

# Qadmous

## *Zwei Personen*

Kalte Mezzeplatte Vegan mit acht verschiedenen kalten Mezze.  
Gefüllte Mini Auberginen mit Walnuss • Tabouleh mit Tomaten, Minze, Lauch & Olivenöl.  
Cremepaste aus gegrillter Paprika mit Walnüssen • Blumenkohl mit Sesam Orangensoße.  
Weinblätter mit Tomaten, Reis & Petersilie • Löwenzahn mit Zwiebeln & Olivenöl.  
Hummus mit Sesammus • Artischockenherzen mit Olivenöl & Zitronenmarinade.

39,90

## *Zwei Personen*

Warme Mezzeplatte mit acht verschiedenen warmen Mezze. <sup>1,12</sup>  
Gehacktes vom Lamm & Kalb im Brot gegrillt • Blätterteigröllchen mit Käsemischung.  
Hartweizengrieß mit Karamellzwiebeln • Mini Wurst vom Kalb und Lamm • Gegrillter  
Hähnchenbrust • Gebratene Kartoffeln mit Koriander • Eine Schale Knoblauchcreme.  
Falafel Bällchen mit Koriander. Dazu servieren wir Schälchen Sesam Orangensoße.

39,90

## *Zwei Personen*

Fisch Platte mit drei verschiedenen marinierten Fischfilets.  
Bestehend aus gebratenem Lachsfilet, Doradenfilet & Zanderfilet serviert auf einem  
orientalischen Gemüsereis mit echtem persischem Safran & Granatapfelkernen  
Dazu reichen wir in Olivenöl gebratene Koriander-Kartoffeln mit Peperoncini  
Sowie eine Schale exotische Knoblauchcreme & eine Schale Sesam Orangensoße.

69,90

## *Zwei Personen*

Couscous Chicken Platte mit gegrillten Hähnchenstreifen  
auf einem Gemüse Couscous aus Hartweizengrieß, verfeinert mit Möhren, Kartoffelscheiben,  
Blumenkohl, Zucchini, Auberginen, Karamellzwiebeln, Paprikaschoten, mittelscharfer  
Peperoncini und orientalischen Gewürzen sowie exotischen Granatapfelkernen.  
Dazu reichen wir eine Schale Knoblauchcreme & eine Schale Sesam Orangensoße.

49,90

## *Zwei Personen*

Grillplatte vom Lavastein mit drei verschiedenen Spießen. <sup>12</sup>  
Ein Kaftaspieß aus Hähnchenfilet, ein Kaftaspieß aus gehacktem Lamm & Kalbsrücken,  
ein Spieß aus Hähnchenbrustwürfel, zusammen mit Tomaten, Zwiebeln & Peperoni,  
auf einem Aroma Beet gegrillt. Dazu servieren wir Safran - Gemüsereis und  
gebratene Koriander-Kartoffelwürfel sowie ein Schälchen Knoblauchcreme.

59,90

## *Zwei Personen*

Royal Grillplatte vom Lavastein mit vier verschiedenen Spießen. <sup>12</sup>  
Ein Kalbsrückenspieß, ein würziger Kaftaspieß aus fein gehacktem Lamm & Kalbsrücken,  
ein Kaftaspieß aus gehacktem Hähnchenbrust & ein Spieß Hähnchenbrustwürfel,  
zusammen mit Tomaten & Peperoni auf orientalischen Aroma Beet gegrillt. Dazu  
reichen wir Safranreis, Koriander-Kartoffelwürfel & ein Schälchen Knoblauchcreme.

79,90



# Qadmous

**Suppe Vegan 1** 8,90  
Feine libanesische Linsensuppe mit Paprikaschoten, Paprikamark, Gemüsezwiebeln, Karotten und Kartoffelpüree sowie Zitronensaft, verfeinert mit aromatischem Kreuzkümmel. Anschließend wird sie mit frisch geröstetem Fladenbrot und Granatapfelkernen veredelt.

**Suppe Vegan 2** 8,90  
Feine libanesische Bohnensuppe mit Gemüsezwiebeln, Petersilie, Koriander, Paprikamark, Granatapfeldressing & Hauch Knoblauch, verfeinert mit Peperoncini und einer feinen Cherrytomatensoße. Anschließend wird sie mit exotischen Granatapfelkernen veredelt.

## Lavastein Grill

**Kafta Taouk<sup>12</sup> 5** 23,90  
Gegrillter Spieß aus fein gehacktem Hähnchenbrustfilet, verfeinert mit Zwiebeln, Petersilie, Paprika, Granatapfel-Dressing & Gewürzen. Anschließend mit Tomaten & Peperoni gegrillt. Dazu servieren wir Gemüsereis mit Safran & Mandeln sowie Schale Knoblauchcreme.

**Kafta Tahina<sup>12</sup> 6** 25,90  
Gegrillter Spieß aus gehacktem Hähnchenbrust, serviert auf einer Sesam Orangensoße & einem Gemüsebett aus Paprika, Karotten, Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Blumenkohl & Granatapfelkernen. Dazu reichen wir Reis mit echtem Safran und gerösteten Mandeln.

**Kafta Ruman<sup>12</sup> 7** 25,90  
Gegrillter Spieß aus fein gehacktem Kalb & Lammfleisch, verfeinert mit Zwiebeln, Petersilie, Paprika, Granatapfel-Dressing & Gewürzen. Anschließend mit Tomaten & Peperoni gegrillt. Dazu servieren wir Gemüsereis mit Safran & Mandeln sowie Schale Knoblauchcreme.

**Kafta Tomato<sup>12</sup> 8** 27,90  
Gegrillter Spieß aus gehacktem Kalb und Lammfleisch, serviert auf Cherrytomatensoße & einem Gemüsebett aus Auberginen, Möhren, Zucchini, Kartoffeln, Paprika & Blumenkohl sowie Granatapfelkernen. Dazu reichen wir Weizengrieß mit karamellisierten Gemüsezwiebeln.

## Perlcouscous

**Couscous Chicken 13** 27,90  
Gebratene Hähnchenbrustfilet auf Gemüse Couscous aus feinem Hartweizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln, Kartoffelscheiben, Paprika, Karotten, Auberginen, Blumenkohl, Zucchini & Peperoncini. Dazu servieren wir ein Schälchen orientalischer Knoblauchcreme.

**Couscous Fischfilets 14** 36,90  
Gebratene Lachs-Zander & Doradenfilet, auf Gemüse-Couscous, aus Weizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln, Zucchini, Karotten, Paprikaschoten, Blumenkohl, Auberginen & Kartoffelscheiben. Dazu servieren wir ein Schälchen arabische feine Sesam Orangensoße.

**Couscous Kalbfleisch 15** 31,90  
Gegarter Honig-Kalbsbraten auf arabischem Gemüse Couscous aus Hartweizengrieß mit Karamellzwiebeln, Zucchini, Auberginen, Karotten, Kartoffeln, Paprikaschoten, Blumenkohl und Peperoncini. Dazu reichen wir ein Schälchen feine exotische Knoblauchcreme.

**Couscous Fietspitzen 16** 29,90  
Gebratene Lamm und Kalbfiletspitzen auf Gemüse Couscous aus Hartweizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln, Kartoffelscheiben, Paprika, Karotten, Auberginen, Blumenkohl, Zucchini & Peperoncini. Dazu servieren wir ein Schälchen orientalischer Knoblauchcreme.

**Batenjan Vegan 3** 22,90  
Gefüllte Aubergine mit Gemüsemix aus Paprika, Zucchini, Möhren, und Blumenkohl, auf einer Cherrytomatensoße & Kartoffelscheiben. Dazu servieren wir einen Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen, Olivenöl & Granatapfel-Dressing sowie Safran-Reis mit Mandeln.

**Couscous Vegan 4** 22,90  
Gemüse Couscous aus Hartweizengrieß & Karamellzwiebeln mit Auberginen, Blumenkohl, Zucchini, Kartoffeln, Paprika und Möhren. Dazu servieren wir einen Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen, Olivenöl, Granatapfel-Dressing & Schälchen Sesam Orangensoße.

## Lavastein Grill

**Chicken Taouk 9** 25,90  
Gegrillter Spieß aus mariniertem Hähnchenbrustfilet mit gegrillter, Peperoni und Tomaten, serviert auf einem arabischen Aroma Beet. Dazu reichen wir in Olivenöl gebratene Koriander-Kartoffelwürfel mit Peperoncini sowie eine Schale aromatischer Knoblauchcreme.

**Chicken Tahina 10** 27,90  
Gegrillte Hähnchenfilet Medaillons auf feiner Sesam Orangensoße, serviert auf einem Gemüsebett aus Kartoffelscheiben, Zucchini, Paprika, Blumenkohl, Auberginen, Möhren und Granatapfelkernen. Dazu reichen wir Reis mit echtem Safran und gerösteten Mandeln.

**Chicken Ruman 11** 27,90  
Gegrillte Hähnchenfilet Medaillons auf feiner Granatapfelsoße mit karamellisierten Äpfeln & Zwiebeln. Dazu servieren wir in Olivenöl gebratene Koriander-Kartoffelwürfel sowie einen Wildkräutersalat mit Artischocken, Granatapfel-Dressing & Schale Knoblauchcreme.

**Chicken Tomato 12** 27,90  
Gegrillte Hähnchenfilet Medaillons auf feiner Cherrytomatensoße, serviert auf einem Gemüsebett aus Auberginen, Kartoffelscheiben, Karotten, Paprika, Zucchini, Blumenkohl & Granatapfelkernen. Dazu reichen wir Hartweizengrieß mit karamellisierten Gemüsezwiebeln.

## Fischparadies

**Lachsfilet Tahina 17** 33,90  
Lachsfilet auf einer libanesisch-exotischen Sesam Orangensoße, serviert auf einem Gemüsebett aus Kartoffelscheiben, Zucchini, Paprika, Blumenkohl, Auberginen, Möhren und Granatapfelkernen. Dazu reichen wir Reis mit echtem Safran und gerösteten Mandeln.

**Garnelen Tomato 18** 39,90  
Riesengarnelen auf einer feinen libanesischen Cherrytomatensoße, serviert auf einem Gemüsebett aus Auberginen, Kartoffelscheiben, Karotten, Paprika, Zucchini, Blumenkohl & Granatapfelkernen. Dazu reichen wir Hartweizengrieß mit karamellisierten Gemüsezwiebeln.

**Zanderfilet Ruman 19** 29,90  
Zanderfilet auf einer feinen arabisch-exotischen Granatapfelsoße, serviert auf karamellisierten Apfelscheiben und Gemüsezwiebeln. Dazu reichen wir in Olivenöl gebratene Kartoffelwürfel sowie einen Wildkräutersalat, Artischocken & ein Schälchen Knoblauchcreme.

**Doradenfilet Laymun 20** 33,90  
Doradenfilet auf einer feinen arabischen Zitronencremesoße mit Cashewnüssen & Granatapfelkernen. Dazu reichen wir in Olivenöl gebratene Kartoffelwürfel sowie einen Kreativen Wildkräutersalat mit Artischocken, Granatapfel-Dressing & Schale Knoblauchcreme.

# Qadmous

**Shisch Barak<sup>12</sup> 21** 25,90  
Hausgemachte Nudelteigtaschen gefüllt mit Lamm & Kalbfleisch, serviert in einer orientalischen Joghurt-Minz-Soße mit Zucchini, Auberginen, Granatapfelkernen & Cashewnüssen. Dazu reichen wir arabischen Hartweizengrieß mit karamellisierten Gemüsezwiebeln.

**Kebeh Labnie<sup>12</sup> 22** 25,90  
Gefüllte Fleischbällchen aus Kalb & Lammfleisch mit Pinienkernen, Walnüssen, Mandeln & Gemüsezwiebeln, ummantelt mit Grießteig. Serviert in einer Joghurt-Minz-Soße mit Cashewnüssen, Zucchini, Auberginen und Granatapfelkernen. Dazu reichen wir Weizengrieß.

## Lavastein Grill

**Kalbsrückenspieß 25** 33,90  
Gegrillter Spieß aus Kalbsrücken, zusammen mit Gemüsezwiebeln, Peperoni & Fleischtomaten gegrillt, serviert auf einem Aroma Beet. Dazu reichen wir in Olivenöl gebratene Koriander-Kartoffelwürfel mit Peperoncini sowie ein Schälchen exotischer Knoblauchcreme.

**Kalbsrücken Tahina 26** 33,90  
Gegrillte Kalbsrücken Medaillons auf feiner Sesam Orangensoße, serviert auf einem Gemüsebett aus Kartoffelscheiben, Zucchini, Paprika, Blumenkohl, Auberginen, Möhren und Granatapfelkernen. Dazu servieren wir Reis mit echtem Safran & gerösteten Mandeln.

**Kalbsrücken Laymun 27** 33,90  
Gegrillte Kalbsrücken Medaillons auf feiner Zitronencremesoße mit Cashewnüssen & Granatapfelkernen. Dazu reichen wir in Olivenöl gebratene Koriander-Kartoffeln & einen kreativen Wildkräutersalat mit Artischocken, Granatapfel-Dressing & Schale Knoblauchcreme.

**Kalbsrücken Machwiy 28** 33,90  
Gegrillte Kalbsrücken Medaillons zusammen mit Fleischtomaten, Peperoni & Zwiebeln, serviert auf einem Aroma Beet. Dazu reichen wir Kräuterbutter & in Olivenöl gebratene Koriander-Kartoffeln mit mittelscharfer Peperoncini sowie ein Schälchen Knoblauchcreme.

## Schmorbraten

**Kalbsbraten Tahina 33** 29,90  
Gegarter Honig-Kalbsbraten auf feiner Sesam Orangensoße mit exotischen Granatapfelkernen & einem Gemüsebett aus Zucchini, Paprika, Kartoffeln, Auberginen, Karotten, Blumenkohl & Peperoncini. Dazu servieren wir Reis mit echtem Safran & gerösteten Mandeln.

**Kalbsbraten Tomato 34** 29,90  
Gegarter Honig-Kalbsbraten auf feiner Tomatensoße und einem Gemüsebett aus Auberginen, Kartoffelscheiben, Paprikaschoten, Zucchini, Möhren, Blumenkohl und exotischen Granatapfelkernen. Dazu reichen wir Hartweizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln.

**Kalbsbraten Ruman 35** 29,90  
Gegarter Honig-Kalbsbraten serviert auf feiner Granatapfelsoße, mit karamellisierten Apfelscheiben und Zwiebeln. Dazu reichen wir in Olivenöl gebratene Kartoffelwürfel mit Peperoncini sowie einen Wildkräutersalat, Artischocken & ein Schälchen Knoblauchcreme.

**Kalbsbraten Laymun 36** 29,90  
Gegarter Honig-Kalbsbraten, serviert auf Zitronencremesoße mit Cashewnüssen & Granatapfelkernen. Dazu reichen wir in Olivenöl gebratene Koriander-Kartoffeln & einen kreativen Wildkräutersalat mit Artischocken, Granatapfel-Dressing und Schale Knoblauchcreme.

**Saudet Ruman 23** 25,90  
Gebratene Hühnerleber in Granatapfelsoße mit karamellisierten, Apfelscheiben & Gemüsezwiebeln. Dazu servieren wir in Olivenöl gebratene Kartoffelwürfel sowie einen kreativen Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen, Granatapfel-Dressing & Knoblauchcreme.

**Saudet Paprika 24** 23,90  
Gebratene Hühnerleber mit Paprikaschoten & Gemüsezwiebeln. Dazu reichen wir in Olivenöl gebratene Koriander-Kartoffelwürfel mit Peperoncini sowie Artischockenherzen & Wildkräutersalat mit Zitronensaft, Granatapfel-Dressing & Schälchen Knoblauchcreme.

## Lavastein Grill

**Lammrückenspieß 29** 33,90  
Gegrillter Spieß aus Lammrücken, zusammen mit Gemüsezwiebeln, Peperoni & Fleischtomaten gegrillt, serviert auf einem Aroma Beet. Dazu reichen wir in Olivenöl gebratene Koriander-Kartoffelwürfel mit Peperoncini sowie ein Schälchen exotischer Knoblauchcreme.

**Lammrücken Tahina 30** 33,90  
Gegrillte Lammrücken Medaillons auf feiner Sesam Orangensoße, serviert auf einem Gemüsebett aus Kartoffelscheiben, Zucchini, Paprika, Blumenkohl, Auberginen, Möhren und Granatapfelkernen. Dazu reichen wir Reis mit echtem Safran und gerösteten Mandeln.

**Lammrücken Laymun 31** 33,90  
Gegrillte Lammrücken Medaillons auf feiner Zitronencremesoße mit Cashewnüssen & Granatapfelkernen. Dazu servieren wir in Olivenöl gebratene Koriander-Kartoffeln & einen kreativen Wildkräutersalat mit Artischocken, Granatapfel-Dressing und Schale Knoblauchcreme.

**Lammkarree Machwiy 32** 39,90  
Gegrilltes Lammkarree mit Zwiebeln, Tomaten & Peperoni, serviert auf einem aromatischen arabischen Beet mit Omas Kräuterbutter. Dazu reichen wir in Olivenöl gebratene Koriander-Kartoffelwürfel mit Peperoncini sowie ein Schälchen exotischer Knoblauchcreme.

## Schmorbraten

**Lamnbraten Tahina 37** 33,90  
Gegarter Honig-Lamnbraten auf feiner Sesam Orangensoße mit exotischen Granatapfelkernen & einem Gemüsebett aus Zucchini, Paprika, Kartoffeln, Auberginen, Karotten, Blumenkohl & Peperoncini. Dazu servieren wir Reis mit echtem Safran & gerösteten Mandeln.

**Lamnbraten Tomato 38** 33,90  
Gegarter Honig-Lamnbraten auf feiner Tomatensoße und einem Gemüsebett aus Auberginen, Kartoffelscheiben, Zucchini, Möhren, Paprikaschoten, Blumenkohl, Peperoncini und Granatapfelkernen. Dazu reichen wir Hartweizengrieß mit karamellisierten Zwiebeln.

**Lamnbraten Ruman 39** 33,90  
Gegarter Honig-Lamnbraten serviert auf feiner Granatapfelsoße, mit karamellisierten Apfelscheiben und Zwiebeln. Dazu reichen wir in Olivenöl gebratene Kartoffelwürfel mit Peperoncini sowie einen Wildkräutersalat, Artischocken & ein Schälchen Knoblauchcreme.

**Lamnbraten Laymun 40** 33,90  
Gegarter Honig-Lamnbraten, serviert auf Zitronencremesoße mit Cashewnüssen & Granatapfelkernen. Dazu reichen wir in Olivenöl gebratene Koriander-Kartoffeln & einen kreativen Wildkräutersalat mit Artischocken, Granatapfel-Dressing und Schale Knoblauchcreme.

## Empfehlung: Zwei Mezze ergeben ein Hauptgericht.

### Kalte

**Labna Vegetarisch** 41 9,90  
Hausgemachter, abgetropfter & cremiger arabischer Frischkäse mit Schwarzkümmel, exotischen Granatapfelkernen und Olivenöl verfeinert mit Minze & Oliven. Dazu frisch gebackenes Fladenbrot.

**Magdous Vegan** 42 9,90  
Eingelegte Mini Auberginen, gefüllt mit Walnüssen, Paprikaschoten, Peperoncini und einem Hauch Knoblauch, verfeinert mit Gewürzen, anschließend für mehrere Monate in libanesischem Olivenöl gereift.

**Batenjan Vegan** 43 9,90  
Auberginencreme mit Tahina, Petersilie, Zwiebeln, Paprikaschoten, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Olivenöl und einem Hauch Knoblauch. Anschließend mit Minze & exotischen Granatapfelkernen garniert.

**Mohamara Vegan** 44 9,90  
Orientalische Cremepaste aus gegrillten Paprikaschoten, Olivenöl, Paprikamark, Peperoncini, Kreuzkümmel & gehackten Walnüssen, verfeinert mit hausgemachtem exotischem Granatapfeldressing.

**Warak Inab Vegan** 45 9,90  
Hausgemachte Weinblätter, gefüllt mit Vollkornreis, Lauchzwiebel, frische Minze, Petersilie, Fleischtomaten, Gewürzen & Zitronensaft verfeinert mit Olivenöl und einem arabischen Granatapfeldressing.

**Baba Ghanoush Vegan** 46 9,90  
Libanesischer Auberginencreme mit Sesammus und einem Hauch Knoblauch, Zitronensaft & orientalischem Olivenöl, anschließend mit exotischen Granatapfelkernen, feinem Paprikagewürz garniert.

**Hindbe Classica Vegan** 47 9,90  
Vorgekochter, gebratener frischer Löwenzahn mit orientalischem Olivenöl & karamellisierten Gemüsezwiebeln, verfeinert mit einem Schuss Zitronensaft. Anschließend mit Zitronenscheiben garniert.

**Hummus Classica Vegan** 48 9,90  
Klassischer orientalischer Hummus aus fein pürierten, geschälten Kichererbsen, verfeinert mit Sesammus, Zitronensaft, einem Hauch Knoblauch. Anscheinend mit orientalischem Olivenöl fein garniert.

### Salatspezialitäten

**Kabiss Salat Vegan** 49 9,90  
Orientalisches eingelegtes Gemüse mit Rote Bete, sauren Gurken, wilden Gurken & grüne Oliven. Anschließend nach traditioneller Art für mehrere Wochen eingereift und mit Granatapfelkernen garniert.

**Fatoush Salat Vegan** 50 9,90  
Römersalat, Feldsalat, Rucola, Lauchzwiebeln, Gurken, Radieschen, Tomaten, Gemüsezwiebeln, Minze & Petersilie, verfeinert mit Olivenöl, Zitronenbaum-Gewürz, Granatapfeldressing und geröstetem Brot.

**Tabouleh Salat Vegan** 51 9,90  
Fein gehackte Petersilie mit Minze, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten, feinem Weizengrieß, Chicoree & Zitronenbaum-Gewürz, verfeinert mit Olivenöl arabischem Granatapfeldressing & Granatapfelkernen.

**Chmandar Salat Vegan** 52 9,90  
Rote Beete auf Wildkräutersalat aus Rucola, Babyspinat, Mizuna, Cherrytomaten, Barbarakresse, Zwiebeln, Oliven, Mangold, Olivenöl, Zitronenbaum-Gewürz, Granatapfelkernen & Granatapfeldressing.

**Artischocken Salat Vegan** 53 9,90  
Artischockenherzen auf einem Wildkräutersalat aus Babyspinat, Cherrytomaten, Mangold, Kresse, Minze, Rucola, Gemüsezwiebeln und Zitronensaft, verfeinert mit Granatapfeldressing und Olivenöl.

**Halloumi Käse Salat Vegetarisch** 54 14,90  
Gegrillter Halloumi Käse aus Schafmilch-Ziegenmilch-Kuhmilch mit Tomaten, Rucola, Mangold, Babyspinat, Zwiebeln, Olivenöl und Minze, verfeinert mit Granatapfeldressing und Granatapfelkernen.

**Schanklisch Käse Salat Vegetarisch** 55 14,90  
Kräuter-Frischkäsebällchen auf einem kreativen Wildkräutersalat aus Rucola, Mizuna, Babyspinat, Barbarakresse, Mangold, Zwiebeln, Cherrytomaten, Olivenöl, Granatapfeldressing & Granatapfelkernen.

### Warme

**Falafel Vegan** 56 9,90  
Falafelbällchen aus Kichererbsen, verfeinert mit Gemüsezwiebeln, Petersilie, Koriander, Minze, einem Hauch Knoblauch & Gewürzen. Dazu reichen wir Schälchen aromatischer Sesam Orangensoße.

**Couscous Vegan** 57 9,90  
Gemüse Couscous aus Weizengrieß mit Blumenkohl, Auberginen, Zucchini, Paprika, Kartoffelscheiben, Möhren und Karamellisierten, Zwiebeln, verfeinert mit Gewürzen & exotischen Granatapfelkernen.

**Batata Harra Vegan** 58 9,90  
Gebratene Koriander-Kartoffelwürfel in Olivenöl mit Peperoncini und einem Hauch Knoblauch, sowie arabischen Kräutermischung. Dazu servieren wir ein Schälchen exotische Sesam Orangensoße.

**Sardin Makly** 59 9,90  
Mittelmeer Sardellen in Weizenmehl gewendet und anschließend frittiert. Dazu servieren wir Schälchen Sesam Orangensoße sowie frisch gebackenes libanesisches Fladenbrot mit Schwarzkümmel.

**Sawdet Ruman** 60 12,90  
Gebratene Hähnchenleber mit Granatapfelsoße, karamellisierten Apfelscheiben & karamellisierten Gemüsezwiebeln, anschließend verfeinert mit Lorbeerblätter, Zimtstangen und Granatapfelkernen.

**Hummus Lahma** 61 14,90  
Zart gebratene Fleischspitzen vom Lamm & Kalbfleisch auf einem klassischem libanesischen Hummus aus Kichererbsen mit Tahina, Zitronensaft, gerösteten Cashewkernen & orientalischem Olivenöl.

**Kebeh bil Ruman<sup>12</sup>** 62 14,90  
Gefüllte Fleischbällchen aus Kalb & Lammfleisch mit gerösteten Mandeln, Cashewnüssen, Walnüssen & Zwiebeln, anschließend in Hartweizengrieß ummantelt & mit Granatapfeldressing verfeinert.

**Makanek bil Ruman<sup>12</sup>** 63 14,90  
Hausgemachte Mini-Würstchen aus Kalbfleisch, Lammfleisch mit orientalischen Spezialgewürzen verfeinert, anschließend mit einer exotischen Granatapfelsoße & einer kreativen Marinade gebraten.

### Teigspezialitäten

**Arayes Kafta<sup>12</sup>** 64 9,90  
Gehacktes Kalb und Lammfleisch, verfeinert mit Gemüsezwiebeln, Petersilie, Paprika, Peperoncini & Spezialgewürzen, anschließend in einem arabischen Fladenbrot gegrillt. Dazu eingelegte wilde Gurke.

**Arayes Chicken<sup>12</sup>** 65 9,90  
Gehackte Hähnchenfilet verfeinert mit Petersilie, Paprika, Zwiebeln, mittelscharfen Peperoncini und Spezialgewürzen, anschließend in einem arabischen Fladenbrot gegrillt. Dazu eingelegte wilde Gurke.

**Arayes Halloumi Vegetarisch** 66 9,90  
Halloumi Bratkäse Käse aus Schafmilch-Ziegenmilch & Kuhmilch, mit aromatischem Schwarzkümmel, anschließend in libanesischem Fladenbrot getoastet. Dazu reichen wir libanesische sauren Gurken.

**Sambusik Chicken** 67 9,90  
Hausgemachte arabische Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchenbrust, Paprikaschoten, Zitronenbaumgewürz, mittelscharfer Peperoncini, Petersilie, Gemüsezwiebeln, Hauch Knoblauch & Spezialgewürzen.

**Sambusik bil Jubna Vegetarisch** 68 9,90  
Hausgemachter Blätterteigröllchen mit einer Käsemischung aus Edamer, Mozzarella und Weißkäse, verfeinert mit Schwarzkümmel, orientalischem Olivenöl & Petersilie, anschließend gerollt & frittiert.

**Sambusik Sabanekh Vegan** 69 9,90  
Hausgemachte Teigtaschen mit arabischem Blattspinat, Zitrone, Gemüsezwiebeln, Zitronenbaumgewürz & einer Kräutermischung nach libanesischer Art zubereitet. Anschließend knusprig frittiert.

**Sambusik bil Lahma<sup>12</sup>** 70 9,90  
Hausgemachte Blätterteig mit gehacktem Kalb und Lammfleisch, Gemüsezwiebeln, aromatischen arabischen Spezialgewürzen & Kräutern, verfeinert mit Frischkäse. Anschließend gefüllt und frittiert.



41



42



43



44



45



46



47



48



49



50



51



52



53



54



55



56



57



58



59



60



61



62



63



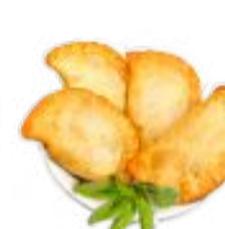
64



65



66



67



68



69



70

Dessert 71 9,90  
 Cremige Ricotta-Milchcreme mit Mastix, zubereitet nach der Art einer orientalischen Panna Cotta. Abgerundet mit Orangenblüten, Pistazien & geschälten ganzen Mandeln. Ein Genuss für alle Liebhaber Delikatessen süßer Speisen.

Dessert **Vegan** 72 9,90  
 Feine Walnussteigtaschen, gefüllt mit griechischem Mastix aus dem Mastixstrauch, in knusprigem Teig & gehacktem Pistazien im Ofen gebacken. Verfeinert mit Orangenblüten und Rosenwasser - ein Genuss für Liebhaber süßer Speisen.

Dessert 73 9,90  
 Hefeteigröllchen, gefüllt mit sahniger Creme, aromatischem griechischem Mastix aus dem Mastixstrauch, verfeinert mit Rosenwasser & Orangenblüten. Anschließend mit Pistazien garniert - ein Genuss für Liebhaber exquisiter süßer Speisen.

Dessert 74 9,90  
 Mit Käsemischung aus Edamer, Mozzarella und Weißkäse verfeinert mit griechischem Mastix & Sesamkernen im Ofen gebacken. Anschließend mit Orangenblüten & gehacktem Pistazien garniert - ein Genuss für Liebhaber süßer Speisen.



71



72



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> 4,90
- Glas Latte Macchiato Crema Italienisch<sup>2</sup> 5,90
- Glas Heiße Schokolade mit Milch & Sahne 5,90
- Kanne Arabischer Mokka mit Kardamom<sup>2</sup> 5,90

## Tee Kanne

- Kanne frischer Minze Tee 5,90
- 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

## Cocktail Alkoholfrei



0,4

**Jallab** <sup>1,4</sup> 7,90  
Dattelschorle mit eingelegten Cranberries, Walnusskerne  
Rosinen, ganzen geschälten Mandeln, crushed ice gerührt

**Maracas** <sup>5,11</sup> 7,90  
mit Mangonektar, Ananassaft, Kirschsirup, Maracujasirup  
frisch gepresstem Orangensaft, Limettensaft, crushed ice

**Ipanema** <sup>1</sup> 7,90  
Ginger Ale mit frisch gepressten und geviertelte Limetten  
Brauner Zucker mit Minzblätter & crushed ice, geschüttelt

**Mosquito** <sup>1,3</sup> 7,90  
Minzblätter, geviertelte Limetten frisch gepresst, brauner  
Rohrzucker und Tonic Water mit crushed ice, geschüttelt

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

**Lemonade** <sup>1</sup> 7,90  
Zitronenlimonade aus frischen Zitronen, frischer Ingwer  
frische Minze, Rosenwasser, Braunem Zucker & crushed ice

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

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

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



0,4

**Maracu** <sup>1,4</sup> 7,90  
mit frisch gepresstem Limettensaft und Limettenscheiben  
mit Maracujanektar, Sprudelwasser, Ginger Ale, crushed ice

**Big Apple** <sup>5</sup> 7,90  
mit frisch gepressten fruchtigen Limetten, frischem Apfelsaft  
Zuckersirup, Orangenscheiben & crushed ice, geschüttelt

**Anastasia** <sup>1,5</sup> 7,90  
mit Ananassaft, Orangensaft, Apfelsaft, Maracujanektar  
frisch gepresstem Zitronensaft, Ginger Ale und crushed ice

**Red Moon** <sup>1,3,4,11</sup> 7,90  
mit frischem Limettensaft, Bananennektar, Grenadinesirup  
Mangonektar, Kirschnektar & Tonic Water mit Eiswürfeln

**Platzverweis** 7,90  
mit Mineralwasser, gepressten Limetten, Maracujanektar  
Kirschnektar, Braunem Zucker und Zitrone mit crushed ice

**Summer Love** <sup>1,4</sup> 7,90  
Ginger Beer, frischer gepresster Zitronensaft, Zuckersirup  
frische Minzstängel, Limetten mit crushed ice, geschüttelt

**Mikoko Cooler** <sup>1,4,11</sup> 7,90  
mit Kokosnussmilch, Kokosnusscreme, Waldmeistersirup  
frisch gepresstem Limettensaft und Eiswürfel geschüttelt

**Shirley Temple** <sup>1,4,11</sup> 7,90  
mit Ginger Ale, frischem Zitronensaft und Grenadinesirup  
mit gezuckerter Cocktaillirsche und crushed ice, gerührt

**Red Granatapfel** <sup>1</sup> 7,90  
mit Granatapfelsirup, frischem Zitronensaft, Sprudelwasser  
frischer Minze, Granatapfelkernen mit crushed ice gerührt

### 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 Rote Beetsaft	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	4,60
Cola, Fanta, Sprite, Spezi & hausgemachter Jogurtdrink	0,20 l	3,60	0,30 l	4,60
Bananennektar, Maracujanektar, Kirschnektar, Mangonektar	0,20 l	3,90	0,30 l	4,90
Orangensaft, Tomatensaft, Ananassaft, Apfelsaft, Grapefruitsaft	0,20 l	3,90	0,30 l	4,90
Rhabarberschorle, Grapefruitschorle, Apfelsaftschorle, Fruchtschorle	0,20 l	3,60	0,30 l	4,60
Gerolsteiner Premium Mineralwasser mit Sprudel, Naturell, Medium	0,25 l	3,30	0,75 l	7,90

# Qadmous

## Cocktail mit Alkohol



**Mojito** <sup>1</sup> 12,90  
Havana Club mit frisch gepressten Limetten & braunem Zucker mit Minze, Sodawasser und crushed ice, gerührt

**Boston** <sup>1,4,11</sup> 13,90  
mit Aprikosenlikör, Grenadinesirup, frischem Zitronensaft Gin, einer Zitronenscheibe und crushed ice, geschüttelt

**Negroni** <sup>1,4</sup> 12,90  
Campari Negroni, Gin, Martini Rosso, roter Vermouth und Orangenscheibe in Tumbler Glas mit Eiswürfel, gerührt

**Touch Down** <sup>1,4,5,11</sup> 12,90  
Vodka, Aprikosenlikör mit frisch gepressten Orangen und Zitronensaft, Maracujanektar, Grenadinesirup, crushed ice

**Whiskey Sour** <sup>1</sup> 12,90  
mit Makers Mark Whiskey, Zuckersirup, frisch gepresstem Zitronensaft, Zitronenscheibe in Tumbler Glas, Eiswürfel

**Cosmopolitan** <sup>1</sup> 12,90  
mit Beluga Vodka, Orangenlikör, gepresstem Zitronensaft Cranberrynektar und Limettenscheibe im Martini Glas

**Watermelon Man** <sup>1,5,11</sup> 12,90  
Vodka, Melonenlikör, Orangensaft, gepresster Zitronensaft Grenadinesirup, Orangenscheibe & Eiswürfel, geschüttelt

**Long Island Iced Tea** <sup>1,2,4</sup> 14,90  
Belvedere Vodka, weißer Rum, Triple Sec, Gin, Zuckersirup Cola mit frisch gepresster Limettensaft und crushed ice

**Strawberry Caipirinha** <sup>1,4,11</sup> 12,90  
Pitu Cachaca mit frisch gepressten Limetten, Erdbeeren Erdbeersirup, Braunem Zucker, Erdbeersirup & crushed ice

### Weine

Hauswein Rosé, trocken  
Hauswein Rot Merlot, trocken  
Hauswein Weiß Chardonnay, trocken  
Libanesischer Ksara Rotwein Reserve trocken  
Libanesischer Ksara Roséwein Château trocken  
Libanesischer Ksara Weißwein Château trocken

**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 Roséwein** 0,75 44,90  
Ksara Château ein erfrischender, ausgeglichener, feine und voller 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

**Mai Tai** <sup>1,4,11</sup> 14,90  
Weißer Rum, Captain Morgan, brauner Rum, Mandelsirup Triple Sec, frisch gepresster Limettensaft mit crushed ice

**Margarita** <sup>1</sup> 12,90  
Orangenlikör, Tequila, Limettenscheiben, frisch gepresster Limettensaft, Eiswürfel, geschüttelt, mit Salz am Glasrand

**Caipirinha** <sup>1</sup> 12,90  
Cachaca, weißer Rum mit gepressten Limetten, Braunem Rohrzucker und Limettenscheibe, mit crushed ice, gerührt

**Cuba Libre** <sup>1,2</sup> 12,90  
Havana Club, Cola, geviertelte frisch gepresste Limetten mit einer Limettenscheibe und crushed ice, geschüttelt

**Pina Colada** <sup>1,5,11</sup> 12,90  
Weißer Rum, Kokosnussirup, Bacardi, Ananassaft, Sahne mit einer Ananasscheibe & mit crushed ice, geschüttelt

**Moscow Mule** <sup>1</sup> 13,90  
mit Belvedere Vodka, Ingwer, Ginger Beer, Gurkenschnitze frisch gepresster Limettensaft, Minze, crushed ice, gerührt

**Old Fashioned** <sup>1,5</sup> 13,90  
Makers Mark Bourbon Whiskey, Angostura, Rohrzucker Spritzer Orangensaft, Orangenscheibe, Eiswürfel, gerührt

**White Russian** <sup>1,2,4</sup> 12,90  
Belvedere Vodka, Kaffeelikör mit einem Schuss Sahne und Kaffeebohnen im Ganzen & einem Eiswürfel, gerührt

**Espresso Martini** <sup>1,4,11</sup> 12,90  
Mit Vodka Belvedere, Kahlua coffee Likör, Espresso, Kaffeebohnen Zuckersirup von Monin, Espresso mit Eiswürfel geschüttelt



0,20 l 9,90  
0,20 l 9,90  
0,20 l 9,90  
0,20 l 11,90  
0,20 l 11,90  
0,20 l 11,90

**Libanesischer Rotwein** 0,75 44,90  
Ksara Reserve Du Couvent. Der tief dunkle ausgeglichene libanesischer Wein aus den bekannten Reben Cabernet Sauvignon & Carignan verbindet sich eine nachhaltige, elegante Gepflegtheit mit sanfter & nachklingender Feinheit. Reinheit bekannt unter seinen Konsumenten.

**Libanesischer Rotwein** 0,75 79,90  
Ksara Cabernet Sauvignon. Aufwendige Herstellung aus edelsten Sauvignon Trauben im libanesischen Bekaa Tal. Dieser tief Purpur-Rote libanesischer Wein zeichnet sich durch seine würzig-fruchtige & sonnengereifte Weinbeerenote aus, hat Kraft & ein volles Bouquet.



## Apéritif

Sherry <sup>1</sup>	0,1l	7,90
Martini <sup>1</sup>	0,1l	7,90
Prosecco	0,1l	7,90
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>	0,40l Glas	6 cl	9,90
Whiskey Cola <sup>1</sup>	0,40l Glas	6 cl	9,90
Campari Soda <sup>1</sup>	0,40l Glas	6 cl	9,90
Wodka Orange <sup>1</sup>	0,40l Glas	6 cl	9,90
Wodka Red Bull <sup>1,2,7</sup>	0,40l Glas	6 cl	9,90
Campari Orange <sup>1,5</sup>	0,40l Glas	6 cl	9,90

## Liköre

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

## 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 Flor de Cana <sup>1</sup>	4 cl	7,90
Rum Havana Club <sup>1</sup>	4 cl	7,90
Rum Zacapa Solera <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Rum El Dorado Dark <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Rum Ron Centenario <sup>1</sup>	4 cl	9,90
Rum Bullion ableforth <sup>1</sup>	4 cl	9,90

## Magenbitter

Underberg <sup>1</sup>	4 cl	7,90
Jägermeister	4 cl	7,90
Kuemmerling	4 cl	7,90
Fernet Branca <sup>1</sup>	4 cl	7,90
Ramazotti Amaro <sup>1</sup>	4 cl	7,90
Averna Amaro Siciliano <sup>1</sup>	4 cl	7,90

## Vodka

Vodka Absolut	4 cl	7,90
Vodka Smirnoff	4 cl	7,90
Vodka Belvedere	4 cl	9,90
Vodka Grey Goose	4 cl	9,90
Vodka Beluga Noble	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 12 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 12 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
Veuve Clicquot Brut	Fl. 0,75 l	130
Pommery Brut Royal	Fl. 0,75 l	120
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

Köstritzer Schwarzbier	Vom Fass 0,40 l	5,90
Bitburger Premium Pils	Vom Fass 0,40 l	5,90
Bitburger Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	5,90
Corona Mexikanisches Bier	Fl. 0,35 l	6,90
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

Rechte bei Rihab Jaafar • Designed by André Khalil & Salman

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