



REISE DURCH SYRIEN VEGETARISCH ODER VEGAN

(AB 2 PERSONEN)

Eine Expedition durch 1001 Genuss...

VORSPEISE

Tabuleh, Olivensalat, Falafel, Hommus,
Muhammara, Lebneh,
Sambusik-Käse, Sambusik-Spinat
plus zwei weitere Überraschungsmazza,
gereicht mit arabischem Brot

HAUPTGERICHT

Vegetarische Magluba oder Bamja

DESSERT

Eine Auswahl feiner, gebackener syrischer Süßigkeiten
sowie hausgemachtes Eis

PRO PERSON | 32,50



REISE DURCH SYRIEN

(AB 2 PERSONEN)

*Ein Muss für jeden Genießer
und Feinkostliebhaber...*

VORSPEISE

Tabuleh, Olivensalat, Falafel, Hommus,
Muhammara, Lebneh,
Sambusik-Sujuuk, Sambusik-Lamm
plus zwei weitere Überraschungsmazza,
gereicht mit arabischem Brot

HAUPTGERICHT

Mix-Grill oder Fisch

DESSERT

Eine Auswahl feiner, gebackener syrischer Süßigkeiten
sowie hausgemachtes Eis

PRO PERSON | 35,50





MAZZA I
VEGETARISCH

(AB 2 PERSONEN)

Zum Kennenlernen und Entdecken...

Tabuleh, Olivensalat, Falafel, Hommus,
Muhammara, Lebneh,
dazu vier weitere Überraschungsmazza,
gereicht mit arabischem Brot

PRO PERSON | 16,00



MAZZA II
(AB 2 PERSONEN)

Zum Genießen und Relaxen...

Tabuleh, Olivensalat, Falafel, Hommus,
Muhammara, Lebneh, Auberginenkaviar,
Sambusik-Sujuuk, Sambusik-Lamm,
hausgemachte Weinblätter
dazu vier weitere Überraschungsmazza,
gereicht mit arabischem Brot

PRO PERSON | 21,00

Die Mazza können auch vegetarisch, vegan oder glutenfrei serviert werden.

KALTE MAZZA

مقبلات باردة

تبولة

TABULEH

Typisch orientalischer Salat aus Petersilie, Tomate, fein gehackter Zwiebel und Bulgur aus glutenfreiem Bio-Buchweizen. Mit frischer Pfefferminze, Zitronensaft und Olivenöl. **6,95**

فتوش

FATOUSCH

Salatbouquet mit Gemüse der Saison, geröstetem Brot, Granatapfelelixier und Pinienkernen. **6,25**

سلطة الزيتون

ZEITUNSALAT

Grüner Olivensalat mit Tomaten, Paprika und fein gehackter Petersilie. Verfeinert mit einem Dressing aus hausgemachtem Granatapfelelixier und Olivenöl. **6,25**

سلق مع لوبيا

MANGOLD

Feine gehackte Mangoldblätter mit weich gekochten Schwarzaugenbohnen, Koriander und Summak mit feinen arabischen Gewürzen. **6,25**

سلطة الشوندر

ROTE-BETE-SALAT

Rote Bete mit Salatblättern, verfeinert mit Thymian, Zwiebeln und Pinienkernen. **6,25**

حمص

HOMMUS

Die Kunst liegt im Einfachen... Kichererbsenmousse mit Sesamcreme und Zitronensaft. **6,25**

متبل

AUBERGINENKAVIAR

Püree aus gegrillten, geräucherten Auberginen, Joghurt, Tahini, einem Hauch Knoblauch und frischem Zitronensaft. **6,25**

لبنة

LEBNEH

Harmonische Mischung aus Quark und Joghurt mit feinen gehackten Walnüssen, Minze und Olivenöl. **5,95**

محمرة

MUHAMMARA

Walnussmousse mit Paprika, Tomaten, hausgemachtem Granatapfelelixier und geröstetem Brot. **6,25**

حرجورة

TALALPASTA

Grüne Oliven, Paprika, Walnüsse, frische gehackte Petersilie, mit einem Hauch Chili und Olivenöl. **6,25**

ورق عنب

WEINBLÄTTER

Das Mittelmeer im Röllchen... Mit Reis und Gemüse gefüllte Weinblätter, in Olivenöl und Zitrone gegart. **7,50**

WARME MAZZA

مقبلات ساخنة

فلافل

FALAFEL  Berühmte würzige Beignet aus Kichererbsen und Gemüse auf feinem Salatbett mit Sesamsauce serviert. **6,25**

بطاطا حرة

BATATA MOULAFAHA  Kartoffelscheiben mit Knoblauch, Koriander und Petersilie, kurz in Olivenöl gebraten, mit frisch gepresstem Zitronensaft abgelöscht. **6,25**

سمبوسك سجق

SAMBUSIK SUJUKBlätterteig gefüllt mit hausgemachten Rinderwürstchen und Lebneh. **6,95**

سمبوسك باللحمة

SAMBUSIK LACHMEHalbmondaschen mit Lamm und Pinienkernen gefüllt, gereicht mit Lebneh. **6,95**

سمبوسك بالجينة

SAMBUSIK JIBNE Halbmondaschen mit Schafskäse und Kräutern gefüllt. **6,25**

سمبوسك بالسبانخ

SAMBUSIK SABANEG Olivenölteigtaschen mit würziger Spinatfüllung, gereicht mit Lebneh. Auf Wunsch vegan. **6,25**

كبة

KIBBEHGebratene Teigbällchen aus Lammhack und Weizengrütze, gefüllt mit Lamm-Tatar und Pinienkernen, gereicht mit Lebneh. **7,75**

حمص باللحمة

HOMMUS LACHME In Butter geschwenkte Lammwürfel und Pinienkerne, auf Kichererbsenmousse mit Sesamcreme. **7,75**

سبانخ

SPINAT  Ein echtes „Muss“ für jeden Veganer: Spinat mit Koriander, Zwiebeln, frisch gepresstem Zitronensaft, Olivenöl und verschiedenen orientalischen Gewürzen. **6,25**

بادنجان مقلي

GEBRATENE AUBERGINEN  Gebratene Auberginenscheiben auf feinem Salatbett mit Sesamsauce serviert. **6,25**

شربة

SCHORBA  Orientalische rote Linsensuppe mit frischer Petersilie und Zitrone. **4,95**

HAUPTGERICHTE

الطبق الرئيسي

لحم مشوي

LAHMEH MESCHWI

Das Beste vom Lamm, mit arabischen Gewürzen mariniert, auf dem Lavastein gegrillt, an Safran-Tomaten-Sauce, gereicht mit Aioli nach arabischer Art. **18,90**

كباب

KAFTA

Hausgemachte Lammhackfleischspieße verfeinert mit frischer Petersilie und arabischen Gewürzen, auf dem Lavastein gegrillt, an Safran-Tomaten-Sauce, gereicht mit Aioli nach arabischer Art. **17,30**

فتايل غنم

FATAYEL

Zarter geht nicht... ausgewählte Lammfiletstreifen in Marinade nach arabischer Art gereift, auf dem Lavastein gegrillt, mit Olivenölgemüse, gereicht und einer feinwürzigen Joghurt-Minze-Sauce. **23,50**

ظهرات غنم

DAHARRAT

Lammrückenfilet nach arabischer Art mit feinen Gewürzen mariniert, auf dem Lavastein gegrillt, auf einem feinwürzigen Blattspinatbett mit Safransauce gereicht. **22,10**

تشكيلة مشاوي

MESCHWIE-MESCHAKAL (GRILL-VARIATION)

Lammkeule, Kafta und Hähnchenbrustfilet gegrillt, an Safran-Tomaten-Sauce, gereicht mit Aioli nach syrischer Art. **18,90**

شيش طاووق

SCHISCH-TAWOUK

Hähnchenbrustfilet nach arabischer Art mit feinen Gewürzen mariniert, auf dem Lavastein gegrillt, an Safran-Tomaten-Sauce, gereicht mit Aioli nach syrischer Art. **17,10**

مقانق

NAKANEK

Die hausgemachten Morgenland-Rinderwürstchen mit Gewürzen verfeinert, auf unserem Lavastein gegrillt und auf einem Salatbett mit Sesamsauce serviert. **17,50**

لحمة بالصينية

LAHMEH-SINIAH

Gehacktes Lammfleisch im Ofen gegrillt, sautiertes Gemüse, gereicht mit Tomaten-Paprika-Sauce, gereicht mit Reis oder auf Wunsch mit gebratenen Kartoffeln nach arabischer Art. **16,50**

سمكة حرة

SAMKA-HARRA

Kabeljau-Loi auf einem Bett aus sautiertem Gemüse, mit einer feinwürzigen Tomaten-Paprika-Walnuss-Sauce. **16,50**

Alle Hauptgerichte auf dieser Doppelseite werden mit Reis als Beilage serviert oder auf Wunsch mit gebratenen Kartoffeln nach arabischer Art.

Einige Hauptgerichte dieser Seiten können auch glutenfrei serviert werden.

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE
الطبق النباتي

مقلوبة باذنجان

MAGLUBA

Aus der Beduinen-Küche: Gestürzter Reistopf auf einem Bett aus gebratenen Auberginen-Scheiben und Lammhackfleisch, mit Gurken-Joghurt-Sauce gereicht. **16,50**

كبة باللبن

KIBBEH-LABAN

Gebratene Teigbällchen aus Lammhack und Weizengrütze, gefüllt mit Lamm-Tatar und Pinienkernen in einer Joghurt-Minze-Sauce, gereicht mit Reis. **17,00**

صحن الدار

AL-DAR TELLER

Eine Variation aus Falafel, Sambusik, Hommus, Muhammara und Salat, gereicht mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Kafta. Auf Wunsch auch glutenfrei. **19,10**

صحن فلافل

FALAFEL  

Berühmte würzige Beignet aus Kichererbsen und Gemüse, gereicht mit Salat und Hommus. **13,90**

صحن سمبوسك

SAMBUSIK

Eine Auswahl aus Halbmondtaschen gefüllt mit Schafskäse und Kräutern sowie Olivenölteigtaschen mit würziger Spinatfüllung, gereicht mit Hommus, Lebneh und Salat. **13,90**

مقلوبة خضر

VEGETARISCHE MAGLUBA

Millefeuille aus Auberginen, Saisongemüse und Reis, serviert mit feinwürzigen Joghurt-Minze- **oder** Tomaten-Paprika-Sauce nach syrischer Art. Auf Wunsch auch vegan. **14,50**

