

شوربات Suppen

- شوربة خضار 1. **Schaurabet Khudra** 6,90 €
Frische Gemüsesuppe
- شوربة عدس 2. **Schaurabet Adas** 6,90 €
Linsensuppe

السلطات Salate

- تبولة 4. **Tabbuli** 7,50 €
Petersilie, grob gemahlener Weizenschrot (Burgul), Pfefferminz, Zwiebeln, Tomaten, Zitronensaft und Olivenöl
- سلطة لبنانية 5. **Salata Libnanieh** 7,50 €
Libanesischer Salat aus Tomaten, Gurken, Petersilie, Pfefferminze, mit süßem Pfeffer, und Zitronensaft
- فتوش 6. **Fattousch** 7,90 €
Libanesischer Salat mit Pfefferminze, Brotstückchen, und Granatapfel-Balsamico
- خيار باللبن 7. **Khiyar Bil-Laban** 7,50 €
Gurkensalat mit Joghurt und Pfefferminze
- سلطة الراهب 8. **Salatet Alrahib** 8,90 €
Gegrillte Auberginen mit Peperoni, Knoblauch und Zitronensaft
- سلطة دجاج 9. **Salatet Dagag** 12,90 €
Libanesischer Salat mit gegrilltem Hähnchenbruststreifen

المقبلات Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Libanesischem Fladenbrot serviert

10. **Hommus** حمص 7,50 €
Kichererbsenmus mit Sesamcreme (Tahina) und Zitronensaft
11. **Hommus Beirut** حمص بيروت 7,90 €
Kichererbsenmus mit Petersilie, Knoblauch, Sesamcreme (Tahina) und Zitronensaft. Nach beirutischer Art
12. **Hommus Bissnuber** حمص بالصنوبر 9,90 €
Geröstete Pinienkerne auf Kichererbsenmus
13. **Hommus Bil-Lahmeh** حمص باللحمة 10,90 €
Gebratene Lammfiletstückchen auf Kichererbsenmus
14. **Mutabbal Batinjan** متبل باذنجان 7,50 €
Schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen, Sesammus (Tahina), Knoblauch, Zitronensaft
15. **Batinjan Makali** باذنجان مقلي 7,90 €
Gebratene Auberginenscheiben mit würzigem Dressing
17. **Batata Harra** بطاطا حارة 7,90 €
Gebratene Kartoffelwürfeln mit Koriander, Knoblauch und einer Gewürzmischung
20. **Mhammara** محمرة 7,90 €
Nusspüree, leichtscharf gewürzt
21. **Warak Inab** ورق عنب 7,90 €
Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln Petersilie, Pfefferminze, in Zitronensaft und Olivenöl
22. **Labneh** لبننة 7,50 €
Hausgemachter Rahmquark mit Olivenöl und bunten Gewürzstempeln

23. **Labneh Bittum** 7,90 €
لبنة بالتوم
Hausgemachter Rahmquark mit Knoblauch
und bunten Gewürzstempeln
24. **Schänklisch** 7,90 €
شنكليش
Schafskäse mit einer Kombination von
Oregano, Zwiebeln, Tomaten, Pfefferminze
und Olivenöl
28. **Fasulieh Bizzeit** 7,50 €
فاصولية بالزيت
Dicke weiße Bohnen, gekocht mit frischem
Tomaten, Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl
29. **Bamieh Bizzeit** 7,90 €
بامية بالزيت
Grüne Okraschoten, gekocht in Tomatensauce
mit Zwiebeln und Olivenöl
30. **Falafil** 7,90 €
فلافل
Vegetarische Frikadelle, bestehend aus
Bohnschrot, Kichererbsenschrot, Lauch,
Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie, Koriander,
Pfefferminze und mehr als fünfzehn
31. **Foul Medammas** 7,90 €
فول مدمس
Gekochte braune Bohnen mit Knoblauch,
Zitronensaft, Petersilie und Olivenöl
32. **Sambusik Bijjibneh** 7,50 €
سمبوسك بالجبنه
Teigtaschen, gefüllt mit Käse und
libanesischen Gewürzen
33. **Sambusik Billahmeh** 7,90 €
سمبوسك باللحمه
Teigtaschen, gefüllt mit Fleisch, Zwiebeln,
Pinienkernen und libanesischen Gewürzen
34. **Fatayer Bissabanikh** 7,50 €
فطائر بالسبانخ
Teigtaschen, gefüllt mit Spinat, Zwiebeln,
Zitronensaft und libanesischen Gewürzen
35. **Sambusik Mschakkel** 11,90 €
سمبوسك مشكل
6- Stück Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse,
Spinat und Lammfleisch

كبة مقلية 36. **Kibbeh Mäklieh** 8,90 €

Lammhackfleisch bällchen mit Weizenschrot, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen

جوانح مقلية 41. **Jawanih Maklieh** 8,90 €

Gebratene Hühnerflügel mit Knoblauch, Zitrone und Gewürzmischung

جوانح مشوية 42. **Jawanih Mischwieh** 8,90 €

Gegrillte Hühnerflügel serviert mit einer Knoblauchcreme

كلاج 43. **Kallaj** 9,90 €

Halumy Käse gewürzt und im Fladenbrot

عرايس 44. **Araayes** 10,90 €

Feines Lammhackfleisch mit Petersilie, und libanesischen Gewürzen im Fladenbrot

صحن نباتي Vegetarische Hauptspeisen

مع الرز *Die Hauptspeisen werden mit libanesischem Reis serviert*

خضار مشوي 50. **Khudar Maschwey** 18,50 €

مع الرز Gegrilltes Gemüsesortiment aus Zucchini, Auberginen, Kartoffeln und Paprika, serviert mit einer Knoblauch-Zitronensoße

فاصولية بالزيت 51. **Fasulieh Bizzeit** 17,90 €

مع الرز Dicke weiße Bohnen, gekocht in Tomatensauce Knoblauch und Gewürzen

بامية بالزيت 53. **Bamih Bizzeit** 17,90 €

مع الرز Okraschoten, gekocht in Tomatensauce, Zwiebeln, Koriander und Gewürzen

مقالى 54. **Makali** 17,50 €

مع الرز Frettierte Gemüsesortiment aus Zucchini, Auberginen, Kartoffeln, Paprika und Möhren

خضار مع لحم بالفرن
مع الرز

(Tajine) Gemüse mit Fleisch

Alle Hauptspeisen aus dem Backofen werden mit libanesischem Reis serviert

فاصولية باللحم 55. **Fasulieh Bil Lahme (Tajine)** 21,90 €
مع الرز

Dicke weiße Bohnen mit Kalbfleisch, gebacken in Tomatensauce, Knoblauch und Koriander

بامية باللحم 57. **Bamih Bil Lahme (Tajine)** 22,90 €
مع الرز

Okraschoten mit Kalbfleisch, gebacken in Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander

المشويات

Grillspezialitäten

Die Hauptspeisen werden mit libanesischem Reis serviert

كفتة غنم مشوية 60. **Kafta Mischwih** 17,90 €

Gegrilltes feines Lammhackfleisch am Spieß mit Petersilie und libanesischen Gewürzen

لحم غنم مشوي 61. **Lahm Mischwi** 18,90 €

Lammfleisch am Spieß mit libanesischen

شيش طاووق 62. **Schisch Taouk** 18,90 €

Hühnerbrustfilet in Stückchen am Spieß, mariniert mit Knoblauch, Olivenöl und libanesischen Gewürzen

مشاوي مشكلة 63. **Maschawi Mschakkaleh** 19,90 €

Mixgrill aus Lammfleisch, Hühnerbrustfilet und feinem Lammhackfleisch dekoriert mit buntem libanesischem Brot vom Lavasteingrill

رياش غنم 64. **Riasch Ghanem** 19,90 €

Zarte marinierte Lammkoteletts, dekoriert mit buntem libanesischem Brot vom Lavasteingrill

فروج مشوي 65. **Farrug Mischwi** 17,90 €

Zartes Hähnchen mit Knoblauch und libanesischen Gewürzen

الأسمك Fisch

Die Hauptspeisen werden mit libanesischem Reis serviert

سمكة حارة 70. **Samkeh Harra** 18,90 €

Zanderfilet in einer scharfen, würzigen Sauce serviert mit libanesischem Reis

سمكة مشوية 71. **Dorade Royal** 21,90 €

Gegrillte Dorade serviert mit zwei verschiedenen Soßen und libanesischem Reis

قريدس (جمبري) 72. **Garnelen** 25,90 €

Riesengarnelen in einer speziellen Marinade, gegrillt oder gebraten, serviert mit Reis

سمك السلمون 74. **Lachsfilet** 21,90 €

Lachsfilet mit Champignon sauce und Dill serviert mit libanesischem Reis

الملحقات Beilagen

رز بالشعيرية 80. **Libanesischer Reis** 6,50 €

Basmatireis mit gerösteten Fadennudeln

بطاطا مقلية 81. **Pommes frites** 6,50 €

الحلويات Nachspeisen

مهلبية 85. **Muhallabieh** 6,90 €

Weißer libanesischer Pudding mit dem feinen von Blütenwasser, dekoriert mit gemahlenden Mandeln und Pistazien

رز بالحليب 86. **Ruz Bil-Halib** 6,90 €

Milchreis nach libanesischer Art

بقلاوة 87. **Baklawa** 6,90 €

Gemischte orientalische Gebäckstückchen

قطايف 89. **Katayef** 7,90 €

Gebackene "süße Tasche" gefüllt mit einer Creme (Qeschte) oder Nußmischung