

Herzlich Willkommen

- oder wie wir auf arabisch sagen -

أهلاً وسهلاً

Liebe Gäste,

Tretet ein und lasst euch von den Aromen des Orients verzaubern.

Im **Arabesque** erwartet euch ein kulinarisches Erlebnis wie aus Tausendundeiner Nacht – duftende Gewürze, authentische Spezialitäten und eine Atmosphäre, die euch in die Welt des Orients entführt.

Ob ein romantisches Dinner zu zweit, ein geselliges Essen mit Freunden oder eine Feier in großer Runde – wir heißen euch herzlich willkommen. Für **Firmenevents**, **Geburtstage** oder **Caterings** sind wir ebenso euer perfekter Ansprechpartner. Schreibt uns gerne eine Mail an: **catering@arabesque-essen.de**.

Auch **Geschenkgutscheine** erhaltet ihr jederzeit bei uns – eine köstliche Überraschung für eure Liebsten.

Wir freuen uns über euren Besuch und wünschen euch genussvolle Momente.

Euer **Arabesque** Team

ALLE KARTEN
UND ANGEBOTE
AUCH DIGITAL!



Menüs

مניות

Zu jedem Menü:

1. Gang: Verschiedene Vorspeisetellerchen (fünf pro Person)

Zufällig zusammengestellte kalte und warme Vorspeisen, serviert mit arabischem Fladenbrot. Lasst euch von unserer Küche und ihrer Vielfalt **überraschen!** ^{A, C, D, E, G, H, J, K, L, M}

Empfehlung des Hauses

Das **Arabesque Menü** ist unsere besondere Empfehlung für alle, die unsere orientalische Küche kennenlernen und in ihrer ganzen Fülle genießen möchten.

70 Arabesque Menü مניות أرابيسك 35.90 pro Person

Bestellung **ab** 2 Personen

2. Gang: Grillplatte

Reichhaltige Grillplatte aus am Spieß gegrilltem Lamm-, Hähnchen- und Hackfleisch sowie Lammkoteletts, serviert mit gebratenem Gemüse, Basmatireis und Batata Harra - gebratenen Kartoffeln orientalischer Art -, dazu scharfer Dip, Knoblauch Dip sowie gemischter Salat ^{A, G, H, J}

3. Gang: Baklava

Orientalisches Gebäck aus Blätterteig, gefüllt mit Pistazien und durchzogen von süßem Zuckersirup, serviert mit einer Portion Arabesque Eis aus Safran, Pistazie und Vanille ^{A, G, H}

71 Vegetarisches Menü für Zwei مניות نباتي 27.90 pro Person

Bestellung **je** 2 Personen

2. Gang: Orientalische Gemüseplatte

Erfrischender Gemüse-Bulgur auf gebackenen Auberginenhälften, serviert mit gefüllten Weinblättern in gegrillter Paprika, dazu Gurken-Joghurt Dip und feingehackter orientalischer Salat ^{A, G, H, J}

3. Gang: Chocolate Date Rolls

Cremig weiche Röllchen aus Datteln und Kakao, verfeinert mit Vanille und garniert mit geraspelten Pistazien ^{H, K}

72 Taouk Menü مניות طاووق 29.90 pro Person

Bestellung **ab** 2 Personen

2. Gang: Hähnchen-Grillplatte

Am Spieß gegrillte, marinierte Hähnchenbrustfilets, serviert mit gebratenem Gemüse und Pommes, dazu Knoblauch Dip und gemischter Salat ^{A, G, H, J}

Getränk: Pro Person ein 0.4 l Getränk oder Heißgetränk nach Wahl

Empfehlung: Hausgemachter Ayran oder ein Mocca nach dem Essen

73 Mansaf Menü für Vier مניות منسف 35.90 pro Person

Bestellung **je** 4 Personen

2. Gang: Ganze Lammschulter

Traditionell zubereitete, besonders zarte Lammschulter, vier Stunden langsam im Ofen gegart, serviert mit gebratenem Gemüse und Basmatireis, dazu würzige Joghurtsoße und Fattoush-Salat ^{A, G, H}

3. Gang: Kunafa

Goldbraun gebackenes Engelshaar auf zart schmelzender Käsecreme, veredelt mit feinem Zuckersirup und geraspelten Pistazien ^{A, G, H}

Kalte Vorspeisen

مقبلات بارده

Empfehlung des Hauses

Unsere Vorspeisen sind ein Highlight unserer orientalischen Küche. Während eure Hauptgerichte mit Sorgfalt frisch zubereitet werden, empfehlen wir, die Zeit vorab mit einer Auswahl unserer beliebten Vorspeisen zu genießen.

01 Tausendundein Tellerchen مقبلات منوعه

Eine Reise durch bis zu 30 verschiedene Vorspeisetellerchen – meist vegetarisch und vegan –, serviert mit arabischem Fladenbrot. **Wählt selbst die Anzahl** und lasst euch von unserer Küche und ihrer Vielfalt **überraschen!** Bei Allergien informiert uns bitte vorab. ^{A, C, D, E, G, H, J, K, L, M}

Mengenempfehlung vor einer Hauptspeise: Je nach Hunger 3 - 5 Tellerchen pro Person

ab 3 Vorspeisen	2.- pro Tellerchen
ab 10 Vorspeisen	1.90 pro Tellerchen
ab 20 Vorspeisen	1.80 pro Tellerchen

02 Hummus حمص

 6.90

Fein cremiges Kichererbsenpüree mit Sesampaste, Zitronensaft und Olivenöl, serviert mit arabischem Fladenbrot ^{A, K}

03 Tabouleh تبوله

 7.90

Fein gehackte Petersilie mit Tomaten, Zwiebeln, Bulgur, Minze, verfeinert mit Zitronensaft und Olivenöl ^A

04 Muhammara محمرة

 6.90

Cremige Paste aus Walnüssen, gerösteter roter Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit Chili und Olivenöl, serviert mit arabischem Fladenbrot ^{A, H, K}

05 Mutabbal متبل

 6.90

Cremige Paste aus gegrillter Aubergine, verfeinert mit Sesampaste und Olivenöl, serviert mit arabischem Fladenbrot ^{A, G, K}

Warme Vorspeisen

مقبلات ساخنه

10 Hummus bil Lahma حمص باللحمه

 9.90

Cremiger Hummus, belegt mit gebratenem Hackfleisch aus Lamm und Rind, serviert mit arabischem Fladenbrot ^{A, K}

11 Batata Harra بطاطا حاره

 6.90

Würzige Kartoffelwürfel mit Paprika, Knoblauch und einem Hauch Zitrone

12 Falafelteller فلافل

 9.90

Knusprig frittierte Bällchen aus Kichererbsen und frischen Kräutern, serviert mit cremigem Hummus und arabischem Fladenbrot ^{A, K}

13 Auberginenteller بازنجان مقلي

 10.90

Goldbraun frittierte Auberginenscheiben, garniert mit Tomatensoße und serviert mit gemischtem Salat und einem Hauch Sesam Dip ^{A, G, J, K}

14 Arayes Jibnah عرايس جبنة

 9.90

Gegrilltes arabisches Fladenbrot, gefüllt mit Spinat und Weichkäse, dazu scharfer Dip ^{A, G}

15 Arayes Lahma عرايس لحمه  10.90

Gegrilltes arabisches Fladenbrot, gefüllt mit Hackfleisch aus Lamm und Rind, dazu scharfer Dip ^A

16 Kibbeh كبه

Runde frittierte Bällchen aus Bulgurteig, gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebeln, garniert mit Granatapfelsirup ^A

161 2 Stück | **16** 4 Stück 5.90 | 9.90

17 Sambousek سمبوسك   11.90

Warme Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen, dazu scharfer Dip ^{A,G} Nach Wahl:
Gemischt Hähnchen, Hackfleisch, Vegetarisch | **Vegetarisch** Käse, Spinat, Gemüse

18 Gefüllte Weinblätter يالنجي 

Hausgemachte Weinblätterröllchen, gefüllt mit Reis und Gemüse

181 4 Stück | **18** 8 Stück 6.90 | 11.90

Salate & Suppen

السلطات و الشوربات

06 Linsensuppe شوربة عدس  6.90

Cremige Suppe aus roten Linsen, garniert mit knusprigem arabischem Brot ^A

07 Hühnersuppe شوربة دجاج 7.90

Leichte Suppe mit zarten Hähnchenbrustfiletstreifen, Erbsen und Möhren ^G

80 Fattoush فتوش   10.90

Arabischer Salat aus Tomaten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Radieschen, Zwiebeln und Petersilie mit Knoblauch-Öl-Essig-Dressing, garniert mit Granatapfelkernen und serviert in einer knusprigen Schale aus arabischem Fladenbrot ^A

81 Auberginen Fattoush فتوش باذنجان   12.90

Fattoush mit goldbraun frittierten Auberginenstreifen ^A

82 Gemischter Salat سلطه مشكله  10.90

Gemischter Salat aus Tomaten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat mit Hausdressing, garniert mit Granatapfelkernen und serviert mit arabischem Fladenbrot ^{A,J}

83 Falafel Salat سلطه فلفل    12.90

Gemischter Salat mit knusprigen Falafelbällchen, serviert mit cremigem Sesam Dip und arabischem Fladenbrot ^{A,G,J,K}

84 Shish Taouk Salat سلطه شيش طاووق  14.90

Gemischter Salat mit sechs Stücken am Spieß gegrilltem, mariniertem Hähnchenbrustfilet, serviert mit cremigem Knoblauch Dip und arabischem Fladenbrot ^{A,G,J}

85 Lammspieß Salat سلطه شقف غنم  17.90

Gemischter Salat mit sechs Stücken am Spieß gegrilltem, mariniertem Lammfleisch, serviert mit cremigem scharfem Dip und arabischem Fladenbrot ^{A,G,J}

86 Mix Salat سلطه طاووق وشقف غنم  17.90

Gemischter Salat mit sechs Stücken am Spieß gegrilltem Lamm und Hähnchen, serviert mit cremigem Knoblauch Dip und arabischem Fladenbrot ^{A,G,J}

Lammgerichte

أطباق لحم الغنم

- 20 Lammfilet auf Käsesoße** فتايل لحم غنم  26.90
Zart gegrilltes Lammfilet auf cremiger Käsesoße, serviert mit gebratenem Gemüse und Basmatireis, garniert mit gerösteten Mandeln ^{G, H}
- 21 Lammlachs auf Granatapfelsoße** شريحة لحم غنم  24.90
Gegrillter, mariniertes Lammrücken auf Granatapfelsoße, serviert mit gefüllten Weinblättern und Avocado-Salat
- 22 Lammkoteletts auf Steinpilz-Sahnesoße** ريش لحم غنم  27.90
Gegrillte Lammkoteletts auf cremiger Steinpilz-Sahnesoße, serviert mit blanchiertem Gemüse und Basmatireis, garniert mit gerösteten Mandeln ^{G, H}
- 23 Mansaf** منسف  22.90
Traditionell zubereitete, besonders zarte Lammschulter, vier Stunden langsam im Ofen gegart, serviert mit blanchiertem Gemüse und Basmatireis auf würziger Joghurtsoße ^{G, H}
- 24 Lammspieß** شقف غنم  21.90
Am Spieß gegrilltes, mariniertes Lammfleisch, serviert mit gebratenem Gemüse und Basmatireis, garniert mit gerösteten Mandeln, dazu scharfer Dip und Knoblauch Dip ^{G, H, K}
- 25 Kebab** كباب  18.90
Am Spieß gegrilltes Hackfleisch aus Lamm und Rind, serviert mit gebratenem Gemüse und Basmatireis, garniert mit gerösteten Mandeln, dazu scharfer Dip und Knoblauch Dip ^{G, H, K}
- 26 Mashawi** مشاوي مشكله  23.90
Grillteller aus am Spieß gegrilltem Lamm-, Hähnchen- und Hackfleisch, serviert mit gebratenem Gemüse und Basmatireis, garniert mit gerösteten Mandeln, dazu scharfer Dip und Knoblauch Dip ^{G, H, K}
- 211 Lammlachs mit Mayo-Mustard Dip** شريحة لحم غنم   24.90
Gegrillter, mariniertes Lammrücken, serviert mit knusprigen Kartoffelecken, dazu hausgemachter Mayo-Mustard Dip und gemischter Salat ^{C, G, J}
- 27 Maqluba Lamm** مقلوبة لحم غنم 18.90
Aromatisches Reisgericht mit Auberginen, Blumenkohl und zarten Mansaf-Lammstreifen, verfeinert mit arabischen Gewürzen und garniert mit gerösteten Mandeln, dazu scharfer Dip, Gurken-Joghurt Dip sowie feingehackter orientalischer Salat ^{G, H, K}
- 28 Quzi Lamm** قوزي لحم غنم 18.90
Im Teigmantel gebackenes Reisgericht mit Erbsen, Möhren, Zwiebeln und zarten Mansaf-Lammstreifen, garniert mit gerösteten Mandeln, dazu scharfer Dip, Knoblauch Dip sowie feingehackter orientalischer Salat ^{A, G, H, K}
- 29 Couscous Lamm** كسكس لحم غنم 18.90
Duftender Couscous aus feinem Grieß mit Zucchini, Auberginen, Blumenkohl, Paprika und Kichererbsen in würziger Tomatensoße, serviert mit zarten Mansaf-Lammstreifen ^{A, H}

Geflügelgerichte

أطباق الدواجن

- 33 Sader Orange** صدر دجاج بالبرتقال 21.90
Gebackenes, mariniertes Hähnchenbrustfilet auf Orangensoße, serviert mit gebratenem Gemüse und Basmatireis, garniert mit gerösteten Mandeln ^{G, H, K}
- 34 Mesahab** مسحب   20.90
Gegrilltes, filetiertes Hähnchen, serviert auf Batata Harra - gebratenen Kartoffeln orientalischer Art -, dazu scharfer Dip, Knoblauch Dip sowie feingehackter orientalischer Salat ^{G, K}
- 35 Batt** بط 23.90
Gebackene, marinierte Entenbrust auf Granatapfelsoße, dazu gebratenes Gemüse und Basmatireis, garniert mit gerösteten Mandeln ^{H, K} *Limitierter Vorrat*
- 36 Shish Taouk** شيش طاووق  18.90
Am Spieß gegrilltes, mariniertes Hähnchenbrustfilet, serviert mit gebratenem Gemüse und Basmatireis, garniert mit gerösteten Mandeln, dazu scharfer Dip und Knoblauch Dip ^{G, H, K}
- 37 Maqluba Hähnchen** مقلوبة دجاج 17.90
Aromatisches Reisgericht mit Auberginen, Blumenkohl und zarten Hähnchenbrustfiletstreifen, verfeinert mit arabischen Gewürzen und garniert mit gerösteten Mandeln, dazu scharfer Dip, Gurken-Joghurt Dip sowie feingehackter orientalischer Salat ^{G, H, K}
- 38 Quzi Hähnchen** قوزي دجاج 17.90
Im Teigmantel gebackenes Reisgericht mit Erbsen, Möhren, Zwiebeln und zarten Hähnchenbrustfiletstreifen, garniert mit gerösteten Mandeln, dazu scharfer Dip, Knoblauch Dip sowie feingehackter orientalischer Salat ^{A, G, H, K}
- 39 Couscous Hähnchen** كسكس دجاج 17.90
Duftender Couscous aus feinem Grieß mit Zucchini, Auberginen, Blumenkohl, Paprika und Kichererbsen in würziger Tomatensoße, serviert mit zarten Hähnchenbrustfiletstreifen ^{A, G, H}
- 84 Shish Taouk Salat** سلطة شيش طاووق  14.90
Gemischter Salat mit sechs Stücken am Spieß gegrilltem, mariniertem Hähnchenbrustfilet, serviert mit cremigem Knoblauch Dip und arabischem Fladenbrot ^{A, G, J}

Fischgerichte

أطباق السمك

- 41 Samak Makli** سمك مقلي 23.90
Gebratenes Doradenfilet, serviert auf Batata Harra - gebratenen Kartoffeln orientalischer Art -, dazu Sesam Dip ^{D, F}
- 42 Gambari Makli** جمبري مقلي 22.90
Gebratene Black Tiger Gambas (Riesengarnelen) auf würziger Estragon-Sahnesoße, serviert mit Batata Harra - gebratenen Kartoffeln orientalischer Art ^{B, G}

Unsere Gerichte sind mit viel Sorgfalt und Liebe zusammengestellt. Bitte sehen Sie von Änderungswünschen ab – Beilagen können Sie gerne zusätzlich bestellen

Vegetarische & Vegane Gerichte

أطباق نباتيه

- 55 Falafelauflauf** طاجن فلافل   15.90
Im Ofen gebackener Falafelteig aus Kichererbsen und frischen Kräutern, gefüllt mit gebratenem Gemüse, dazu Sesam Dip ^K
- 56 Gemüseauflauf** طاجن خضار  15.90
Gebratenes Gemüse in feiner Tomatensahnesoße, überbacken mit Weichkäse und Spinat ^G
- 57 Maqluba** مقلوبة   14.90
Aromatisches Reisgericht mit Auberginen und Blumenkohl, verfeinert mit arabischen Gewürzen und garniert mit gerösteten Mandeln, dazu scharfer Dip, Gurken-Joghurt Dip sowie feingehackter orientalischer Salat ^{G, H, K}
- 58 Quzi** قوزي   14.90
Im Teigmantel gebackenes Reisgericht mit Erbsen, Möhren und Zwiebeln, garniert mit gerösteten Mandeln, dazu scharfer Dip, Knoblauch Dip sowie feingehackter orientalischer Salat ^{A, G, H, K}
- 59 Couscous** كسكس  14.90
Duftender Couscous aus feinem Grieß mit Zucchini, Auberginen, Blumenkohl, Paprika und Kichererbsen in würziger Tomatensoße ^{A, H}
- 81 Auberginen Fattoush** فتوش باذنجان   12.90
Fattoush mit goldbraun frittierten Auberginenstreifen ^A
- 83 Falafel Salat** سلطة فلافل    12.90
Gemischter Salat mit knusprigen Falafelbällchen, serviert mit cremigem Sesam Dip und arabischem Fladenbrot ^{A, G, J, K}

Kinderkarte

للأطفال

- 60 Kinderteller** أطباق الأطفال 9.90
Knusprige Chicken Nuggets und Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo ^{A, C, J}
- 61 Reis mit Soße** رز مع صلصة   5.50
Basmatireis, wahlweise mit Tomatensoße oder Gurken-Joghurt Dip ^G

Dips

Orientalische Dips

Für jeden etwas dabei – perfekt als Begleitung

- 62 Scharfer Dip**  2.- **63 Knoblauch Dip** ^G 2.- **64 Sesam Dip**  2.- **65 Gurken-Joghurt Dip** ^G 2.-

Beilagen

Unsere Beilagen

Frisch zubereitet, für jeden Geschmack

- 66 Reis** 3.90 **67 Gebratenes Gemüse** 5.50 **68 Pommes Frites** 4.90 **69 Kartoffelecken** 5.50
mit gerösteten Mandeln ^H mit Ketchup | Mayo ^{C, J} mit Ketchup | Mayo ^{C, J}

Extras

Extra Abwechslung gefällig?

Ergänze dein Hauptgericht mit diesen Extras (nicht einzeln bestellbar)

- 361 Shish Taouk** 7.90 **251 Kebab** 8.90 **241 Lammspieß** 9.90 **221 Lammkoteletts** 10.90
drei Stück ^{G, J} ein Spieß drei Stück zwei Stück

Desserts

حلويات

- 91 Laban Miasal** لبن معسل  7.90
Sanft gesüßter Joghurt durchzogen mit feiner Grenadine und süßem Honig, verfeinert mit geraspelten Pistazien und einer Prise Zimt ^{G, H}
- 92 Baklava** بقلاده  7.90
Orientalisches Gebäck aus Blätterteig, gefüllt mit Pistazien und durchzogen von süßem Zuckersirup, serviert mit einer Portion Arabesque Eis aus Safran, Pistazie und Vanille ^{A, G, H}
- 93 Kunafa** كنافه  7.90
Goldbraun gebackenes Engelshaar auf zart schmelzender Käsecreme, veredelt mit feinem Zuckersirup und geraspelten Pistazien ^{A, G, H}
- 94 Arabesque Eis** ايس كريم ارايسك  7.90
Safran, Pistazie und Vanille in cremiger Harmonie, garniert mit geraspelten Pistazien ^{G, H}
- 95 Crème Brûlée à l'Orange** كريم بروليه   7.90
Klassische Vanillecreme mit feiner Orangenote und karamellisierter Zuckerschicht ^{C, G, H}
- 96 Chocolate Date Rolls** رولة التمر بالشوكلاته   6.90
Cremig weiche Röllchen aus Datteln und Kakao, verfeinert mit Vanille und garniert mit geraspelten Pistazien ^{H, K}
- 97 Espresso Affogato** ايس كريم مغطى بالقهوة   5.90
Cremiges Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen, garniert mit geraspelten Pistazien ^{G, H}
- Bitte beachtet unsere Küchenöffnungszeiten auf Google. Alle Preise in Euro & inkl. Mehrwertsteuer.

Kontakt

-  arabesque-essen.de
-  @arabesque_essen
-  info@arabesque-essen.de
-  catering@arabesque-essen.de

Legende

-  gegrillt
-  vegetarisch
-  vegan
-  vegetarisch | vegan möglich

STOP GATEKEEPING!
Markiert **uns** jetzt in eurer Story  **@arabesque_essen**
Eure Engsten werden's euch danken! **Dankeschön!**

Allergene:

Allergene nach LMIV Anhang II (einschließlich Erzeugnisse daraus)

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| A Glutenhaltiges Getreide | H Schalenfrüchte/Nüsse |
| B Krebstiere | I Sellerie |
| C Eier | J Senf |
| D Fisch | K Sesamsamen |
| E Erdnüsse | L Schwefeldioxid/Sulfite |
| F Soja | M Lupine |
| G Milch/Laktose | N Weichtiere |

Zusatzstoffe:

Alle Getränke können Sulfite, Farbstoffe und Spuren von Allergenen enthalten

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1 mit Farbstoff | 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) |
| 2 mit Konservierungsstoff | 9 koffeinhaltig |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 chininhaltig |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 11 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 12 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 6 geschwärzt | 13 mit Süßholz |
| 7 mit Phosphat | 14 enthält Nitritpökelsalz |

Getränke

المشروبات

Mineralwasser

Gerolsteiner Medium | Naturell

Fl. 0.25 l 3.20
Fl. 0.75 l 7.90

Hausgemachter Ayran

Erfrischendes Joghurtgetränk ^G

Im Glas oder in der Karaffe zum Teilen

Glas 0.2 l 3.20
Glas 0.4 l 4.90
Karaffe 0.5 l 5.90

Softdrinks

Cola ^{1,2,3,11} Original | Zero ⁹ Fl. 0.2 l 3.20

Fanta ^{1,2,3} | **Sprite** ^{2,3} Fl. 0.2 l 3.20

Spezi ^{1,2,3,11} 0.2 l 3.20

Alle auch erhältlich in 0.4 l 4.90

Schweppes

Indian Tonic Water ^{9,10} Fl. 0.2 l 3.90

Original Bitter Lemon ^{9,10} Fl. 0.2 l 3.90

American Ginger Ale ⁹ Fl. 0.2 l 3.90

Classic American Coke Float  5.90

Cola mit einer Kugel Vanilleeis ^{G,1,2,3,11}

Limos und Eistees

Granini Limo ³ 

Limette - Zitrone Fl. 0.33 l 3.90

Orange - Lemongras Fl. 0.33 l 3.90

Pink Grapefruit - Cranberry Fl. 0.33 l 3.90

Arabesque Limonade  7.50

Orange, Minze, Zitrone, Holunderblüte ^{2,9}

Granini Eistee

Zitrone | Pfirsich Fl. 0.33 l 3.90

Fruchtiges

Saft & Nektar 0.2 l 3.50

Ananas | Maracuja | Rhabarber

Alle auch erhältlich in 0.4 l 5.20

Granini Apfel | Orange Fl. 0.2 l 3.90

Schorle 0.2 l 3.20

Ananas | Maracuja | Rhabarber

Apfelschorle ⁵ 0.2 l 3.20

Alle auch erhältlich in 0.4 l 4.90

Aperitifs

Aperol Spritz 6.50

Aperol, Prosecco, Orange, Eis, Soda ^{1,2,3}

Sarti Spritz 6.50

Sarti, Prosecco, Limette, Eis, Soda ^{1,2,3}

Campari Spritz 6.50

Campari, Prosecco, Orange, Eis, Soda ^{1,2,3,11}

Limoncello Spritz  6.50

Limoncello, Prosecco, Zitrone, Eis, Soda

Kir Libanon 5.50

Crème de Cassis, libanesischer Weißwein ²

Martini Bianco | Rosso 4 cl 5.50

Klassischer Wermut ^{L,1,2,3}

Prosecco 0.1 l 5.50

Trockener Schaumwein ^L

Shirley Temple alkoholfrei  6.50

Ginger Ale, Grenadine, Zitronensaft ^{1,2,3,9}

Hausweine aus dem Libanon

Der Libanon zählt mit seiner 7.000 Jahre alten Weinkultur zu den ältesten Weinländern der Welt. Von Château Musar bis Château Fakra und Massaya – erlebe Vielfalt und Geschichte im Glas. Ob Rosé, Weiß oder Rot – unsere Auswahl an Spitzenweinen lädt zum Genießen ein.

Offene Weine findet ihr auf dem Tischständer,

Gläser 0.2 l

Flaschenweine in unserer großen Weinkarte mit noch größerer Auswahl.

Flaschen 0.75 l

Biere

Almaza

Das bekannteste Bier des Libanon – knackig, rein und erfrischend, mit feiner Malznote, leichter Körnigkeit und einem Hauch von Mais. ^A

Krombacher vom Fass ^A	0.3 l	3.90	Krombacher Radler ^A	Fl. 0.33 l	3.90
	0.5 l	5.90		0.5 l	5.90
Krombacher Weizen ^A	Fl. 0.5 l	5.50	Krombacher Weizen alk.fr. ^A	Fl. 0.5 l	5.50
Krombacher Alkoholfrei ^A	Fl. 0.33 l	3.90	Krombacher Radler alk.fr. ^A	Fl. 0.33 l	3.90
Schlösser Alt ^A	Fl. 0.33 l	3.90	Vita Malz ^{A,1}	Fl. 0.33 l	3.90

Arak

Arak Brun (53% Vol.)

Libanesischer Anisschnaps aus Trauben und Anissamen, zwei Jahre in Tonkrügen gereift. Traditionell eisgekühlt und mit Wasser serviert.

Glas	2 cl	3.90
Flasche	0.7 l	49.-

Spirituosen

Absolut Vodka	4 cl	4.50
Sierra Tequila Blanco	4 cl	4.50
Bacardi Carta Blanca Rum	4 cl	4.50
Whiskey		
Jim Beam Bourbon	4 cl	4.50
Jack Daniel's Whiskey	4 cl	5.50
Chivas Regal Scotch	4 cl	6.50
Gin		
Tranquery London Dry Gin	4 cl	5.50
Roku Japanese Craft Gin	4 cl	6.50

Digestifs

Ramazotti	4 cl	4.50
Averna ¹	4 cl	4.50
Sambuca ¹	4 cl	4.50
Grappa Andrea da Ponte	4 cl	4.50
Baileys Original Irish Cream ^G	4 cl	4.50
Linie Aquavit	4 cl	4.50
Limoncello 	4 cl	4.50
Rémy Martin VSOP Cognac ¹	4 cl	7.50

Arabische Heißgetränke

Chai 	1.90
---	------

Klassischer Schwarztee nach arabischer Art ¹¹

Mocca 	2.80
--	------

Traditioneller arabischer Kaffee aus Kardamom, süß aufgebraut ¹¹

Coffee & Tea

Feinster Genuss aus unserer **Siebträgermaschine** – zubereitet mit hochwertigen Lavazza-Bohnen. Vom kräftigen Espresso bis zum erfrischenden Iced Coffee Latte.

Café Crème ¹¹	3.40	Latte Macchiato ^{G,11}	4.20
Espresso ¹¹	2.60	Cappuccino ^{G,11}	3.90
Espresso Macchiato ^{G,11}	2.90	Heißer Kakao ^G	4.20
Espresso Doppio ¹¹	3.90	Milchkaffee ^{G,11}	4.20
Sweet Latte 	4.70	Iced Coffee Latte 	4.90
Vanilla ^G Hazelnut ^{G,H,1} Caramel ^{G,1}		Vanilla ^G Hazelnut ^{G,H,1} Caramel ^{G,1}	
Frischer Minztee	4.20	Grüner Tee Fein, herb ¹¹	3.40
Schwarzer Tee Fein, aromatisch ¹¹	3.40	Früchtetee Fruchtig, erfrischend	3.40
Schwarzer Tee mit frischer Minze ¹¹	4.20	Kräutertee Ausgewogen	3.40