

PLANET CUISINE IST MEHR ALS EIN RESTAURANT, ES IST EINE REISE DURCH AROMEN

Mit über 22 Jahren Erfahrung in der Gastronomie, 12 davon in Berlin, vereinen wir eigene Kreationen mit den reichen Aromen des Orients und der modernen Präsentation der europäischen Küche.

Zwei unserer Kreationen sind die Molette und der Titan. **Die Molette** ist eine Anlehnung an die Berliner Bulette. Ihre Grundlage ist Lamm- oder Hähnchenhackfleisch oder in der vegetarischen Variante Kartoffeln, Eiern, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze. **Titan** – inspiriert vom größten Mond des Saturn. Eine große Falafel-Kreation, wahlweise vegetarisch mit Gouda, Hummus und Gewürzen oder vegan mit Zwiebeln, Spinat und Sumach.

Unser Angebot wird durch ein täglich wechselndes Tagesgericht sowie ein europäisch-orientalisches Frühstück ergänzt.

Willkommen bei Planet Cuisine, wo guter Geschmack keine Grenzen kennt. Wir glauben, dass Essen wie eine Sprache ist, die Menschen verbindet und Kulturen näherbringt. Daher ist unser Motto:

Wir bringen Menschen zusammen.



Alle Speisen dieser Karte, sowie vieles weitere, können Sie bei uns auch für Ihr Catering bestellen.

FUSION-BOWLS

Innovative Fusion Bowls mit orientalischem Twist und hausgemachten Saucen.

Innovative fusion bowls with an oriental twist and homemade sauces.

1. Lamm Molette

12,9



Eine würzige Bulette aus Lammhack, serviert mit Planet-Salat und Sesamsauce nach hauseigener Rezeptur

A spicy meatball made from minced lamb, served with Planet salad, and sesame sauce made in-house

2. Hähnchen Molette

11,9

Eine saftige Bulette aus Hähnchenkeule, begleitet Planet-Salat, serviert mit Knoblauchcreme und Planet-Spicy-Sauce

A juicy chicken molette made from chicken thigh, served with Planet salad, accompanied by garlic cream and Planet spicy sauce



3. Vegetarische Molette

10,9

Vegetarische Bulette **oder** unser vegetarischer Titan, ein großer Falafel mit cremiger Käsefüllung, serviert mit Planet-Salat, Sesamsauce und einem Hauch von Granatapfelsirup.

*Vegetarian meatball **or** our vegetarian titan, a large falafel with creamy cheese filling, served with planet salad, sesame sauce and a touch of pomegranate syrup.*



4. Vegane

10,9

Fünf frisch zubereitete Falafel-Bällchen **oder** unser veganer Titan, ein großer Falafel mit Füllung aus Zwiebeln, Spinat und Sumach, serviert mit Planet-Salat, Sesamsauce und einem Hauch von Granatapfelsirup

*Five freshly prepared falafel balls **or** our vegan Titan, a large falafel filled with onions, spinach, and sumac, served with Planet Salad, sesame sauce, and a touch of pomegranate syrup*



Jede zusätzliche Beilage

3,00

TELLERGERICHTE

Großzügige Teller mit orientalischen Aromen und feiner Komposition zum gemeinsamen Genießen. *Generous plates with oriental flavors and a fine composition to enjoy together.*

1. Lamm Molette

18,9



Zwei würzige Buletten aus hochwertigem Lammhack, verfeinert mit Kräutern und orientalischen Gewürzen, gegrillte Baba Ghanouj serviert mit Hummus, Mutabel, Planet-Salat, ofengebackenen Mini-Kartoffeln & Sesamsauce

Two spicy meatballs made from high-quality minced lamb, refined with herbs and oriental spices, grilled Baba Ghanouj served with hummus, Mutabel, Planet Salad, oven-baked mini potatoes, and sesame sauce

2. Hähnchen Molette

15,9

Zwei saftige Buletten aus fein gewürztem Hähnchenhack (nach unserer Spezialrezeptur), serviert mit Hummus, Mutabel, gegrillte Baba Ghanouj, Planet-Salat, ofengebackenen Mini-Kartoffeln, Knoblauchcreme & Planet-Spezial-Spicy-Sauce.

Two juicy meatballs made from finely seasoned minced chicken (made according to our special recipe), served with hummus, mutabel, grilled baba ghanouj, Planet salad, oven-baked baby potatoes, garlic cream, and Planet's special spicy sauce.



3. Vegetarische Molette

14,9



Zwei vegetarische Buletten oder ein vegetarischer Titan, ein großer Falafel mit cremiger Käsefüllung, serviert mit Tzatziki, Baba Ghanouj, Planet-Salat, ofengebackenen Mini-Kartoffeln, Sesamsauce und unserer Planet-Spezial-Spicy-Sauce.

Two vegetarian meatballs or one vegetarian Titan, a large falafel with a creamy cheese filling, served with tzatziki, baba ghanouj, Planet salad, oven-baked mini potatoes, sesame sauce, and our Planet special spicy sauce.

4. Vegane

13,9

Fünf frisch zubereitete Falafel-Bällchen oder unser veganer Titan, eine hausgemachte pflanzenbasierte Spezialität mit Zwiebeln, Spinat und Sumach, serviert mit Hummus, Baba Ghanoush, Planet-Salat, ofengebackenen Mini-Kartoffeln, Sesamsauce und Planet-Spicy-Sauce.

Five freshly prepared falafel balls or our vegan Titan, a homemade plant-based specialty with onions, spinach, and sumac, served with hummus, baba ghanoush, Planet Salad, oven-baked baby potatoes, sesame sauce, and Planet Spicy Sauce.



Jede zusätzliche Beilage

3,00

FEINKOST PLATTERS

Deluxe Sharing-Platten mit mediterranen und levantinischen Spezialitäten – ideal zum Teilen und Genießen. *Deluxe sharing platters with Mediterranean and Levantine specialties – perfect for sharing and enjoying*

1. Fleisch

44,9

Ein Fest für Fleischliebhaber: Mutabel, Hummus, Tabbouleh, gegrilltes Baba Ghanoush, zwei gefüllte Weinblätter, zwei frittierte Tröpfchen (Kebbeh), eine Bulette mit Lammhack und eine Bulette aus Hähnchenkeule, dazu zwei gegrillte Halloumi-Sticks, zwei Crispy-Chicken-Stücke, gegrilltes Gemüse, Mini-Kartoffeln und Planet-Salat. Abgerundet mit Knoblauchcreme, Planet-Spezial-Spicy-Sauce, Kräuterdip, Granatapfelsirup & arabischem Fladenbrot

Ein Fest für Fleischliebhaber: Mutabel, Hummus, Tabbouleh, gegrilltes Baba Ghanoush, zwei gefüllte Weinblätter, zwei frittierte Tröpfchen (Kebbeh), eine Bulette mit Lammhack und eine Bulette aus Hähnchenkeule, dazu zwei gegrillte Halloumi-Sticks, zwei Crispy-Chicken-Stücke, gegrilltes Gemüse, Mini-Kartoffeln und Planet-Salat. Abgerundet mit Knoblauchcreme, Planet-Spezial-Spicy-Sauce, Kräuterdip, Granatapfelsirup & arabischem Fladenbrot

2. Vegetarisch

39,9

Eine herzhafte Kombination aus Ratatouille, Mutabel, Hummus, Tsatsiki, Mini-Kartoffeln und Planet-Salat, begleitet von zwei gefüllten Weinblättern, zwei vegetarischen Buletten, zwei vegetarischen Titanen, große Falafel mit cremiger Käsefüllung, und zwei gegrillten Halloumi-Sticks. Abgerundet mit Sesamsauce, Planet-Spezial-Spicy-Sauce, Kräuterdip, einem Hauch Granatapfelsirup und arabischem Fladenbrot

A hearty combination of ratatouille, mutabel, hummus, tzatziki, baby potatoes, and Planet salad, accompanied by two stuffed vine leaves, two vegetarian meatballs, two vegetarian titans, a large falafel with creamy cheese filling, and two grilled halloumi sticks. Finished with sesame sauce, Planet's special spicy sauce, herb dip, a touch of pomegranate syrup, and Arabic flatbread

3. Vegan

35,9

Eine reichhaltige Auswahl aus Ratatouille, Hummus, Baba Ghanoush, Fattoush, zwei gefüllten Weinblättern, sechs Falafel, gegrilltem Gemüse, Mini-Kartoffeln und Planet-Salat, serviert mit Sesamsauce, Planet-Spezial-Spicy-Sauce, einem Hauch Granatapfelsirup & arabischem Fladenbrot

A rich selection of ratatouille, hummus, baba ghanoush, fattoush, two stuffed vine leaves, six falafel, grilled vegetables, baby potatoes and Planet salad, served with sesame sauce, Planet special spicy sauce, a touch of pomegranate syrup & Arabic flatbread



SALATE

Signature-Salate mit Granatapfel, Kräutern und hausgemachtem Dressing – leicht und bunt. *Signature salads with pomegranate, herbs, and homemade dressing – light and colorful.*

1. Planet-Spezial-Salat 8,9



Ein bunter Mix aus Romanasalat, Gurke, Tomate und Rotkohl, verfeinert mit Granatapfelkernen, hausgemachtem Käse und zitrischem Dressing, frisch, leicht und harmonisch

A colorful mix of romaine lettuce, cucumber, tomato, and red cabbage, refined with pomegranate seeds, homemade cheese, and citrus dressing, fresh, light, and harmonious

2. Fatousch 7,9

Knuspriges Fladenbrot trifft auf frischen Romanasalat, Tomaten und Gurken, veredelt mit Granatapfelsirup und einem hausgemachten Zitronen-Dressing. Ein echter Klassiker der Levante-Küche

Crispy flatbread meets fresh romaine lettuce, tomatoes, and cucumbers, finished with pomegranate syrup and a homemade lemon dressing. A true classic of Levantine cuisine



3. Tabbouleh 7,9

Feine Kräuter, zarte Petersilie, Bulgur und saftige Tomaten in perfekter Balance, leicht, zitronig und voller Frische

Fine herbs, tender parsley, bulgur and juicy tomatoes in perfect balance, light, lemony and full of freshness



4. Salat des Saisons 9,9

Knackiger Salat der Saison mit frischen Kräutern und hausgemachtem Dressing

Crisp seasonal salad with fresh herbs and homemade dressing.

VORSPEISEN & MEZZE

Authentische Mezze-Klassiker wie Hummus, Mutabel und Baba Ghanoush. Perfekt zum Teilen und Eintauchen. *Authentic mezze classics such as hummus, mutabbal, and baba ghanoush. Perfect for sharing and dipping.*

1. Hummus oder Baba Ghanoug oder Gegrillter Baba Ghanoug oder Mutabel mit Falafel 12,9

Vorspeise nach Wahl mit fünf frisch zubereiteten Falafel-Bällchen, dazu eine kleine Beilage und arabisches Fladenbrot

Starter of your choice with five freshly prepared falafel balls, a small side dish and Arabic flatbread



2. Ratatouille 11,9

Tomatensauce, grüne Bohnen, Auberginen, Zucchini, Karotten, Zwiebeln & Knoblauch, verfeinert mit orientalischen Gewürzen & frischem Koriander, serviert mit Gurke & arabischem Fladenbrot

Tomato sauce, green beans, eggplant, zucchini, carrots, onions & garlic, refined with oriental spices & fresh coriander, served with cucumber & Arabic flatbread



3. Gegrillter Baba Ghanoug 8,5

Gegrillte Auberginen mit Paprika, Tomaten, Knoblauch, Gewürzen, Olivenöl, Granatapfelsaft, Minze und Paprikadip

Grilled eggplant with peppers, tomatoes, garlic, spices, olive oil, pomegranate juice, mint, and paprika dip, finely balanced and rich in flavor.



4. Planet-Spezial-Muhamara 8,5

Hausgemachte Muhamara aus gerösteter Paprika, Walnüssen, Semmelmehl & Granatapfelsirup, pikant, süß & nussig zugleich

Homemade Muhamara made from roasted bell peppers, walnuts, breadcrumbs & pomegranate syrup, spicy, sweet & nutty at the same time



5. Weinblätter - 5 Stück 8,5

Gefüllt mit aromatischem Reis, Kräutern & Gewürzen, klassisch & zart.

Filled with aromatic rice, herbs & spices, classic & tender.



VORSPEISEN & MEZZE

Authentische Mezze-Klassiker wie Hummus, Mutabel und Baba Ghanoush. Perfekt zum Teilen und Eintauchen. *Authentic mezze classics such as hummus, mutabbal, and baba ghanoush. Perfect for sharing and dipping*

6. Mutabel

7,9



Cremiger Dip aus gegrillten Auberginen, Joghurt, Knoblauch & Sesampaste, mild & leicht rauchig

Creamy dip made from grilled eggplant, yogurt, garlic & sesame paste, mild & slightly smoky.

7. Baba Ghanoug

7,9

Cremiger Auberginen-Dip aus gerösteten Auberginen, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Gewürzen und Olivenöl

Creamy eggplant dip made from roasted eggplant, peppers, tomatoes, garlic, spices, and olive oil



8. Hummus Natur

7,5



Fein pürierter Kichererbsen-Dip mit Tahina, Limette und einem Hauch Knoblauch, samtig, nussig und authentisch

Finely pureed chickpea dip with tahini, lime and a hint of garlic, velvety, nutty and authentic

9. Halloumi Fries 6 Stück mit Sesamsauce

6,9

Knusprig gegrillte Halloumi-Sticks, serviert mit feiner Sesamsauce, salzig, cremig & unwiderstehlich

Crispy grilled halloumi sticks, served with a fine sesame sauce, salty, creamy & irresistible



10. Tzatziki

6,9



Cremiger Joghurt-Dip mit Gurke, Knoblauch und frischen Kräutern, mild und erfrischend.

Creamy yogurt dip with cucumber, garlic, and fresh herbs, mild and refreshing.

11. Zucchini mit Joghurtsauce

6,9

Gegrillte Zucchini-Streifen mit Tarator und getrockneter Minze, leicht und ausgewogen im Geschmack

Grilled zucchini strips with tarator and dried mint, light and balanced in flavor



SNACKS & SAUCEN

Knusprige Planet-Snacks von frittierten Kebbeh bis Mini-Kartoffeln mit hausgemachten Dips. *Crispy planet-style snacks from fried kebbeh to mini potatoes with homemade dips.*

1. Frittierte Tropfen (Kebbeh) 2,9 - 1 Stück

Traditionelle orientalische Bällchen aus Lammhack, Walnüssen, Bulgur und Zwiebeln, außen goldbraun, innen würzig und saftig.

Traditional oriental croquettes made from minced lamb, walnuts, bulgur and onions, golden outside, spiced and juicy inside.



2. Crispy Chicken mit Planet-Sauce - 1 Stück 2,9

Knusprig paniertes Hähnchenfilet, serviert mit unserer Planet-Spezial-Sauce.

Crispy breaded chicken fillet served with our Planet Special Sauce.



3. Mini-Kartoffeln mit Kräuterdip 7,9

Zart gebackene kleine Kartoffeln mit hausgemachtem Kräuterdip, frisch und duftend.

Tender baked small potatoes with homemade herb dip, fresh and fragrant.



4. Pommes Frites 3,9

Goldbraun und knusprig, serviert mit Ketchup und Mayo

Golden brown and crispy, served with ketchup and mayo



5. Patata - Hausspezialität 8,9

Ofenkartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln und Koriander, serviert mit Paprika-Dip und Knoblauch, außen knusprig, innen zart.

Baked potatoes with tomatoes, onions and coriander, served with paprika dip and garlic, crispy on the outside, tender on the inside.



6. Vegetarisches Titan (v) 4,9

Fein abgestimmte Falafel-Kreation mit Gouda und orientalischen Gewürzen, cremig, sanft und ausgewogen im Geschmack.

Finely balanced falafel creation with Gouda and oriental spices, creamy, smooth, and balanced in flavor.



SNACKS & SAUCEN

Knusprige Planet-Snacks von frittierten Kebbeh bis Mini-Kartoffeln mit hausgemachten Dips. *Crispy planet-style snacks from fried kebbeh to mini potatoes with homemade dips.*

7. Veganes Titan (v)

4,9

Zarte Falafel-Kreation mit Füllung aus Zwiebeln, Spinat und feiner Gewürznote, cremig, harmonisch und dezent orientalisch.

A delicate falafel creation with a filling of onions, spinach and a subtle hint of spice; creamy, harmonious and subtly oriental.



Saucen

1. Lamnbraten mit Jus	3,0
2. Thum (Knoblauchkreme)	2,5
3. Planet-Spezial-Spicy	2,0
4. Kräuterdip	2,0
5. Sesamsauce	2,0
6. Ketchup	2,0
7. Mayo	2,0
8. Taratour	2,0
9. Chili Cheese	2,0
10. Curry Ketchup	2,0
11. Granatapfelsirup	2,0

GETRÄNKE

Kalte Getränke

1. Frischer Ayran 0,3 L	4,0
2. Frischer Orangensaft 0,3 L	6,0
3. Frischer Granatapfelsaft 0,3 L	7,0
4. Fritz-Sorten 0,33 L	3,0
5. ACQUA Morelli Sparkling / Non Sparkling 0,25 L	3,5
6. Hausgemachter Mojito (alkoholfrei)	7,0
7. Apfel- oder Orangensaft-Schorle	6,0
8. Alkoholfreies Bier (Flasche)	5,0
9. Energydrink	5,0

Warme Getränke

10. Americano / Iced Americano	2,5
11. Espresso (Single / Double) / Iced Espresso	2,5/3,0
12. Cappuccino	3,5
13. Latte Macchiato	4,0
14. Iced Latte	4,5
15. Matcha	4,5
16. Matcha mit Sirup (Brombeere / Erdbeere / Himbeere)	6,0
17. Matcha Tonic	4,5
18. Tee (verschiedene Sorten) Kanne 0,5 L	4,9
19. Chai Latte	4,5

DESSERTS

Süße Versuchungen zwischen orientalischen Klassikern wie Maamoul und Namoura bis zu modernem Cheesecake. *Sweet temptations ranging from oriental classics like maamoul and namoura to modern cheesecake.*

1. Milchreis

5,0

Feiner Milchreis mit frischen Früchten und zarter Süße, kalt serviert für einen erfrischenden Abschluss

Fine rice pudding with fresh fruit and a delicate sweetness, served cold for a refreshing finish



2. Hausgemachter Cheesecake

4,9

Hausgemachter Cheesecake, cremig und samtig, mit feinem Keksboden, einem Hauch Vanille und Beerenspiegel serviert

Homemade cheesecake, creamy and velvety, served with a fine biscuit base, a hint of vanilla, and a berry glaze



3. Namoura

4,0

Orientalischer Grießkuchen mit Joghurt, Butter und Zuckersirup, goldbraun gebacken und ein klassischer Liebling

Oriental semolina cake with yogurt, butter and sugar syrup, baked golden brown and a classic favorite



4. Ma'amoul

(Dattel/Pistazien/Walnuss)

2,5

Traditionelles orientalisches Gebäck mit zarter Butterkruste, gefüllt mit süßen Datteln, Pistazien oder Walnüssen

Traditional oriental pastry with a delicate butter crust, filled with sweet dates, pistachios or walnuts



5. Yogurt & Granola Cups

3,5

Einzel servierter Joghurt mit hausgemachtem Granola, Beeren und Honig.

Individually served yogurt with homemade granola, berries, and honey.



MINI BOX

Kompakte Genussboxen mit Planet-Favorites und Sauce nach Wahl. Ideal für schnellen, aber hochwertigen Genuss. *Compact indulgence boxes with Planet favorites and a sauce of your choice. Ideal for quick yet high-quality enjoyment.*

1. Lamm Moulette

8,9

Zarte Lamm-Boulette mit Pommes und Soße nach Wahl

Tender lamb meatballs with fries and sauce of your choice



2. Crispy Chicken

7,9

Crispy Chicken mit Pommes und Soße nach Wahl

Crispy chicken with fries and sauce of your choice



3. Hähnchen Moulette

7,9

Hähnchen Boulette mit Pommes und Soße nach Wahl

Chicken meatballs with fries and sauce of your choice



4. Vegetarische Moulette

6,9

Vegetarische Boulette mit Pommes und Soße nach Wahl

Vegetarian patty with fries and sauce of your choice.



5. Halloumi (mit Pommes)

6,9

Vier gegrillte Halloumi-Sticks mit Pommes und Soße nach Wahl

Four grilled halloumi sticks with fries and sauce of your choice



6. Halloumi (mit Salat)

6,9

Vier gegrillte Halloumi-Sticks mit Salat und Soße nach Wahl

Four grilled halloumi sticks with salad and sauce of your choice



7. Pommes mit Salat

6,9

Frische Pommes mit gemischtem Salat

Fresh fries with mixed salad



MINI BOX

Kompakte Genussboxen mit Planet-Favorites und Sauce nach Wahl. Ideal für schnellen, aber hochwertigen Genuss. *Compact indulgence boxes with Planet favorites and a sauce of your choice. Ideal for quick yet high-quality enjoyment.*

8. Pommes mit Curry Ketchup 6,9

Knusprige Pommes mit würzigem Curry-Ketchup
Crispy fries with spicy curry ketchup



9. Titan (vegan oder vegetarisch) 6,9

Frische Pommes mit gemischtem Salat
Fresh fries with mixed salad



10. Falafel 6,9

Falafel mit frischem Salat und Soße nach Wahl
Falafel with fresh salad and sauce of your choice



Extras: Sauce

Planet-Spezial-Sauce 2,0

Curry Ketchup 2,0

Chili Cheese 2,0

Taratour 2,0

Extras: Beilagen

Halapenjo 2,0

Rotkohl 2,0

Weißkohl 2,0

Rostzwiebel 2,0

CROISSANTS

Frisch gebackene Croissants in orientalisches-mediterranen Variationen.
Freshly baked croissants in oriental-Mediterranean variations.

1. Orientalische Geflügelwurst mit Kräuterdip 5,9

Croissant mit orientalischer Geflügelwurst, Kräuterdip, frischen Tomaten, Gurken, Salatmix und Granatapfelsauce
Croissant with oriental poultry sausage, herb dip, fresh tomatoes, cucumbers, mixed salad, and pomegranate sauce

2. Salami mit Kräuterdip 5,9

Herzhaftes Croissant mit würziger Salami, cremigem Kräuterdip, Tomaten, Gurken, Salatmix und Granatapfelsauce
Savory croissant with spicy salami, creamy herb dip, tomatoes, cucumbers, mixed salad, and pomegranate sauce

3. Gouda mit Pesto 4,9

Croissant mit mildem Gouda, hausgemachtem Pesto, Tomaten, Gurken, Salatmix und einem Hauch Granatapfelsauce
Croissant with mild Gouda, homemade pesto, tomatoes, cucumbers, mixed salad, and a hint of pomegranate sauce

4. Mozzarella mit Pesto 4,9

Butterzartes Croissant mit Mozzarella, aromatischem Pesto, frischen Tomaten, Gurken, Salatmix und Granatapfelsauce
Buttery croissant with mozzarella, aromatic pesto, fresh tomatoes, cucumbers, mixed salad and pomegranate sauce

5. Hummus mit Falafel 4,9

Frisch gebackenes Croissant, gefüllt mit cremigem Hummus, zwei Falafel-Bällchen, Tomaten, Gurken, Salatmix, Sesamsauce und einem Hauch Granatapfelsauce
Freshly baked croissant filled with creamy hummus, two falafel balls, tomatoes, cucumbers, mixed salad, sesame sauce, and a touch of pomegranate sauce



KINDER MENÜ

Für unsere kleinen Gäste: hausgemachte Spezialitäten mit milden Aromen, frischen Zutaten und viel Liebe serviert. *For our little guests: homemade specialties with gentle flavors, fresh ingredients, and a lot of love.*

1. Crispy Chicken

5,0

Knuspriges Hähnchenfilet mit goldgelben Pommes und unserer Planet-Spezial-Sauce, serviert mit einem erfrischenden Orangensaft.

Crispy chicken fillet with golden fries and our Planet Special sauce, served with a refreshing orange juice.

2. Halloumi

4,9

Goldbraun gegrillte Halloumi-Sticks mit knusprigen Pommes und cremiger Sesamsauce, serviert mit einem erfrischenden Orangensaft.

Golden-brown grilled halloumi sticks with crispy fries and creamy sesame sauce, served with a refreshing orange juice.

3. Falafel

4,0

Fünf kleine Falafel-Bällchen mit knusprigen Pommes und cremiger Sesamsauce, serviert mit einem erfrischenden Orangensaft.

Five small falafel balls with crispy fries and creamy sesame sauce, served with a refreshing orange juice.



FRÜSTÜCK

Klassische & orientalische Frühstücksvariationen mit feinem Geschmack und frischen Zutaten. *Classic and oriental breakfast variations with refined flavor and fresh ingredients.*

Mo–Fr: 10–12 Uhr

Wochenenden & Feiertage: 10–15 Uhr

1. Klassischer

13,9

Geröstetes Brot mit cremigem Rührei, frischem Avocado und Salat, ein klassisches Frühstück mit einem modernen Touch.

Crispy chicken fillet with golden fries and our Planet Special sauce, served with a refreshing orange juice.

2. Orientalischer

17,9

Ein traditionelles orientalisches Frühstück mit authentischen Spezialitäten

A traditional oriental breakfast with authentic specialties

3. Omelett

13,9

Feines Omelett mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern, verfeinert auf Wunsch mit mildem Gouda-Käse. Serviert mit cremigem Hummus und knackigem Gemüse.

A delicate omelet with bell peppers, onions, tomatoes, and fresh herbs, optionally refined with mild Gouda cheese. Served with creamy hummus and crunchy vegetables.



WRAPS

Handgerollte Wraps mit orientalischen und global inspirierten Füllungen und hausgemachten Dips. *Hand-rolled wraps with oriental and globally inspired fillings and homemade dips.*

1. Lamm Molette 8,9



Hausgemachte Bulette aus gewürztem Lammhack, mit Hummus, Zwiebeln, frischer Petersilie, Sumach, Tomaten, Pommes und Sesamsauce

Homemade meatball made from minced lamb, with hummus, onions, parsley, sumac, tomatoes, fries, and sesame sauce

2. Hähnchenspieß 7,9



Ein zart gegrillter Hähnchenspieß mit Knoblauchcreme, frischem Eisbergsalat, Gewürzgurke, Pommes & Spezial-Spicy-Sauce

A tender grilled chicken skewer with garlic cream, fresh iceberg lettuce, pickled gherkin, fries, and special spicy sauce

3. Crispy-Hähnchen 7,9



Knuspriges Hähnchen mit Knoblauchcreme, Salat, Gewürzgurke, Pommes & Spezial-Spicy-Sauce

Crispy chicken with garlic cream, salad, pickles, fries & special spicy sauce

4. Hähnchen Molette 7,9



Eine Bulette aus fein gewürztem Hähnchenhack, serviert mit Knoblauchcreme, Eisbergsalat, Gewürzgurke, knusprigen Pommes & unserer Spezial-Spicy-Sauce

A meatball made from minced chicken, served with garlic sauce, iceberg lettuce, gherkins, crispy fries, and our special spicy sauce

5. Halloumi 6,9



Gegrillte Halloumi-Sticks mit Hummus, frischem Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Gewürzgurke, knusprigen Pommes & Sesamsauce

Grilled halloumi sticks with hummus, fresh iceberg lettuce, cucumber, tomato, gherkin, crispy fries & sesame sauce

6. Vegetarische Molette 6,9



Gegrillte Halloumi-Sticks mit Hummus, frischem Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Gewürzgurke, knusprigen Pommes & Sesamsauce

Grilled halloumi sticks with hummus, fresh iceberg lettuce, cucumber, tomato, gherkin, crispy fries & sesame sauce

7. Gegrilltes-Gemüse 6,9



Zart gegrilltes Gemüse mit cremigem Hummus, frischem Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Gewürzgurke, Minze & feiner Sesamsauce

Tender grilled vegetables with creamy hummus, fresh iceberg lettuce, cucumber, tomato, gherkin, mint & fine sesame sauce

8. Falafel 6,9



Vier goldbraune Falafelbällchen mit cremigem Hummus, Eisbergsalat, knackiger Gurke, Tomate, Gewürzgurke, aromatischer Minze & Sesamsauce

Four golden-brown falafel balls with creamy hummus, iceberg lettuce, cucumber, tomato, pickle, mint & sesame sauce

BURGERS

Gourmet-Burger im Levante-Style – von Lamm bis vegan, mit cremigen Saucen und knusprigen Pommes. *Gourmet Levant-style burgers – from lamb to vegan, with creamy sauces and crispy fries.*

1. Lamm Molette 8,9

Hausgemachte Bulette aus gewürztem Lammhack, mit Hummus, Zwiebeln, frischer Petersilie, Sumach, Tomaten, Pommes und Sesamsauce

Homemade meatball made from minced lamb, with hummus, onions, parsley, sumac, tomatoes, fries, and sesame sauce



2. Crispy-Hähnchen 7,9

Knuspriges Hähnchen mit Knoblauchcreme, Salat, Gewürzgurke, Pommes & Spezial-Spicy-Sauce

Crispy chicken with garlic cream, salad, pickles, fries & special spicy sauce



3. Hähnchen Molette 7,9

Eine Bulette aus fein gewürztem Hähnchenhack, serviert mit Knoblauchcreme, Eisbergsalat, Gewürzgurke, knusprigen Pommes & unserer Spezial-Spicy-Sauce

A meatball made from minced chicken, served with garlic sauce, iceberg lettuce, gherkins, crispy fries, and our special spicy sauce



4. Halloumi 7,9

Gegrillte Halloumi-Sticks mit Hummus, frischem Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Gewürzgurke, knusprigen Pommes & Sesamsauce

Grilled halloumi sticks with hummus, fresh iceberg lettuce, cucumber, tomato, gherkin, crispy fries & sesame sauce



5. Vegetarische Molette 7,9

Gegrillte Halloumi-Sticks mit Hummus, frischem Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Gewürzgurke, knusprigen Pommes & Sesamsauce

Grilled halloumi sticks with hummus, fresh iceberg lettuce, cucumber, tomato, gherkin, crispy fries & sesame sauce



6. Vegetarisches Titan 6,9

Ein hausgemachter vegetarischer Titan, ein großer Falafel mit cremiger Käsefüllung, serviert mit cremigem Hummus, frischem Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Gewürzgurke, Minze & Sesamsauce

A homemade vegetarian Titan, a large falafel with creamy cheese filling, served with creamy hummus, fresh iceberg lettuce, cucumber, tomato, gherkin, mint & sesame sauce



7. Veganes Titan 6,9

Ein hausgemachter veganer Titan, ein großer Falafel mit Zwiebeln, Spinat und Sumach, kombiniert mit cremigem Hummus, Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Gewürzgurke, Minze & Sesamsauce

A homemade vegan titan, a large falafel with onions, spinach and sumac, combined with creamy hummus, fresh iceberg lettuce, cucumber, tomato, gherkin, aromatic mint & sesame sauce



Alle Sandwiches und Burger sind auch als Menü erhältlich (+6,0 €) mit Pommes oder Minikartoffeln und frischem Ayran.

All sandwiches and burgers are also available as a set menu (+6.0 €) with fries or mini potatoes and fresh ayran.

PASTA

Klassische Pasta in herzhaften und cremigen Variationen.
Classic pasta in hearty and creamy variations.

Pasta mit Tomatensauce

- | | |
|---|------|
| 1. Pasta mit Tomatensauce & Lammulette | 11,9 |
| <hr/> <i>Pasta with tomato sauce and lamb meatball</i> | |
| 2. Pasta mit Tomatensauce & Hähnchenbulette | 10,9 |
| <hr/> <i>Pasta with tomato sauce and chicken meatball</i> | |
| 3. Pasta mit Tomatensauce & Crispy Chicken | 10,9 |
| <hr/> <i>Pasta with tomato sauce and crispy chicken</i> | |
| 4. Pasta mit Tomatensauce & gegrilltem Gemüse | 10,9 |
| <hr/> <i>Pasta with tomato sauce and grilled vegetables</i> | |
| 5. Pasta mit klassischer Tomatensauce | 7,9 |
| <hr/> <i>Pasta with classic tomato sauce</i> | |

Pasta mit Béchamelsauce

- | | |
|---|------|
| 6. Pasta mit Béchamelsauce & Lammulette | 11,9 |
| <hr/> <i>Pasta with béchamel sauce and crispy chicken</i> | |
| 7. Pasta mit Béchamelsauce & Hähnchenbulette | 10,9 |
| <hr/> <i>Pasta with béchamel sauce and chicken meatball</i> | |
| 9. Pasta mit Béchamelsauce & Crispy Chicken | 10,9 |
| <hr/> <i>Pasta with béchamel sauce and crispy chicken</i> | |
| 7. Pasta mit Béchamelsauce & gegrilltem Gemüse | 10,9 |
| <hr/> <i>Pasta with béchamel sauce and grilled vegetables</i> | |
| 6. Pasta mit Béchamelsauce | 7,9 |
| <hr/> <i>Pasta with creamy béchamel sauce</i> | |