

شوربات Suppen

- | | | |
|------------|--|--------|
| شوربة خضار | 1. Schaurabet Khudra
Frische Gemüsesuppe | 5,00 € |
| شوربة عدس | 2. Schaurabet Adas
Linsensuppe | 5,00 € |
| شوربة دجاج | 3. Schaurabet Dajaj
Nudelsuppe mit Hühnchenfleisch | 5,00 € |

السلطات Salate

- | | | |
|--------------|---|--------|
| تبولة | 4. Tabbuli
Petersilie, grob gemahlener Weizenschrot (Burgul), Pfefferminze, Zwiebel, Tomate, Zitronensaft und Olivenöl | 6,00 € |
| سلطة لبنانية | 5. Salata Libnanieh
Libanesischer Salat aus Tomaten, Gurken, Petersilie und Pfefferminze, mit süßem Pfeffer und Knoblauch | 6,00 € |
| فتوش | 6. Fattousch
Libanesischer Salat mit geröstetem Brot | 6,00 € |
| خيار باللبن | 7. Khiyar Bil-Laban
Gurkensalat in Joghurt, Dill und Knoblauch | 6,00 € |
| سلطة الراهب | 8. Salatet Alrahib
Gegrillte Auberginen mit Peperoni, Knoblauch und Zitronensaft | 7,90 € |

المقبلات

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Libanesischem Fladenbrot serviert

- | | | |
|--------------|---|--------|
| حمص | 9. Hommus | 6,00 € |
| | Pikantes Kichererbsenmus mit Sesamöl (Tahina), Zitronensaft | |
| حمص بيروتي | 10. Hommus Beirut | 6,00 € |
| | Kichererbsenmus mit Pifersilen, Knoblauch, Sesamöl, Zitronensaft nach beirutischer Art | |
| حمص بالصنوبر | 11. Hommus Bissnuber | 8,50 € |
| | In Butter geröstete Pinienkerne auf Kichererbsenmus | |
| حمص باللحمة | 12. Hommus Bil-Lahmeh | 9,50 € |
| | Gebratene Lammfiletstückchen auf Kichererbsenmus | |
| متبل باذنجان | 13. Mutabbal Batinjan | 6,90 € |
| | Schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen, Sesamöl (Tahina), Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl | |
| باذنجان مقلي | 14. Batinjan Makali | 7,90 € |
| | Gebratene Auberginenscheiben | |
| مسقعة | 15. Musaka'a | 6,00 € |
| | Frittierte Auberginenwürfel mit Kichererbsen und Zwiebeln in Tomatensauce | |

بطاطا حارة	16. Batata Harra	6,00 €
	Frittierte Kartoffelwürfel, gekocht in Tomatensauce, Zwiebeln und einer Gewürzmischung	
باذنجان مكبوس	17. Batinjan Makbus	6,00 €
	In Olivenöl und Knoblauch eingelegte Baby-Auberginen	
خيار مكبوس	18. Khiyar Makbus	5,50 €
	Eingelegte Baby-Gurken	
لفت مكبوس	19. Lift Makbus	5,50 €
	Eingelegte Rüben	
زيتون	20. Zaytun	6,00 €
	Salzige grüne und schwarze Oliven	
كبيس مشكل	21. Kabis Mschakkal	6,50 €
	Mixed Pickels – eine gemischte Auswahl aus den Vorspeisen 18, 19 und 20	
محمرة	22. Mhammara	6,50 €
	Nusspüree, scharf gewürzt	
ورق عنب	23. Warak Inab	6,50 €
	Weinblätter, gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Pfefferminze, in Zitronensaft, Salz, Olivenöl und libanesischen Gewürzen	

- لبنة 24. **Labneh** 6,00 €
Hausgemachter Rahmquark mit bunten
Gewürzstempeln
- لبنة بالتوم 25. **Labneh Bittum** 6,00 €
Hausgemachter Rahmquark mit Knoblauch und
bunten Gewürzstempeln
- شكليش 26. **Schänklisch** 6,90 €
Schafskäse mit einer Kombination von
Zwiebeln, Tomaten, Pfefferminze, Oregano und
Olivenöl
- لوبية بالزيت 27. **Lubieh Bizzeit** 6,00 €
Grüne Bohnen, gekocht in Tomatensauce mit
Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl
- فاصولية بالزيت 28. **Fasulieh Bizzeit** 6,00 €
Dicke weiße Bohnen, gekocht mit frischem
Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl
- بامية بالزيت 29. **Bamieh Bizzeit** 6,00 €
Grüne Okraschoten, gekocht in Tomatensauce
mit Zwiebeln und Olivenöl
- مدررة 30. **Mudardara** 6,00 €
Pikant gekochter Reis mit Linsen, Zwiebeln und
Olivenöl
- فلافل 31. **Falafil** 6,50 €
Vegetarische Frikadelle, bestehend aus
Bohnenschrot, Kichererbsenschrot, Lauch,
Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie, Koriander,
Pfefferminze und mehr als fünfzehn Gewürzen,
serviert mit Sesamcreme

- فول مدمس 32. **Foul Medammas** 6,00 €
Gekochte braune Bohnen mit Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie und Olivenöl
- فول بالحمص 33. **Foul Bilhommus** 6,90 €
Gekochte braune Bohnen mit Kichererbsen, Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl
- سمبوسك بالجبنة 34. **Sambusik Bijjibneh** 6,90 €
Teigtaschen, gefüllt mit Käse und libanesischen Gewürzen
- سمبوسك باللحمة 35. **Sambusik Billahmeh** 6,90 €
Teigtaschen, gefüllt mit Fleisch, Zwiebeln, Pinienkernen und libanesischen Gewürzen
- فطائر بالسبانخ 36. **Fatayer Bissabanikh** 6,90 €
Teigtaschen, gefüllt mit Spinat, Zwiebeln, Zitronensaft und libanesischen Gewürzen
- كبة مقلية 37. **Kibbeh Mäklieh** 8,00 €
Lammtatar mit Weizenschrot, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen. Diese eiförmigen Bällchen werden mit Rinderhackfleisch, einer Gewürzmischung sowie Pinienkernen gefüllt und in heissem Öl frittiert
- كبة نية 38. **Kibbeh Nayeh** 13,00 €
Frisches Lammtatar mit Weizenschrot, und libanesischen Gewürzen
- كفتة نية 39. **Kafta Nayeh** 12,00 €
Frisches Lammtatar mit Petersilie, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen

سجق	40. Sujuk	8,50 €
	Lammwurst ohne haut, gebraten mit Knoblauch, Tomaten Paprikastückchen und leicht scharfen Gewürzen	
مقانع	41. Makanik	8,50 €
	Hausgemachte Lammwürstchen mit einer speziellen Gewürzmischung	
غنم مقلية	42. Sauda Maklieh	7,50 €
سودة	Gebratene Lammlieber mit libanesischer Gewürzmischung, sehr herzhaft	
غنم مشوية	43. Sauda Mischwieh	7,50 €
سودة	Gegrillte Lammlieber	
قصة دجاج	44. Asbet Djaj	7,50 €
	Gebratene Hühnerleber mit libanesischer Gewürzmischung, Knoblauch und Zitrone	
جوانح مقلية	45. Jawanih Maklieh	7,50 €
	Gebratene Hühnerflügel mit Knoblauch, Zitrone und Gewürzmischung	
جوانح مشوية	46. Jawanih Mischwieh	7,50 €
	Gegrillte Hühnerflügel serviert mit einer Knoblauchcreme	
كلاچ	47. Kallaj	9,00 €
	Halumy Käse gewürzt und in Fladenbrot gegrillt	
عرايس	48. Araayes	9,00 €
	Lammtatar mit Petersilie, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen, in Fladenbrot gegrillt	

صحن رئيسي
بدون لحوم
مع رز

Vegetarische Hauptspeisen

Alle Vegetarische Hauptspeise werden mit libanesischem Reis serviert

50. **Khudar Maschwey** 13,90 €
خضار مشوي مع رز
Gegrilltes Gemüsesortiment aus Zucchini, Auberginen, Kartoffeln und Paprika, serviert mit einer Knoblauch-Zitronensoße
51. **Fasulieh Bizzeit** 13,90 €
فاصولية بالزيت مع رز
Dicke weiße Bohnen, gekocht in Tomatensauce Knoblauch und Gewürzen
52. **Lubieh Bizzeit** 13,90 €
لوبية بالزيت مع رز
Grüne Bohnen, gekocht in Tomatensauce, Zwiebeln und Gewürzen
53. **Bamih Bizzeit** 14,90 €
بامية بالزيت مع رز
Okraschoten, gekocht in Tomatensauce, Zwiebeln, Koriander und Gewürzen
54. **Batata Harra** 14,90 €
بطاطا حارة مع رز
Frittierte Kartoffelwürfel, gekocht in Tomatensauce, Zwiebeln und einer
55. **Makali** 14,90 €
مقالي مع رز
Gebackenes Gemüsesortiment aus Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Paprika und Möhren

المشويات

Grillspezialitäten

Serviert mit einer außergewöhnlichen Knoblauchcreme

- | | | |
|----------------|---|---------|
| لحم غنم مشوي | 61. Lahm Mischwi | 15,90 € |
| | Lammfleisch am Spieß mit libanesischen Gewürzen | |
| كفتة غنم مشوية | 62. Kafta Mischwieh | 13,90 € |
| | Gegrilltes Lammtatar mit Petersilie, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen | |
| شيش طاووق | 63. Schisch Taouk | 15,50 € |
| | Hühnerbrustfilet in Stückchen am Spieß, mariniert mit Knoblauch, Olivenöl und libanesischen Gewürzen | |
| مشاوي مشكلة | 64. Maschawi Mschakkaleh | 17,90 € |
| | Mixgrill aus Lammfleisch, Lammtatar und Hühnerbrust, dekoriert mit buntem libanesischem Brot vom Lavasteingrill | |
| رياش غنم | 65. Riasch Ghanem | 17,50 € |
| | Zarte marinierte Lammkoteletts, dekoriert mit buntem libanesischem Brot vom Lavasteingrill | |
| فروج مشوي | 66. Farruj Mischwi | 15,50 € |
| | Zartes Hähnchen mit Knoblauch und libanesischen Gewürzen | |
| صحن شاورمة | 67. Shawarma Teller | 14,90 € |
| | Hähnchenstreifen vom Spieß mit spezieller Gewürzmischung, Pommes frites und Salat | |

الأسماء

Fisch & Meeresfrüchte

- سمكة حارة 70. **Samkeh Harra** 16,50 €
Fischfilet in einer scharfen, würzigen Sauce mit Pinienkernen
- سمكة مشوية 71. **Dorade Royal** 19,90 €
Gegrillte Dorado serviert mit zwei verschiedenen Soßen und geröstetem libanesischem Brot
- قريدس (جمبري) 72. **Kraydis** 24,90 €
Riesengarnelen in einer speziellen Marinade, gegrillt oder gebraten, serviert mit einer besonderen, hausgemachten Cocktailsauce

اطباق مختارة

Kreation des Hauses

- طبق الأمير 73. **L' Emir Platte** 23,90 €
"Das Beste vom Besten", eine Platte aus Hommus, Mutabal, Tabuli, zarte marinierte Lammkotelett, Hühnerbruststückchen und Lammfiletstückchen am Spieß
- دجاج بالفرن 74. **Djej Bil-Furn-** für 2 Personen 29,90 €
Zartes Hähnchen, im Backofen mit Tomaten Knoblauch, Paprika und Zitronenscheiben gebacken mit einer geheimnisvollen orientalischen Gewürzmischung

أطباق عالمية

Internationale Gerichte

- ستيك بقر **75. Rumpsteak** 18,50 €
mit grüner Pfeffersauce, serviert mit Pommes frites und Salat
- شرائح لحم العجل **76. Kalbsschnitzel** 17,50 €
serviert mit Bratkartoffeln und Salat
- شرائح صدر دجاج **77. Hähnchenbrustfilet** 16,50 €
mit Champignon, Sahnesauce serviert mit Reis
- شرائح سمك السلمون **78. Lachsfilet** 16,90 €
mit Weißweinsauce und Dill, serviert mit Salzkartoffeln
- شرائح ديك حبش
على صحن سلطة **79. Salatteller** 16,00 €
mit gegrillten Putenbruststreifen

الملحقات

Beilagen

- رز بالشعيرية **80. Libanesischer Reis** 5,90 €
Basmatireis mit gerösteten Fadennudeln
- بطاطا مقلية **81. Pommes frites** 5,00 €

الحلويات

Nachspeisen

- مهلبية 85. **Muhallabieh** 6,00 €
Weißer libanesischer Pudding mit dem feinen Aroma von Blütenwasser, dekoriert mit gemahlene Pistazien, und Mandeln
- رز بالحليب 86. **Ruz Bil-Halib** 6,00 €
Milchreis nach libanesischer Art
- بقلاوة 87. **Baklawa** 6,50 €
Gemischte orientalische Gebäckstückchen
- سلطة فواكه 88. **Salatet Fawakih** 7,00 €
Obstsalat nach Art des Hauses
- قطايف بالقشطة 89. **Katayef Bil Qeschte** 7,50 €
Gebackene "süße Tasche" gefüllt mit einer weißen Creme und Nußmischung
- قمر الدين 90. **Amar Eldien** 6,50 €
Aprikosen Pudding mit Kokosnuss und Rosinen