomatensauce dazu Schale arabischen Gemüsereis mit echtem Safran

Yachnet Fasuliya 14 27,90

Kalbsfleisch mit frischem Kardamom butterzart gebacken anschließend auf libanesischen weißen Riesenbohnen mit Koriander, Peperoncini, Gewürzen & Cherrytomatensauce dazu Schale arabischen Gemüsereis mit echtem Safran

Yachnet Qadmous 15 27,90

Kalbsfleisch mit frischem Kardamom butterzart gebacken anschließend auf ein Gemüsetopf aus Kartoffeln, Möhren Prinzessbohnen, Korinader, Erbsen & Cherrytomatensauce dazu Schale arabischen Gemüsereis mit echtem Safran

Yachnet SabaneKh 16 27,90

Kalbsfleisch mit frischem Kardamom butterzart gebacken anschließend auf einem gebratenen frischen Blattspinat mit Koriander, Peperoncini & exotischen Spezialgewürzen dazu Schale arabischen Gemüsereis mit echtem Safran



## Vom Chefkoch

Lahma Khoudar 3 24,90

Kalbs-, Lammspitzen mit Spitzgemüse, Paprika, Zucchini Kartoffeln, Auberginen, Blumenkohl, Peperoncini, Zwiebeln Koriander & Granatapfelsauce gebraten, anschließend auf Reis mit echtem Safran & eine Schale Knoblauchcreme

Kebbeh Labaniya<sup>12</sup> 4 24,90

Bällchen aus Weizengrütze mit gehacktem Lamm & Kalb Walnuss & Zwiebeln gefüllt, anschließend mit Auberginen Zucchini & Granatapfelkernen in einer Joghurtminzsauce eingelegt, dazu exotischer Gemüsereis mit echtem Safran

## Lavasteingrill

Kafta Mashwiya<sup>12</sup> 9 24,90

Gehackter Kalbs & Lamm Spieß mit Petersilie, Zwiebeln Paprika mix & Gewürzen angemacht, anschließend mit Tomaten & Peperoni auf Gemüsereis mit echtem Safran Granatapfelkernen gegrillt, dazu Schale Knoblauchcreme

Lahma Mashwiya 10 33,90

Zartes Lammspieß mariniert, anschließend mit Peperoni Tomaten & Zwiebeln, auf einem arabischem Aromabeet gegrillt, dazu würzig, gebratene Korianderkartoffelwürfel und eine Schale kulinarische raffinierte Knoblauchcreme

Riyash Mashwiya 11 39,90

Zartes Lammkarree mariniert, anschließend mit Peperoni Tomaten & Zwiebeln, auf einem arabischem Aromabeet gegrillt, dazu würzig, gebratene Korianderkartoffelwürfel und eine Schale kulinarische raffinierte Knoblauchcreme

Tashkila Mashwiya<sup>12</sup> 12 39,90

Mixgrill aus Lammkarree, Hähnchenfiletsteak & gehacktes Spieß aus Kalb & Lamm mit Petersilie, Paprika, Zwiebeln angemacht, anschließend mit Peperoni & Tomaten gegrillt dazu Korianderkartoffelwürfel, Schale Knoblauchcreme

## Lammfleisch

Shish Barak<sup>12</sup> 17 22,90

Hausgemachte Teigtaschen mit gehacktem Lammfleisch und Spezialgewürze gefüllt, anschließend mit Auberginen Zucchini & Granatapfelkernen in einer Joghurtminzsauce eingelegt, dazu arabischer Gemüsereis mit echtem Safran

Kharouf Tahina 18 29,90

Gebackener Lammfleisch auf Sesamorangensauce mit Auberginen, Kartoffeln, Peperoncini, Granatapfelkernen Zucchini, Paprika & Möhren, dazu eine Schale arabischen Reis mit echtem Safran und frisch gerösteten Mandeln

Kharouf Mahshi 19 29,90

Lammfleisch mit frischem Kardamom butterzart gebacken anschließend auf arabischen Gemüsereis mit Safran und gerösteten Mandeln, dazu gegrillte Fleischtomaten, grüne Peperoni & eine Schale feine raffinierte Knoblauchcreme

Maqluba Oriental 20 33,90

Lammfleisch mit frischem Kardamom butterzart gebacken anschließend auf Gemüsereistopf aus Möhren, Paprika Auberginen, Blumenkohl, Kartoffeln, Peperoncini, Safran Zucchini, gerösteten Mandeln & Schale Knoblauchcreme



## Chicken Leber

Chicken Classica 21 22,90

Hühnerleber mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Zimtstange Kreuzkümmel, Kardamom & Zitrone würzig zart gebraten dazu knusprige, gebratene Korianderkartoffeln in Würfel geschnitten & eine Schale kulinarische Knoblauchcreme

Chicken Rumman 22 22,90

Hühnerleber mit exotischen süß saurer Granatapfelsauce zart gebraten, anschließend mit Granatapfelkernen garniert dazu knusprige, gebratene Korianderkartoffeln in Würfel geschnitten & eine Schale kulinarische Knoblauchcreme

## Hackfleisch

Kafta Classica<sup>12</sup> 25 24,90

Kalbs & Lamm mit Paprika mix, Petersilie, orientalischen Spezialgewürzen & Zwiebeln angemacht, anschließend auf Tomaten & Kartoffelscheiben mit Cherrytomatensauce und exotischen Granatapfelkernen im Ofen zart gebacken

Kafta Aubergine<sup>12</sup> 26 27,90

Kalbs & Lamm mit Paprika mix, Petersilie, Spezialgewürzen angemacht, anschließend mit Spitzgemüse, Tomatensauce auf ganzer Aubergine & kulinarischen Granatapfelkernen im Ofen gebacken, dazu Gemüsereis mit echtem Safran

Kafta Schafskäse<sup>12</sup> 27 27,90

Kalbs & Lamm mit Paprika mix, Petersilie, orientalischen Spezialgewürzen & Zwiebeln angemacht, anschließend mit Auberginen, Kartoffeln, Zucchini und Tomatensauce mit Schafskäse & Granatapfelkernen im Ofen überbacken

Kafta Mozzarella<sup>12</sup> 28 27,90

Hähncheninnenfilet mit Paprika mix, Petersilie, arabische Spezialgewürzen & Zwiebeln angemacht, anschließend mit Zucchini, Auberginen, Kartoffelscheiben, Granatapfel Cherrytomatensauce & Mozzarellakäse im Ofen überbacken

## Fischgerichte

Sardin Khoudar 33 22,90

Frittierte Sardellen auf Gemüse Couscous aus Kartoffeln Auberginen, Blumenkohl, Zucchini, Möhren, Paprika mix Weizengrütze & Cherrytomatensauce mit kulinarischen Granatapfelkernen, dazu eine Schale Sesamorangensauce

Samaket Bamya 34 27,90

Viktoriabarschfilets gebraten anschließend auf exotische Okraschoten Gemüse, Granatapfellok & Koriander mit raffinierten Cherrytomatensauce & Granatapfelkernen dazu Schale arabischen Gemüsereis mit echtem Safran

Samaket Hindbe 35 27,90

Atlantik Tropenzungenfilets zart gebraten anschließend auf Löwenzahn mit mini Zwiebeln & Granatapfelkernen dazu knusprige, gebratene Korianderkartoffeln in Würfel geschnitten & eine Schale kulinarische Knoblauchcreme

Samaket Sabanekh 36 27,90

Zanderfilets auf gebratenem Blattspinat mit Koriander und kulinarische Granatapfelkernen zart gebraten, dazu Korianderkartoffelwürfel mit mittelscharfer Peperoncini und eine Schale raffinierte aromatische Knoblauchcreme



## Chicken Filets

Chicken Khoudar 23 22,90

Hähnchenbrust Spitzen mit Spitzgemüse, Paprika, Zucchini Kartoffeln, Auberginen, Blumenkohl, Peperoncini, Zwiebeln Koriander & Granatapfelsauce gebraten, anschließend auf Safranreis mit Granatapfelkernen, dazu Knoblauchcreme

Chicken Maqluba 24 26,90

Hähncheninnenfilet Streifen mariniert & zart gebraten anschließend auf Gemüsereistopf aus Möhren, Paprika Auberginen, Blumenkohl, Kartoffeln, Peperoncini, Safran Zucchini, gerösteten Mandeln & Schale Knoblauchcreme

## Couscous

Couscous Vegan 29 20,90

Gemüse Couscous aus vorgekochter Weizengrütze mit Auberginen, Blumenkohl, Kartoffeln, Möhren, Peperoncini Zucchini, Paprika & Granatapfel mit Cherrytomatensauce anschließend mit exotischen Granatapfelkernen garniert

Couscous Chicken 30 26,90

Hähnchenfiletstreifen würzig zart gebraten, anschließend auf Gemüse Couscous aus Auberginen, Paprika, Möhren Zucchini, Blumenkohl, Kartoffeln & Cherrytomatensauce mit Granatapfelkernen, dazu exotische Knoblauchcreme

Couscous Fischfilets 31 34,90

Fisch Filets mix Tropenzungenfilet, Lachsfilet, Zanderfilet Viktoriabarschfilet gebraten, anschließend auf Couscous aus Auberginen, Blumenkohl, Kartoffeln, Möhren, Paprika Zucchini & Granatapfelkernen mit Cherrytomatensauce

Couscous Kardamom 32 33,90

Lammfleisch mit Kardamom gebacken, anschließend auf Gemüse Couscous aus Kartoffelscheiben, Möhren, Paprika Zucchini, Auberginen, Peperoncini & Granatapfelkernen mit Cherrytomatensauce, dazu Schale Knoblauchcreme

## Fischgerichte

Salmon Harra 37 29,90

Lachsfilet auf Gemüsebeet aus Paprika, Möhren, Zucchini Auberginen, Peperoncini, Granatapfelkernen & einer feinen Cherrytomatensauce würzig gebraten, dazu eine Schale kulinarischen Reis mit Spezialgewürzen & echtem Safran

Salmon Tahina 38 29,90

Lachsfilet auf exotische Sesamorangensauce gebraten mit Auberginen, Kartoffeln, Peperoncini, Granatapfelkernen Zucchini, Paprika & Möhren, dazu eine Schale arabischen Reis mit echtem Safran und frisch gerösteten Mandeln

Orient Fischfilet 39 34,90

Fisch Filet mix aus Zanderfilet, Atlantik Tropenzungenfilet Lachsfilet, Viktoriabarschfilet gebraten anschließend auf Gemüsereis mit echtem Safran und Granatapfelkernen dazu eine Schale feine orientalische Sesamorangensauce

Graydes Maqluba 40 39,90

Riesengarnelen mit Rosmarin, Chili mariniert & gegrillt anschließend auf Gemüsereistopf aus Möhren, Paprika Auberginen, Blumenkohl, Kartoffeln, Peperoncini, Safran Zucchini, gerösteten Mandeln & Schale Knoblauchcreme

## Kalte Mezze

- Labna **Vegetarisch** 41 9,90  
Hausgemachter abgetropfter feincremiger Quarkkäse mit kulinarischen Granatapfelkernen, Schwarzkümmel Olivenöl, grüne Oliven, getrocknete und frische Minze
- Hindbe **Vegan** 42 9,90  
Hindbe orientischer frischer vorgekochter Löwenzahn anschließend mit Olivenöl & Gemüsezwiebeln gebraten dazu Zitronenscheiben & gerösteten Gemüsezwiebeln
- Magdous **Vegan** 43 9,90  
Baby Auberginen nach arabischer Art mit mittelscharfer Peperoncini, Paprika, Walnuss, exotische Spezialgewürze gefüllt, anschließend in Olivenöl für lange Zeit eingelegt
- Mohamara **Vegan** 44 9,90  
Cremepaste aus gegrillte rote Paprika mit fein gehackten Walnüssen, Kreuzkümmel, mini Peperoncini, Paprikamark Olivenöl mit exotischen Granatapfeldressing angemacht
- Warak Inab **Vegan** 45 9,90  
Hausgemachte Weinrebenblätter mit Lauchzwiebeln Zitrone, Petersilie, frischer Minze, orientalischen Reis Fleischtomaten mit Olivenöl und Granatapfeldressing
- Baba Ghannoush **Vegan** 46 9,90  
Auberginenpüree nach orientischer Art zubereitet mit Sesam und Zitronensaft, püriert, anschließend mit Olivenöl & kulinarischen Granatapfelkernen garniert
- Hummus Classica **Vegan** 47 9,90  
Classica arabischer Hummus zubereitet aus pürierten fein geschälten Kichererbsen mit leichtem Knoblauch Zitrone, Natron & Sesam angemacht, dazu Olivenöl
- Hummus Limonana **Vegan** 48 9,90  
Arabischer Hummus zubereitet aus pürierten, geschälten feinen Kichererbsen mit frischer Minze, Zitrone, Natron leichtem Knoblauch & Tahini angemacht, dazu Olivenöl

## Salatspezialitäten

- Fatoush Salat **Vegan** 49 9,90  
Römer, Feldsalat, Lauchzwiebeln, Radieschen, Petersilie Gurke, Paprika mix, Cherrytomaten, Minze, Zitronensaft Olivenöl & Granatapfelsauce, dazu geröstetes Fladenbrot
- Qadmous Salat **Vegan** 50 9,90  
Baby Auberginenpüree mit Cherrytomaten, frische Minze Paprika mix, glatte Petersilie, mini Zwiebeln, Rote Beete Granatapfelkernen & exotische Sesamorangensauce
- Chmandar Salat<sup>1</sup> **Vegan** 51 9,90  
Rote Beete auf Wildkräutersalat mit Petersilie, Zwiebeln Rucola, exotischen Granatapfellok, Granatapfelkernen Cherrytomaten & Oliven mit Zitronen Olivenöl Marinade
- Tabbouleh Salat **Vegan** 52 9,90  
Fein gehackte Petersilie mit Cherrytomaten, Zitrone Minze, Lauchzwiebeln, exotischen Granatapfelkernen Weizengrütze, Olivenöl & knackigen Chicorée Blätter
- Kharschouf Salat **Vegan** 53 9,90  
Artischockenherzen & eingelegte, gefüllte Aubergine mit Walnuss, Peperoncini & rote Paprika, dazu Wildkräutersalat mit Cherrytomaten & einer Zitronen Olivenöl Marinade
- Halloumi Käse Salat **Vegetarisch** 54 14,90  
Gebratener Halloumi aus Schafs, Ziegen & Kuhmilch mit Schwarzkümmel auf Wildkräutersalat, Rucola, Zwiebeln Tomaten, Rote Beete, Zitrone, Olivenöl, Granatapfelsauce
- Schanklisch Käse Salat **Vegetarisch** 55 14,90  
Schafskäsebällchen auf Wildkräutersalat, Sesamkernen Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Zitronen, Oliven, Rote Beete Thymian, Olivenöl, Granatapfellok & Granatapfelkernen

## Warme Mezze

- Falafel<sup>1</sup> **Vegan** 56 9,90  
Fünf Stück Bratlinge Falafel aus Kichererbsen, Kräutern frischem Koriander, Gemüsezwiebeln, Sesamkernen, dazu Sesamsauce und weissen Rüben mit roter Beete gefärbt
- Batata Harra **Vegan** 57 9,90  
Kartoffeln in Würfeln geschnitten mit mittelscharfer mini Peperoncini, frischem Koriander, leichtem Knoblauch und orientalischen Kräutern würzig knusprig gebraten
- Sawda Classica 58 9,90  
Hähnchenleber mit orientalischen Spezialgewürzen Gemüsezwiebeln, frische Lorbeerblättern, Zimtstangen Kreuzkümmel & Zitronenscheiben würzig zart gebraten
- Sardin Mediterran 59 9,90  
Sardellen aus dem Mittelmeer in Weizenmehl frittiert dazu geröstetem arabischen Fladenbrot & einer Schale feinen kulinarischen Sesamorangensauce zum Dippen
- Sawda bil Rumman 60 9,90  
Hühnerleber mit exotischen süß saurer Granatapfelsauce Zimtstangen, Lorbeerblättern & Zitronenscheiben zart gebraten, anschließend mit Granatapfelkernen garniert
- Hummus bil Lahma 61 14,90  
Lamm & Kalbspitzen mit gerösteten Pinienkernen zart gebraten, anschließend auf fein püriertem Hummus mit Zitronensaft, Natron, Sesam & leichtem Knoblauch
- Kebbeh bil Rumman<sup>12</sup> 62 14,90  
Bällchen aus Weizengrütze mit Lamm & Kalb, Zwiebeln Walnüssen & orientalischen Gewürzen gehackt & gefüllt anschließend knusprig frittiert, dazu Granatapfelsauce
- Makanek bil Rumman<sup>12</sup> 63 14,90  
Marinierte mini Würstchen aus zartem Kalb & Lamm mit orientalischen Spezialgewürzen gefüllt, anschließend mit süß sauren Granatapfelsauce & Zitrone gebraten

## Teigtaschenfüllung

- Arayes Sucuk<sup>12</sup> 64 9,90  
Gehacktes Lamm & Kalb mit Paprikamark, Knoblauch Spezialgewürzen angemacht & mariniert, anschließend in einem Taschenbrot getoastet, dazu wilde Gurken
- Arayes Spezial<sup>12</sup> 65 9,90  
Gehacktes Lamm & Kalb mit Zwiebeln, Petersilie, Paprika Spezialgewürzen angemacht & in einem Taschenbrot mit Mozzarella getoastet, dazu arabische wilde Gurken
- Arayes Halloumi **Vegetarisch** 66 9,90  
Halloumi halbfester Schnittkäse, bestehend aus drei Sorten, Schafs, Ziegen, Kuhmilch mit Schwarzkümmel in einem Taschenbrot getoastet, dazu wilde Gurken
- Sambusik bil Jubna **Vegetarisch** 67 9,90  
Hausgemachter Blätterteig gefüllt mit Käsemischung aus Edamer, Mozzarella und Weißkäse mit frische Minze Schwarzkümmel & Sesamkernen, anschließend frittiert
- Sambusik Qadmous **Vegetarisch** 68 9,90  
Hausgemachte Spezialteigtaschen & baby Blattspinat mit Edamer, Mozzarella & Weißkäse, Zwiebeln, Zitrone Schwarzkümmel & Olivenöl gefüllt, anschließend frittiert
- Sambusik Sabanekh **Vegan** 69 9,90  
Hausgemachte Spezialteigtaschen gefüllt mit frischem Babyspinat, Olivenöl, orientalischen Zitronenbaumgewürz Gemüsezwiebeln & Zitronensaft, anschließend frittiert
- Sambusik bil Lahma<sup>12</sup> 70 9,90  
Hausgemachte Spezialteigtaschen mit fein gehacktem Lamm & Kalb, Paprika mix, arabischen Spezialgewürzen Petersilie & mini Zwiebeln gefüllt, anschließend frittiert



41



42



43



44



45



46



47



48



49



50



51



52



53



54



55



56



57



58



59



60



61



62



63



64



65



66



67



68



69



70

## Desserts

**Ashtaliye 71** 9,90  
Ricotta, Milchcreme & Mastix aus dem Mastixstrauch als Panna cotta nach original arabischer Art zubereitet anschließend mit gehackten Pistazien, Rosenwasser Orangenblüten & eingelegten ganzen Mandeln garniert

**Atayef Vegan 72** 9,90  
Walnussteigtaschen mit Mastix aus dem Mastixstrauch in knusprigem Teig gefüllt, anschließend mit gehackten Pistazien, Rosenwasser & feinen Orangenblüten garniert Feine Desserts werden als warme Nachspeisen serviert



71

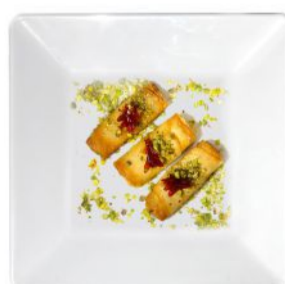


72

## Desserts

**Senud el Set 73** 9,90  
Hefeteigröllchen mit Milchrahm und Mastix aus dem Mastixstrauch gefüllt, anschließend mit exotisch grünen Pistazien, Rosenwasser & feine Orangenblüten garniert Feine Desserts werden als warme Nachspeisen serviert

**Pancake Cheese 74** 9,90  
Geriebene Käsemischung Morzarella & Weißkäse, Mastix in Teigtasche mit Sesamkernen gebacken, anschließend mit Rosenwasser, Pistazien & Orangenblüten garniert Feine Desserts werden als warme Nachspeisen serviert



73



74

## Kaffee - Mokka

Tasse Kaffee alla Crema Italienisch<sup>2</sup> 3,90  
Tasse Espresso alla Crema Italienisch<sup>2</sup> 3,90  
Tasse Espresso Macchiato Italienisch<sup>2</sup> 3,90  
Tasse Cappuccino Crema Italienisch<sup>2</sup> 4,50  
Glas Latte Macchiato Crema Italienisch<sup>2</sup> 5,50  
Glas Heiße Schokolade mit Milch & Sahne 5,50  
Kanne Arabischer Mokka mit Kardamom<sup>2</sup> 5,50

## Tee Kanne

Kanne frischer Minze Tee 5,50  
Kanne frischer Ingwer Tee  
Kanne frischer Grüner Tee<sup>2</sup>  
Kanne frischer Kräuter Tee  
Kanne frischer Kamillen Tee  
Kanne frischer Schwarzer Tee<sup>2</sup>  
Kanne frischer Schwarzer, Minz Tee<sup>2</sup>



# Qadmous Cocktailbar

## 0,0 Alkohol



0,4

Jallab <sup>1,4</sup> 7,90  
Dattelschorle mit eingelegten Mandeln, Pinienkernen Pistazien, Rosinen, crushed ice, Geschmacklich : süß

Maracas <sup>5,11</sup> 7,90  
Ananassaft, Orangensaft, Kirschsirup, Maracujasirup gepresster Limettensaft, Mangonektar, crushed ice

Ipanema <sup>1</sup> 7,90  
Minzblätter, geviertelte gepresste Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale, crushed ice und geschüttelt

Mosquito <sup>1,3</sup> 7,90  
Minzblätter, geviertelte gepresste Limetten, brauner Rohrzucker, Tonic Water, crushed ice & geschüttelt

First Love <sup>1,4,5,11</sup> 7,90  
Ananassaft, Maracujanektar, Melone & Erdbeersirup Mangonektar, Limettensaft, crushed ice, geschüttelt

Sportsman <sup>1,4,5,11</sup> 7,90  
Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Erdbeersirup Apfelsaft, Grenadinesirup, crushed ice & geschüttelt

Coconut Kiss <sup>1,4,5,11</sup> 7,90  
Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Erdbeersirup Sahne, Grenadinesirup mit crushed ice & geschüttelt

Tropical Heat <sup>5</sup> 7,90  
Ananassaft, Orangensaft, Apfelsaft, Maracujanektar Mangonektar, Limettensaft, crushed ice, geschüttelt

Lemon Orange<sup>1</sup> 7,90  
Frischer Zitronen und Orangensaft mit Braunem Zucker frischer Minze, Ingwer, Rosenwasser und crushed ice



0,4

Maracu <sup>1,4</sup> 7,90  
Maracujanektar, Ginger Ale, Sprudelwasser, gepresste Limetten, frische Limettenscheiben und crushed ice

Big Apple <sup>5</sup> 7,90  
Limetten, Orangen geviertelt mit Rohrzucker gepresst Apfelsaft, Orangenscheibe, crushed ice & geschüttelt

Anastasia <sup>1,5</sup> 7,90  
Ananassaft, Orangensaft, Apfelsaft, Maracujanektar frisch gepresster Limettensaft, Ginger Ale, crushed ice

Red Moon <sup>1,3,4,11</sup> 7,90  
Kirschnektar, Bananennektar, Mangonektar, frischer Limettensaft, Tonic Water, Grenadinesirup, Eiswürfel

Platzverweis 7,90  
Geviertelte gepresste Limetten mit braunem Zucker Maracuja und Kirschnektar, Mineralwasser, Eiswürfel

Summer Love <sup>1,4</sup> 7,90  
Ginger Beer, frischer gepresster Zitronensaft, Zucker Minzstängel, Limetten, crushed ice und geschüttelt

Mikoko Cooler <sup>1,4,11</sup> 7,90  
Kokosmilch & Kokoscreme, Waldmeistersirup, frisch gepresster Limettensaft, mit Eiswürfel & geschüttelt

Shirley Temple <sup>1,4,11</sup> 7,90  
Ginger Ale, Zitronenlimonade, frischer Zitronensaft Grenadinesirup, Cocktailkirsche, Eiswürfel, gerührt

Red Granatapfel<sup>1</sup> 7,90  
Granatapfelsirup, frische Limonade mit Sprudelwasser Orangenscheiben, Minze, Granatapfelkerne, crushed ice

### Frisch Gepresstes

Frisch gepresster Apfelsaft	0,20 l	4,90	0,30 l	6,90
Frisch gepresster Möhrensaft	0,20 l	4,90	0,30 l	6,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	4,90	0,30 l	6,90
Frisch gepresster Grapefruitsaft	0,20 l	4,90	0,30 l	6,90
Frisch gepresster Apfel Möhrensaft	0,20 l	4,90	0,30 l	6,90
Frisch gepresster Orangen Möhrensaft	0,20 l	4,90	0,30 l	6,90



### Softgetränke <sup>1,2,3,5</sup>

Bitter Lemon - Ginger Ale - Tonic Water - Wild Berry	0,20 l	3,60	0,30 l	4,90
Cola - Fanta - Sprite - Spezi - Jogurtdrink - Coca Cola Zero	0,20 l	3,60	0,30 l	4,90
Bananennektar - Maracujanektar - Kirschnektar - Mangonektar	0,20 l	3,90	0,30 l	5,60
Orangensaft - Tomatensaft - Ananassaft - Apfelsaft - Grapefruitsaft	0,20 l	3,90	0,30 l	5,60
Rhabarberschorle - Grapefruitschorle - Apfelsaftschorle - Fruchtschorle	0,20 l	3,60	0,30 l	4,90
Energy Getränk - Jaguar - Red Bull - Red Bull Zero - Red Bull Aprikose	0,25 l	6,90	0,30 l	7,90
Gerolsteiner Premium Mineralwasser mit Sprudel - Naturell - Medium	0,25 l	3,30	0,75 l	7,90

# Qadmous Cocktailbar

## mit Alkohol



Mojito <sup>1</sup> 12,90

Havana Club 7 Jahre mit gepressten Limetten, braunem Rohrzucker, Minzblätter, Sodawasser & crushed ice

Boston <sup>1,4,11</sup> 13,90

Gordons Gin, Roner Aprikosenlikör, Grenadinesirup Calvados, Limettensaft mit crushed ice, geschüttelt

Negroni <sup>1,4</sup> 12,90

Gordons Dry Gin 47,3 %, Martini Rosso, roter Vermouth Campari, Orangenscheibe, große Eiswürfel, gerührt

Touch Down <sup>1,4,5,11</sup> 12,90

Beluga Vodka 40%, Aprikosenlikör, Maracujanektar Orangensaft, Zitrone, Grenadinesirup & crushed ice

Whiskey Sour <sup>1</sup> 12,90

Makers Mark Whiskey, Zuckersirup, frisch gepresster Zitronensaft, Zitronenscheibe und große Eiswürfel

Cosmopolitan <sup>1</sup> 12,90

Beluga Vodka 40%, Orangenlikör Cointreau 40%, frisch gepresster Zitronensaft, Cranberrynektar & geschüttelt

Watermelon Man <sup>1,5,11</sup> 12,90

Grey Goose Vodka 40%, Melonenlikör, Orangensaft Zitrone, Grenadinesirup mit crushed ice, geschüttelt

Long Island Iced Tea <sup>1,2,4</sup> 14,90

Grey Goose Vodka 40%, Bacardi Superior, Triple Sec Sauza Tequila, Limettensaft, Coca Cola, crushed ice

Strawberry Caipirinha <sup>1,4,11</sup> 12,90

Pitu Cachaca mit frisch gepressten Limetten, braunem Rohrzucker, Erdbeersirup, Erdbeeren & crushed ice

Mai Tai <sup>1,4,11</sup> 14,90

Bacardi Superior, Captain Morgan 73%, Mandelsirup Triple Sec, Limetten & Orangensaft und crushed ice

Margarita <sup>1</sup> 12,90

Tequila Hornitos 38%, Cointreau 1849 Orangenlikör frischer Limettensaft, Limettenscheibe, crushed ice

Caipirinha <sup>1</sup> 12,90

Cachaca Bacardi Superior mit gepressten Limetten braunem Rohrzucker, Limettenscheibe, crushed ice

Cuba Libre <sup>1,2</sup> 12,90

Havana Club, Coca Cola, geviertelte frisch gepresste Limetten, Limettenscheibe, crushed ice, geschüttelt

Pina Colada <sup>1,5,11</sup> 12,90

Bacardi Superior Rum 44,5%, Kokossirup, Ananassaft Sahne, Ananasscheibe mit crushed ice, geschüttelt

Moscow Mule <sup>1</sup> 13,90

Beluga Vodka 40%, Ingwer Ginger Beer, gepresster Limettensaft, Gurkenschnitze, Minze & crushed ice

Old Fashioned <sup>1,5</sup> 13,90

Bourbon Whiskey 40%, Angostura Bitters, Zuckersirup Spritzer Orangensaft, Orangenscheibe & Eiswürfel

White Russian <sup>1,2,4</sup> 12,90

Beluga Vodka 40%, Kahlua Kaffee Likör, Schuss Sahne und ganzen Kaffeebohnen, große Eiswürfel, gerührt

Cranberry Caipirinha <sup>1,4,11</sup> 12,90

Cachaca mit frisch gepressten Limetten, Rohrzucker Cranberrysirup, Granatapfelkernen, große Eiswürfel

## Weine

Roséwein, trocken

Rotwein Merlot, trocken

Weißwein Chardonnay, trocken

Libanesischer Ksara Rotwein Reserve trocken

Libanesischer Ksara Roséwein Château trocken

Libanesischer Ksara Weißwein Château trocken



0,20 l 8,90

0,20 l 8,90

0,20 l 8,90

0,20 l 11,90

0,20 l 11,90

0,20 l 11,90

Libanesischer Weißwein **0,75.** 44,90

Ksara Blanc De L'Observatoire ist eine faszinierende Mischung aus weißen Trauben Libanons, bezeichnend aus Sauvignon Blanc, Muscat & Clairette. Der Sauvignon verleiht dem außergewöhnlichen Weißwein seine feine Eleganz, der Muscat ein rundum vollblumiges Aroma

Libanesischer Rotwein **0,75** 44,90

Ksara Reserve Du Couvent. Der tief dunkle ausgeglichene libanesischen Wein aus den bekannten Reben Cabernet Sauvignon & Carignan verbindet sich eine nachhaltige elegante Gepflegtheit mit sanfter & nachklingender Feinheit. Reinheit bekannt unter seinen Konsumenten

Libanesischer Rosewein **0,75.** 44,90

Ksara Château ein erfrischender, ausgeglichener, feine und volle Roséwein, der weit über die Grenzen Libanons bei den Konsumenten hohe Anerkennung findet. Ksara Rosé bietet ein sehr bemerkenswert würziges Aroma Sein Ausdruck basiert auf Cabernet Franc und Syrah

Libanesischer Rotwein **0,75.** 88,90

Ksara Cabernet Sauvignon. Aufwendige Herstellung aus edelsten Sauvignon Trauben im libanesischen Bekaa Tal Dieser tief Purpur-Rote libanesischen Wein zeichnet sich durch seine würzig, fruchtig & sonnengereifte Weinbeerennote aus, hat Kraft & ein volles Bouquet



## Apéritif

Sherry <sup>1</sup>	0,1l	5,90
Martini <sup>1</sup>	0,1l	5,90
Prosecco	0,1l	6,90
Arak gemixt	0,1l	7,90
Hugo Spritz <sup>1</sup>	0,4l	8,90
Aperol Spritz <sup>1,3</sup>	0,4l	9,90

## Longdrinks

Gin Tonic <sup>3,5</sup>	6 cl	9,90
Whiskey Cola <sup>1</sup>	6 cl	9,90
Campari Soda <sup>1</sup>	6 cl	9,90
Wodka Orange <sup>1</sup>	6 cl	9,90
Wodka Red Bull <sup>1,2,7</sup>	6 cl	9,90
Campari Orange <sup>1,5</sup>	6 cl	9,90

## Liköre

Grand Marnier <sup>1</sup>	4 cl	7,90
Limoncino Borghi <sup>1</sup>	4 cl	7,90
Sambuca Molinari	4 cl	6,90
43 Cuarenta Y Tres <sup>1</sup>	4 cl	6,90
Baileys Irish Cream <sup>1</sup>	4 cl	6,90
Amaretto Disaronno <sup>1</sup>	4 cl	6,90

## Gin

Jin Mare	4 cl	8,90
Hendrix	4 cl	8,90
Citadela	4 cl	8,90
Mermaid Gin	4 cl	8,90
Poli Marconi 46	4 cl	8,90
London Blue Gin No.1	4 cl	8,90

## Rum

Rum El Dorado 15 <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Rum Rumbullion <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Rum Flor de Cana <sup>1</sup>	4 cl	7,90
Rum Zacapa Solera <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Rum Ron Centenario 20 <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Rum Havana Club 7 Jahre <sup>1</sup>	4 cl	7,90

## Magenbitter

Underberg <sup>1</sup>	4 cl	5,90
Jägermeister	4 cl	5,90
Kuemmerling	4 cl	5,90
Fernet Branca <sup>1</sup>	4 cl	5,90
Ramazzotti Amaro <sup>1</sup>	4 cl	5,90
Averna Amaro Siciliano <sup>1</sup>	4 cl	5,90

## Vodka

Vodka Beluga	4 cl	9,90
Vodka Absolut	4 cl	6,90
Vodka Smirnoff	4 cl	6,90
Vodka Belvedere	4 cl	9,90
Vodka Grey Goose	4 cl	9,90

## Grappa

Grappa Nonino	4 cl	9,90
Grappa Prosecco <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Grappa Bocchino <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Grappa Chardonnay <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Grappa Nardini Riserva	4 cl	9,90

## Cognac

Hennessy Fine <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Carlos Imperial <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Hine Rare VSOP <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Lepanto Solera Px <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Gran Duque Dalba <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Hine Rare Delicate <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Otard Cognac VSOP <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Rémy Martin VSOP <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Martell Medaillon VSOP <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Papidoux Calvados VSOP <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Vecchia Romagna Riserva <sup>1</sup>	4 cl	9,90

## Whiskey

Cardhu 12 Jahre <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Dimple 12 Jahre <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Talisker 10 Jahre <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Bowmore 12 Jahre <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Ballantines 12 Jahre <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Chivas Regal 18 Jahre <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Highland Park 12 Jahre <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Auchentoshan 12 Jahre <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Canadian Club 12 Jahre <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Jack Daniels Single Barrel	4 cl	9,90
Johnnie Walker Black Label <sup>1</sup>	4 cl	9,90

## Champagner

Moët & Chandon	Fl. 0,75 l	120
Pommery drapeau	Fl. 0,75 l	120
Veuve Clicquot Brut	Fl. 0,75 l	130
Veuve Clicquot Rosé	Fl. 0,75 l	160
Pommery Royal Rosé	Fl. 0,75 l	150
Moët & Chandon Rosé	Fl. 0,75 l	150

## Bier Sorten

Bitburger 0,0 Alkohol	Fl. 0,33 l	5,50
Mexikanisches Corona	Fl. 0,35 l	5,90
Köstritzer Schwarzbier	Vom Fass 0,40 l	5,90
Bitburger Premium Pils	Vom Fass 0,40 l	5,90
Benediktiner Weizenbier H.	Fl. 0,50 l	6,90
Benediktiner Weizenbier D.	Fl. 0,50 l	6,90

Restaurant Qadmous e.U.

Speisekarte ist patentrechtlich geschützt

Rechteinhaberin Rihab Jaafar • Designed by André Khalil

Alle Preise in Euro inkl. MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Qadmous auch auf [www.qadmous.de](http://www.qadmous.de) oder unserer Facebook - Instagram - Fanpage

Für weitere Informationen zu unserer Allergenen Lebensmittelkarte, sprechen Sie uns bitte an!

1 Farbstoff • 2 Koffeinhaltig • 3 Chininhaltig • 4 Konservierungsstoffe • 5 Antioxidationsmittel • 6 Süßungsmittel • 7 Taurinhaltig • 8 Geschwärtzt  
9 Geschwefelt • 11 Geschmacksverstärker • 12 Hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch • 13 Enthält eine Phenylalaninquelle • 14 Stickoxydul