

Suppen شوربه

- | | | |
|----------------------------|--|--------|
| 1. Schaurbet Adas | Grüne Linsensuppe | € 7,90 |
| 2. Schaurabet Dagag | Klare Hühnersuppe mit Filetstückchen vom Huhn, zubereitet nach Art des Hauses. | € 8,90 |

Salate السلطات

- | | | |
|-------------------------------|---|---------|
| 5. Jat Salata | Gemischter Salatteller mit knackigen Blattsalaten und hausgemachten Rohkostsalaten an Kräuter-Dressing. | € 10,90 |
| 6. Libanesischer Salat | In Würfel geschnittenes Rohkostgemüse wie Tomaten, Zwiebel, Gurken angemacht mit frischer Minze und einer kräftigen Kräutervinaigrette. | € 9,90 |
| 7. Fatusch | Libanesischer Salat mit geröstetem Brot. | € 10,90 |
| 8. Ghoban Salat | Libanesischer Salat mit Hirtenkäse, eingelegten Peperoni und Oliven. | € 12,90 |
| 9. Tabbuli | Petersiliensalat mit Burgul, frischer Minze, Zwiebel, Tomaten, Zitronensaft und Olivenöl. | € 12,90 |

Salatvariationen

Jat Salata (Nr. 5) wahlweise mit:

- | | | |
|-----|--------------------|---------|
| 10. | gebratenem Gemüse | € 17,90 |
| 11. | Hähnchenbrustfilet | € 17,90 |

Vorspeisen (Mazza) مقلات

- | | | |
|-----------------------|---|---------|
| 16. Hommus | Pikantes Kichererbsen Mus mit Sesamöl (Tahina) und Zitronensaft. | € 6,90 |
| 17. Bissnuber | Kichererbsen Mus mit gerösteten Mandeln. | € 7,90 |
| 18. Hommus A´Warma | Rinderhackfleisch auf Kichererbsenmus. | € 10,90 |
| 19. Mutabbal Batinjan | Mus aus gegrillten Auberginen, Sesamöl, Zitronensaft. | € 7,90 |
| 20. Batinjan Ma´Li | Gegrillte Auberginenscheiben mit Knoblauchpaste bestrichen. | € 7,90 |
| 21. Zaytun | Eingelegte schwarze Oliven <i>à la Ali Baba</i> . | € 6,90 |
| 22. Mhammara | Nusspüree mit pikanter grob gemahlener roter Paprika, eingelegt in Olivenöl. | € 8,90 |
| 23. Labneh | Hauseigener Kräuterquark mit orientalischen Gewürzen und Knoblauch. Ganz nach dem Rezept unseres Chefs - ein begnadeter | € 6,90 |

Geschichtenerzähler.

24. Schänklisch	Eingelegter Schafskäse mit selbstgetrocknetem Thymian und Olivenöl.	€ 7,90
25. Warak Inab	Weinblätter, gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Pfefferminze, in Zitronensaft, Salz, Olivenöl und libanesischen Gewürzen.	€ 10,90
26. Sambusak Billahmeh	Teigtaschen, gefüllt mit Fleisch, Zwiebeln, Mandeln und libanesischen Gewürzen.	€ 8,90
27. Sambusak Biljibneh	Teigtaschen, gefüllt mit Käse und libanesischen Gewürzen.	€ 7,90
28. Fatayer Bilsabanich	Teigtaschen, gefüllt mit Spinat, Zwiebeln, Zitronensaft und libanesischen Gewürzen.	€ 7,90
29. Kibbeh Mäklieh	Eiförmige Rinderhackfleischbällchen, gefüllt mit Mandeln und Zwiebeln in einem Mantel aus Beef Tartar und Burgul. Verfeinert mit einer geheimen Gewürzmischung, in heißem Öl frittiert.	€ 10,90
30. Araayes	Rinderhack mit Petersilie, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen, im	€ 8,90

arabischen Brot gegrillt.

- | | | |
|--------------------------------|---|---------|
| 31. Araayes vegetarisch | Schafskäse mit frischer Minze, im arabischen Brot gegrillt. | € 7,90 |
| 32. Martadela Halab | Beef Tartar Roulade (gegart) vom Rind, gefüllt mit Pistazien und der Aleppo Sieben Gewürzmischung verfeinert. | € 12,90 |
| 33. Tara Tor | Geschmorte Hähnchenbrustfetzen, verfeinert mit Sesamsoße, Knoblauch und Zitronensaft. | € 9,90 |
| 34. Falafel | Vegetarische Frikadelle aus Kichererbsen, Lauch, Zwiebeln, Petersilie, Koriander, mit Sesamcreme serviert. | € 10,90 |
| 35. Ghbneh Mkli | Gebratener Schafskäse verfeinert mit Tomaten, Minze und Paprikagewürz, im Brickteig serviert. | € 12,90 |

- | | | |
|--|---|---------|
| 36. Vorspeisenplatte | Neun verschiedene Vorspeisen von Hanna zusammengestellt.
(Platte für zwei Personen)
<i>Auch vegetarisch erhältlich.</i> | € 30,90 |
| 37. Hanna's Überraschungsplatte | Lassen Sie sich verzaubern von Hanna's Kochkunst (für 2 Personen). | € 40,90 |

Vegetarische Speisen نباتيه وجبات

- | | | |
|------------------------------|--|---------|
| 39. Baba Ghanoush | Auberginen gebacken, gewürfelt und verfeinert mit Knoblauch, Olivenöl, Tomaten und Zitronensaft, mit arab. Brot. | € 17,90 |
| 40. Mazza vegetarisch | Kombination vegetarischer Vorspeisen, dazu reichen wir arabisches Brot. | € 17,90 |
| 41. Bamir | Okraschoten in frischer Tomaten-Zwiebel-Sauce, mit Reis. | € 17,90 |
| 42. Mahschi | Babygemüse (Zucchini, Auberginen, Weinblätter), gefüllt mit Reis, Tomaten, Petersilie, Minze, Zitronensaft und Olivenöl. | € 17,90 |
| 43. Makali | Gegrilltes mediterranes Gemüse je nach Saison (Auberginen, Zucchini, Blumenkohl, Paprika) mit | € 17,90 |

Knoblauchcreme auf libanesischem
Reis serviert.

44. Falafel Teller

Falafel, Hommus und Salat
(mit arab. Brot)

€ 17,90

Unsere Spezialitäten رئيسية وجبات

- | | | |
|---------------------------|--|---------|
| 45. Lahem Meshwi | In Kräuteröl gebratene Lammspieße von der Hüfte, mit Libanesischem Reis. | € 19,90 |
| 46. Kefta Meshwi | Frikadellen aus Rinderhackfleisch und Petersilie. Dazu gegrillte Tomaten. | € 18,90 |
| 46/1. Shish Kebab | Spieße aus Rinderhackfleisch, nach Art des Hauses. | € 18,90 |
| 47. Shish Taouk | Marinierte Hähnchenbrustfiletsspieße. | € 19,90 |
| 48. Khalie | Geschmortes Rind nach syrischer Art auf Reis. | € 18,90 |
| 49. Lahem Ghanem | Geschmorte Lammkeule in einer Soße nach einem traditionellen Familienrezept unseres Chefs. | € 21,90 |
| 59. Dobo | Geschmorte Lammhaxe "Aleppo Art" mit Kartoffelecken. | € 23,90 |
| 51. Mschakkaleh | Grillvariation aus Lamm und Hühnchen mit Hackfleischspieß, serviert nach libanesischer Art. | € 22,90 |
| 52. Alibaba Teller | Eine Reise durch die libanesischen Küche, bestehend aus fünf Vorspeisen, dazu Kefta (46.) oder Hühnchen, auf Reis.
<i>Auch vegetarisch erhältlich.</i> | € 18,90 |

**53. Mazza &
Mashawi**

Gemischte Grillplatte libanesischer Art
(Lamm, Rind, Hähnchen) mit fünf
verschiedenen Vorspeisen.

€ 30,90

**Alle gegrillten Fleischgerichte werden auf arabischem Brot, einem Belag
aus Paprikapaste und Petersilie serviert.
Dazu gibt es libanesischen Reis oder Kartoffelscheiben.**

54. Shawarma Teller	Frisch gebratene Hühnchenstücke mit hauseigener Gewürzmischung.	€ 18,90
50. Samak Maqli	Gebratenes Lachsfilet, garniert mit Aioli-Sauce, gemischten Salaten und Kartoffelscheiben.	€ 23,90
50/1. Forelle (ganz)	Gebratene Forelle mit Aioli-Sauce, gemischten Salaten und Kartoffelscheiben.	€ 23,90
55. Arabischer Tisch	Eine Zusammenstellung von sieben veg. Vorspeisen und einer Grillplatte für den Hauptgang, bestehend aus zwei Fleischsorten mit Kartoffelscheiben und orientalischem Reis. <i>Auch vegetarisch erhältlich.</i> Zum Dessert servieren wir hausgemachte Baklava.	p.p. € 28,90

Kann ab 2 Personen bestellt werden.

**Alle gegrillten Fleischgerichte werden auf arabischem Brot, einem Belag aus Paprikapaste und Petersilie serviert.
Dazu gibt es libanesischen Reis oder Kartoffelscheiben.**

Beilagen ملحقات

56. Libanesischer Reis	Mit gerösteten Fadennudeln.	€ 4,90
57. Orientalischer Reis	Mit Rinderhackfleisch, Nüssen, Mandeln.	€ 6,90
58. Kartoffelscheiben		€ 4,90

Saucen صلصات

60. Portion Sesamsauce	€ 3,30
61. Portion Knoblauchcreme	€ 3,30
62. Portion Brot	€ 2,30

Desserts الحلويات

63. Baklava	Syrische Gebäckstückchen.	€ 4,90
64. Knafe	Fadennudeln gefüllt mit Nüssen, dazu Labsahne (arabische Sahnecreme).	€ 6,90
65. Mhalabie	Panacotta nach syrischer Art mit Pistazien und Mandelstückchen.	€ 6,90
66. Keshta	Hausgemachte Labsahne (arab. Sahnecreme) mit Pistazien, Walnuss und Sirup verfeinert.	€ 6,90

Alle Desserts sind selbstgemacht.

Erfrischungsgetränke

Stilles Wasser	0,4 l	€ 3,90
Mineral Wasser	0,4 l	€ 3,90
Griesbacher medium od. still	0,75 l	€ 6,90
Coca Cola	0,4 l	€ 3,90
Coca Cola light	0,4 l	€ 3,90
Fanta	0,4 l	€ 3,90
Sprite	0,4 l	€ 3,90
Saft Schorle	0,4 l	€ 4,90
Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Maracuja, Johannisbeere		
Ayran (Joghurtgetränk)	0,4 l	€ 4,90

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,40
Arabischer Mokka	€ 2,90
Arabischer Mokka m. Baklava	€ 6,90
Espresso	€ 2,10
Doppelter Espresso	€ 3,50
Schwarzer Tee	€ 3,90
Tee mit frischer Minze	€ 4,90
Tee mit Rum	€ 6,90

Bier

Pils Jever	0,33 l	€ 4,10
Pils Jever	0,5 l	€ 4,90
Radler	0,5 l	€ 4,90
Schöffelhofer:		
- Helles Hefeweizen	0,5 l	€ 4,90
- Dunkles Hefeweizen	0,5 l	€ 4,90
- Kristallweizen	0,5 l	€ 4,90
- Grapefruit	0,33 l	€ 4,90
Clausthaler Alkoholfrei	0,33 l	€ 4,10

Aperitif

Hugo		€ 6,90
Campari Soda		€ 5,90
Aperol Spritz		€ 7,90
Martini	0,4 cl	€ 4,90
Ramazzotti	0,4 cl	€ 4,90
Vin de Noix (Libanon)	0,4 cl	€ 6,90
Eskir (hausgemacht)	0,4 cl Kirschlikör nach armenischer Art	€ 7,90

Longdrinks und Schnäpse

Hanna's Longdrink	Martini, Bacardi, Grenadine, Orangensaft	€ 9,90
Campari Orange		€ 6,90

Tequila Sunrise		€ 9,90
Wodka	2 cl	€ 3,90
Ouzo	2 cl	€ 3,90
Arak	2 cl Libanischer Anisschnaps	€ 3,90
Arak mit Wasser + Eis	4 cl Syrischer Arak	€ 6,90