

KNABBEREIEN

LEVANTE CRACKERS 🌱 (A,G,H,N) 5.00	OLIVEN UND MAKDOUS* ☹️ (H,O) 6.00
<i>Cracker mit Labneh und Shanklish-Käse, garniert mit Feigenmarmelade, Kräutern und Olivenöl</i>	<i>*Marinierte Aubergine</i>
LIBANESISCHE GEMISCHTE NÜSSE ☹️ (E,H) 6.00	EINGEWEICHTE MANDELN ☹️ (H) 6.00

MÉZA

Meza wird mit Fladenbrot serviert, für glutenfreies Brot 2€, für zusätzliches Brot 2€

* BEIRUTI HUMMUS ☹️ (H,N) 10.00	MDARDARA ☹️ 11.00
<i>Kichererbsen, Tahini, Zitrone und Olivenöl garniert mit gerösteten Mandeln</i>	<i>Linsen, Reis, karamellisierte Zwiebeln und Olivenöl</i>
* BELADENER HUMMUS ☹️ (N) 12.00	GERÖSTETE KAROTTEN MIT ZA'ATAR 🌱(G) 13.00
<i>Kichererbsen, Geröstete Tomatengarnitur, Tahini, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl</i>	<i>Geräucherte geröstete Karotten, Feta-Käse, Oregano, Limette und Granatapfelmelasse</i>
* ROTE BETE HUMMUS 🌱 (N) 11.00	BLUMENKOHL MIT HASELNUSS 🌱 (H,N) 12.00
<i>Kichererbsen, Rote Bete, Tahini, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl</i>	<i>Gerösteter Blumenkohl, Haselnüsse, Petersilie, Tahini, Zitrone und Olivenöl</i>
* BABAGHANOJ 🌱 (G,N) 11.00	APRIKOSENGLASIERTER HALLOUMI 🌱(G,N) 13.00
<i>Geröstete Auberginen, Joghurt, Tahini, Knoblauch Zitrone, Olivenöl und Granatapfelkerne</i>	<i>Gegrillter Halloumi-Käse, Aprikosenmarmelade, Basilikum und Sesam</i>
* ZUCCHINI DIP 🌱 (G,N) 11.00	SCHICHTIGE CHILI-KARTOFFEL ☹️ 🌶️ (C,G) 12.00
<i>Geröstete Zucchini, Joghurt, Tahini, Knoblauch, Granatapfelmelasse, Olivenöl und Pinienkerne</i>	<i>Kartoffeln, Butter, hausgemachte Mayonnaise, Koriander und Chili</i>
* MUHAMMARA ☹️ 🌶️ (A,H,N) 11.00	YAHUDI MSEFAR 🌱 (A,G,H) 13.00
<i>Roter Pfeffer, Chili, Walnuss, Zwiebel, Tahini, Granatapfelmelasse und Rosinen</i>	<i>Gelber Bulgur, Zucchini, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten, Pinienkerne, serviert mit Joghurt als Beilage</i>
* WÜRZIGES LABNEH MIT OREGANO 🌱 🌶️(G) 11.00	SAUTIERTE PILZE 🌱 12.00
<i>Labneh, Oregano, Summac, Chili, und Olivenöl</i>	<i>Champignons de Paris, Sumach serviert mit Petersilie und Zwiebelgarnitur</i>
*** HUMEUR DU CHEF KOMBINATION 🌱 14.00	Salat Hinzufügen 6.00
<i>Mischung aus drei Dips, serviert mit Fladenbrot (fragen Sie Ihren Kellner nach Zusatzstoffen und Allergenen)</i>	

SALATE

TOMATEN SHANKLISH SALAT 🌱 (G) 11.00	QUINOA SALAT ☹️ 12.00
<i>Tomate, Shanklish Käse, Kumquat, Zwiebel, Basilikum, Zitrone und Olivenöl</i>	<i>Quinoa, Petersilie, Tomate, Zwiebel, Minze, Zitrone und Olivenöl</i>

SÜSSIGKEITEN VON ZU HAUSE

HALAWA MIT KÜRBISPÜREE ☹️ 🌱(H,N) 6.50	ROSENWASSER-FLAN MIT ARAK UND TRAUBENSAUCE (Mouhalabiah) ☹️ ☹️ (A,G) 7.50
<i>süße dicke Tahinipaste mit Pistazien</i>	

1: Konservierungsstoffe. 2: Farbstoff. 3: Antioxidans. 4: mit Saccharin-Süßungsmitteln. 5: mit Natriumcyclamat-Süßungsmittel. 6: mit Aspartam-Süßstoff, der Phenylalanin enthält. 7: mit Acesulfam-Kalium-Süßungsmitteln. 8: mit Phosphaten. 9: geschwefelt. 10: Chininhaltig. 11: Koffeinhaltig. 12: Geschmacksverstärker. 13: abgedunkelt. 14: gewachst. 15: gentechnisch verändert

A: Glutenhaltiges Getreide. B: Krebstiere. C: Eier. D: Fisch. E: Erdnüsse. F: Sojabohnen. G: Milch (einschließlich Laktose). H: Nüsse. L: Sellerie. M: Senf. N: Sesamsamen. O: Schwefeldioxid und Sulfite. P: Lupine. R: Weichtiere.