



# Mittagstisch



Von Dienstag bis Freitag

12:00 - 14:30 Uhr

## Hauptgerichte

- 1a** Zwei Lammspieße mit einem gemischten Salat, dazu Basmatireis oder Kartoffelscheiben. <sup>(1)</sup> 11,90 €
- 1b** Zwei Hähnchenspieße mit einem gemischten Salat, dazu Basmatireis oder Kartoffelscheiben. <sup>(1)</sup> 11,50 €
- 1c** Würziges Lammhack auf einem Bett aus Auberginenscheiben und pikantem Basmatireis. <sup>(G,H)</sup> *auch Vegetarisch* 11,50 €
- 1d** Al-Dar- Teller mit Falafel, Labane, Hommus, fein gewürztem Hähnchen und einer Teigtasche, gefüllt mit Lammhack. <sup>(1-2) (G,H,N)</sup> 11,60 €
- 1e** Pangasiusfilet auf einer scharfen Sauce nach Art des Chefkochs mit Chili, Knoblauch, Paprika und Zwiebeln. <sup>(1,2,5)</sup> 11,50 €

## Vegetarische Gerichte

- 2a** Vier Falafelbällchen aus Kicherebsen mit Hommus Salat und syrischem Brot. <sup>(N)</sup> *Vegan* 11,20 €
- 2b** Sambusik: sechs Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Käse aus Magermilch und Salat dazu Frischkäsecreme. <sup>(2) (G,N)</sup> *auch Vegan* 11,20 €
- 2c** Gemüseauflauf aus Paprika, Tomaten, Auberginen, Blumenkohl, Brokkoli, Kartoffeln und Zwiebeln mit Käse aus Magermilch dazu Basmatireis. <sup>(1-5) (G)</sup> *auch Vegan* 10,90 €
- 2d** Mazzateller, sechs verschiedene vegetarische Vorspeisen. <sup>(4) (G, NH, )</sup> 10,50 €



# Kalte Mazza

## مقابلات باردة

- 1 Tabuleh** تبولة  
Petersiliensalat mit Weizengrütze, feinen Würfeln von Tomaten, Zwiebeln, angemacht mit Minze, Olivenöl und frischem Zitronensaft. <sup>(2)</sup> *Vegan* 7,50 €
- 2 Fatousch** فتوش  
Salat nach syrischer Art aus frischen grünen Salaten der Saison mit Brotkrüstchen, angemacht mit einem feinen Dressing aus Olivenöl und Granatapfelsirup. <sup>(1,2)</sup> *Vegan* 6,90 €
- 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. <sup>(1)</sup> *Vegan* 7,30 €
- 4 Salta Labneh bil Hjar** سلطة لبننة وخيار  
Salat aus gewürfelten Gurken in einer Cremiger Frischkäse, Knoblauch, Walnüssen und Minze. <sup>(4) (G,H)</sup> 7,50 €
- 5 Salata al Schaunder** سلطة الشوندر  
Rote Beete in einem Dressing aus Zwiebeln, dem Saft frischer Zitronen und Olivenöl *Vegan* 6,90 €
- 6 Hommus** حمص  
Ein Mousse aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem Hauch von Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl; dazu syrisches Brot. <sup>(N) (2)</sup> *Vegan* 7,50 €
- 7 Moutabel** متبل  
Creme aus gegrilltem Auberginen mit Joghurt, Sesamöl und Knoblauch; dazu syrisches Brot. <sup>(G,N) (2)</sup> 7,90 €
- 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. <sup>(4,2) (G,H)</sup> 7,50 €
- 9 Muhammara** محمرة  
Kräftiges Mus aus Walnüssen, roten Paprika, Granatapfelsirup und Olivenöl. Orientalische Paprikapaste gibt dem Mus Schärfe; dazu syrisches Brot. <sup>(1,2) (H,N)</sup> *Vegan* 7,60 €
- 10 Talal Paste** حرحورة  
Tomaten, Zwiebeln, glatte Petersilie, Paprika, Walnüsse, grünen Oliven und Olivenöl sind die Zutaten für diese scharfe Paste; dazu syrisches Brot. <sup>(1,2) (H)</sup> *Vegan* 7,50 €
- 11 Surkey** سوركي  
Käse aus mager Milch & Pflanzenöl mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Blättern der Minze, Oregano, Olivenöl und orientalischen Gewürzen, Paprikapaste; dazu syrisches Brot. <sup>(1,2,4) (G)</sup> 7,50 €
- 12 Warah Einab** ورق عنب ببيرق  
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* 6,90 €





# Warme Mazza

## مقابلات ساخنة

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





# Hauptgerichte

## المطبخ الرئيسي

- 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) 20,90 €
- 41 Kafta Mischwieh** **كباب**  
Gehacktes Lammfleisch mit glatter Petersilie, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen, frisch vom Grill, dazu grüne Bohnen und bunter Salat. (1) (G) 17,90 €
- 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) 24,50 €
- 43 Dahhrat** **ظهرات**  
Ein saftig gegrillter Lammrücken auf einer Sauce aus Safran, dazu feinwürziger Blattspinat, dazu bunter Salat (1) (G) 21,50 €
- 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) 17,90 €
- 45 Mischwieh Meschakal** **صحن مشوي مشكل**  
Orientalisch gewürztes Fleisch vom Lamm und Huhn; frisch vom Grill, dazu grüne Bohnen und bunter Salat. (1) (G) 20,90 €
- 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) 18,50 €
- 47 Sidr Dajaj Mahschieh** **صدر دجاج محشية**  
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat, orientalischen Gewürzen überbacken in Tomaten, Paprika und Magemilch Käsesoße (1,4) (G) 18,90 €
- 48 Samka Harra** **سمكة حارة**  
Pangasiusfilet auf einer scharfen Sauce nach Art des Chefkochs, gewürzt mit Chili, Knoblauch und Zwiebeln. (1,2,5) 15,90 €

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





# Hauptgerichte

## الطبق الرئيسي



- 50 Magluba bil Besenjan** مقلوبة بالباننجان  
Würziges Lammhack auf einem Bett aus gebratenen Auberginenscheiben mit pikantem Basmatireis. **Auch Vegetarisch** (G,H) 17,90 €
- 51 Kubbeh bil Labanh** كبة بالبنية  
Kubbeh (Bällchen aus einem Teig von gehacktem Lammfleisch und Weizenschrot, gefüllt mit feinen Zwiebeln und Pinienkernen) auf einer Joghurtsauce. (2) (G,H) 17,90 €
- 52 Al-Dar-Teller** صحن الدار  
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) 19,50 €
- 53 Schraah Bakar Miscwiah** لحم بقري مشوي  
Saftig gegrilltes Rindfleisch, mariniert in orientalischen Gewürzen, einer arabischen Chilipaste und einer fein gewürzten Pfeffersauce, dazu grüne Bohnen, Basmatireis oder Kartoffelscheiben. (1) 21,50 €
- 54 Schraah Bakar Matfieh** شرائح بقر مطفية  
Saftiges gebratenes Rindfleisch in Oliventresteröl, Knoblauch und frischem Zitronensaft, mit Zwiebeln und mit Koriander gewürzter lattspinat; dazu Basmatireis oder Kartoffelscheiben. (1) 21,50 €





# Vegetarische Hauptgerichte

## الطبخ الرئيسي النباتي

### 60 Chudar Muschakala

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

خضرة مشكلة

15,50 €

### 61 Falafel

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*

فلافل

15,50 €

### 62 Sambusik

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*

سمبوسك

15,50 €

### 63 Makkarona bil Gjbh

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

معرونة بالجبنة

14,90 €

## Dessert



## الحلو

### 70 Syrische Süßigkeiten

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

حلو مشكل

6,50 €

### 71 Muhalabia

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

مهلبية

6,90 €

### 72 Eis Al-Dar

Cremiges Vanilleeis mit frischen Datteln, garniert mit Pistazien.

بوظة بالتمر

6,10 €

### 73 Eis Al-Dar

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

بوظة مشكل

6,10 €

### 74 Spezial Al-Dar

Überraschung

المفاجأة

9,50 €



# Mazza I zum Kennenlernen

تشجيعية من المقابلات



Ab 2 Personen

## Tabuleh

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

تبولة

## 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)

سلطة الزيتون

## Falafel

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

فلافل

## Hommus

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

حمص

## Muhammara

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

محمرة

## Labneh bil Thoum

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

لبنة بالتوم

Dazu

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

Pro Person 19,50 €





# 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 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)

### 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 22,50 €





# 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 Chefkochs, 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 31,50 €





# Reise durch Syrien

## جولة في رباب الأمل 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. <sup>(2)</sup>

تبولة

##### Zaitun-Salat

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. <sup>(1)</sup>

سلطة الزيتون

##### Falafel

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

فلافل

##### Hommus

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

حمص

##### Muhammara

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

محمرة

##### Labneh bil Thoum

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

لبنة بالتوم

##### Sambusik bil Sujuuck

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

سمبوسك بالسجق

#### 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. <sup>(1) (G)</sup>

صحن مشوي مشكل

oder

##### Mischwieh Meschakal

Orientalisch gewürztes Fleisch vom Rindfleisch und Huhn; frisch vom Grill. Dazu servieren wir Basmatireis oder syrisches Kartoffelscheiben. <sup>(1) (G)</sup>

صحن مشوي مشكل

#### Dessert

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

Pro Person 33,90 €





# Reise durch Syrien

## Für Vegetarier

### جولة في رباب الأمل 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 Basmatirei. (1,4,5) (G)

#### oder

##### Makkarona bil Gjbh

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 28,50 €



# 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

