



REISE DURCH SYRIEN
VEGETARISCH ODER VEGAN

(AB 2 PERSONEN)

Eine Expedition durch 1001 Genuss...

VORSPEISE

Tabuleh, Olivensalat, Falafel, Hommus,
Muhammara, Lebneh,
Sambusik-Käse, Sambusik-Spinat
plus zwei weitere Überraschungsmazza,
gereicht mit arabischem Brot

HAUPTGERICHT

Vegetarische Magluba oder Kibbeh Vegan
mit Granatapfel-Sauce

DESSERT

Eine Auswahl feiner, gebackener syrischer Süßigkeiten
sowie hausgemachtes Eis

PRO PERSON | 38,90



بريذ
FRIED



REISE DURCH SYRIEN
(AB 2 PERSONEN)

*Ein Muss für jeden Genießer
und Feinkostliebhaber...*

VORSPEISE

Tabuleh, Olivensalat, Falafel, Hommus,
Muhammara, Lebneh,
Sambusik-Sujuuk, Sambusik-Lamm
plus zwei weitere Überraschungsmazza,
gereicht mit arabischem Brot

HAUPTGERICHT

Mix-Grill oder Fisch

DESSERT

Eine Auswahl feiner, gebackener syrischer Süßigkeiten
sowie hausgemachtes Eis

PRO PERSON | 42,50



MAZZA



**MAZZA I
VEGETARISCH**

(AB 2 PERSONEN)

Zum Kennenlernen und Entdecken...

Tabuleh, Olivensalat, Falafel, Hommus,
Muhammara, Lebneh,
dazu vier weitere Überraschungsmazza,
gereicht mit arabischem Brot

PRO PERSON | 19,90



MAZZA



MAZZA II
(AB 2 PERSONEN)

Zum Genießen und Relaxen...

Tabuleh, Olivensalat, Falafel, Hommus,
Muhammara, Lebnah, Auberginenkaviar,
Sambusik-Sujuuk, Sambusik-Lamm,
dazu fünf weitere Überraschungsmazza,
gereicht mit arabischem Brot

PRO PERSON | 24,50

Die Mazza können auch vegetarisch, vegan oder glutenfrei serviert werden.

KALTE MAZZA

مقبلات باردة

تبولة

TABULEH

Typisch orientalischer Salat aus Petersilie, Tomate, fein gehackter Zwiebel und Bulgur aus glutenfreiem Bio-Buchweizen. Mit frischer Pfefferminze, Zitronensaft und Olivenöl. **8,60**

فتوش

FATOUSCH

Salatbouquet mit Gemüse der Saison, geröstetem Brot, Granatapfelelixier und Pinienkernen. **8,40**

سلطة الزيتون

ZEITUNSATAT

Grüner Olivensalat mit Tomaten, Paprika und fein gehackter Petersilie. Verfeinert mit einem Dressing aus hausgemachtem Granatapfelelixier und Olivenöl. **7,70**

سلق مع لوبيا

MANGOLD

Feine gehackte Mangoldblätter mit weich gekochten Schwarzaugenbohnen, Koriander und Summak mit feinen arabischen Gewürzen. **7,70**

سلطة الشندر

ROTE-BETE-SALAT

Rote Bete mit Salatblättern, verfeinert mit Thymian, Zwiebeln und Pinienkernen. **8,00**

حمص

HOMMUS

Die Kunst liegt im Einfachen...

Kichererbsenmousse mit Sesamcreme und Zitronensaft. **7,90**



MAZZA

متبل

AUBERGINENKAVIAR  

Püree aus gegrillten, geräucherten Auberginen, Joghurt, Tahini, einem Hauch Knoblauch und frischem Zitronensaft. **8,50**

لبنة

LEBNEH  

Harmonische Mischung aus Quark und Joghurt mit feinen gehackten Walnüssen, Minze und Olivenöl. **7,90**

محمرة

MUHAMMARA  

Walnussmousse mit gerösteter Paprika, Tomaten, hausgemachtem Granatapfelexier und glutenfreies Bio-Mais-Couscous. **8,50**

حرجورة

TALALPASTA  

Grüne Oliven, Paprika, Walnüsse, frische gehackte Petersilie, mit einem Hauch Chili und Olivenöl. **7,70**

WARME MAZZA

مقبلات ساخنة

فلافل

FALAFEL

Berühmte würzige Beignet aus Kichererbsen und Gemüse auf feinem Salatbett mit Sesamsauce serviert. **8,00**

بطاطا حرة

BATATA MOULAFAHA

Kartoffelscheiben mit Knoblauch, Koriander und Petersilie, kurz in Olivenöl gebraten, mit frisch gepresstem Zitronensaft abgelöscht. **7,90**

سمبوسك سجق

SAMBUSIK SUJUK

Blätterteig gefüllt mit hausgemachten Rinderwürstchen und Lebneh. **8,50**

سمبوسك باللحمة

SAMBUSIK LACHME

Halbmondaschen mit Lamm und Pinienkernen gefüllt, gereicht mit Lebneh. **8,50**

سمبوسك بالجينة

SAMBUSIK JIBNE

Halbmondaschen mit Schafskäse und Kräutern gefüllt. **8,50**

سمبوسك بالسبانخ

SAMBUSIK SABANEG

Olivenölteigtaschen mit würziger Spinatfüllung, gereicht mit Lebneh. Auf Wunsch vegan. **8,50**



كبة

KIBBEH

Gebratene Teigbällchen aus Lammhack und Weizengrütze, gefüllt mit Lamm-Tatar und Pinienkernen, gereicht mit Lebeh. **9,50**

حمص باللحمة

HOMMUS LACHME

In Butter geschwenkte Lammwürfel und Pinienkerne, auf Kichererbsenmousse mit Sesamcreme. **9,50**

سبانخ

SPINAT

Ein echtes „Muss“ für jeden Veganer: Spinat mit Koriander, Zwiebeln, frisch gepresstem Zitronensaft, Olivenöl und verschiedenen orientalischen Gewürzen. **7,90**

بادنجان مقلي

GEBRATENE AUBERGINEN

Gebratene Auberginenscheiben auf feinem Salatbett mit Sesamsauce serviert. **7,90**

شربة

SCHORBA

Orientalische rote Linsensuppe mit frischer Petersilie und Zitrone. **7,90**



HAUPTGERICHTE

الطبق الرئيسي

لحم مشوي

LAHMEH MESCHWI

Das Beste vom Lamm, mit arabischen Gewürzen mariniert, auf dem Lavastein gegrillt, an Safran-Tomaten-Sauce, gereicht mit Aioli nach arabischer Art. **24,90**

كباب

KAFTA

Hausgemachte Lammhackfleischspieße verfeinert mit frischer Petersilie und arabischen Gewürzen, auf dem Lavastein gegrillt, an Safran-Tomaten-Sauce, gereicht mit Aioli nach arabischer Art. **23,90**

فتايل غنم

FATAYEL

Zarter geht nicht... ausgewählte Lammfiletstreifen in Marinade nach arabischer Art gereift, auf dem Lavastein gegrillt, mit Olivenölmüse, gereicht und einer feinwürzigen Joghurt-Minze-Sauce. **29,50**

ظهرات غنم

DAHARRAT

Fein gegrilltes rosa Lamm-Roastbeef, serviert mit auf levantinische Art zubereitetem Spinat und einer exquisiten Safransauce. **29,50**

تشكيلة مشاوي

MESCHWIE-MESCHAKAL (GRILL-VARIATION)

Lammkeule, Kafta und Hähnchenbrustfilet gegrillt, an Safran-Tomaten-Sauce, gereicht mit Aioli nach syrischer Art. **24,90**



HAUPTGERICHTE

شيش طاووق

SCHISCH-TAWOUK

Hähnchenbrustfilet nach levantinischer Art mit feinen Gewürzen mariniert, auf dem Lavastein gegrillt, an Safran-Tomaten-Sauce, gereicht mit Aioli nach syrischer Art. **23,90**

لحمة بالصينية

LAHMEH-SINIAH

Gehacktes Lammfleisch im Ofen gegrillt, sautiertes Gemüse, gereicht mit Tomaten-Paprika-Sauce. **23,90**

سمكة حرة

SAMKA-HARRA

Kabeljau-Loin auf einem Bett aus sautiertem Gemüse, mit einer feinwürzigen Tomaten-Paprika-Walnuss-Sauce. **22,50**

Alle Hauptgerichte auf dieser Doppelseite werden mit Reis als Beilage serviert oder auf Wunsch mit gebratenen Kartoffeln nach arabischer Art.

Einige Hauptgerichte dieser Seiten können auch glutenfrei serviert werden.



مقلوبة باذنجان

MAGLUBA

Aus der Beduinen-Küche: Gestürzter Reistopf auf einem Bett aus gebratenen Auberginen-Scheiben und Lammhackfleisch, mit Gurken-Joghurt-Sauce gereicht. **22,50**

صحن الدار

AL-DAR TELLER

Eine Variation aus Falafel, Sambusik, Hommus, Muhammara und Salat, gereicht mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Kafta. Auf Wunsch auch glutenfrei. **24,90**



VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

الطبق النباتي

صحن فلافل

FALAFEL  

Berühmte würzige Beignet aus Kichererbsen und Gemüse, gereicht mit Salat und Hommus. **18,90**

صحن سمبوسك

SAMBUSIK

Eine Auswahl aus Halbmondaschen gefüllt mit Schafskäse und Kräutern sowie Olivenölteigtaschen mit würziger Spinatfüllung, gereicht mit Hommus, Lebneh und Salat. **19,50**

مقلوبة خضر

VEGETARISCHE MAGLUBA

Millefeuille aus Auberginen, Saisongemüse und Reis, serviert mit feinwürzigen Joghurt-Minze- **oder** Tomaten-Paprika-Sauce nach syrischer Art. Auf Wunsch auch vegan. **19,50**

كبة نباتي

KIBBEH VEGAN 

Eine traditionelle, fleischlose Version des klassischen Gerichts, hergestellt ohne Beyond-Fleisch. Diese handgefertigten Bulgur-Bällchen, gefüllt mit saftigem Mangold, bieten eine reichhaltige, aromatische und texturreiche Alternative zu Fleisch. Serviert mit einer fruchtigen Granatapfel-Sauce. **21,50**