

MEZZE (VORSPEISEN)

Vorspeisenteller – Tabouleh (Petersilie, Bulgur & Granatapfel), Hummus, Tomaten-Gurken-Salat, marinierte Oliven, Bohnensalat, Karotten-Sesam-Salat mit	
...Chili-Couscous (vegan)	12.90
...mariniertem Schafskäse (vegetarisch)	13.50
...Lammkoteletts	15.90
Hausgebackenes Brot mit	
...Tahinijoghurt	4.50
...Minzjoghurt	4.50
...Hummus	4.50
...Labneh	4.50
Libanesische rote Linsensuppe mit	
...Walnüssen (vegan)	5.90
...Tahinijoghurt (vegetarisch)	5.90



HAUPTGERICHTE

Sabich – israelische Spezialität mit hausgebackenem Pitabrot, gebackener Aubergine, gekochtem Ei, Tomaten-Gurken-Salat & Tahinijoghurt (vegetarisch)	11.90
Hausgebackenes Pitabrot mit Tomatensauce, Bohnen, Spinat, Paprika & Schafskäse (vegetarisch) (auch mit veganem Schafskäse möglich)	12.50
Shakshuka - israelisches Gericht mit in Paprika-Tomatensauce pochierten Eiern, Harrissa & Petersilie (vegetarisch)	12.90
Schafskäse-Gratin mit Tomaten-Sauce, Paprikastreifen, Kichererbsen, Aubergine & Kartoffeln (vegetarisch) (auch mit veganem Schafskäse möglich)	14.50
Gebackene Ofenpaprika mit Bulgur-Dattel-Füllung ...mit Schafskäse überbacken, dazu Minzjoghurt ...mit veganem Schafskäse überbacken, dazu Hummus	15.90
Seelachsfilet mit Zatar, Tomaten, Oliven & geröstetem Knoblauch-Brot	17.90
Safranhähnchen (halal) mit Fenchel, Karamellkartoffeln & getrockneten Feigen	18.90
Uzi - syrische Blätterteigtasche mit Rindfleisch, Erbsen, Reis & gerösteten Mandeln, dazu Minzjoghurt	19.50



WOCHENGERICHTE

€

Sommerlicher Salat mit Ziegenkäse, gerösteten Pinienkernen, Balsamico-Vinaigrette & hausgebackenem Brot	16.50
Lammhaxe mit Harissa-Tomaten-Sauce, grüne Bohnen & Ingerwerreis	22.50

DESSERT

Baklava (arabisches Blätterteiggebäck mit Pistazien) (vegetarisch)	2.20
...solo	3.80
...dou	5.10
...trio	



SOFTIES

selbstgemachte Limonade (nach Tagesangebot)	0.25	3.00
	0.36	3.70
Lemonaid Maracuja	0.33	3.10
Charitea Mate	0.33	3.10
Liba Kola, Kola zuckerfrei, Orange oder Kolarorange	0.33	3.10
Thomas Henry Tonic Water	0.2	2.90
Maracujasaft, Apfelsaft (naturtrüb) oder Rhabarbersaft ... auch als Schorle	0.25/0.36	3.10/3.70
Viva con Agua Wasser, laut oder leise (Flasche)	0.33/0.75	2.90/5.30

BIER

Beck's Pils (Fass)	0.3/0.5	3.30/4.80
Leffe (Fass)	0.25	4.10
Spaten Helles (Fass)	0.5	4.90
Franziskaner Weizen (auch alkoholfrei)	0.5	5.00
Beck's blue (alkoholfrei)	0.33	3.10
Pinkus Müller Honigmalz bier (alkoholfrei)	0.33	3.10



WEISSWEIN

l €

Chardonnay-Weißburgunder, Weingut Isegrim, Pfalz (bio)	0.2	5.10
zarte Weißwein-Cuvée mit hellen Beerenaromen	0.75	18.50
...auch als Schorle	0.2	4.90
Grauburgunder, Weingut Hirschhof, Rheinhessen (bio)	0.2	5.90
frischer Grauburgunder mit breiter Aromatik von Pfirsich und Pflaume	0.75	21.90
Gelber Muskateller, Weingut Bayer-Erbhof, Burgenland (bio)	0.2	6.90
vollmundige, südländische Frucht und ein Duft von Muskat	0.75	24.90

ROTWEIN

Shiraz-Merlot, Les p'tits galets, Südfrankreich	0.2/0.75	5.10/18.50
harmonische Cuvée mit fruchtiger Würze & leichten Tanninen		
Falcata Tinto, Weingut Casa Gran, Valencia (bio)	0.2/0.75	5.70/20.50
frische Cuvée aus Syrah, Monastrell & Garnacha mit eleganten Brombeer-Anklängen		
Falcata Crianza, Weingut Casa Gran, Valencia (bio)	0.2/0.75	6.90/24.90
dunkle Frucht, dezenter Zedernduft und komplexe Tannine. Gold-prämiert beim internationalen Bioweinpreis 2018.		

ROSÉ

Fusion Rosé, Weingut Leiner, Pfalz (bio)	0.2/0.75	5.10/18.50
FrISChe Cuvée aus den drei europäischen Top-Rebsorten Spätburgunder, Tempranillo & Cabernet Sauvignon mit zarter Frucht		



APÉRO, LONGDRINKS, SCHNAPS

Ingwer Spritz		6.50
Apérol Spritz		6.50
Granatapfel Spritz		6.50
Safran Gin Tonic		6.90
Arak Al Laytani (Anisschnaps mit Sodawasser & Eis)	4cl	3.90
Yeni Raki (Anisschnaps mit Sodawasser & Eis)	4cl	3.90
Molinari Sambuca	2cl	2.90
Sasse Lagerkorn	2cl	3.20
Berliner Luft	2cl	2.50
Sasse Sechser (Kräuterlikör mit Jamaikarum auf Eis)	2cl	2.90

HEISSGETRÄNKE

Minztee (frisch)		3.20
Espresso solo/doppio		2.20/3.00
Kaffee		2.90
Cappuccino		3.10
Baklava zum Heißgetränk		1.70

