

Sylvester-Menu

*Martini - Granatapfel
oder
Alkoholfreier Rosenkür*

Mazza

Hommus: Kichererbsen-Mus mit Sesamölsauce und Zitronensaft.

Zeitunsalat: Salat von grünen Oliven, Tomate, Paprika und frisch gehackter Petersilie mit hausgemachtem Granatapfeldressing.

Tabuleh: Fein gehackter Petersiliensalat, Tomaten, Zwiebeln und Minze. Dazu Olivenöl und Zitronensaft.

Mutabel: Püree von gegrillten Auberginen, Sesamölsauce, Joghurt und einem Hauch Knoblauch

Talalpasta: Salat von grünem Oliven mit Paprika, Walnüssen, frischer Petersilie, einem Hauch Chili und Olivenöl

Lebneh: Frischkäse mit Walnuss, Olivenöl und Minze.

Muhammara: Kräftiges Mus aus Walnuss, Paprika, hausgemachtem Granatapfelexier und Olivenöl.

Falafel: Kichererbsen-Beignets mit Gemüse.

Sambusek Lamm: Mit Lamm gefüllte Halbmondteigtaschen

Sambusek Sujuk: Blätterteig gefüllt mit hausgemachter syrischer Lammwurst.

Hauptgericht

Surf and Turf:

Saftig frisch gegrillte Lammfilet-Streifen mit Pfefferminz-Joghurt-Sauce verfeinert, auf einem mediterranen Gemüsebett serviert

&

In frischem Koriander mit geheimen Kräutern marinierte Black Tiger Garnelen, in Olivenöl à la Minute gebraten.

&

Pinienkern- Basmati-Reis

Oder

Vegetarische Magluba:

Millefeuille von Auberginen, Saisongemüse und Reis mit Joghurt-Sauce nach syrischer Art serviert

Dessert

Kleine Auswahl an syrischen Süßigkeiten mit hausgemachtem arabischen Eis