



WIE ALLES BEGANN ...

Es war einmal ein Arzt aus Syrien namens Raduan¹, der lebte schon seit 30 Jahren in einer kleinen Stadt im Norden Deutschlands. Raduan hatte die Gabe zu erkennen, was den Menschen fehlte, und sie liebten ihn dafür – und so ging er seiner Tätigkeit mit Leidenschaft nach.

Nur manchmal, wenn der Regen allzu heftig prasselte und der Wind allzu laut ums Haus heulte, da ergriff ihn plötzlich die Sehnsucht nach seiner Heimat. Nur ein wenig, wie ein winziger Piekser ins Herz und in die Magengegend, nichts, was eine Tasse starker Mokka nicht hätte lindern können, oder besser noch eine knusprige Falafel an Sesamsoße oder vielleicht gleich ein zartes Lammfilet mit einer Ahnung von Pfefferminz ...

Eines Abends, Raduan biss gerade in ein Kibbeh, dachte er plötzlich: Wie schön wäre es, wenn ich den Menschen etwas mehr geben könnte ... Wie wunderbar, wenn sie sich nicht nur um Hustensaft und Lutschtabletten, sondern über Mazza und Minztee bei mir versammelten! In dieser Nacht hatte Raduan einen Traum. Er träumte von Al-Dar², das hatte sieben Zimmer, von denen jedes einen neuen Genuss versprechen sollte ...



¹ Wächter des Paradieses

² das Haus









1 GETRÄNKE

Im ersten Raum war es dunkel, in der Luft lag eine Ahnung von Rosen, wie sie in Damaskus blühen, eine Note von Anis und dann der durchsichtige Duft des Wassers, das er getrunken hatte, bevor er aufgebrochen war, bereit für das Neue, das ihn anderswo erwarten würde ...



GETRÄNKE

FASSBIER

BITBURGER PREMIUM PILS

0,3 l · 4,00

0,5 l · 6,00

TH. KÖNIG ZWICKL

0,3 l · 4,00

0,5 l · 6,00

ALSTERWASSER

0,3 l · 4,00

0,5 l · 6,00

BENEDIKTINER HELL

0,3 l · 4,00

0,5 l · 6,00

BITBURGER ALKOHOLFREI 0.0

0,3 l · 4,00

0,5 l · 6,00

BENEDIKTINER WEIßBIER

0,5 l | 6,00

FLASCHENBIER

BENEDIKTINER WEIßBIER DUNKEL

Aus der Flasche.

0,5 l | 6,00

BENEDIKTINER WEIßBIER

Alkoholfrei

0,5 l | 6,00

HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

INFORMATIONEN ZU ENTHALTENEN ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN ERHALTEN SIE AUF ANFRAGE. EINE ENTSPRECHENDE ÜBERSICHT HALTEN WIR FÜR SIE BEREIT.

Wenden Sie sich hierzu gerne an unser Service-Team.

GETRÄNKE

APERITIFS MIT ALKOHOL

MARTINI GRANATAPFEL

*Vermouth mit fruchtigem
Granatapfelnektar und Minze,
nach Hausrezeptur.*

0,1 l • 7,50

ARAK ON THE ROCKS

*Anisbetonte Spirituose aus der Levante,
traditionell mit Wasser und Eis serviert.*

0,2 l • 7,70

BLACKBERRY ARAK

*Arak-Cocktail nach Beiruter Art mit
Blaubeersirup und Orangenscheibe.*

0,2 l • 8,50

MARTINI

Bianco oder Extra Dry

5 cl • 5,90

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco und Soda.

0,2 l • 8,50

HUGO

Prosecco mit Holunder, Minze und Soda.

0,2 l • 8,50

LILLET WILDBERRY

Fruchtig, frisch und leicht – mit Wildbeeren.

0,2 l • 8,50

KIR ROYAL

Prosecco mit Crème de Cassis.

0,1 l • 6,90

CAMPARI

mit Soda oder Orangensaft.

4 cl • 8,50

SARTI SPRITZ

Sarti Rosa, Prosecco und Soda

0,2 l • 8,50

GETRÄNKE

APERITIFS ALKOHOLFREI

ROSENKIR

*Hausgemachte Limonade
mit Rosengeschmack.*

0,1 l · 6,00

APERO-FREE

Crodino mit Soda oder Orangensaft.

0,2 l · 8,00

RUBY GARDEN

*Alkoholfreier Gin mit Granatapfelsaft und
Tonic Water, fruchtig und erfrischend.*

0,2 l · 8,00

HUGO FREE

*Holunder, Maracuja, Ginger Ale, Soda
und frische Minze.*

0,2 l · 8,00

FLORALE FIZZ

*Alkoholfreier Martini Floreale (0,5 %)
mit Tonic Water.*

0,2 l · 8,00

GETRÄNKE

COCKTAILS MIT ALKOHOL

NEILA ROSE

*Gin mit Rosensirup, Limette, Rhabarber,
Ananas und Maracuja.*

0,15 l • 9,00

CASABLANCA

*Weißer Rum, brauner Rum, Triple Sec,
Limettensaft, Zimtsirup, Ananassaft und
Maracujasaft.*

0,2 l • 10,00

AL-DAR MULE

*Wodka und Arak mit Limettensaft
und würzigem Ginger Beer.*

0,4 l • 11,00

MOJITO

*Rum mit frischer Minze, Limette
und Rohrzucker.*

0,4 l • 11,00

PINA COLADA

Rum, Sahne, Ananassaft und Kokossirup.

0,4 l • 11,00

HIGHBALLS

Wird als 5cl ausgeschenkt.

CUBA LIBRE

Rum mit Cola und Limette.

0,4 l • 10,00

GIN TONIC

*Tanqueray, Hendrick's oder Bombay,
serviert mit 0,2l Tonic Water.*

8,90

GETRÄNKE

COCKTAILS ALKOHOLFREI

IPANEMA

*Ginger Ale mit frischen Limetten
und braunem Zucker.*

0,4 l · 9,00

TROPICAL SUNRISE

*Orangensaft, Ananasnektar
und Grenadine.*

0,4 l · 9,00

VIRGIN COLADA

Sahne, Ananassaft und Kokossirup.

0,4 l · 9,00

BERRY BASIL COOLER

*Zitronensaft, Sirup und Soda
mit Beeren und Basilikum.*

0,4 l · 9,00

SOFTDRINKS

VILSA GOURMET

Medium & Naturell.

0,25 l · 3,20

0,75 l · 7,70

COLA & CO.

*Coca-Cola, Cola Zero,
Fanta, Sprite.*

0,33 l · 4,25

GINGER · LEMON · TONIC

*Tonic Water, Ginger Ale,
Bitter Lemon.*

0,2 l · 3,50

FRUCHTSÄFTE

Apfel, Orange.

0,2 l · 3,30

0,4 l · 5,50

FRUCHTNEKTARE

*Granatapfel, Ananas, Cranberry, Maracuja,
Johannisbeere, Rhabarber.*

0,2 l · 3,30

0,4 l · 5,50

FRUCHTSCHORLEN

*Unsere Fruchtsäfte und Nektare
als spritzige Schorle.*

0,2 l · 3,10

0,4 l · 5,10

GETRÄNKE

SELBSTGEMACHTER NON-ALCOHOLIC GENUSS

AYRAN

*Hausgemachtes levantinisches
Joghurtgetränk mit Minze.*

0,2 l • 3,70

0,4 l • 5,90

LIMONANA

*Frische, hausgemachte Limonade
mit Minze und Zitrone.*

0,2 l | 3,90

0,4 l | 6,90

DAMASZENER

*Hausgemachter Rosen-Rhabarber-
Maracuja-Fizz.*

0,4 l | 6,90

MOROCCAN EISTEE

*Eisgekühlter grüner Tee - mit frischer Minze
nach marokkanischer Tradition.*

0,4 l | 6,90

PROSECCO & SCHAUMWEINE

MASCHIO LIVIO BRUT SPUMANTE

*Feinfruchtiger Secco aus Venetien.
Trocken und elegant. 10,5 % Alc.*

0,1 l • 5,90

0,75 l • 39,00

MASCHIO LIVIO BRUT SPUMANTE ROSÉ

*Rosé-Prosecco - prickelnd, saftig
und spritzig. 11,5 % Alc.*

0,1 l • 5,90

0,75 l • 39,00

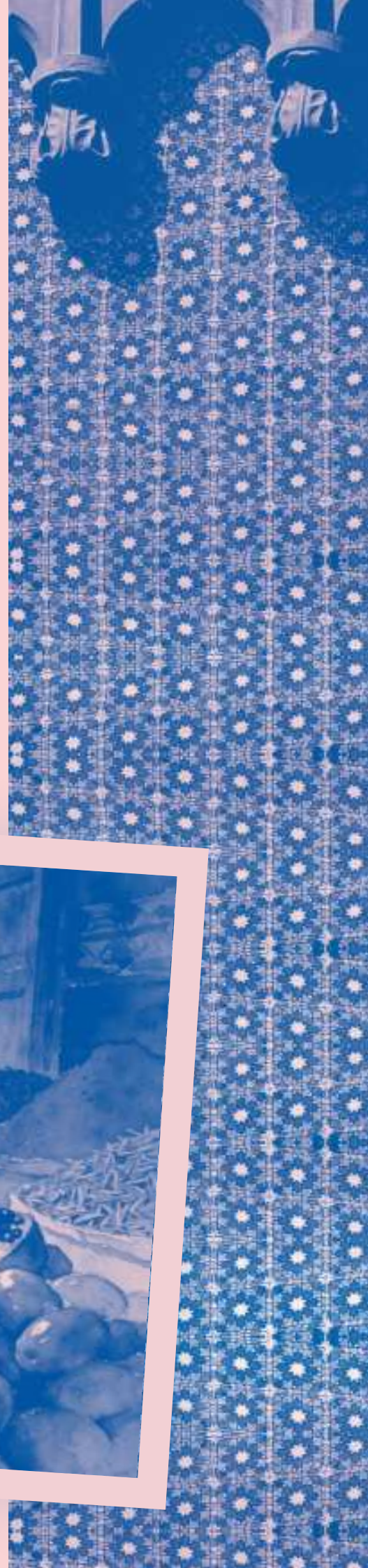
CHAMPAGNER

*Ruinart, Perrier-Jouët oder Moët
Weiß oder Rosé.*

PREIS AUF ANFRAGE

2 REISEN

Der zweite Raum war erfüllt von den Bildern der Orte, die er durchreist hatte. Er schmeckte sie auf der Zungenspitze, ihre bunte Vielfalt, ihre Einladung zu bleiben, sie besser kennenzulernen – sie zu kosten, eine Einladung aus unbekannten Farben, nie durchschrittenen Gassen und fremden Gesichtern ...





MENÜ REISEN

ALDAR GENUSSREISE

AB 2 PERSONEN



VEGETARISCH ODER VEGAN

VORSPEISEN

Tabuleh, Zeitunsalat, Falafel, Hommus, Muhammara, Lebneh, Sambusik-Jibne und Sambusik-Sabanegh sowie zwei Überraschungsmazza – dazu arabisches Brot.

HAUPTGERICHT

Vegetarische Magluba oder vegane Kibbeh mit Granatapfelsauce.

DESSERT

Hausgemachtes Feigen-Granatapfel-Eis mit levantinischen Gebäckspezialitäten.

PRO PERSON • 39,20



MENÜ REISEN

ALDAR GENUSSREISE

AB 2 PERSONEN

KLASSISCH

VORSPEISE

Tabuleh, Zeitunsalat, Falafel, Hommus, Muhammara, Lebneh, Sambusik-Sujuk und Sambusik-Lachme sowie zwei Überraschungsmazza – dazu arabisches Brot.

HAUPTGERICHT

*Meschie Meschakal (Lava-Grill-Variation)
oder Samka Harra (Fisch).*

DESSERT

*Hausgemachtes Feigen-Granatapfel-Eis
mit levantinischen Gebäckspezialitäten.*

PRO PERSON • 42,60

3 MAZZA

Im dritten Raum fand sich das Wissen darum, wie es sich anfühlte, als Kind auf dem Markt die Hand in einen Sack roter Linsen zu tauchen, die warme Schale einer aufgesammelten Walnuss unter den Fingern zu spüren, Pinienkerne zu knacken und zuzusehen, wie geschäftige Hände einen Halbmond aus Teig kneteten und ihn mit Erinnerungen füllten ...





MAZZA

MAZZA I ZUM ENTDECKEN

AB 2 PERSONEN



VEGETARISCH, AUF WUNSCH VEGAN ODER GLUTENFREI

Tabuleh, Zeitunsalat, Falafel, Hommus, Muhammara, Lebneh und vier weitere Überraschungsmazza – dazu arabisches Brot. Ideal zum Kennenlernen der levantinischen Küche.

PRO PERSON • 19,90

MAZZA II ZUM GENIESSEN

AB 2 PERSONEN



AUF WUNSCH VEGETARISCH, VEGAN ODER GLUTENFREI

Tabuleh, Zeitunsalat, Falafel, Hommus, Muhammara, Lebneh, Auberginenkaviar, Sambusik-Sujuk, Sambusik-Lachme und fünf weitere Überraschungsmazza – dazu arabisches Brot. Für Genießer.

PRO PERSON • 24,50

MAZZA

KALT

TABULEH

/ta:bu'le:/

Der Klassiker der levantinischen Küche: frische Petersilie, Tomaten und fein gehackte Zwiebeln mit glutenfreiem Bio-Mais-couscous. Mit Zitronensaft und Olivenöl angemacht.

9,20

ZEITUNSATAT

/'tsaɪtu:n,za:la:t/

Grüne Oliven mit Tomaten, Paprika und frischer Petersilie. Mit Granatapfel-Olivenöl-Dressing.

7,90

SILQ

/'silk/

Fein gehackter Mangold, sanft gegart mit Schwarzaugenbohnen, Koriander und Sumach.

8,40

FATOUSCH

/fa:'tu:f/

Bunter Salat mit verschiedenen Gemüsesorten, geröstetem Brot und frischen Minzblättern. Dazu hausgemachtes Granatapfeldressing.

8,60

CHAUANDAR-SALAT

/tʃau'a:ndər,za:la:t/

Rote Bete auf einem Bett aus Rucola, dazu geröstete Mandelsplitter.

8,00

Auf Wunsch mit Schafskäse (+1,50)

HOMMUS

/'humus/

Kichererbsenmousse mit Tahini und frischem Zitronensaft. Ein levantinischer Klassiker.

8,40

MAZZA KALT

BABA GHANOUSH 🌿🌿

/ba:.bə gə'nu:f/

Über offener Flamme geräucherte
Aubergine, püriert mit Tahini,
Knoblauch und Zitrone.

8,60

LEBNEH 🌿🌿

/ləb'ne:/

Levantinischer Frischkäse mit Olivenöl,
Minze und gehackten Walnüssen.

7,90

MUHAMMARA 🌿🌿

/mu:ham'ma:ra/

Geröstete Paprika und Tomaten mit
Walnüssen, Granatapfelmelasse,
glutenfreiem Bio-Maiscouscous
und einer Spur Chili.

8,60

HARHORA 🌿🌿

/ħar'ħu:ra/

Grüne Oliven, Paprika und Walnüsse mit
frischer Petersilie, Olivenöl
und einem Hauch Chili.

8,40

MAZZA WARM

FALAFEL KLEIN

/fa:'la:'fɛl/

Goldbraune Beignets aus
pürierten Kichererbsen mit Petersilie,
Knoblauch, Zwiebeln und
levantinischen Gewürzen.

8,20

BATATA MOULAFAHA

/ba:'ta:ta mu:la:'fa:ha/

Gebratene Kartoffelscheiben mit
Knoblauch, Koriander und Petersilie. Mit
frischem Zitronensaft abgelöscht.

7,90

SAMBUSIK – JIBNE

/sambu'si:k 'dʒɪbnə/

Goldbraun gebackene Teigtaschen
mit Schafskäse und Kräutern.
Dazu Lebneh.

8,90

SAMBUSIK – LACHME

/sambu'si:k 'la:χmə/

Goldbraun gebackene Teigtaschen mit
Lammfüllung und Pinienkernen.
Dazu Lebneh.

8,90

SAMBUSIK – SUJUK

/sambu'si:k 'su:zu:k/

Knusprige Teigrolle mit würziger
Lamm-Pâté. Dazu Lebneh.

8,90

SAMBUSIK – SABANEKH

/sambu'si:k saba'ne:k/

Goldbraun gebackene
Teigtaschen mit Spinat.
Dazu Lebneh.

8,90

MAZZA WARM

KIBBEH

/ˈkɪbə/

*Von Hand geformte Bulgur-Bällchen
mit Lammfüllung und Pinienkernen.
Dazu Lebneh.*

9,90

HOMMUS LACHME

/ˈhumus ˈlaːχmə/

*Kichererbsenmousse mit zarten
Lammwürfeln, Mandelsplittern
und Olivenöl.*

9,90

SABANEKH

/sˈaˈbaːnax/

*Spinat, schonend gegart mit
orientalischen Gewürzen und Kräutern.
Mit Zitronensaft abgelöscht*

8,20

BADINJA MAKLI

/baːdɛnˈdʒaːn ˈmakli/

*Gebratene Auberginenscheiben auf
frischem Rucola-Salat mit Sesamsauce.*

8,20

SCHORBA

/ˈʃɔrbaː/

*Rote Linsensuppe mit Kreuzkümmel,
Kurkuma und einer Spur Zimt.*

8,20





4 HAUPTGERICHTE

*Der vierte Raum barg in der Herbheit der Weinblätter
die Hügel um Aleppo, in der Frische der Minze die Kühle
der frühen Morgenstunden und im rauchigen Aroma des
Lavasteins die Berghänge im Südwesten des Landes –
und das Wissen, dass erst aus dem Zusammenspiel, aus
Vielfalt, die perfekte Harmonie entstehen kann ...*



PLAT PRINCIPAL

VEGETARISCH

FALAFEL

/fa:la'fɛl/

Goldbraune Beignets aus Kichererbsen
mit Petersilie und levantinischen
Gewürzen. Dazu zweierlei Hummus.

18,80

VEGETARISCHE MAGLUBA

/ma:g'lu:ba:/

Geschichtet aus Auberginenscheiben,
Saisongemüse und duftendem
Basmati-Reis. Mit Joghurt-Minze-
Sauce. Auch vegan erhältlich mit
Tomaten-Paprika-Sauce.

18,80

SAMBUSIK

/sambu'si:k/

Goldbraun gebackene Teigtaschen-
Arrangemet mit Schafskäse und Spinat.
Serviert mit Granatapfelkernen,
Hommus, Muhammara und Lebeh.

19,40

KIBBEH VEGAN

/'kɪbə 've:ga:n/

Von Hand geformte Bulgur-Bällchen
mit Mangold-Granatapfel-Füllung.
Mit süß-saurer Granatapfelsauce
und Reisbeilage.

21,80

** Viele Gerichte sind vegetarisch, vegan oder glutenfrei erhältlich.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.*

PLAT PRINCIPAL

FLEISCH & FISCH

SAMKA-HARRA

/'samka: 'ha:ra/

*Zartes Wildfang-Kabeljau-Loin
auf Olivenölgemüse mit
Tomaten-Paprika-Sauce und Reis.*

24,40

LAHMEH-SINIAH

/'la:mə sini:'ja:/

*Handgeformtes **Lammhack** in Burger-Form,
auf Lavastein gegrillt, mit Rote Bete-
Schaffkäse Salat, Gebratene Kartoffeln
und Tomaten-Paprika-Sauce*

24,60

MAGLUBA

/ma:g'lu:ba:/

*Traditionelles Reisgericht aus der Beduinen-
küche - Basmatireis geschichtet mit
gebratenen Auberginen, Lammwürfeln und
Mandelsplittern. Dazu Minz-Sauce.*

22,60

ALDAR TELLER

*Falafel, Sambusik-Sujuk, Hommus,
Muhammara und Lebneh – dazu
gegrilltes Hühnerbrustfilet und Kafta.
Auf Wunsch glutenfrei.*

26,80

PLAT PRINCIPAL

FLEISCH & FISCH

LAHMEH MESCHWI

/ˈla:mə meʃˈwi:/

Bestes vom Lamm – Levantinisch gewürzte Lammstücke, auf Lavastein gegrillt. Mit Paprika-Tomaten-Sauce und hausgemachter Aioli.

26,60

KAFTA

/ˈka:fta:/

Lammbhack mit frischer Petersilie und levantinischen Gewürzen, auf Lavastein gegrillt. Mit Safran-Paprika-Tomaten-Sauce und hausgemachter Aioli.

24,60

FATAYEL

/fa:ta:ˈje:l/

Zarte Lammfiletstreifen, levantinisch mariniert, auf Lavastein gegrillt. Mit Olivenölgemüse und Joghurt-Minze-Sauce. Zarter geht nicht!

32,40

DAHARRAT

/da:ˈha:rat/

Saftiges Lamm-Roastbeef, auf Lavastein gegrillt. Mit levantinisch zubereitetem Spinat und Granatapfel-Sauce.

30,40

SCHICH-TAWUK

/ʃɪʃ ta:ˈwu:k/

Zartes Hähnchenbrustfilet, nach levantinischer Art mariniert, auf Lavastein gegrillt. Mit Safran-Paprika-Tomaten-Sauce und hausgemachter Aioli.

24,20

MESCHWIE-MESCHAKAL

/meʃˈwi: meʃa:ˈka:l/

Lavagrill-Variation aus Lahmeh Meschwi, Kafta und Schich-Tawuk. Mit Safran-Paprika-Tomaten-Sauce und hausgemachter Aioli.

27,20

DIE HAUPTGERICHTE DIESER SEITE WERDEN MIT REIS SERVIERT – AUF WUNSCH
AUCH MIT GEBRATENEN KARTOFFELN NACH ARABISCHER ART.*

** Viele Gerichte sind vegetarisch, vegan oder glutenfrei erhältlich.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.*

5 KINDERKARTE

Der fünfte Raum durchbraust vom Wirbel der Kinder, seiner eigenen Kinder, der Kinder, die er gekannt hatte, und dem Jungen, der er gewesen war, mit der schwindelnden Vorfreude auf das Neue, das das Alte in sich trägt und verändert, das nichts verspricht und alles anders einlöst, als erwartet ...





AL-DAR KINDERKARTE

BIS 12 JAHRE

ALLE KINDERGERICHTE WERDEN MIT GEBRATENEN
KARTOFFELN NACH ARABISCHER ART SERVIERT – AUF WUNSCH
AUCH MIT REIS.*

MAROUANE

Falafel-Rolle

*Falafel und Salat in der Rolle, dazu
Lebneh und gebratene Kartoffeln.*

8,50

YASSIN

Chicken-Wrap

*Gegrilltes Hähnchenfilet im Wrap, dazu
Lebneh und gebratene Kartoffeln.*

7,90

ANIS

Kafta-Wrap

*Gegrilltes Lammhackfleisch im
Wrap, dazu Hommus und
gebratene Kartoffeln.*

8,40

ADIL

Hähnchenteller

*Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit
Hommus und gebratenen Kartoffeln.*

8,60

OTHMANN

Käse-Teigtaschen

*Goldbraun gebackene Käse-
Teigtaschen mit gebratenen Kartoffeln
und Joghurt-Minze-Sauce.*

8,40

AYA SUNRISE

Unsere Getränkeempfehlung

*Orangen-Saft, Maracuja-Saft und
Grenadine. Meine Kinder lieben es!*

3,00

* Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.



6 **DESSERTS, DIGESTIF, WARMER GETRÄNKE**

Als Raduan den sechsten Raum betrat, wusste er plötzlich dass alles so kommen würde, wie er es sich in diesem Moment erträumte: Es würde das Haus geben, so wie es die geben würde, die es bevölkerten, um etwas Unbekanntes kennenzulernen und – um jeder für sich – etwas Neues mit hineinzutragen ...



DESSERTS

EISGENUSS

GRANATAPFELEIS

2 Kugeln hausgemachtes Granatapfeleis mit Granatapfelkompott.

9,40

ROSENEIS

2 Kugeln hausgemachtes Roseneis mit Granatapfelkompott.

9,40

FEIGENEIS

2 Kugeln hausgemachtes Feigeneis mit leicht karamellisiertem Feigenkompott.

9,40

GENUSSMOMENTE

MUHALABIYA

Levantinischer Pudding mit Orangenblütenwasser, Rosenwasser und Granatapfelkompott. Hausgemacht.

8,20

AL-DAR ARRANGEMENT

Eine Auswahl unserer hausgemachten Desserts.

12,80

FEINHEITEN DER LEVANTE

Leicht süßes, knuspriges Gebäck mit feinen Nüssen.

8,40

DIGESTIF & LIKÖRE

ARAK

*Der levantinische Klassiker – anisbetont,
aus dem Libanon. 40 % vol.*

2 cl • 4,90

BAILEYS ORIGINAL IRISH CREAM

17 % vol.

4 cl • 5,80

BELVEDERE VODKA

40 % vol.

2 cl • 6,80

PYRAT XO

Rum aus Barbados. 40 % vol.

2 cl • 6,80

WILLIAMS-BIRNE

40 % vol.

2 cl • 5,20

AVERNA AMARO SILICIANO

32 % vol.

4 cl • 5,80

JÄGERMEISTER

40 % vol.

2 cl • 4,20

SAMBUCA

40 % vol.

2 cl • 4,20

NEBEN DEN HIER AUFGEFÜHRTEN SPIRITUOSEN BIETEN WIR
EINE WEITERE AUSWAHL EDLER DIGESTIFS. FRAGEN SIE GERNE
UNSER SERVICE-TEAM.

DIGESTIF & LIKÖRE

AQUAVIT

40 % vol.

2 cl • 4,20

COGNAC VSOP

5 Jahre gereift. 40 % vol.

2 cl • 5,80

COGNAC XO

25 Jahre gereift. 40 % vol.

2 cl • 12,80

GRAPPA DI AMARONE

40 % vol.

2 cl • 5,20

GLENMORANGIE

46 % vol.

2 cl • 6,30

GLENMORANGIE - 18 JAHRE

46 % vol.

2 cl • 10,50

ARDBEG UIGEADAIL

Single Malt aus Islay. 54,2 % vol

2 cl • 6,80

JACK DANIEL'S

40 % vol.

4 cl • 7,40

NEBEN DEN HIER AUFGEFÜHRTEN SPIRITUOSEN BIETEN WIR
EINE WEITERE AUSWAHL EDLER DIGESTIFS. FRAGEN SIE GERNE
UNSER SERVICE-TEAM.

WARME GETRÄNKE

TEE

ORIENTALISCHER TEE

Hausgemachte Mischung aus Schwarztee und Ceylon-Zimt.

2,40

MAROKKANISCHER TEE

Grüntee mit frischer Minze - in der traditionellen Teekanne serviert.

4,80

FRISCHE MINZE

Frische Minzblätter.

4,00

KAFFEE

MOKKA

Langsam aufgebrühter levantischer Mokka.

3,20

ESPRESSO MACCHIATO

3,40

NOSS-NOSS

Halb Kaffee, halb Milch – in perfekter Balance.

3,80

CAFÉ CRÈME

3,40

ESPRESSO

3,00

CAPPUCCINO

4,00

ESPRESSO DOPPIO

4,20

LATTE MACCHIATO

4,60

HEIßE SCHOKOLADE

3,80

ALLE KAFFEES – BIS AUF DEN MOKKA – AUCH ENTKOFFEINIERT ERHÄLTlich

7 WEIN

Im siebten und letzten Raum fand er einen Spiegel, vor dem ein zarter Vorhang hing. Als er den Stoff zur Seite zog, blickte er sich selbst daraus entgegen. Als er aber genauer hinsah, zeigte sich, dass er keineswegs allein war, dass sich viele um ihn drängten, ja, dass es immer mehr und mehr Gesichter wurden. Es war, als werfe man einen Stein ins Wasser und sehe dabei zu, wie sich seine Kreise still vergrößerten ...





WEISSWEIN

LIBANON

CUVÉE AL-DAR BLANC

CHÂTEAU ST. THOMAS

Unser Einstieg in die Welt der levantinischen Weißweine. Sauvignon Blanc, Chardonnay und ein wenig Viognier verbinden sich zu einer Cuvée, die zunächst mit saftiger Frucht besticht, ehe sich ein mildes Säuregerüst entfaltet, das zum Trinken in geselliger Runde einlädt. Der mineralische Kalkboden des Bekaa-Tals schenkt dem Wein eine lebhafte Aromatik von Birne, Teeblättern und Zitrusfrüchten. 13% vol.

0,2 l • 8,00

0,75 l • 28,00

ALTITUDES BLANC

IXSIR

Muscat, Viognier, Sauvignon Blanc und Sémillon von Hochlagen bis 1.800 Meter. An der Nase mehr als frisch: Grapefruit, Pfirsich und ein Hauch von Muskat. Am Gaumen streiten fruchtige und florale Aromen um die Vorherrschaft. Ein Wein, der sowohl Kenner als auch Einsteiger anspricht und dessen milde Säure den beschriebenen Charakter unterstreicht. 13,5% vol.

0,2 l • 10,30

0,75 l • 36,00

RMEICH WEIß

DOMAINE DE RMEICH

Aus dem südlibanesischen Dorf Rmeich stammt dieser vollmundige Weiße des Familienweinguts Makhoul. Sauvignon Blanc und Viognier werden handgelesen und in thermoregulierten Edelstahltanks vergoren. Der Sauvignon Blanc schenkt dem Wein Frische, Zitrus und feine Kräuternoten, der Viognier fügt Aromen von Steinobst und eine üppige Fülle hinzu. Ein aromatischer Weißwein, der Kraft und Eleganz vereint. 14,5% vol.

0,2 l • 9,00

0,75 l • 31,50

WEINSCHORLE

0,2 l • 6,90

WEISSWEIN

LIBANON

CLOUD NINE

CHÂTEAU KARAM

Sauvignon Blanc, Viognier und Sémillon von Habib Karam, einem ehemaligen Piloten, der seine Leidenschaft für Wein entdeckte und zusammen mit seiner Familie das Weingut Karam gründete. An der Nase ein aromatisches Bouquet aus Passionsfrucht, grünem Apfel, Ananas und Grapefruit. Eine lebhaft Säure verleiht dem Wein ein ausgewogenes Verhältnis und eine bemerkenswerte Länge. 14% vol.

0,75 l • 35,00

CHARDONNAY

CHÂTEAU ST. THOMAS

Ein reinrassiger Chardonnay aus dem Hause St. Thomas, feingliedrig und ausgewogen. Sechs Monate im Barrique verleihen ihm die nötige Reife, um auch neben anspruchsvollen Speisen als souveräner Begleiter zu bestehen. Wer sich den Abend über mit den Vorspeisen unseres Hauses beschäftigt, kommt an diesem Kleinod libanesischer Winzerei kaum vorbei. 13,5% vol.

0,75 l • 36,90

L'OBEIDEY

CHÂTEAU ST. THOMAS

Ein Kleinod libanesischer Weißweine. Dieser sortenreine Weiße wird aus der autochthonen Traube Obaideh gekeltert, die genetisch eng mit dem Chardonnay verwandt ist. Daraus entsteht ein körperreicher, jedoch leicht zu trinkender Wein mit ausgewogener Säure und dem unverkennbaren Ausdruck seines Terroirs. Ein Ausnahmewein. 12% vol.

0,75 l • 36,00

GRAND IXSIR RÉSERVE BLANC

IXSIR

Per Hand gelesen und nach der Gärung für sechs Monate in französischen Eichenfässern gereift, zeigt diese Cuvée aus Viognier, Sauvignon Blanc und Chardonnay einen eigenständigen Charakter: vollmundig und von goldener Farbe, mit Aromen von Pfirsich, weißen Blüten und Zitrusfrüchten, umrahmt von einer dezenten Holznote. Sanft und zugleich lebendig. 14% vol.

0,75 l • 45,00

ROTWEIN LIBANON

CUVÉE AL-DAR ROUGE

CHÂTEAU ST. THOMAS

Unser Hauswein in Rot. Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah und Cinsaut von kirschroter Farbe, trocken und mediterran fruchtig. An der Nase dunkle Beeren und Pfeffer, am Gaumen Kirsche, Leder, Zimt und ein Hauch von Süßholz. Warmer, langer Nachklang. Ein Genusswein, der sich nie aufdrängt und dennoch stets im Gedächtnis bleibt. 13,5% vol.

0,2 l • 8,00

0,75 l • 28,00

LES EMIRS

CHÂTEAU ST. THOMAS

In dieser Preisklasse ein Ausnahmewein. Cabernet Sauvignon, Syrah und Grenache werden in gebrauchten Barriques für zwölf Monate ausgebaut und reifen anschließend noch ein Jahr in der Flasche. Intensive Aromen von Tabak, Kaffee und Zedernholz, am Gaumen ein runder Schmelz von Vanille und Kirsche. Gut ausbalanciert und sehr gut strukturiert, passt der Les Emirs nicht nur zu gegrilltem Lamm, sondern kann auch elegant als Schoppenwein genossen werden. 14% vol.

0,2 l • 10,00

0,75 l • 35,00

RMEICH ROT

DOMAINE DE RMEICH

Ein fruchtbetonter, seidiger Rotwein aus dem südlibanesischen Dorf Rmeich. Syrah und Cabernet Sauvignon zu gleichen Teilen, handgelesen und in thermoregulierten Edelstahltanks vergoren. Die Mazeration bei kontrollierter Temperatur schenkt dem Wein geschmeidige, runde Tannine und eine ansprechende Länge am Gaumen. Ein unkomplizierter Genuss, der sich sofort öffnet und keine Geduld verlangt. 14% vol.

0,2 l • 9,00

0,75 l • 31,50

ALTITUDES ROUGE

IXSIR

Cabernet Sauvignon, Syrah, Caladoc und Tempranillo. Dunkle Brombeerfarbe mit granatroten Reflexen. Zwischen roten und schwarzen Beeren entfesselt dieser Wein frische Aromen, begleitet von einem Hauch von Eiche und Leder. Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren verschmelzen zu einem weichen, delikaten Charakter. Gut integrierte Tannine mit feiner Würze im Nachhall. Komplex, aber nicht verkopft. 13,5% vol.

0,75 l • 37,50

ROTWEIN LIBANON

CHÂTEAU CHAMMAS

DOMAINE DE RMEICH

Das Spitzenprodukt des Familienweinguts Makhoul, ausgezeichnet mit der Goldmedaille beim Asia Wine Trophy 2024. Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, handgelesen und in Edelstahltanks vergoren. Ein strukturierter, eleganter Rotwein mit Noten dunkler Früchte und erdigen, mineralischen Anklängen. Vollmundig, aber stets auf Finesse angelegt. Ein Wein, der Kraft und Kultiviertheit in seltenem Gleichgewicht hält. 14% vol.

0,75 l • 39,50

CHÂTEAU KSARA

CHÂTEAU KSARA

Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot, jede Sorte zunächst getrennt vinifiziert, dann für zwölf Monate in Eichenfässern vereint. Die anschließende Flaschenlagerung von zwei Jahren vollzieht sich in einem der ältesten und größten Weinkeller der Welt. Dieser aufwändige Reifeprozess schenkt dem Wein einen einzigartigen Geschmack von Himbeere, schwarzer Johannisbeere und einem Hauch Vanille, dazu eine schöne rubinrote Farbe mit fruchtiger Nase. 13,5% vol.

0,75 l • 47,00

CHÂTEAU ST. THOMAS

CHÂTEAU ST. THOMAS

Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot und ein wenig Petit Verdot, vereint zu einem noblen Wein mit Charakter und Stärke. Nach 18 Monaten in französischen Barriques kommt er ohne Filtration für weitere zwei Jahre in die Flasche. An der Nase Süßholz, Tabak und ein wenig Rosmarin. Am Gaumen kandierte Früchte, Eukalyptus und Ingwer. Ausgeprägte und reife Tannine verleihen viel Potential, doch ist er überraschend zugänglich. Sehr langer und intensiver Abgang. 14% vol.

0,75 l • 45,00

MAGNUM • 99,90

CHÂTEAU AURORA

CHÂTEAU AURORA

Cabernet Sauvignon und Merlot aus einer der kleinsten Winzereien des Libanon; weniger als 4.000 Flaschen jedes Jahrgangs gelangen auf den Markt. Zwölf Monate Reife in neuen Barriques aus Eiche. Von mittlerer Farbintensität mit violetten Reflexen, an der Nase Zimt, Erdbeermarmelade und reife Pflaume. Präsent, doch nie aufdringliches Holz, eingerahmt von Vanille und Karamell. Ein gutes Säuregerüst gleicht die Tannine aus; Gewürze und reife Früchte bleiben noch lange im Mund. 13,5% vol.

0,75 l • 48,50

ROTWEIN

LIBANON

PINOT NOIR

CHÂTEAU ST. THOMAS

Der erste sortenreine Schwarzburgunder aus dem Libanon zeigt sich gleich von seiner besten Seite: würzig und zugleich leicht, fruchtig und komplex. Aromen von schwarzer Johannisbeere, Brombeere und kandierten Pflaumen. Die ausgewogene Säure unterstreicht den Hauch von Eiche, die von sechs- bis siebenmonatiger Reife in gebrauchten Fässern herrührt. Passend sowohl zu leichten Gerichten wie Fisch als auch zu rotem Fleisch. 13,5% vol.

0,75 l • 48,50

GRAND RÉSERVE

IXSIR

Kaum ein Wein unserer Selektion entfaltet einen ähnlich mediterranen Charakter. Syrah und Cabernet Sauvignon, für zwölf Monate in überwiegend neuen französischen Fässern gereift. Einmal aus der Flasche gelassen, entfesselt er ein sofortiges Aromenbouquet von reifen Früchten und Gewürzen, gefolgt von Lakritz und einer feinen Holznote. Kraftvoll und elegant zugleich, ein Wein, der spielerisch jeden Tisch bereichert. 13,6% vol.

0,75 l • 48,90

CABERNET FRANC

CHÂTEAU AURORA

Sortenrein und eine beeindruckende Demonstration dessen, was das Terroir von Château Aurora zu leisten vermag. Im Glas dunkles Kirschrot mit purpurnen Reflexen. An der Nase dunkle, reife Früchte, am Gaumen Noten von Waldboden und Trüffel. Im Charakter eher mitteleuropäisch rund, mit ausgeprägten Tanninen, mittlerem Nachhall und guter Länge. Ein stets ausbalanciertes Säuregerüst rundet den Wein ab. 13,5% vol.

0,75 l • 48,50

CHÂTEAU MUSAR ROT

CHÂTEAU MUSAR

Das Spitzenprodukt des legendären Château Musar, gegründet 1930. Cabernet Sauvignon, Cinsaut und Carignan zu gleichen Teilen, vergoren in Betontanks und nach sechs Monaten für ein Jahr in französische Nevers-Eiche umgefüllt. Anschließend verschnitten, abermals in Tanks zur Ruhe gebracht und dann für weitere vier Jahre auf der Flasche gereift. Ein dunkler und voluminöser Wein mit ausgeprägten Tanninen, der den Vergleich mit einem Grand-Cru-Bordeaux nicht scheuen muss. Feigen, Datteln, Cranberry und Kirsche im Aroma, durchzogen von einem Hauch orientalischer Gewürze. 14% vol.

0,75 l • 84,50

ROTWEIN LIBANON

EL

IXSIR

Das Flaggschiff von Ixsir. Syrah, Cabernet Sauvignon und ein wenig Merlot kommen je zur Hälfte in neue und einmal gebrauchte französische Fässer und reifen dort für 24 Monate. Der EL brilliert mit einer Kaskade aus Rot- und Lilatönen mit purpurnen Reflexen. An der Nase reife Brombeeren, Gewürze, Menthol und Lakritz. Am Gaumen üppig und überraschend frisch zugleich. Von eleganter Struktur und einer Ausgeglichenheit, wie man sie nur bei wirklich großen Weinen findet. Schon in jungen Jahren ein Genuss, mit zunehmendem Alter von überragendem Potential. 14,5% vol.

0,75 l • 89,50

LE MERLOT

CHÂTEAU ST. THOMAS

Der erste sortenreine Merlot aus dem Libanon, ausgezeichnet mit zwei Goldmedaillen. Nur 18 bis 22 Hektoliter pro Hektar werden gelesen; dieser geringe Ertrag, gepaart mit akribischer Vinifikation und 18 Monaten in neuen Barriques aus französischer Eiche, lässt einen Weltklassewein entstehen. Dunkles Rubinrot, samtig, voll und tief an der Nase, mit viel Pflaumenfrucht, Gewürzen und Weihrauch. Die Eiche verleiht Noten von Vanille und Kaffee, dominant bleiben Pflaume und eine feine Schokoladennote. Äußerst ausgewogenes Verhältnis von Säure und Alkohol. 14% vol.

0,75 l • 95,90

ROSÉWEIN LIBANON

CUVÉE AL-DAR ROSÉ

CHÂTEAU ST. THOMAS

Unser Rosé überzeugt mit Kraft, Harmonie und Frucht. Syrah, Petit Verdot und Cinsault ruhen in der gleichen Sonne, zu der sie getrunken werden wollen. Erdbeere und Himbeere in Harmonie, eine leichte florale Note tut ihr Übriges, um einen unbeschwerten Rosé für die warme Jahreszeit ins Glas zu lassen. 13,5% vol.

0,2 l • 8,00

0,75 l • 28,00

IXSIR ALTITUDES ROSÉ

IXSIR

Ein moderner, eleganter Rosé aus Cinsault, Syrah und Caladoc. Trocken und mit mittlerer Frucht von Erd- und Himbeere, begeistert er durch eine kaum erreichte Frische. Handwerklich makellos, unterstützt von einem feinen Säuregerüst. Eine Perle libanesischer Weinproduktion. 13,5% vol.

0,75 l • 37,00

IXSIR GRAND RÉSERVE ROSÉ

IXSIR

Aus Syrah, Cinsault und Mourvèdre – im Jahr 2021 zum besten Rosé der Welt gekürt (Best Wine of the World, Jahrgang 2018). 13,5% vol.

0,75 l • 44,00





8 1001 GENUSS

Da war aber noch eine achte Tür, die war verschlossen und barg ein Geheimnis. Sie war nicht für ihn bestimmt, sondern für die, die nach ihm kommen, die weitermachen würden, genauso oder ganz anders, und so zog er seine Hand zurück. An dieser Stelle unterbrach das Morgengrauen Raduans Traum.

Aber er wusste: eines Tages würde er zurückkehren an die Schwelle dieser achten Tür und er würde dort bleiben und sie für alle anderen bewachen ...



MEHR ZEIT FÜR GÄSTE. MEHR GEFÜHL AUF DEM TELLER.

**EIN GUTES EVENT ERKENNT MAN NICHT NUR AM ESSEN –
SONDERN DARAN, WIE ENTSPANNT DIE GASTGEBER SIND.**

*Seit über 20 Jahren begleiten wir Menschen bei besonderen Momenten:
mit levantinischer Küche auf hohem Niveau, mit Feingefühl und
echter Aufmerksamkeit für jedes Detail. Ob zehn Gäste oder
10.000 – für uns zählt nicht die Größe, sondern der Anspruch.*

VIelfALT AUF DEM TELLER

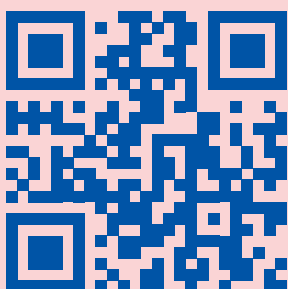
*Von zartem Fleisch bis zu rein vegetarischen und veganen Kreationen
– die Levante kennt keine Grenzen. Gemüse ist hier kein Beiwerk,
sondern Hauptdarsteller. So findet bei uns jeder Gast seinen Genuss.*

INDIVIDUELLE PLANUNG

*Jedes Event ist einzigartig – und genauso individuell planen
wir Ihr Catering. In persönlicher Abstimmung klären wir
Budget, Ablauf und Speisenauswahl. Transparent und
verlässlich vom ersten Gespräch bis zur Umsetzung.*

UNSER VERSPRECHEN

*Sie genießen die Zeit mit Ihren Gästen – die Gespräche, die
Stimmung, den Moment. Um alles andere kümmern wir uns.*



JETZT ANFRAGEN UNTER:
www.aldar.de/catering





