



Mittagstisch



Von Dienstag bis Freitag (nicht an Feiertagen)

12:00 - 14:30 Uhr

Hauptgerichte

- 1a** Zwei Lammspieße mit einem gemischten Salat, dazu Basmatireis oder Kartoffelscheiben. ⁽¹⁾ 13,90 €
- 1b** Zwei Hähnchenspieße mit einem gemischten Salat, dazu Basmatireis oder Kartoffelscheiben. ⁽¹⁾ 13,50 €
- 1c** Würziges Lammhack auf einem Bett aus Auberginenscheiben und pikantem Basmatireis. ^(G,H) *auch Vegetarisch* 13,00 €
- 1d** Al-Dar- Teller mit Falafel, Labaneh, Hommus, fein gewürztem Hähnchen und einer Teigtasche, gefüllt mit Lammhack. ^{(1-2) (G,H,N)} 13,50 €
- 1e** Pangasiusfilet auf einer scharfen Sauce nach Art des Chefkochs mit Chili, Knoblauch, Paprika und Zwiebeln. ^(1,2,5) 13,50 €

Vegetarische Gerichte

- 2a** Vier Falafelbällchen aus Kicherebsen mit Hommus Salat und syrischem Brot. ^(N) *Vegan* 13,00 €
- 2b** Sambusik: sechs Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Käse aus Magermilch und Salat dazu Frischkäsecreme. ^{(2) (G,N)} *auch Vegan* 13,00 €
- 2c** Gemüseauflauf aus Paprika, Tomaten, Auberginen, Blumenkohl, Brokkoli, Kartoffeln und Zwiebeln mit Käse aus Magermilch dazu Basmatireis. ^{(1-5) (G)} *auch Vegan* 12,50 €
- 2d** Mazzateller, sechs verschiedene vegetarische Vorspeisen. ^{(4) (G, NH,)} 12,50 €



Kalte Mazza

مقابلات باردة

- 1 Tabuleh** تبولة
Petersiliensalat mit Weizengrütze, feinen Würfeln von Tomaten, Zwiebeln, angemacht mit Minze, Olivenöl und frischem Zitronensaft. ⁽²⁾ **Vegan** 8,10 €
- 2 Fatousch** فتوش
Salat nach syrischer Art aus frischen grünen Salaten der Saison mit Brotkrüstchen, angemacht mit einem feinen Dressing aus Olivenöl und Granatapfelsirup. ^(1,2) **Vegan** 7,20 €
- 3 Zaitun-Salat** سلطة الزيتون
Ringe grüner Oliven mit Würfeln aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika sowie feingeschnittener glatter Petersilie, in einer Sauce aus dem Saft frischer Zitronen, Olivenöl und Granatapfelsirup. ⁽¹⁾ **Vegan** 7,70 €
- 4 Salta Labneh bil Hjar** سلطة لبننة وخيار
Salat aus gewürfelten Gurken in einer Cremiger Frischkäse, Knoblauch, Walnüssen und Minze. ⁽⁴⁾ (G,H) 7,90 €
- 5 Salata al Schaunder** سلطة الشوندر
Rote Beete in einem Dressing aus Zwiebeln, dem Saft frischer Zitronen und Olivenöl **Vegan** 7,20 €
- 6 Hommus** حمص
Ein Mousse aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem Hauch von Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl; dazu syrisches Brot. ^(N) ⁽²⁾ **Vegan** 7,90 €
- 7 Moutabel** متبل
Creme aus gegrilltem Auberginen mit Joghurt, Sesamöl und Knoblauch; dazu syrisches Brot. ^(G,N) ⁽²⁾ 8,20 €
- 8 Labneh bil Thoum** لبننة بالتوم
Cremiger Frischkäse, mit gepresstem Knoblauch, fein gehackten Walnüssen, Olivenöl und Blättern der Minze, die eine orientalische Geschmacksnote verleihen; dazu syrisches Brot. ^(4,2) (G,H) 7,90 €
- 9 Muhammara** محمرة
Kräftiges Mus aus Walnüssen, roten Paprika, Granatapfelsirup und Olivenöl. Orientalische Paprikapaste gibt dem Mus Schärfe; dazu syrisches Brot. ^(1,2) (H,N) **Vegan** 8,10 €
- 10 Talal Paste** حrchورة
Tomaten, Zwiebeln, glatte Petersilie, Paprika, Walnüsse, grünen Oliven und Olivenöl sind die Zutaten für diese scharfe Paste; dazu syrisches Brot. ^(1,2) (H) **Vegan** 7,90 €
- 11 Surkey** سوركي
Käse aus mager Milch & Pflanzenöl mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Blättern der Minze, Oregano, Olivenöl und orientalischen Gewürzen, Paprikapaste; dazu syrisches Brot. ^(1,2,4) (G) 7,90 €
- 12 Warah Einab** ورق عنب بريق
Gefüllte und gerollte Sauerweinblätter. Ihr kräftiger Eigengeschmack verbindet sich mit der Füllung aus fein gewürfelter Tomaten, Zwiebeln, glatter Petersilie und Reis zu einer vegetarischen Köstlichkeit. **Vegan** 7,30 €



Warme Mazza

مقاهلات ساخنة

- 20 Falafel** فلافل
Vegetarische Verführung, drei Kugeln aus Kichererbsen und feinen Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit verschiedenen orientalischen Gewürzen, dazu syrisches Brot. (2) **Vegan** 7,90 €
- 21 Batata** بطاطا
Scheiben aus rohen Kartoffeln, die kurz frittiert und nach syrischer Art gewürzt. **Vegan** 4,50 €
- 22 Batata Mulafaha** بطاطا ملفحه
Scheiben aus rohen Kartoffeln, die kurz frittiert und anschließend in Oliventresteröl mit Knoblauch geschwenkt werden, gewürzt mit Koriander, Kümmel und roter Paprika, beträufelt mit Zitronensaft. **Vegan** 6,90 €
- 23 Sambusik bil Sujuuck** سمبوسك بالسجق
Vier gebratene Rollen aus arabischem Brot, gefüllt mit orientalisch gewürztem Hackfleisch vom Lamm, dazu eine Creme aus Frischkäse. (1,2) (G,H) 8,10 €
- 24 Sambusik bil Lachme** سمبوسك باللحمة
Vier gebratene Teigtaschen, gefüllt mit gewürztem Hackfleisch vom Lamm, dazu eine Creme aus Frischkäse. (2) (G,H) 7,90 €
- 25 Sambusik bil Jibne** سمبوسك بالجبنه
Vier gebratene Teigtaschen, gefüllt mit Käse aus mager Milch und orientalischen Kräutern; dazu eine Creme aus Frischkäse. (2,4) (G,H) 7,90 €
- 26 Sambusik bil Spinat** سمبوسك بالسبانخ
Vier gebratene Teigtaschen, gefüllt mit pikantem Spinat nach syrischer Art, dazu eine Creme aus Frischkäse. (2) (G,H) **Vegan** 7,90 €
- 27 Kubbeh** كبة
Vier Bällchen aus einem Teig von gehacktem Lammfleisch und Weizenschrot, gefüllt mit feinen Zwiebeln und Pinienkernen, dazu eine Creme aus Frischkäse. (2) (G,H) 8,90 €
- 28 Hommus Bil Lachme** حمص باللحمة
Zartes, gebratenes Lammfleisch an Hommus, einem Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem winzigen Hauch Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl, dazu syrisches Brot. (N) (2) 9,10 €
- 29 Sabaneg** سبانخ
Spinat, der in seiner arabischen Variante geschmacklich durch Koriander, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronen und Oliventresteröl verfeinert wird. **Vegan** 7,60 €
- 30 Basenjan Meckle** بذنجان مقلي
Scheiben von der Aubergine mit feiner Sesamsauce; dazu syrisches Brot. (1,2) (N) **Vegan** 7,90 €
- 31 Batata Malfofa** بطاطا ملفوفة
Kartoffel-Hähnchen-Röllchen nach syrischer Art frittiert, mit Weißpfeffer und scharfen roten Paprika, dazu wird Hommus gereicht. (N) 7,30 €



Hauptgerichte

المطبوخة الرئيسية

- 40 Lachme Mischwieh** **لحم مشوي**
Lammfleisch, mariniert in orientalischen Gewürzen, Zimt, scharfer arabischer Chilipaste, Tomatenmark und Öl, frisch vom Grill, dazu grüne Bohnen und bunter Salat. (1) (G) 22,90 €
- 41 Kafta Mischwieh** **كباب**
Gehacktes Lammfleisch mit glatter Petersilie, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen, frisch vom Grill, dazu grüne Bohnen und bunter Salat. (1) (G) 18,50 €
- 42 Fataiel Filet** **فتايل غنم مشوية**
Zartes Lammfilet wird gegrillt und mit einer feinwürzigen Sauce aus Joghurt und Minze serviert, dazu grüne Bohnen und bunter Salat. (G) 26,50 €
- 43 Dahhrat** **ظهرات**
Ein saftig gegrillter Lammrücken auf einer Sauce aus Safran, dazu feinwürziger Blattspinat, dazu bunter Salat (1) (G) 23,50 €
- 44 Lachme bil Siniah** **لحمة بالصينية**
Gehacktes Lammfleisch mit glatter Petersilie, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen; im Ofen gegrillt, serviert mit Tomaten und Zwiebeln, dazu bunter Salat. (1) 18,50 €
- 45 Mischwieh Meschakal** **صحن مشوي مشكل**
Orientalisch gewürztes Fleisch vom Lamm und Huhn; frisch vom Grill, dazu grüne Bohnen und bunter Salat. (1) (G) 22,90 €
- 46 Schisch Tawouk** **شيش طاووق**
Fleisch vom Hähnchen, mariniert in Kardamom, Zimt, arabischen Gewürzen, Knoblauch, arabischer Chilipaste, Tomatenmark, Essig und Öl, frisch vom Grill, dazu grüne Bohnen und bunten Salat. (1) (G) 20,50 €
- 47 Sidr Dajaj Mahschieh** **صدر دجاج محشية**
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat, orientalischen Gewürzen überbacken in Tomaten, Paprika und Magemilch Käsesoße (1,4) (G) 20,90 €
- 48 Samka Harra** **سمكة حارة**
Pangasiusfilet auf einer scharfen Sauce nach Art des Chefkochs, gewürzt mit Chili, Knoblauch und Zwiebeln. (1,2,5) 17,50 €

Zu den Gerichten 40 bis 48 servieren wir Basmatireis oder Kartoffelscheiben.





Hauptgerichte

الطبق الرئيسي



- 50 Magluba bil Besenjan** مقلوبة بالبانانجان 18,50 €
Würziges Lammhack auf einem Bett aus gebratenen Auberginenscheiben mit pikantem Basmatireis. **Auch Vegetarisch** (G,H)
- 51 Kubbeh bil Labanh** كبة بالبنية 18,90 €
Kubbeh (Bällchen aus einem Teig von gehacktem Lammfleisch und Weizenschrot, gefüllt mit feinen Zwiebeln, Hackfleisch vom Lamm und Pinienkernen auf einer Joghurtsauce. (2) (G,H)
- 52 Al-Dar-Teller** صحن الدار 21,50 €
Eine gefüllte Teigtasche sowie Falafel, Hommus und Salat mit fein gewürztem Hähnchen und Lammgehacktem vom Grill, dazu zwei weitere Mazza nach Wahl des Chefkochs. (1,2) (G,H,N)
- 53 Schraah Bakar Miscwieh** لحم بقري مشوي 22,90 €
Saftig gegrilltes Rindfleisch, mariniert in orientalischen Gewürzen, einer arabischen Chilipaste und einer fein gewürzten Pfeffersauce, dazu grüne Bohnen, Basmatireis oder Kartoffelscheiben. (1)
- 54 Schraah Bakar Matfieh** شرائح بقر مطفية 22,90 €
Saftiges gebratenes Rindfleisch in Oliventresteröl, Knoblauch und frischem Zitronensaft, mit Zwiebeln und mit Koriander gewürzter Blattspinat; dazu Basmatireis oder Kartoffelscheiben. (1)





Vegetarische Hauptgerichte

المطبخ الرئيسي النباتي

60 Chudar Muschakala

خضرة مشكلة

Ein Auflauf aus Paprika, Tomaten, Auberginen, Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Kartoffeln mit Käse aus magermilch, dazu Basmatireis. (1,4,5) (G) *auch Vegan*

16,50 €

61 Falafel

فلافل

Fünf Falafel aus Kichererbsen und feinen Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit verschiedenen orientalischen Gewürzen; dazu Hommus, ein Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem winzigen Hauch Knoblauch, dazu syrisches Brot. (N) (2) *Vegan*

16,90 €

62 Sambusik

سمبوسك

Zweierlei Teigtaschen, gefüllt mit Spinat und Käse aus mager Milch, Hommus, einem Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem winzigen Hauch Knoblauch, Salat und Frischkäsecreme. (2,4) (G,H,N) *auch Vegan*

16,90 €

63 Makkarona bil Gjbnh

معكرونة بالجبنه

Makkarona in einer Sauce aus Mozzarella, Paprika, Zwiebeln, Sahne, Weißpfeffer und orientalischen Gewürzen. (1,2,5)

16,50 €

Dessert



الحلو

70 Syrische Süßigkeiten

حلو مشكل

Auswahl fein gebackener syrischer Süßigkeiten mit Honig, Sirup, Pistazien, Nüssen und Rosenwasser. (H)

7,50 €

71 Muhalabia

مهلبية

Syrischer Pudding mit Sahne, Banane, Honig und Rosenwasser. (G,H)

7,50 €

72 Eis Al-Dar

بوظة بالتمر

Cremiges Vanilleeis mit frischen Datteln, garniert mit Pistazien.

6,90 €

73 Eis Al-Dar

بوظة مشكل

Vanille, Schoko und Erdbeern mit frischen Datteln, garniert mit Pistazien

7,20 €

74 Spezial Al-Dar

المفاجأة

Überraschung

10,50 €



Mazza I zum Kennenlernen

تشجيعية من المقابلات



Ab 2 Personen

Tabuleh

تبولة

Petersiliensalat mit Weizengrütze, feinen Würfeln von Tomaten, Zwiebeln, angemacht mit Minze, Olivenöl und frischem Zitronensaft. ⁽²⁾

Zaitun-Salat

سلطة الزيتون

Ringe grüner Oliven mit Würfeln aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika sowie feingeschnittene glatte Petersilie in einer Sauce aus den Saft frischer Zitronen, Olivenöl und Granatapfelsirup. ⁽¹⁾

Falafel

فلافل

Vegetarische Verführung; Kugeln aus Kichererbsen und feinen Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit verschiedenen orientalischen Gewürzen

Hommus

حمص

Ein Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem Hauch von Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl. ^(N)

Muhammara

محمرة

Kräftiges Mus aus Walnüssen, roten Paprika, Granatapfelsirup und Olivenöl. Eine orientalische Paprikapaste gibt dem Mus Schärfe. ^{(1,2) (H,N)}

Labneh bil Thoum

لبنة بالتوم

Cremiger Frischkäse, mit gepresstern Knoblauch, fein gehackten Walnüssen Olivenöl und Blättern der Minze, eine die orientalische Geschmacksnote verleihen. ^{(4) (G,H)}

Dazu

vier Mazza, die der Chefkoch für Sie auswählt und syrisches Brot ⁽²⁾

Pro Person 20,90 €





Mazza II zum Kennenlernen

تشجيعية من المقابلات



Ab 2 Personen

Tabuleh

تبولة

Petersiliensalat mit Weizengrütze, feinen Würfeln von Tomaten, Zwiebeln, angemacht mit Minze, Olivenöl und frischem Zitronensaft. (2)

Zaitun-Salat

سلطة الزيتون

Ringe grüner Oliven mit Würfeln aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika sowie feingeschnittene glatte Petersilie in einer Sauce aus dem Saft frischer Zitronen, Olivenöl und Granatapfelsirup. (1)

Falafel

فلافل

Vegetarische Verführung; Kugeln aus Kichererbsen und feinen Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit verschiedenen orientalischen Gewürzen.

Hommus

حمص

Ein Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem Hauch von Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl. (N)

Muhammara

محمرة

Kräftiges Mus aus Walnüssen, roten Paprika, Granatapfelsirup und Olivenöl. Eine orientalische Paprikapaste gibt dem Mus Schärfe. (1,2) (H,N)

Labneh bil Thoum

لبنة بالتوم

Cremiger Frischkäse, mit gepresstem Knoblauch, fein gehackten Walnüssen Olivenöl und Blättern der Minze, eine die orientalische Geschmacksnote verleihen. (4) (G,H)

Batata

بطاطا

Scheiben aus rohen Kartoffeln, die kurz frittiert und nach syrischer Art gewürzt werden.

Sambusik bil Sujuuck

سمبوسك بالسجق

gebratene Rollen aus arabischem Brot, gefüllt mit orientalisch gewürztem Hackfleisch vom Lamm. (1,2)

Sambusik bil Lachme

سمبوسك باللحمة

gebratene Teigtaschen, gefüllt mit gewürztem Hackfleisch vom Lamm. (2)

Dazu

drei Mazza, die der Chefkoch für Sie auswählt
und syrisches Brot (2)



Pro Person 23,90 €



Reise durch Syrien

جولة في رباب الأكل السوري



Menü III: Ab 2 Personen für viel Zeit und Muße

Mazza

Tabuleh

تبولة

Petersiliensalat mit Weizengrütze, feinen Würfeln von Tomaten, Zwiebeln, angemacht mit Minze, Olivenöl und frischem Zitronensaft. (2)

Zaitun-Salat

سلطة الزيتون

Ringe grüner Oliven mit Würfeln aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika sowie feingeschnittene glatte Petersilie in einer Sauce aus den Saft frischer Zitronen, Olivenöl und Granatapfelsirup. (1)

Falafel

فلافل

Vegetarische Verführung; Kugeln aus Kichererbsen und feinen Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit verschiedenen orientalischen Gewürzen

Hommus

حمص

Ein Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem Hauch von Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl. (N)

Muhammara

محمرة

Kräftiges Mus aus Walnüssen, roten Paprika, Granatapfelsirup und Olivenöl. Eine orientalische Paprikapaste gibt dem Mus Schärfe. (1,2) (H,N)

Labneh bil Thoum

لبنة بالتوم

Cremiger Frischkäse, mit gepresstem Knoblauch, fein gehackten Walnüssen Olivenöl und Blättern der Minze, eine die orientalische Geschmacksnote verleihen. (4) (G,H)

Sambusik bil Sujuuck

سمبوسك بالسجق

gebratene Rollen aus arabischem Brot, gefüllt mit orientalisch gewürztem Hackfleisch vom Lamm. (1,2)

Dazu

drei Mazza, die der Chefkoch für Sie auswählt und syrisches Brot (2)

Hauptgericht

Schisch Tawouk

شيش طاووق

Fleisch vom Hähnchen, mariniert in Kardamom, Zimt, arabischen Gewürzen, Knoblauch, arabischer Chilipaste, Tomatenmark, Essig und Öl, frisch vom Grill, mit bunten Salat. (1)

oder

Samka Harra

سمكة حارة

Pangasiusfilet auf einer scharfen Sauce nach Art des Chefs, gewürzt mit Chili, Knoblauch und Zwiebeln. Dazu servieren wir Basmtireis oder syrisches Kartoffelscheiben.. (1,2,5)

Dessert

Auswahl fein gebackener syrischer Süßigkeiten mit Honig, Sirup, Pistazien, Nüssen und Rosenwasser

Pro Person 33,50 €

Reise durch Syrien

جولة في رباب الأكل السوري

Menü IV: Ab 2 Personen für viel Zeit und Muße

Mazza

Tabuleh

Petersiliensalat mit Weizengrütze, feinen Würfeln von Tomaten, Zwiebeln, angemacht mit Minze, Olivenöl und frischem Zitronensaft. ⁽²⁾

Zaitun-Salat

Ringe grüner Oliven mit Würfeln aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika sowie feingeschnittene glatte Petersilie in einer Sauce aus dem Saft frischer Zitronen, Olivenöl und Granatapfelsirup. ⁽¹⁾

Falafel

Vegetarische Verführung; Kugeln aus Kichererbsen und feinen Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit verschiedenen orientalischen Gewürzen.

Hommus

Ein Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem Hauch von Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl. ^(N)

Muhammara

Kräftiges Mus aus Walnüssen, roten Paprika, Granatapfelsirup und Olivenöl. Eine orientalische Paprikapaste gibt dem Mus Schärfe. ^{(1,2) (H,N)}

Labneh bil Thoum

Cremiger Frischkäse, mit gepresstem Knoblauch, fein gehackten Walnüssen Olivenöl und Blättern der Minze, eine die orientalische Geschmacksnote verleihen. ^{(4) (G,H)}

Sambusik bil Sujuuck

gebratene Rollen aus arabischem Brot, gefüllt mit orientalisch gewürztem Hackfleisch vom Lamm. ^(1,2)

Dazu

drei Mazza, die der Chefkoch für Sie auswählt und syrisches Brot

Hauptgericht

Mischwieh Meschakal

Orientalisch gewürztes Fleisch vom Lamm und Huhn; frisch vom Grill. Dazu servieren wir Basmatireis oder syrisches Kartoffelscheiben. ^{(1) (G)}

oder

Mischwieh Meschakal

Orientalisch gewürztes Fleisch vom Rindfleisch und Huhn; frisch vom Grill. Dazu servieren wir Basmatireis oder syrisches Kartoffelscheiben. ^{(1) (G)}

Dessert

Auswahl fein gebackener syrischer Süßigkeiten mit Honig, Sirup, Pistazien, Nüssen und Rosenwasser

تبولة

سلطة الزيتون

فلافل

حمص

محمرة

لبنة بالثوم

سمبوسك بالسجق

صحن مشوي مشكل

صحن مشوي مشكل



Reise durch Syrien

Für Vegetarier

جولة في رحاب الأكل السوري



Menü V : Ab 2 Personen für viel Zeit und Muße

Mazza

Tabuleh

تبولة

Petersiliensalat mit Weizengrütze, feinen Würfeln von Tomaten, Zwiebeln, angemacht mit Minze, Olivenöl und frischem Zitronensaft. (2)

Zaitun-Salat

سلطة الزيتون

Ringe grüner Oliven mit Würfeln aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika sowie feingeschnittene glatte Petersilie in einer Sauce aus dem Saft frischer Zitronen, Olivenöl und Granatapfelsirup. (1)

Falafel

فلافل

Vegetarische Verführung; Kugeln aus Kichererbsen und feinen Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit verschiedenen orientalischen Gewürzen

Hommus

حمص

Ein Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem Hauch von Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl (N)

Muhammara

محمرة

Kräftiges Mus aus Walnüssen, roten Paprika, Granatapfelsirup und Olivenöl. Eine orientalische Paprikapaste gibt dem Mus Schärfe. (1,2) (HN)

Labneh bil Thoum

لبنة بالتوم

Cremiger Frischkäse, mit gepresstem Knoblauch, fein gehackten Walnüssen Olivenöl und Blättern der Minze, eine die orientalische Geschmacksnote verleihen. (4) (G,H)

Sambusik bil Spinat

سمبوسك بالسبانخ

gebratene Teigtaschen, gefüllt mit pikantem Spinat nach syrischer Art, dazu eine Creme aus Frischkäse. (2)

Dazu

drei Mazza, die der Chefkoch für Sie auswählt und syrisches Brot (2)

Hauptgericht

Chudar Muschakala

خضرة مشكلة

Ein Auflauf aus Paprika, Tomaten, Auberginen Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Kartoffeln mit Käse aus magermilch, dazu Basmatireis. (1,4,5) (G)

oder

Makkarona bil Gjbnh

معكرونة بالجبنه

Makkarona in einer Sauce aus Mozzarella, Paprika, Zwiebeln, Sahne, Weißpfeffer und orientalischen Gewürzen. (1,2,5) (G)

Dessert

Auswahl fein gebackener syrischer Süßigkeiten mit Honig, Sirup, Pistazien, Nüssen und Rosenwasser

Pro Person 30,50 €

Allergenen und Zusatzstoffen

- (1) mit Farbstoff
- (2) glutenhaltig, enthält Weizen
- (3) mit Geschmacksverstärker
- (4) mit Konservierungsstoff
- (5) mit Antioxidationsmittel
- (6) mit Süßungsmittel
- (7) koffeinhaltig
- (8) chininhaltig

- (G) mit Milch
- (H) enthält Schalenfrüchte
- (N) enthält Sesamsamen

