

## KNABBEREIEN

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

## MÉZA

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

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

## SALATE

<b>TOMATEN SHANKLISH SALAT</b> 🌱 (G) <b>11.00</b>	<b>QUINOA SALAT</b> ☹ <b>12.00</b>
<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

<b>HALAWA MIT KÜRBISPÜREE</b> ☹ 🌱 (H,N) <b>6.50</b>	<b>ROSENWASSER-FLAN MIT ARAK UND TRAUBENSAUCE</b> (Mouhalabiah) ☹ ☹ (A,G) <b>7.50</b>
<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.