

Freitags und Samstags

Every Friday and Saturday

Orientalische Bauchtanzshow

mit zwei Vorstellungen ab 21.30 Uhr

Oriental Belly Dance Show with 2 Performances from 9.30 p.m.



Ab 23.30 Uhr Clubatmosphäre mit Dancefloor und DeeJay

Reservierung empfohlen

Club Atmosphere from 11.30 p.m. with Dance Floor and DeeJay, Booking advisable

Suppen und Mezze

Mezze für 2 Personen

mit 7 verschiedenen warmen und kalten Köstlichkeiten 18,50
Mezze for two with 7 different warm and cold Delicacies

Tomatensuppe 5,50

mit Basilikum

Tomato Soup with Basil

Rote Linsensuppe 5,00

mit Zitrone und Kumin

Red Lentils Soup with Lemon and Cumin

Hummus klassisch 4,50

Kichererbsencrème mit Tahini und Olivenöl

Classic Chickpea Cream with Tahini and Olive Oil

Baba Ganoush 5,50

Auberginencrème mit Sesam und Olivenöl

Eggplant Cream with Sesame and Olive Oil

Ballah 8,50

Gefüllte Datteln mit Lammschinken und Crème fraîche

Filled Dates with Lamb Ham and Crème Fraîche

Sambuski 6,50

Teigröllchen mit Schafskäse und Spinat

Dough Rolls with Sheep's Cheese and Spinach

Labne 5,50

Hausgemachte Joghurtcreme mit Minze und Olivenöl

Homemade Yoghurt Cream with Mint and Olive Oil

Halloumi 10,50

Gebratener halbfester Ziegenkäse, serviert mit Labne

Roasted semisolid Goat Cheese, served with Labne

Gebna Hara 5,50

Ziegenfrischkäse mit Kräutern und Harissa

Goat Cream Cheese with Herbs and Harissa

Lammköfte 7,50

in würziger Tomatensauce mit Joghurt-Minz-Dip

Lamb Meat Balls in a spicy Tomato Sauce with Yoghurt Mint Dip

Sawdit Dajaj	6,50
Geflügelleber in Granatapfelsauce Poultry Liver in Pomegranate Sauce	
Kebdae Eskandarani	8,50
Kalbsleber mit Chiliminze und Zwiebeln Veal Liver with Chili Mint and Onions	
Falafel	7,50
Kichererbsen-Bällchen mit Tahinisauce Chickpea Balls with Tahini Sauce	
Kibbe	7,50
Weizenschrotteig mit Rinderhack und Pinienkernen gefüllt, dazu Dip Shredded Wheat filled with minced Beef and Pignolia, Dip	

Salate

Fatoush-Salat	9,50
orientalischer gemischter Salat in Limonen-Olivenöl, mit geröstetem Pitabrot Oriental mixed Salad in Lemon Olive Oil, with roasted Pita Bread	
Tabouleh	8,50
Petersiliensalat mit Minze, Tomaten und Bulgur Parsley Salad with Mint, Tomato and Bulgur	
Ägyptischer Salat	7,50
mit Limonen, Olivenöl und Tahini Egyptian Salad with Lemons, Olive Oil and Tahini	
Ferach Salat	11,50
Saisonsalat mit gegrillter Hähnchenbrust, Champignons, Tomaten und Balsamico Seasonal Salad with grilled Chicken Breast, Mushrooms, Tomatoes, Balsamico	
Mediterraner Salat	16,50
mit Lammfilet, Auberginen und Schafskäse Mediterranean Salad with Lamb Filet, Eggplants and Feta	
Merguezsalat	8,50
mit Halloumi, Merguez und orientalischen Kartoffeln Merguez Salad with Halloumi, Merguez and oriental Potatoes	

Hummus, Vegetarisch & Co.

Hummus Lamm 10,50

Gehacktes vom Lamm mit Zwiebeln,
Pinienkernen und roter Paprika

Hummus with chopped Lamb, Onions, Pignolia and red Pepper

Hummus Marooush 12,50

mit Hähnchenfilet, Zwiebeln, Paprika und Koriander

with Chicken, Onions, Pepper and Coriander

Gebackenes Hähnchenfilet 11,50

mit Süßkartoffel Pommes und Chili Dipp

Fried Chicken with sweet Potato fries and Chili Dip

Schawarma 11,50

marinierte Hähnchenfiletstreifen mit arabischen Gewürzen,
serviert mit orientalischem Salat, Hummus und Pita

Marinated Chicken Filet Stripes with Oriental Salad, Hummus and Pita

Orientteller 10,50

mit Gemüsesalat, Hummus, Tahina, geräucherten Auberginen

Orient Plate with Vegetable Salad, Hummus, Tahini, smoked Eggplants

Couscous vegetarisch 10,50

mit mediterranem Gemüse und Harissa-Sauce

Vegetarian Couscous with Mediterranean Vegetables and Harissa Sauce

Merguez 10,50

Gebratene Lammwurstchen mit Zwiebeln und Chili

Fried Lamb Sausages with Onions and Chili

Gambari , Black Tiger Prawns mit Kräuter-Limetten-Ingwer

Dazu reichen wir spicy Kartoffeln und hausgemachte Dips:
Marooush-Ketchup sowie Mango-, Papaya- und Knoblauchdip

1 kg

für 2 Personen

48,00

½ kg

für 1 Person

26,50

Die königlich-kulinarische Reise den Nil entlang

Lassen Sie sich verführen und überraschen!

16 verschiedene kalte und warme Spezialitäten

*

Süße Sünde des Orients

*

Marokkanischer Nana-Tee

ab 4 Personen, pro Person

35,00

Um Vorbestellung wird gebeten

Hauptspeisen

- Putenstreifen „Oriental“** 13,50
mit Paprika, Ananas und Mango in Curry-Sauce, Basmatireis
Turkey Strips with Pepper, Pineapple and Mango in Curry Sauce, Basmati Rice
- Tandoori** 14,50
Hähnchenfilet in Honig-Chili-Sauce, Gemüse, Basmatireis
Chicken Filet in Honey Chili Sauce, Vegetables, Basmati Rice
- Maklube** 17,50
Auberginen, Zimt-Pimentreis mit Lamm, Nüssen
und Joghurt-Minz-Sauce
Eggplants, Cinnamon Pimento Rice with Lamb, Nuts and Yoghurt Mint Sauce
- Nubisches Lamm** 19,50
auf Schafskäsesauce mit Grantapfel, Gemüse und Basmatireis
Nubian Lamb on Sheep's Cheese Sauce, Pomegranate, Vegetables, Basmati Rice
- Couscous „Royal“** 19,50
mit geschmorter Lammhaxe, Merguez, südländischem
Gemüse und Harissasauce
with stewed Knuckle of Lamb, Merguez, Mediterranean Vegetables, Harissa Sauce
- Batta bel-Romahn** 17,50
Entenbrustfilet an Granatapfel-Sauce, Gemüse, Dattelpreis
Duck Breast Filet on Pomegranate Sauce, Vegetables, Date Rice
- Bamia Tagine** 15,50
Geschmortes Lamm mit Okraschoten, Tomaten-Koriander-
Sugo, Basmatireis und Joghurt-Minz Dip
Stewed Lamb with Okra in Tomato Sauce with Basmati Rice and Yoghurt Mint Dip
- Samaka Hara** 17,50
Lachsfilet auf scharfer Sauce mit Tomaten, Peperoncini,
Koriander, Pinienkernen und Reis
Salmon Filet on hot Sauce, Tomatoes, Chilli Peppers, Coriander, Pignolia, Rice
- Dorade Royal** 21,50
im Ganzen, gegrillt, mit orientalischen Kartoffeln
und ägyptischem Salat
Gilthead Royal grilled with Oriental Potatoes and Egyptian Salad

Vom Grill

Kofta 13,50

Hackspieß vom Lamm und Rind

Minced Meat Spit of Lamb and Beef

Shish Tawuk 14,50

Marinierter Chickenspieß

Marinated Chicken Spit

Kebab 15,50

Marinierter Lammspieß

Marinated Lamb Spit

Riasch 21,00

Marinierte Lammkoteletts

Marinated Lamb Chops

Mashawi M'Shakil (für 2 Personen) 38,00

Mixed Grill mit 3 Spießern vom Lamm, Chicken und Rind

Mixed Barbecue with 3 Spits of Lamb, Chicken and Beef

Zu allen Grillgerichten servieren wir Ihnen orientalische Kartoffeln und

Basmatireis, sowie Marooush Ketchup und Knoblauchdip

All Barbecue Dishes served with oriental Potatoes, Basmati Rice, Ketchup and Garlic Dip

Extras

Pita Brot, frisch aus dem Ofen 2,00

Pita Bread, fresh from the Oven

Pommes Frites 3,50

French Fries

Süßkartoffel-Pommes 4,50

Sweet Potato Fries

Couscous 3,50

Couscous

Basmatireis 3,50

Basmati Rice

Orientalische Kartoffeln 3,50

Oriental Potatoes

Granatapfelsauce 3,00

Pomegranate Sauce

Desserts

Baklava 5,50

Orientalische Gebäckvariation

Oriental Pastry Variation

Kunafa 6,50

Fadennudeln mit süßer Ricotta

Vermicelli with sweet Ricotta

Sabadi 8,50

Joghurt mit karamellisierten Nüssen und Akazienhonig

Yogurt with caramelized Nuts and Acacia Honey

Karamellierte Nüsse 6,50

mit Sesam, Vanilleeis und Schokoladensoße

Caramelized nuts with Sesame, Vanilla Ice Cream and Chocolate Sauce

Ägyptischer Milchreis 4,00

mit Zimt, Pistazien und Kokosraspeln

Egyptian Rice Pudding with Cinnamon, Pistachios and desiccated Coconut

Orientalische Dessertvariation (für zwei Personen) 13,50

Oriental Dessert Variation for two Persons