

# WILLKOMMEN IM AL-HAYAT,

unserem Pöseldorfer Zuhause mitten in Hamburg, wo wir unsere Gäste einladen, das Leben zu feiern und verschiedene Mischungen aus moderner und traditioneller arabischer Küche mit uns zu teilen.

Unser Bemühen ist es im Al-Hayat, die Kulturen unserer Gäste mit unseren eigenen zu vereinen und in der Küche unsere Leidenschaft zum Ausdruck bringen. Unser Chefkoch kreiert auf hervorragende Weise einen Schmelztiegel aus arabischen und mediterran inspirierten Gerichten, die mit dem internationalem Flair von Hamburg vermischt werden.

Vielseitigkeit ist unsere Stärke.

Egal, ob Sie zu einer Party mit fünfzig oder zwei Personen gehören - Ihre Erfahrung in unserem eleganten, gemütlichen Räumen ist ereignisreich. Wir teilen unsere langjährigen arabisch-mediterranen Traditionen mit einer modernen zeitgenössischen Note. Sie werden sich sowohl zu Hause als auch Teil von etwas Neuem fühlen.

## UNSERE KARTE IST NIE FERTIG

Jedes Gericht im Al-Hayat hat seine eigene Geschichte. Von den traditionellen Rezepten direkt aus dem Mittelmeerraum bis zu modernen Updates, die die Geschichte unseres Teams, unserer Köche erzählen. Sie sind die Botschafter der Gastfreundschaft. So wird unsere Menükarte nie fertig und ist niemals langweilig.

# DIE MAZZA

verschiedene kalte und warme Vorspeisen überwiegend vegetarisch und vegan,  
immer frisch zubereitet mit den besten Zutaten und Gewürzen

8 verschiedene Vorspeisen € 16,00

## KALTE MAZZA

Baba Ghanouj	€ 2,50
Rotebeete	€ 2,50
Hummus	€ 2,50
Kräuer-Schafskäse	€ 2,50
Couscous	€ 2,00
Gefüllte Weinblätter	€ 4,50
Blumenkohlsalat	€ 4,50
Gegrillte Auberginen mit Schafskäse	€ 3,50
Linsensalat	€ 2,50
Avocadosalat	€ 4,50

Bitte informieren Sie unser Personal ggf. über Allergien oder Unverträglichkeiten  
Unsere Speisen und Getränken können Zusatzstoffe und Allergene enthalten.

## WARME MAZZA

Falafel	€ 2,50
Vegetarische Kubbeh	€ 3,00
Kubbeh mit Rinderhackfl.	€ 3,50
Sambuse mit Käse	€ 3,00
3 Scampi mit Knoblauch	€ 5,90
2 Geb. Ziegenkäse mit Feigen und Honig	€ 5,50
2 Lammwürstchen	€ 6,90
2 Fatayer mit Spinat	€ 4,50
Gegr. Kirschtomaten mit Schafskäse	€ 5,50
Gebackene Sardinen	€ 5,50

# SALATE

## **FATOUSH**

Verschieden Blattsalate, frische Minze, Sumach mit dünnem frittiertem Brot.  
Granatapfel-Dressing.

€ 9,00

## **TABOULE**

Fein gehackte, glatte Petersilie mit kleinen Tomatenwürfeln, Bulgur,  
sowie Zitronensaft und frischer Minze.

€ 9,00

## **AVOCADO SALAT**

Mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Rotezwiebeln, Blattsalat und Koriander

€ 9,50

## **HUMMUS**

Eine der beliebtesten Vorspeisen bei uns - der Klassiker aus Kichererbsen,  
Sesamkernpaste, Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl.

€ 7,00

## **HUMMUS MIT FILETSPITZEN**

und Pinienkernen dazu eine kleine Salatbeilage

€ 12,50

# HAUPTGERICHTE

## **FALAFEL**

Wir stellen diese kleinen, köstlichen, frittierten Bällchen aus pürierten Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen von Hand her. Täglich frisch.  
Das Ganze servieren wir mit Sesamsamensoße (Tahine) auf Salat

€ 14,50

## **MAKLOUBEH**

Bei uns steht das Essen Kopf!  
„Makloubeh“ bedeutet nämlich so viel wie „falsch herum“ oder „umgestülpt“. Ein aromatischer Zimtreis mit Auberginen auf Joghurtsoße.  
Dazu Datteln und Nüsse.

€ 14,50

## **KOUSA**

Zucchini gefüllt mit Bulgur und Kichererbsen auf Oliven-Thymian-Soße mit gedünstetem Gemüse.

€ 14,50

## **LAMMWÜRSTCHEN**

Saftige, hausgemachte Lammwürstchen mit Rosmarinkartoffeln, auf Sesamkernsoße dazu gemischter Salat.

€ 18,00

## **GARNELEN AL-HAYAT**

gegrillte Riesengarnelen in Safran-Estragonsoße, Couscous und Gemüse.

€ 23,00

## **FISCHFILET**

Tagesfrisches Fischfilet auf Oliven-Thymian-Soße mit Rosmarin-Kartoffeln und gedünstetem Gemüse

€ 22,00

## **MAISPOLARDE**

Zarte Maispoularde, gebraten mit Petersilien-Zitronenkartoffelpüree und geschmorte Paprika auf Pistazien-Dattelnsoße.

€ 22,50

# HAUPTGERICHTE

## ENTENBRUSTFILET

Entenbrust rosa gegrillt auf Feigen-Anissoße mit Sellerie-Kartoffel-Kardamompüree.

€ 23,00

## LAMMFILET

Die Vielfalt unserer Küche, die unglaubliche Vielzahl heimischer Gewürze, die Frische der Zutaten – das macht unsere Version eines orientalischen Lammfilet auf hausgemachter Schafskäse-Basilikumsoße, Zimtreis dazu gedünstetem Gemüse aus.

€ 24,00

# DESSERT

verschiedene hausgemachte süße Sünden

Baklawa mit Eis	7,50 €
Granatapfeleis	2,50€
Zimteis	2,50€
Dattelleis	2,50€
Zimtgrieß-Mousse auf Sternanis, Mandarinen-Granatapfelkompott	€ 6,80

# PROSECCO, SEKT UND CHAMPAGNER

<b>Champagner Moët &amp; Chandon Imperial Brut</b>	Gl. 0,10 l	12,00 €
	Fl. 0,75 l	80,00 €
<b>Prosecco „Frizzante Sigillo Spago“</b>	Gl. 0,10 l	5,50 €
Borgo Molino, Italien		
<b>Prosecco „Frizzante Sigillo Spago“</b>	Gl. 0,75 l	38,00 €
Borgo Molino, Italien		
<b>Prosecco „Fri. Sigillo Spago“ mit Granatapfelkernen</b>	Gl. 0,10 l	6,50 €
Borgo Molino, Italien		
<b>Prosecco „Frizzante Sigillo Spago“ mit Aperol</b>	Gl. 0,10 l	6,50 €
Borgo Molino, Italien		
<b>Prosecco „Frizzante Sigillo Spago“ mit Peachtree</b>	Gl. 0,10 l	6,50 €
Borgo Molino, Italien		
Aperol Sprizz	Gl. 0,2L	8,50 €
Hugo	Gl. 0,2L	8,50 €
Lilly-Berry	Gl. 0,2L	8,50 €



# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

## BIER

Veltins Pilsener	0,3 l	3,90 €
Grevensteiner Original	0,3 l	4,20 €
Meisels Weisse Original	0,50 l	4,50 €
Veltins alkoholfrei	0,33 l	3,50 €

## LONGDRINKS

Gin Tonic		11,50 €
Vodka Lemon		9,50 €
Campari Soda		9,50 €
Campari Orange		9,50 €
Whiskey Cola		9,50 €

## SPIRITUOSEN

ARAK - Arak Touma	2 cl	5,00 €
GIN - verschiedene Sorten	2 cl	5,00 €
RUM - Captain Morgan 40%	2 cl	5,00 €
VODKA - Absolut Wodka 40%	2 cl	5,00 €
WHISKEY - Jonny Walker Black Label 40% 12 J	2 cl	5,00 €

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## WASSER

Magnus Wasser	0,75 l	6,80 €
Magnus Wasser	0,25 l	2,60 €

## SOFTDRINKS

Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2 l	3,30 €
Cola, Cola Light, Fanta, Sprite	0,2 l	3,30 €

## KLINDWORTH SÄFTE

Apfelsaft ( klar, naturtrüb )	0,2 l	3,30 €
Orangensaft	0,2 l	3,50 €
Maracujanektar	0,2 l	3,30 €
Rhabarbernektar	0,2 l	3,30 €
Cranberry	0,2 l	3,30 €
Johannesbeerensaft	0,2 l	3,30 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,3 l	3,90 €

## HEISSE GETRÄNKE

Espresso		3,20 €
Espresso Doppio		3,90 €
Espresso Macciato		3,50 €
Kaffee Crema		3,90 €
Milchkaffee		3,90 €
Cappuccino		3,50 €

Mocca	2,50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Heiße Schokolade mit Milch	3,90 €
Minzetea (frische Minze)	3,50 €
Frischer Ingwertee	3,50 €
Diverse Teesorten	3,50 €
(Grüner Tee, Früchtetee , Roibuschtee, Pfefferminze, Kamille, schwarzer Tee, Darjeeling und Earl Grey)	