

## Vorspeisen

Humus	1,00
Mutabal – gegrillte Auberginen-Dip mit Tahina	1,50
Baba Ganoush – gegrillter Auberginen-Dip mit Gemüse	1,50
Walnus-Grantapfel-Dip	1,70
Rote Bete Dip	1,50
Kibeh – Burgultaschen gefüllt mit Walnüssen und Hackfleisch	2,40
Käseröllchen (2 Stück/Person)	1,50
Weinblätter (2 Stück/Person)	1,80
Falafel mit Tahina-Sauce (Sesampaste)	1,70
Mini Shawarma – gefüllte Hähnchentaschen mit Aioli-Creme	2,30
Nakanek – syrische Miniwürstchen	2,30
Spinattaschen	1,80
Gewürz-Fladenbrot	1,50
Kibeh Ades – rote Linsen oder Kürbis mit Burgul	1,50
Verschiedene gebratene Gemüse mit Granatapfel-Sauce	3,00



## Salate

Tabuleh – Petersiliensalat	3,00 €
Fatousch – gemischter Salat mit gebratenem Fladenbrot	2,50 €
Auberginen-Salat mit gebratenem Fladenbrot und Joghurtsauce auf Ruccola	2,50 €
Artischocken-Salat	3,00 €
Oliven-Salat	3,00 €
Kartoffelsalat mit Peperoni und Frühlingszwiebeln	2,20 €
Salat aus Petersilie, Linsen und Kichererbsen mit gebratenem Brot	2,80 €



## Hauptspeisen

Ouzi – groß oder klein gefüllter Blätterteig mit Reis und Hähnchenfleisch, Nüssen, Kastanien und Gemüse, orientalisch gewürzt	9,50 €
Okra – Gemüsespezialität in Granatapfelsauce und Lammfleisch mit Nudelreis als Beilage	12,50 €
Kebap-Pfanne orientalisch – Mini-Kebap mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln in Granatapfelsauce und Nudelreis als Beilage	12,50 €
Gemüse-Burgul mit Kichererbsen	7,50 €
Mjadara – Linsen mit Reis und gebratenen Zwiebeln	8,00 €
Gefüllte Auberginen mit Burgul, Gemüse und Kichererbsen in Tomaten-Granatapfelsauce	9,00 €



## Nachspeisen

Nächte von Libanon Griespudding mit Karamellsauce und orientalischer Creme	2,50 €
Halawet Jiben Gries mit Mozzarella, Pistazien und orientalischer Creme	2,50 €
Syrischer Pudding Pudding mit Orangeblütenwasser und Pistazien	2,50 €
Gemischte, syrische Süßigkeiten	pro kg 40,00 €
Obstsalat orientalisches	2,50 €

