

Speisen & Getränke





„Geschmackliche Vielfalt

ist... ..eine
Libanesische Spezialität“

Obwohl der Libanon sehr klein ist, hat die Entdeckungsreise. Mit unserer traditionellen libanesischen Küche das Essen in weiten libanesischen Küche möchten wir Sie einladen, Teilen des osmanischen Reiches beeinflusst. in die orientalische Kultur einzutauchen und das Muskatnuss, Zimt, Sesam, Kardamom, Sumak Abendessen zu zelebrieren – und Blumenwasser - die Vielfalt der libanesischen so, wie es im Libanon alltäglich ist. . Küche macht aus einem Abendessen eine wahre

Was ist Mäsa?

Mäsa sind kleine, kalte und warme Vorspeisenteller, angerichtet in der Mitte des Tisches, sodass sich die Gäste während des Essens unterhalten können. Typische Zutaten sind Kichererbsen, Tahin, Joghurt, Auberginen sowie allerlei frisches Gemüse. Abge-

rundet werden die kalten Vorspeisen mit warmen Häppchen wie Kibbe oder Falafel. Eine Spezialität unseres Koches sind die mit verschiedenen Zutaten gefüllten Mürbeteig Taschen, die unsere Mäsa bereichern.

Halal / Halāl

Fleisch ist ein großer Bestandteil in der libanesischen Küche. Daher achten wir auf die Verwendung qualitativ hochwertigen Fleisches, welches Halal/Halāl ist.

Vegetarische Küche

Auch Vegetarier kommen bei uns auf ihre Kosten. Wir bieten viele vegetarische Vor-, Haupt-, und Nachspeisen.

Suppen

6	Linsensuppe	3,50 €
7	Champignonsuppe (D)	3,50 €
8	Hühnersuppe	3,50 €

Kalte Vorspeisen

18	Hommos znubar (J) Kichererbsen Püree mit Pinienkernen	6,00 €
19	Hommos bil lahmeh (J) Kichererbsen Püree Lammfleisch & Pinienkernen	7,50 €
20	Hommos (J) gekochte, pürierte Kichererbsen mit Sesampaste (Tahina), Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl	5,00 €
21	Hommos Beirut (J) gekochte, ganze Kichererbsen, angereichert mit Olivenöl, Kümmel & Petersilie	5,50 €
22	Khair Bil-Laban(D) Joghurt, Gurken mit Knoblauch und Minze.	4,00 €
23	Baba Ghannouge (J,18) gegrillte Aubergine, geschält und püriert mit Sesampaste (Tahina), Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl	5,50 €
24	Warak Inab (M,K,18) 5 Weinblätter gefüllt mit Reis, Petersilie, Tomaten und Zwiebeln	4,50 €
25	Lsanat gekochte Lammzunge mit Knoblauch und Zitronensaft	6,50 €
26	Labneh(D) Hausgemachter, weißer Cremekäse mit Knoblauch	4,00 €
27	Tadjen (J,H,M) Gekochte Sesampaste mit Zwiebeln, Knoblauch und Koriander	5,00 €
28	Schanklisch(D) Fetakäse mit Tomaten, Zwiebeln und Thymian, fein gewürzt mit Olivenöl.	5,50 €
29	Labneh + Zaatar Zaatar ist ein Gewürz mit Oregano, Thymian & Sesam	4,50 €

Salate

11	Fattousch(A) Romanasalat, Tomaten, Gurken, Radischen, Paprika, Zwiebeln, Minze, verfeinert mit Granatapfeldressing und geröstete Fladenbrotstückchen	4,50 €
12	Tabouleh(A) feingehackte Tomaten, Petersilie, Zwiebeln mit Weizenschrot, Minze, Olivenöl und Zitronensaftdressing	5,00 €
13	Salatet Shamander(2) Rote Bete, Tomaten, Rucola, Zwiebeln, Granatapfeldressing und Baumessiggewürz	6,00 €
14	Salatet Khodar Tomaten, Gurken, Romanasalat, Olivenöl, Oliven, Zitronensaftdressing und Baumessiggewürz	5,00 €
15	Avocado Salat Rucola, Cherrytomaten, Avocado, Olivenöl und frischgepresster Zitronensaft	6,00 €
16	Hinbeh Löwenzahnsalat	4,00 €

Teigtaschen Gerichte

200	Rekak Blätterteigröllchen gefüllt mit Käse & Minze 5 Stk.	5,00 €
201	Sambusik Teigtaschen gefüllt mit Käse & Thymian 4 Stk.	4,50 €
202	Lahmeh Teigtaschen gefüllt mit Fleisch, Zwiebeln & Pinienkernen 4 Stk.	5,00 €
203	Sam Dajaj Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen & Zwiebel 4 Stk.	5,00 €
204	Tuna Teigtaschen gefüllt mit Tunfisch, Mais, Käse & Paprika 4 Stk.	5,00 €
205	Eraidis Teigtaschen gefüllt mit Shrimps, Zwiebel & Käse 4 Stk.	6,00 €
206	Batata Gefüllt mit Kartoffel, Knoblauch & Olivenöl 4 Stk.	4,50 €
207	Kibbeh Weizenschrotbällchen gefüllt mit Pinienkerne, Lamm & Rind 4 Stk.	6,00 €
208	Fatayer bil Sabanach Teigtaschen gefüllt mit Spinat, Zwiebeln und Pinienkernen 4 Stk.	5,00 €
209	Kibbeh Batata Weizenschrotbällchen mit Kartoffeln, Mangold und Kichererbsen 4 Stk.	6,00 €
210	Kibbeh Eraidis Weizenschrotbällchen gefüllt mit Schrimps, Mais, Käse & Zwiebeln 4 Stk.	7,00 €
211	Kibbeh Käse Weizenschrotbällchen gefüllt mit Käse 4 Stk.	6,00 €

212	Sucuk libanesischerWurst gefüllt mit Pinienkerne, Paprika, Lamm & Rind (leicht scharf)	5,50 €
213	Makanek libanesische Wurst gefüllt mit Pinienkerne, Lamm & Rind (Lamm&Rind), Zwiebeln und Pinienkernen	5,50 €

Warme Vorspeisen

30	Falafel (J) 5 hausgemachte, frittierte Bällchen aus Bohnen, Kichererbsen & Zwiebeln	5,50 €
31	Gemischte Teigtaschen (A,E) 2x Sambusik Bil-Lahme, Teigtaschen mit Lammfleisch und Pinienkernen, 2x Sambusik Bil-Djaj, Teigtaschen mit Hähnchenfleisch und Pinienkernen	7,50 €
32	Gemischte, vegetarische Teigtaschen (A,D,J) 2x Falafel, frittierte Bällchen aus Bohnen, Kichererbsen & Zwiebeln, 2x Rekak Jibneh, Teigrollchen mit Fetakäse, 2x Fatayer Bil-Sabanech, Teigtaschen mit Spinat	6,50 €
33	Batata Harra gebratene, feingewürzte Kartoffelstücke mit Knoblauch und Koriander	4,00 €
34	Saudet Dajaj feingewürzte Hähnchenleber, gebraten mit Knoblauch, Zitronensaft und Paprika	6,00 €
35	Hallumi gegrillt(D) 4 Scheiben Hallumi (Käse), gegrillt mit Cherrytomaten	5,00 €
36	Arayes Bil-Lahme (pikant)(A) libanesisches Fladenbrot gefüllt mit feingewürztem, gehacktem Rinderfleisch	5,00 €
37	Arayes Bil-Jibneh(A,D) libanesisches Fladenbrot mit handgemachtem Käse	5,00 €
38	Makali Gemischtes gebratenes Gemüse	5,00 €
39	Falafel Montliban (vegetarisch) (A J) Hausgemachte Falafel mit gemischtem Gemüse & Hommus	8,50 €

Hauptgerichte

40	Kafta Mischwiye (B) 4 gegrillte, pikantgewürzte Rinderhackfleischstücke Beilage: Salat, Reis oder Kartoffelscheiben	9,50 €
41	Kafta Kasch Kasch (B) 4 gegrillte, pikant gewürzte Rinderhackfleischstücke mit Tomaten, Knoblauch und pikanter Sauce Beilage: Salat, Reis oder Kartoffelscheiben	10,50 €
42	Ghanam Mischwi (B) 2 gegrillte, zarte Lammfiletspieße Beilage: Salat, Reis oder Kartoffelscheiben	14,00 €
44	Kastalette (B,2,18) Marinierte Lammkoteletts, gegrillt 4 Stk.	15,00 €
45	Kharouf Mahschi (D, I) Reis mit Lammfleisch und libanesischer Sahne-Sauce	14,00 €
46	Jawaneh Meklieh (B) Gebratene Hähnchenflügel mit Knoblauch, Koriander & Granatapfelseuse Beilage: Salat mit Reis oder Kartoffelscheiben	8,50 €
47	Grillteller (B) 1 x Lammfiletspieß (42) 1 x Hähnchenfiletspieß (48) 1x Lammkarree (44) 1 x Kafta (40) Beilage: Salat, Reis oder Kartoffelscheiben	17,00 €
48	Schiesch Taouk (B,G) 2 gegrillte, zarte Hähnchenfiletspieße Beilage: Salat, Reis oder Kartoffelscheiben	12,00 €
49	Shawarma Montliban (B,D) Hausgemachte Shawarma aus feingewürztem Hähnchenfleisch, serviert im Fladenbrot mit Knoblauchsauce und eingelegten Gurken Beilage: Salat, Reis oder Kartoffelscheiben	11,50 €
50	Shawarma (B,D) Gegrilltes, hausgemachtes Hähnchenfleisch mit Knoblauchsauce Beilage: Salat, Reis oder Kartoffelscheiben	9,50 €
51	Faroudj Mischwi (B,D) ½ filetiertes, gegrilltes Hähnchen, pikant gewürzt Beilage: Salat, Reis oder Kartoffelscheiben 15,50 € Rinder Filetspieße Beilage: Salat, Reis oder Kartoffelscheiben Gegrillte Lammkoteletts Beilage: Salat, Reis oder Kartoffelscheiben	11,50 €

Fischgerichte

60	Samake Harra (H,J) Pikant gewürztes Lachsfilet mit orientalischer Gemüsesauce Beilage: Salat mit Reis oder Kartoffelscheiben	15,00 €
61	Sultan Ibrahim (H,J) Gebratener Rotbarsch auf libanesischer Art Beilage: Salat mit Reis oder Kartoffelscheiben	15,00 €
62	Dorade (H,J) Gegrillte Dorade auf libanesischer Art Beilage: Salat mit Reis oder Kartoffelscheiben	17,00 €
63	Ereidis Mischwi (N) 5 gegrillte, mit libanesischen Gewürzen marinierte Riesengarnelen (Blacktiger) Beilage: Salat mit Reis oder Kartoffelscheiben	15,00 €
64	Ereidis Meklieh (N) 5 frittierte Riesengarnelen (Blacktiger) mit Knoblauch und Koriander Beilage: Salat mit Reis oder Kartoffelscheiben	15,00 €

Mäsa Kalte & Warme Vorspeisen Platte

70	Mäsa Beirut Tabbouleh (12), Hummos, Baba Ghanouge 23, Warak Inab 24, Labneh, 1x Kibbeh Meklieh Bällchen aus Rind-, Lammfleisch und Weizenschrot gefüllt mit Rind-, Lammhack, Zwiebeln und Pinienkerne, 1x Fatale Bil-Sabanech, Teigtaschen mit Spinat & Pinienkerne, 1x Sambusik Bil-Lahme Teigtasche Rindfleisch & Pinienkernen Hauptgericht: Kafta Mischwiye (40), Schiech Taouk (48) Beilage: Salat, Reis oder Kartoffelscheiben	18,50 €
71	Mäsa Byblos (A,B,D,J,2) Kalte & Warme Vorspeisen: Fattousch, Salat mit gerösteten arab. Brot (11), Khiar-Bil-Laban (21), Hommos (20), Labneh (26), Tadjen (27), 1x Sambusik Bil-Jibneh, Teigtasche mit Fetakäse, 1x Sambusik Bil-Djaj, Teigtasche mit Hähnchenfleisch und Pinienker	17,50 €

Mäsa Kalte & Warme Vorspeisen Platte

72	Mäsa Sidon (Fisch) (A,B,D,H,J,2) Kalte & Warme Vorspeisen: Tabbouleh (12.), Hommos (20.), Baba Ghannouge (23.), Tadjen (27.), Schanklisch (28.), 1x Batata Harra (33.): (Kartoffel mit Koriander & Chili), 1x Sambusik Bil-Djaj: (Teigtasche mit Hähnchenfleisch und Pinienkernen), 1x Fatayer Bil-Sabanech: (Teigtasche mit Spinat und Pinienkernen) Hauptgericht: Samake Harra (60.), Sultan Ibrahim (61.) Beilage: Salat, Reis oder Kartoffelscheiben Pinienkernen Hauptgericht: Kafta Mischwiye (40.), Ghanam Mischwi (42.), Schiesch Taouk (48.) Beilage: gebratenes Gemüse, Reis und Kartoffelscheiben	20,00 €
73	Mäsa Anjar (Vegetarischer Teller I) (A,B,D,J,2) Tabbouleh (12), Hommos (20), Baba Ghannouge (23), Warak Inab (24), Labneh (26), gebratenes Gemüse, 1x Falafel (Bällchen aus Bohnen, Kichererbsen & Zwiebeln), 1x Fatayer Bil-Batata: (Teigtasche mit Kartoffeln & Zwiebeln), 1x Kak Jibneh: (Teigröllchen mit Fetakäse)	14,50 €
74	Mäsa Beit-Eldin (Vegetarischer Teller II) (A,B,D,G,J,2) Kalte & Warme Vorspeisen: Fattousch (11), Hommos (20), Baba Ghannouge (23), Labneh (26), Schanklisch (28), 1x Batata Harra (33), 1x Sambusik Bil-Jibneh, Teigtasche mit Fetakäse, 1x Falafel aus Bohnen, Kichererbsen & Zwiebeln, 1x Fatayer Bil-Sabanech (Teigtasche mit Spinat & Pinienkernen)	14,50 €
75	Mäsa Baalbaak (Fisch) (A,B,D,H,J,2) ab 2 Personen 25 € p.P Fattousch (11), Tabbouleh (12), Tadjen (27), Hommos (20), Baba Ghannouge (23), Warak Inab (24), Lsanat (25), 1x Sambusik Bil-Sabanech, Teigtasche mit Spinat & Pinienkernen, 1x Fatayer Bil-Batata, Teigtasche mit Kartoffeln & Zwiebeln, 1x Falafel aus Bohnen, Kichererbsen & Zwiebeln, 1x Fatayer Bil-Jibneh: (Teigtasche mit Fetakäse) Hauptgericht: Fischplatte: Lachsfilet, Rotbarsch, Riesengarnelen, Calamares Ringe Beilage: gebratenes Gemüse, Reis und Kartoffelscheiben	
76	Mäsa Montliban (A,B,D,G,J,2) ab 2 Personen 25 € p.P Fattousch (11), Tabbouleh (12), Hommos (20), Baba Ghannouge (23), Warak Inab (24), Labneh (26), Tadjen (27), Schanklisch (28): (1x Falafel aus Bohnen, Kichererbsen & Zwiebeln, 1x Sambusik-Bil-Lahme Teigtasche mit Rindfleisch und Pinienkernen, 1x Fatayer, Bil-Batata, Teigtasche mit Kartoffeln und Zwiebeln, 1x Kibbeh Meklieh, Bällchen aus Hackfleisch (Lamm&Rind) und Weizenschrot gefüllt mit Hackfleisch (Lamm&Rind), Zwiebeln und	
77	Vegane Mäsa Löwenzahnsalat Tabbouleh (12.), Makali gemischtes Gemüse, Falafel, Kibbeh Batata Kartoffel/Weizenschrotbällchen, Spinat	14,50 €

ERKLÄRUNG DER ALLERGENE:

A GLUTENHALTIGES GETREIDE
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, enthält z.B. Weizengluten
B EIER und Eierzeugnisse
C ERDNÜSSE und Erdnusserzeugnisse
D MILCH und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose

E SCHALENFRÜCHTE Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss oder Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
F SELLERIE und Sellerie Erzeugnisse
G SENF und Senf Erzeugnisse
H FISCH und Fisch Erzeugnisse
I KREBSTIERE Krebs Erzeugnisse

J SESAMSAMEN und Sesam Erzeugnisse
K SCHWEFELDIOXYD UND SULFIDE in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
L LUPINE und Süßlupinen Erzeugnisse
M SOJA und Sojaerzeugnisse
N WEICHTIERE Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern und Weichtier Erzeugnisse



Desserts

80	Ataif (A,D,E) gefüllte Pfannkuchen mit Nüssen oder einer luftigen Cremefüllung	3,00 €
81	Baklava (A,C) Blätterteig mit verschiedenen Füllungen	3,00 €
82	Kunafa (A,D,C) Mozarella, überbacken mit Glasnudeln	4,50 €
83	Muhallabia (D,C,E) Arabischer Pudding mit Blumenwasser und Pistazien	2,50 €

Wärme Getränke

116	Tasse Tee Schwarzer oder grüner Tee mit Frischer Minze Schwarzer oder grüner Tee mit Frischer Zitrone	2,30 €
117	Teekanne für 1-2 Personen (1) Teekanne für 3-4 Personen (1)	4,00 € 7,00 €
118	Mocca (1)	3,00 €
119	Kaffee (1)	2,30 €
120	Capuccino (1)	2,50 €
121	Latte Macchiato (1)	2,90 €
122	Espresso (1)	1,90 €
123	Doppelter Espresso (1)	2,80 €

Softdrinks

101	Coca, Cola Light 0,33l	2,90 €
102	Fanta, Sprite 0,33l. (1,2)	2,90 €
103	Mezzo Mix 0,33l (1,2)	2,90 €
104	Bitter Lemon 0,25l (2,3)	2,70 €
105	Tonic Water 0,25l (3)	2,70 €
106	Ginger Ale 0,25l (2,3)	2,70 €
107	Säfte 0,2L (Mangosaft, Apfelsaft, Orangensaft)	2,80 €
108	Ayran 0,2L	1,80 €
109	Jallab 0,2L libanesisches Dattelgetränk mit Pinienkernen (2)	2,50 €
110	Libanesische Limonade 0,2l Zitronengetränk mit Blumenwasser	2,80 €
111	Apfelschorle 0,33l	2,90 €



Wasser

115	Stilles Wasser 0,25l	2,50 €
116	Stilles Wasser Flasche 0,75l	6,20 €
117	Mineralwasser 0,25l	2,50 €
118	Mineralwasser Flasche 0,75l	6,20 €

Alkoholfreie Biere

122	Pils alkoholfrei 0,3L	2,70 €
123	Kölsch alkoholfrei 0,3L	2,70 €
127	Malzbier 0,3L	2,70 €
128	Gaffels Fassbrause 0,3L	2,70 €

Bier

119	Almaza (Pils) 0,33l libanesisches Bier	2,90 €
120	Pils 0,33l (König Pilsener)	2,70 €
121	Gaffel Kölsch 0,33l	2,70 €
124	Weizenbier Münchner Hofbräu 0,5l (Hell&Dunkel)	3,50 €
126	Radler	2,70 €

Arak (Anisschnapps)

145	Arak 4cl	3,20 €
146	Arak Touma 200 ml Flasche	15,40 €
147	Arak Touma 500 ml Flasche	34,90 €



Sekt

166a Sekt 100ml 3,50 €

Vodka

163 Vodka Nemiroff 0,2cl 2,10 €
164 Nemiroff Flasche 0,5l 18,50 €
165 Vodka Absolut 0,2cl 3,50 €
166 Absolut Flasche 0,5l 30,90 €

Whisky

158 Red Label 5,90 €
160 Black Label 6,90 €
162 Chivas Regal 12 Jahre alt 6,90 €

Cognac 4cl

155 Carlos I 4,50 €
156 Remy Martin 6,50 €
157 Hennessy 6,50 €

Spirituosen 4cl

148 Fernet Branca 3,50 €
149 Ramazzotti 4,00 €
150 Campari Orange 6,00 €
151 Amaretto 3,00 €
152 Tequila Silver 3,50 €
153 Tequila Gold 3,50 €
154 Baileys 3,90 €

Aperitif

140 Martini Bianco 4cl 3,20 €
141 Martini Rosso 4cl 3,20 €
142 Aperol Spritz 100ml 4,90 €

1 FARBSTOFF[EN]
2 KONSERVIERUNGSSTOFF
3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
5 BRENNWERT 100ML = 1,1 KJ
6 GEFÄRBT MIT BETA CAROTIN
7 ENTH. 1 PHENYLALANINOUELLE

8 TAURINHALTIG
9 CHININHALTIG
10 KOFFEINHALT/G
11 MIT SÜSSSTOFF
12 MIT SCHWEFELDIOXID
13 MIT SCHWÄRZUNGSMITTEL
14 MIT PHOSPHAT

15 MIT MILCHEIWEISS
16 GEWACHST
17 MIT STABILISATOREN
18 MIT SÄURUNGSMITTEL



Layout & Umsetzung Christoph Köhler