

## *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*

*Talaspasta: Salat von grünen 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*

### *Dessert*

*Kleine Auswahl an syrischen Süßigkeiten  
Mit hausgemachtem arabischen Eis*

€ 62,00

*Wir servieren auch eine vegetarische oder vegane Alternative*

€ 57,00