

Apéritif

Cava, Reserva Brut Rosé	0,1l	7,00
Martini, Sherry, Campari	4cl	5,00
Prosecco	0,1l	5,50
Prosecco Mango, Apérol oder Cassissée	0,1l	6,50
Apérol Spritz, Hugo	0,2l	7,50
Arak (mit Wasser & Eis)	0,2l	5,50

Longdrinks

Vodka o.	7,50
Campari o.	7,50
Gin Tonic	8,50
Whisky Cola	8,50
Bacardi Cola	7,50

Weißweine

St. Thomas Les Gourmets, Libanon

Sauvignon Blanc & Chardonnay 0,2l. 8,00 0,5l. 20,00 0,75l. 24,00

Chateau Ksara - l'observatoire, Libanon

Sauvignon Blanc, Muscat de Frontignan 0,2l 8,00 0,5l 20,00 0,75l. 26,00

Rmeich domaine, Libanon

Viognier, Sauvignon Blanc 0,2l 8,00 0,5l 20,00 0,75l. 24,00

iXSiR - Altitudes, Libanon

Muscat, Viognier & Sémillon 0,2l 9,00 0,5l 22,50 0,75l. 30,00

Mesta Blanco, Spanien

Verdejo 0,2l. 6,50 0,5l 16,50 0,75l. 20,00

Roséweine

St. Thomas Les Gourmets, Libanon

Syrah, Petit Verdot & Cinsault 0,2l. 8,00 0,5l. 20,00 0,75l. 24,00

iXSiR - Altitudes, Libanon

Syrah & Caladoc 0,2l 9,00 0,5l 22,50 0,75l. 30,00

Mesta Rosado, Spanien

Tempranillo 0,2l. 6,50 0,5l. 16,50 0,75l. 20,00

Rotweine

aus dem Libanon – Békaa Vally

St. Thomas Les Gourmets Rouge Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Cinsaut	0,2l. 8,00	0,5l. 20,00	0,75l. 24,00
Ksara - Reserve du Couvent Cinsaut, Tempranillo, & Cabernet Sauvignon	0,2l. 9,00	0,5l. 22,50	0,75l. 30,00
iXSiR - Altitudes Rouge Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo und Caladoc	0,2l. 9,00	0,5l. 22,50	0,75l. 30,00
iXSiR - Altitudes Rouge Syrah, Grenache	0,2l. 8,00	0,5l. 20,00	0,75l. 24,00
Clos St. Thomas - Les Emirs Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache			0,75 l. 35,00
Clos St. Thomas - Chateau St. Thomas Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot			0,75 l. 45,00

Aus Spanien

Mesta Tinto Tempranillo	0,2l. 6,50	0,5l. 16,50	0,75l 20,00
-----------------------------------	------------	-------------	-------------

Alkoholfreie Getränke

Wasser	0,25fl	2,80
Wasser	0,75fl	6,50
Cola, Cola light, Sprite	0,20l	2,80
Fanta, Mezzo Mix	0,20l	2,80
Apfelschorle, Rhabarberschorle	0,20l	3,50
Orangensaft,	0,20l	2,80
Bionade	0,33fl	2,80
Ayran -libanesische Art-	0,20l	2,80
Mangosaft	0,20l	3,00
Tonic Water, Ginger Ale, Bitterlemon	0,20l	2,80

Flaschenbier

	<u>0,33 l.</u>
Almaza (libanesisches Bier)	3,50€
Alkoholfrei	3,20€
Jever	3,20€
Becks	3,20€
Alsterwasser Alkoholfrei 0,5l	4,80€
Alsterwasser	3,20€
Hefeweizen, Hefeweizen Alkoholfrei	4,80€

Vorspeisen

Mesa

(Liebe Gäste, unsere Vorspeisen können Allergene beinhalten. Bei entsprechender Unverträglichkeit sprechen Sie uns bitte an – Vielen Dank)

Mesa - 7 kalte Schälchen

ein unvergesslicher Augen- & Gaumenschmaus

€ 13,50

(Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)

Beiti Mesa - 10 Schälchen

ein unvergesslicher Augen- & Gaumenschmaus

€ 17,50

Mesa Spezial - 10 Schälchen

Vegetarisch und Fleisch

€22,50

(Diese beiden Vorspeisen sind auch als Hauptgericht erhältlich)

Vorspeisen servieren wir Ihnen mit frischem Pita-Brot

Grill Menü

Speisen Sie wie im Libanon...

ein unvergesslicher Augen- & Gaumenschmaus
5 kalte Vorspeisen
verschiedenen Fleischsorten
Zwiebeln mit Sumakbrot, Salat und Basmatireis

Dessert

Baklawa mit hausgemachtem Zimteis

Ab 2 Personen
p. P. 30,00

3 Gänge-Menü

Mesa

5 kleine Schälchen

Hauptgericht Ihrer Wahl

aus allen Hauptgerichten

Dessert

Baklawa

verschiedene orientalische Gebäcksorten
dazu hausgemachtes Zimteis

Ab 2 Personen

p. P. 30,00

3 Gänge-Menü

Mesa

Kalte und warme Vorspeisen – Beiti Klassiker

Lammrückenfilet

auf Joghurt-Minz-Sauce mit Gemüse und Zimtreis

(à la carte 24,50)

Katayef

gefüllte Teigtaschen mit orientalischem Käse

mit Rosenwasser-Honig

arabischer Mocca mit Kardamom

Ab 2 Personen

p. P. 38,50

Unsere Weinempfehlung

Les Emirs Clos St. Thomas – Cabernet Sauvignon, Syrah,

Grenache

0,75l. 35,00

Vegetarisch

Falafel	15,50
6 frittierte Kichererbsen Medaillon mit Sesam-Sauce und Salat	
Maklube	14,50
Auberginen-Zimt-Reis auf Joghurt-Minz-Sauce mit Datteln, Rosinen & gedünstetem Gemüse	

Geflügel

Schawarma	15,50
Fein geschnittenes Hähnchenfleisch mit Salat, Thymian-Kartoffeln & Hommus	
Dajaj bel Tamer	16,00
marinierte Hähnchenbrust mit Kardamom auf Dattel-Rosmarin-Sauce dazu Basmatireis & Gemüse	
Diek Rumi	17,50
marinierte Putenbrust am Spieß mit Salat, Thymian-Kartoffeln & Hommus	

Fleischgerichte

Makanek	15,50
gegrillte hausgemachte Lammwürstchen <i>(fünf Stück)</i> mit Salat, Thymian-Kartoffeln & Hommus	
Maklube mit Rinderhack	15,00
Auberginen-Zimt-Reis auf Joghurt-Minz-Sauce mit Datteln, Rosinen & gedünstetem Gemüse	
Lahme Schekaf	17,50
Kalbsfilet am Spieß auf frischer Petersilie & Zwiebeln mit Salat, Pommes & Hommus	
Lahme bel Gebneh	15,50
Rinderhackfleisch mit Schafskäse gefüllt, mit Salat, Thymian-Kartoffeln & Hommus	
Beiti Grillplatte	20,50
verschiedene Fleischsorten dazu Dip, Salat, Zwiebel, Sumakbrot Basmatireis	
Lammfilet	22,50
auf Granatapfel-Sauce mit Gemüse & Basmatireis	

Fischgerichte

Scampi 19,50

gegrillte Tigergarnelen auf Tomaten-Koriander-Sauce
dazu Basmatireis und Gemüse

Fisch des Tages 18,50

Gegrilltes Fischfilet mit Kartoffeln und Salat

Kinderteller 10,50

für Kindergerichte sprechen Sie uns bitte an!

Beilagen

Pommes 4,50

Thymian-Kartoffeln 4,50

Basmatireis 4,50

Fatousch (Libanesischer Salat) 8,50



Dessert

Namura	7,50
Grieß-Kokosnuss Kuchen mit hausgemachtem Zimteis	
Katayef	8,50
mit orientalischem Käse, gefüllte Teigtaschen und Rosenwasser-Honig mit hausgemachtem Zimteis	
Baklawa	7,50
Gebäck aus Blätterteig gefüllt mit gehackten Walnüssen dazu Zimteis	
Beiti Dessertteller	8,50
gemischter Dessertteller mit hausgemachtem Zimteis	
Eis Zimt- oder Granatapfeleis	4,50



Warme Getränke

Kaffee	2,80
Espresso	2,20
Mocca	2,50
Cappuccino	3,20
Schwarzer Tee mit Kardamom	3,00
Frische Minze Tee	3,50