

Liebe Gäste,

wir heißen Sie in unserem „Libanon Restaurant“ herzlich willkommen. Entdecken Sie die Vielfalt der libanesischen Küche und verbringen Sie unvergessliche Stunden in stilvollem orientalischem Ambiente.

Auf den ersten Seiten unserer Karte stellen wir Ihnen daher unsere Empfehlung vor, die libanesische Mäsa. Der Tisch wird reichlich mit kleinen kalten und warmen Gerichten gedeckt, die auf köstliche Art pikant gewürzt und liebevoll angerichtet sind. Probieren Sie dazu die exklusiven Weine aus den Bergen des Libanon oder unser Nationalgetränk, den libanesischen Arak, hergestellt aus Grappa und bei der zweiten Destillation mit Anis versetzt.



Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen guten Appetit...

Nicolas und Daniel Habre

Mäsa „Byblos“

مازة جبيل

- ab 2 Personen -
اعتباراً من شخصين

pro Person € 36,90
للشخص الواحد

Kalte Vorspeisen

مقبلات باردة

- حمص بالطحينة
Hommos
Pürierte Kichererbsen, angemacht mit Sesamöl, Zitronensaft und Knoblauch^k
- بابا غنوج
Baba Ghannousch
Gegrillte Auberginen, püriert, angemacht mit Sesamöl und Zitronensaft^k
- تبولة
Tabouleh
Fein gehackte Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Weizenschrot, angemacht mit Olivenöl und Zitrone^{a1}
- ورق عنب
Warak Einab
Gerollte Weinlaubblätter, gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln und Petersilie^{a1}
- لبننة بالثوم
Labneh Bil Thom
Frischkäsecreme mit gepresstem Knoblauch und frischer Pfefferminze^g
- هندبة
Hindbeh
Frischer gekochter Löwenzahn, angemacht mit gerösteten Zwiebeln und Zitronensaft^{a1}
- طاجن
Tajen
Pikanter Püree aus Sesamöl, Paprika, Pinienkernen und Röstbrot^{a1}
- فتوش
Fatousch
Libanesischer Frühlingssalat mit gerösteten Brotstückchen und orientalischen Gewürzen^{a1}

Warme Vorspeisen

مقبلات ساخنة

- سمبوسك
Sambusik
Hefeteigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch und Joghurt^{a1}
- كبة قراص
Kibbeh
Mit Weizenschrot angemachte Rindfleischbällchen, gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen^{a1}
- رقاق
Rekak
Blätterteigröllchen, gefüllt mit Schafskäse und Kräutern^{a1g}

Hauptgerichte

الأطباق الرئيسية

- كفتة مشوية
Kafta Mischwieh
Feinhacktes und gewürztes Rindfleisch mit Petersilie und Zwiebeln, knusprig auf Holzkohle gegrillt
- شيش طاووق
Schisch Tawouk
Würzig eingelegtes Hähnchenfilet am Spieß, knusprig auf Holzkohle gegrillt, dazu Knoblauchpaste

Dessert

الحلويات

- بقلاوة مشكل
Baklawa
Verschiedenes libanesisches Gebäck mit Nüssen^{a1,g,h4,h7}

Mäsa „Baalbek“

مأزة بعليبك

- ab 2 Personen -
اعتباراً من شخصين

pro Person € 41,90
للشخص الواحد

Kalte Vorspeisen

مقبلات باردة

- حمص بالطحينة

Hommos

Pürierte Kichererbsen, angemacht mit Sesamöl, Zitronensaft und Knoblauch^k

- بابا غنوج

Baba Ghannousch

Gegrillte Auberginen, püriert, angemacht mit Sesamöl und Zitronensaft^k

- تبولة

Tabouleh

Fein gehackte Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Weizenschrot, angemacht mit Olivenöl und Zitronensaft^{a1}

- ورق عنب

Warak Einab

Gerollte Weinlaubblätter, gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln und Petersilie

- لبننة بالثوم

Labneh Bil Thom

Frischkäsecreme mit gepresstem Knoblauch und frischer Pfefferminze^g

- هندبة

Hindbeh

Frischer gekochter Löwenzahn, angemacht mit gerösteten Zwiebeln und Zitronensaft^{a1}

- طاجن

Tajen

Pikanter Püree aus Sesamöl, Paprika, Pinienkernen und Röstbrot^{a1,k}

- فتوش

Fatousch

Libanesischer Frühlingssalat mit gerösteten Brotstückchen und orientalischen Gewürzen^{a1}

- شنكليش

Schankliesch

Gekörnter und gewürzter Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln und Petersilie^{g,a1,h4,h7}

Warme Vorspeisen

مقبلات ساخنة

- سمبوسك

Sambusik

Hefeteigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch und Joghurt^{a1}

- كبة قراص

Kibbeh

Mit Weizenschrot angemachte Rindfleischbällchen, gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen^{a1}

- رفاق

Rekak

Blätterteigröllchen, gefüllt mit Schafskäse und Kräutern^{a1,g}

- فلافل

Falafel

Vegetarische Bouletten aus Kichererbsen, Bohnen und Zwiebeln, mit 17 arabischen Gewürzen verfeinert^k

Hauptgerichte

الأطباق الرئيسية

- لحم مشوي

Lahem Mischwi

Würzig eingelegtes Lammfleisch am Spieß, knusprig auf Holzkohle gegrillt

- شيش طاووق

Schisch Tawouk

Würzig eingelegtes Hähnchenfilet am Spieß, knusprig auf Holzkohle gegrillt, dazu Knoblauchpaste

Dessert

الحلويات

- بقلابة مشكل

Baklawa

Verschiedenes libanesisches Gebäck mit Nüssen^{a1,g,h4,h7}

Mäsa „Beirut“

مأزة بيروت

- ab 2 Personen -
اعتباراً من شخصين

pro Person € 47,90
للشخص الواحد

Kalte Vorspeisen

مقبلات باردة

- حمص بالطحينة

Hommos

Pürierte Kichererbsen, angemacht mit Sesamöl, Zitronensaft und Knoblauch^k

- بابا غنوج

Baba Ghannousch

Gegrillte Auberginen, püriert, angemacht mit Sesamöl und Zitronensaft^k

- تبولة

Tabouleh

Fein gehackte Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Weizenschrot, angemacht mit Olivenöl und Zitronensaft^{a1}

- ورق عنب

Warak Einab

Gerollte Weinlaubblätter, gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln und Petersilie

- لبننة بالثوم

Labneh Bil Thom

Frischkäsecreme mit gepresstem Knoblauch und frischer Pfefferminze^g

- هندبة

Hindbeh

Frischer gekochter Löwenzahn, angemacht mit gerösteten Zwiebeln und Zitronensaft^{a1}

- طاجن

Tajen

Pikanter Püree aus Sesamöl, Paprika, Pinienkernen und Röstbrot^{ka1}

- فتوش

Fatousch

Libanesischer Frühlingsalat mit gerösteten Brotstückchen und orientalischen Gewürzen^{a1}

- شنكليش

Schankliesch

Gekörnter und gewürzter Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln und Petersilie^g

- بسطمة

Bastirma

Fein geschnittener Rinderschinken mit pikantem Würzmantel^{a1,g,h4,h7}

Warme Vorspeisen

مقبلات ساخنة

- سمبوسك

Sambusik

Hefeteigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch und Joghurt^{a1}

- كبة قراص

Kibbeh

Rindfleischbällchen, gefüllt mit Hackfleisch^{a1}

- فلافل

Falafel

Vegetarische Bouletten aus Kichererbsen und Bohnen

- سودة دجاج مع دبس الرمان

Sauda Dschäsich

Frische, gebratene Hähnchenleber, angemacht mit frischem Knoblauch, Zitronensaft und Granatapfelsirup

Hauptgerichte

الأطباق الرئيسية

- لحم مشوي

Lahem Mischwi

Würziges Lammfleisch, knusprig am Spieß gegrillt

- شيش طاووق

Schisch Tawouk

Würzig eingelegtes Hähnchenfilet am Spieß

- كفتة مشوية

Kafta Mischwieh

Rindsgehacktes, knusprig am Spieß gegrillt

Dessert

الحلويات

- بقلاوة مشكل

Baklawa

Verschiedenes libanesisches Gebäck mit Nüssen^{a1,gh4,h7}

Mäsa „Libanon Restaurant“

مأزة المطعم اللبناني

- ab 2 Personen -
اعتباراً من شخصين

pro Person € 54,90
للشخص الواحد

Kalte Vorspeisen

مقبلات باردة

- حمص بالطحينة -

Hommos

Pürierte Kichererbsen, angemacht mit Sesamöl, Zitronensaft und Knoblauch^k

- بابا غنوج -

Baba Ghannousch

Gegrillte Auberginen, püriert, angemacht mit Sesamöl und Zitronensaft^k

- تبولة -

Tabouleh

Fein gehackte Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Weizenschrot, angemacht mit Olivenöl und Zitrone^{al}

- ورق عنب -

Warak Einab

Gerollte Weinlaubblätter, gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln und Petersilie

- لبننة بالثوم -

Labneh Bil Thom

Frischkäsecreme mit gepresstem Knoblauch und frischer Pfefferminze^g

- هندبة -

Hindbeh

Frischer gekochter Löwenzahn, angemacht mit gerösteten Zwiebeln und Zitronensaft^{al}

- طاجن -

Tajen

Pikanter Püree aus Sesamöl, Paprika, Pinienkernen und Röstbrot^{k,al}

- فتوش -

Fatousch

Libanesischer Frühlingssalat mit gerösteten Brotstückchen und orientalischen Gewürzen^{al}

- شنكليش -

Schankliesch

Gekörnter und gewürzter Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln und Petersilie^g

- بسطرمة -

Bastirma

Fein geschnittener Rinderschinken mit pikantem Würzmantel^{g,al,h4,h7}

- كبة نية -

Kibbeh Nayeh

Feiner Rindertartar mit Weizenschrot und orientalischen Gewürzen^{al}

Warme Vorspeisen

مقبلات ساخنة

- سمبوسك بالجبنة -

Sambusik Bil Jibneh

Hefeteigtaschen, gefüllt mit Schafskäse^{al}

- كبة قراص -

Kibbeh

Rindfleischbällchen, gefüllt mit Hackfleisch^{al}

- فطائر بالسبانخ -

Fatayer Bil Sabanegh

Hefeteigtaschen, gefüllt mit Blattspinat^{al,g}

- فلافل -

Falafel

Vegetarische Bouletten aus Kichererbsen und Bohnen^k

- مقانق -

Makanek

Pikante hausgemachte Rindfleischwürstchen

Hauptgerichte

الأطباق الرئيسية

- لحم مشوي -

Lahem Mischwi

Würziges Lammfleisch, knusprig am Spieß gegrillt

- شيش طاووق -

Schisch Tawouk

Würzig eingelegtes Hähnchenfilet am Spieß

- كفتة مشوية -

Kafta Mischwieh

Rindsgehacktes, knusprig am Spieß gegrillt

Dessert

الحلويات

- بقالوة مشكل -

Baklawa

Verschiedenes libanesisches Gebäck mit Nüssen^{al,gh4,h7}

- فاكهة الموسم -

Fuakeh Al Moussam

Frisches Obst der Saison

Vegetarische Mäsa „Nabateh“

مأزة نباتي

- ab 2 Personen -
اعتباراً من شخصين

pro Person € 36,90
للشخص الواحد

Kalte Vorspeisen

مقبلات باردة

- حمص بالطحينة

Hommos

Pürierte Kichererbsen, angemacht mit Sesamöl, Zitronensaft und Knoblauch^k

- بابا غنوج

Baba Ghannousch

Gegrillte Auberginen, püriert, angemacht mit Sesamöl und Zitronensaft^k

- تبولة

Tabouleh

Fein gehackte Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Weizenschrot, angemacht mit Olivenöl und Zitrone^{al}

- ورق عنب

Warak Einab

Gerollte Weinlaubblätter, gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln und Petersilie

- لبننة بالثوم

Labneh Bil Thom

Frischkäsecreme mit gepresstem Knoblauch und frischer Pfefferminze

- هندبة

Hindbeh

Frischer gekochter Löwenzahn, angemacht mit gerösteten Zwiebeln und Zitronensaft^{al}

- طاجن

Tajen

Pikanter Püree aus Sesamöl, Paprika, Pinienkernen und Röstbrot^{k,al}

- فتوش

Fatousch

Libanesischer Frühlingssalat mit gerösteten Brotstückchen und orientalischen Gewürzen^{al}

- شنكليش

Schankliesch

Gekörnter und gewürzter Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln und Petersilie^g

Warme Vorspeisen

مقبلات ساخنة

- سمبوسك بالجبنة

Sambusik Bil Jibneh

Hefeteigtaschen, gefüllt mit Schafskäse^{al}

- فطائر بالسبانخ

Fatayer Bil Sabanegh

Hefeteigtaschen, gefüllt mit Blattspinat, Zitrone und Zwiebeln^{al}

- رفاق

Rekak

Blätterteigröllchen, gefüllt mit Schafskäse und Kräutern^{al,g}

- فلافل

Falafel

Vegetarische Bouletten aus Kichererbsen, Bohnen und Zwiebeln, mit 17 arabischen Gewürzen verfeinert^k

Hauptgericht

الأطباق الرئيسية

- طبق نباتي

Tabaq Nabateh

Vegetarisches Hauptgericht der Saison

Dessert

الحلويات

- بقالوة مشكل

Baklawa

Verschiedenes libanesisches Gebäck mit Nüssen^{al,gh4,h7}

SUPPEN الشوربات

| | | | |
|-----|--|---|------|
| 100 | شوربة دجاج Sauraba Dschäsch | € | 5,50 |
| | Libanesische Hühnersuppe i | | |
| 101 | شوربة خضرة Sauraba Bil Khodra | € | 5,50 |
| | Libanesische Gemüsesuppe i | | |
| 102 | شوربة عدس Sauraba Bil Adas | € | 5,50 |
| | Libanesische Linsensuppe | | |
| 103 | شوربة عدس بالحامض Sauraba Ades Bil Hamud | € | 5,50 |
| | Libanesische Suppe aus grünen Linsen und Mangold | | |

SALATE السلطات

| | | | |
|-----|--|---|------|
| 110 | فتوش Fatousch | € | 6,90 |
| | Libanesischer Frühlingssalat mit gerösteten Brotstückchen, angemacht mit Olivenöl, Zitrone und arabischen Gewürzen al | | |
| 111 | سلطة مشكالة Salata Mouschakkaleh | € | 6,50 |
| | Libanesischer gemischter Salat, angemacht mit Olivenöl, Zitrone und Pfefferminze | | |
| 112 | خيار باللبن Khiar Bil Labban | € | 5,90 |
| | Feingeschnittene Gurke in Joghurtsoße mit frischer Minze g | | |
| 113 | سلطة روكا Salata Ruka | € | 7,50 |
| | Frischer Rukolasalat mit Tomate und Olivenöl | | |

Vegetarier-Info

Für unsere vegetarisch lebenden Gäste haben wir alle fleischlosen Speisen mit einem **♣** gekennzeichnet. Die so gekennzeichneten Speisen sind rein lakto-vegetarisch/vegan.

Eier werden nicht verarbeitet.
Einige Speisen enthalten Milchprodukte, diese sind aber als solche
erkennbar (Joghurt, Käse). Das libanesische Gebäck „Baklawa“
enthält Butter.

© 2018 L.E. Libanon Restaurant GmbH - Alle Preise incl. 19% MwSt

KALTE VORSPEISEN

مقبلات باردة

| | | | |
|-----|---|---|------|
| 120 | حمص بالطحينة Hommos Tahineh ♣ | € | 6,90 |
| | Fein pürierte Kichererbsen, angemacht mit Sesamöl, Olivenöl, Zitronensaft und Knoblauch k | | |
| 121 | بابا غنوج Baba Ghannousch ♣ | € | 7,50 |
| | Gegrillte Auberginen, fein püriert, angemacht mit Sesamöl, Olivenöl und Zitronensaft k | | |
| 122 | تبولة Tabouleh ♣ | € | 7,90 |
| | Libanesische Köstlichkeit aus fein gehackter Petersilie, Tomaten, Zwiebeln und Weizenschrot, angemacht mit Olivenöl und Zitrone al | | |
| 123 | ورق عنب Warak Einab ♣ | € | 6,90 |
| | Gerollte Weinlaubblätter, gefüllt mit Reis, Zwiebeln und Tomate | | |
| 124 | مسقعة Moussakah ♣ | € | 7,90 |
| | Vegetarischer Auflauf auf gegrillten Auberginen, Kichererbsen, Tomaten und Zwiebeln | | |
| 128 | بالميتو Palmito ♣ | € | 7,50 |
| | Stücke von Palmenherzen mit Knoblauch und Zitronensaft | | |





KALTE VORSPEISEN

مقبلات باردة

| | | | |
|--|---|---|------|
| 129 | لبنة بالثوم Labneh Bil Thom  | € | 5,90 |
| Hausgemachte Frischkäsecreme mit Knoblauch, Olivenöl und frischer Pfefferminze ^g | | | |
| 130 | شنكليش Schankliesch  | € | 8,50 |
| Fein gerebelter Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln, Petersilie und Olivenöl ^g | | | |
| 131 | هندبة Hindbeh  | € | 7,00 |
| Frischer gekochter Löwenzahn, angemacht mit gerösteten Zwiebeln und orientalischen Gewürzen ^{al} | | | |
| 132 | لوبية بالزيت Lubieh Bil Seit  | € | 7,50 |
| Gekochte Stangenbohnen, angemacht mit pürierten Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl | | | |
| 134 | طاجن Tajen  | € | 6,90 |
| Pikante Sesampaste, angemacht mit Sesamöl, Zwiebeln, Zitronensaft und gerösteten Brotstückchen ^{k,al} | | | |
| 135 | بسطرمة Bastirma | € | 7,90 |
| Pikant gewürzter feiner Rinderschinken mit Knoblauch ^{al,g,h4,h7} | | | |
| 136 | كبة نية Kibbeh Nayeh | € | 9,90 |
| Feiner roher Rindertartar, angemacht mit Weizenschrot und Pinienkernen ^{al} | | | |
| 138 | هبرة نية Habra Nayeh | € | 9,90 |
| Allerfeinster roher Rindertartar mit frischer Pfefferminze ^{al} | | | |

W A R M E V O R S P E I S E N

مقبلات ساخنة

| | | | |
|--|---|---|------|
| 140 | فلافل Falafel  | € | 8,90 |
| Vegetarische Bouletten aus Bohnen, Kichererbsen, Zwiebeln und 17 arabischen Gewürzen k | | | |
| 141 | مقانع Makanek | € | 8,90 |
| Hausgemachte kleine Rindfleischwürstchen, mit arabischen Gewürzen in Öl gebraten | | | |
| 142 | سجق Seschouk | € | 8,90 |
| Hausgemachte Rindfleischwürstchen, mit viel Knoblauch und pikanten Gewürzen in Öl gebraten g | | | |
| 143 | فطائر بالسبانخ Fatayer Bil Sabaneh  | € | 6,50 |
| Frittierte Hefeteigtaschen, gefüllt mit Spinat, Zwiebeln und Pinienkernen al | | | |
| 144 | سمبوسك دجاج Sambusik Dschäsch | € | 6,50 |
| Frittierte Hefeteigtaschen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Zwiebeln und Paprika al | | | |
| 155 | سمبوسك جبنة Sambusik Jibneh  | € | 6,50 |
| Frittierte Hefeteigtaschen, gefüllt mit Schafskäse al,g | | | |
| 145 | سمبوسك لحمة Sambusik Lahme | € | 6,50 |
| Frittierte Hefeteigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch und Joghurt al | | | |
| 146 | كبة قراص Kibbeh Qaras | € | 6,50 |
| Mit Gewürzen und Weizenschrot angemachte Rindfleischbällchen, gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen al | | | |
| 157 | كبة بطاطا Kibbeh Batata  | € | 6,50 |
| Aus Kartoffelteig und Weizenschrot geformte Kugeln, gefüllt mit Kichererbsen, Zwiebeln und Pinienkernen | | | |

W A R M E V O R S P E I S E N

مقبلات ساخنة

| | | | |
|--|---|---|------|
| 147 | رقاق Rekak  | € | 6,50 |
| Blätterteigröllchen, gefüllt mit Schafskäse und Petersilie | | | |
| 148 | كلاجة بالجنة Kallajeh Bil Jibneh  | € | 6,90 |
| Fladenbrot mit Käse gefüllt und knusprig auf Holzkohle gebacken al,g | | | |
| 149 | عرايس Arayes | € | 7,50 |
| Fladenbrot mit gewürztem Hackfleisch und Zwiebeln gefüllt, knusprig auf Holzkohle gebacken al | | | |
| 150 | حمص باللحمة Hommos Bil Lahme | € | 9,90 |
| Kichererbsenpüree, angemacht mit Sesamöl, Knoblauch und Zitronensaft, garniert mit gebratenen Lammfiletstückchen und Pinienkernen k | | | |
| 151 | سودة دجاج مع دبس الرمان Sauda Dschäsch | € | 8,90 |
| Frische, gebratene Hähnchenleber, angemacht mit frischem Knoblauch, Zitronensaft und Granatapfelsirup | | | |
| 152 | لسانات Lsanät | € | 9,00 |
| Gekochte Lammzunge, angemacht mit Zitronensaft und frischem Knoblauch | | | |
| 153 | جوانح مشوية Jaweneh Mischwieh | € | 9,90 |
| Auf Holzkohle knusprig gegrillte Hähnchenflügel, serviert mit Knoblauchpaste al | | | |
| 154 | جوانح مقلية Jawaneh Miklieh | € | 9,90 |
| Frische Hähnchenflügel, in der Pfanne gebraten, mit feiner Kräutersoße aus frischem Knoblauch und Koriander al | | | |
| 156 | جوانح بانية Jawaneh Panieh | € | 9,90 |
| Frische Hähnchenflügel in knusprigem Teigmantel frittiert al | | | |


HAUPTGERICHTE

الأطباق الرئيسية

| | | | |
|-----|--|---|-------|
| 160 | لحم مشوي Lahem Mischwi | € | 21,90 |
| | Zartes, würzig eingelegtes Lammfleisch am Spieß, knusprig auf Holzkohle gegrillt, mit Beilage | | |
| 161 | كستلطة مشوي Kastaleta Mischwi | € | 20,90 |
| | Pikant gewürzte Lammkotelettes, knusprig auf Holzkohle gegrillt, mit Beilage | | |
| 162 | شرحات مطفاية Scharhat Matfaieh | € | 19,90 |
| | Dünne Lammfiletscheiben, gebraten, mit Champignons in Knoblauch und Zitronensaft geschwenkt, mit Beilage g | | |
| 163 | كفتة مشوية Kafta Mischwieh | € | 15,90 |
| | Feingehacktes und gewürztes Rindfleisch mit Petersilie und Zwiebeln am Spieß, knusprig auf Holzkohle gegrillt, mit Beilage | | |
| 164 | كفتة خشخاش Kafta Chasch-Chasch | € | 16,90 |
| | wie vorher, jedoch mit scharf pikanter Soße aus fein gehackten Tomaten, Knoblauch und Paprika, Minze, mit Beilage | | |
| 166 | مشوي مشكل Mischwi Mschakkal | € | 22,90 |
| | Verschiedene Fleischspieße (Lammfilet, Hähnchen, Rindshack), knusprig auf Holzkohle gegrillt, mit Beilage | | |

HAUPTGERICHTE

الأطباق الرئيسية

| | | | |
|-----|--|---|-------|
| 167 | شيش طاووق Schisch Tawouk | € | 15,90 |
| | Würzig eingelegtes Hähnchenfilet am Spieß, knusprig auf Holzkohle gegrillt, mit Beilage | | |
| 168 | طاووق بالزعتار Tawouk Bil Zaatar | € | 16,90 |
| | Würzig eingelegtes Hähnchenfleisch in Kräutersoße aus Champignons und frischem Thymian, mit Beilage g | | |
| 169 | فيلة غنم Filet Ghennam | € | 19,90 |
| | Zarte Lammfiletscheiben, in pikanter Soße aus Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Thymian, mit Beilage | | |
| 170 | طاووق بالخضرة Tawouk Bil Chrodra | € | 16,50 |
| | Würzig eingelegtes Hähnchenfilet in Gemüsesoße mit Knoblauch und Zitrone, mit Beilage g | | |
| 171 | فروج مسح Farrousch Moussahab | € | 15,90 |
| | Ausgelöstes halbes Hähnchen, knusprig auf Holzkohle gegrillt, mit Beilage | | |
| 165 | فيلة المطعم اللبناني Filet „Libanon Restaurant“ | € | 25,90 |
| | Gegrilltes Rinderfilet mit Sosse aus Champignons und gestoßenem schwarzen Pfeffer, mit Beilage g | | |
| 172 | طبق نباتي Tabaq Nabateh  | € | 14,90 |
| | Vegetarisches Gericht der Saison, mit Reis i | | |

FISCHGERICHTE

السمك

| | | | |
|-----|---|---|-------|
| 500 | قريديس رويال Qareides Royal Ganze Riesengarnelen vom Grill Langostinos no.1 (Vorspeise, 4 Stck.) a1 | € | 18,90 |
| 501 | فريدي رويال Farideh Royal Ganze Dorade (Goldbarsch) vom Grill, mit Beilagen a1 | € | 17,90 |
| 502 | لؤس Lequuss Ganzer Loup de Mer (Wolfsbarsch) vom Grill, mit Beilagen a1 | € | 17,90 |
| 503 | سمك مشكل Samak Mouschakkal Gemischter Fischteller mit Beilagen a1 | € | 18,90 |
| 504 | قريديس سلطان Qareides Sultan Riesengarnelen gegrillt und ohne Schale in Champagnersoße, mit Beilagen g,d | € | 23,90 |

BEILAGEN

مكملات

| | | | |
|-----|---|---|------|
| 180 | ارز Rouz ♣ Reis mit feinen Nudeln a1 | € | 3,50 |
| 181 | بطاطا مقلية Batata Miklieh ♣ Pommes Frites L | € | 3,50 |
| 183 | فخارة سوتية Fouhara Souteh ♣ gemischtes Gemüse der Saison | € | 4,50 |
| 184 | فطر مقلي مع بصل Fotr Meklieh ♣ Gebratene Champignons mit Zwiebeln und frischem Knoblauch | € | 4,50 |

DESSERT

الحلوات

| | | | | |
|-----|--|------------|---|------|
| 187 | بقلاوة مشكل Baklawa Mschakkal ♣ Libanesisches Gebäck aus Blätterteig und Mürbeteig, gefüllt mit verschiedenen Nüssen a1,g,h4,h7 | pro Person | € | 5,00 |
|-----|--|------------|---|------|

In unserer **Libanon Patisserie** (direkt nebenan) führen wir eine große Auswahl an Süßspeisen. Hier können Sie auch die typische Wasserpfeife (Shisha) rauchen.

Arak عرق

Das Nationalgetränk des Libanon, der Arak wird aus Trauben destilliert, die in den Weinanbaugebieten der Beekaa Ebene geerntet werden. Bei der zweiten Destillation wird Anis beigesetzt, so erhält der Arak seinen typischen Geschmack. Serviert mit einem Schuss Wasser und Eis genießen die Libanesen den Arak nicht nur als Aperitif oder Digestif, sondern auch während des gesamten Essens, der libanesischen Mäsa.

| | | | | |
|-----|--------------|---------|---|-------|
| 200 | Glas Arak | 4 cl | € | 4,90 |
| 226 | Arak Ksara | 0,175 l | € | 19,90 |
| 227 | Arak Ksara | 0,35 l | € | 37,90 |
| 228 | Arak Ksara | 0,7 l | € | 74,90 |
| 285 | Arak Touma | 0,27 l | € | 27,00 |
| 229 | Arak Touma | 0,54 l | € | 49,00 |
| | Arak Touma | 0,75l | € | 74,50 |
| 230 | Arak Kefraya | 0,20 l | € | 22,90 |
| 231 | Arak Keyraya | 0,35 l | € | 39,90 |
| 232 | Arak Kefraya | 0,7 l | € | 79,90 |
| 234 | Arak Massaya | 0,7 l | € | 89,90 |
| 233 | Arak Brun | 0,7 l | € | 89,90 |

GETRÄNKE

Offener Wein (weiss, rosé, rot)

| | | | |
|---------------------------|--------|---|-------|
| Offener Libanesischeswein | 0,25l | € | 6,90 |
| Offener Landwein 1/4 | 0,25 l | € | 5,90 |
| Offener Landwein 1/2 | 0,5 l | € | 10,90 |
| Offener Landwein 1/1 | 1,0 l | € | 21,90 |

Weißweine

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| Saint Thomas | 0,75l | € | 24,90 |
| Kefraya "blanc de Blac" | 0,75l | € | 36,50 |
| Cuvee aus 7 Rebsorten | | | |
| Ksara "Blanc de Blanc" | 0,75l | € | 34,50 |
| Sauvignon – Semillon -Chadonnay | ½ Fl | € | 18,00 |
| Ksara "Chadonnay cuvee du Pape" | 0,75l | € | 46,50 |
| 100% Chadonnay | | | |
| St.Thomas "Chadonnay" | 0,75l | € | 36,50 |
| 100% Chadonnay | | | |
| IXIR "aLTITUDES bLANC" | 0,75l | € | 36,50 |
| Muscat – Viognier – Sauvignon -Semillon | | | |
| Ixir "Grande Reserve Blanc" | 0,75l | € | 47,50 |
| Viognier - Sauvignon- Chadonnay | | | |

Roseweine

| | | | |
|------------------------|-------|---|-------|
| Ksara " Sunset" | 0,75l | € | 34,50 |
| Cbernet Franc – Syrah | 1/2Fl | € | 18,00 |
| Ixir " Altitudes Rose" | 0,75l | € | 36,50 |
| Syrah – Coladoc | | | |

Rotweine

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| Saint Thomas | 0,75l | € | 24,90 |
| St.Thomas "Les Emirs" | 0,75l | € | 40,90 |
| Cabernet Sauvignon -Grenache-Cinsault-Carignon | | | |
| St.Thomas"Chateau" | 0,75l | € | 49,50 |
| Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah | | | |
| Kefraya "Les Breteches" | 0,75l | € | 34,50 |
| Cinsault-Cabernet Sauv.-Carignon-Grenache | | | |
| Kefraya "Chateau" | 0,75l | € | 49,50 |
| Cinsault-Cabernet Sauv.-Carignon-Grenache-Mourvedre | | | |
| Kefraya "Comte de M" | 0,75l | € | 79,50 |
| Cabernet Sauvignon-Syrah | | | |
| Ksara "Reserve de Couvent" | 0,75l | € | 34,50 |
| Syrah-Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon | 1/2Fl | € | 18,00 |
| Ksara "Cabernet Sauvignon" | 0,75l | € | 48,50 |
| 100% Cabernet Sauvignon | | | |
| Ksara "Chateau" | 0,75l | € | 59,50 |
| Cabernet Sauvignon-Merlot-Petit Verdot | | | |
| Ksara "Cuvee du Troisieme Millenaire" | 0,75l | € | 65,50 |
| Cabernet Franc-Petit Verdot | | | |
| Ixir "Atitudes Rouge" | 0,75l | € | 36,50 |
| Cabernet Sauvignon-Syrah-Coladoc-Tempranillo | | | |
| Ixir "Grand Reserve Rouge" | 0,75l | € | 54,50 |
| Syrah-Cabernet Sauvignon | | | |

GETRÄNKE

مشروبات

Aperitifs und Longdrinks

| | | | | |
|-----|------------------------------|-------|---|------|
| 79 | Glas Prosecco | 0,1 l | € | 5,90 |
| 80 | Gin Tonic ⁵⁾ | 0,3 l | € | 7,90 |
| 81 | Wodka Lemon ⁵⁾ | 0,3 l | € | 7,90 |
| 82 | Wodka Orange | 0,3 l | € | 7,90 |
| 83 | Kir Royal | 0,1 l | € | 6,90 |
| 95 | Aperol Spritz | 0,3 l | € | 7,90 |
| 201 | Campari Soda | 0,3 l | € | 7,90 |
| 202 | Campari Orange ¹⁾ | 0,3 l | € | 7,90 |
| 78 | Wodka Red Bull | 0,3 l | € | 8,90 |
| 203 | Sherry (medium, dry) | 4 cl | € | 4,90 |
| 204 | Martini (bianco, rosso, dry) | 4 cl | € | 4,90 |
| 299 | Heritage -süßer Sherry | 4 cl | € | 6,90 |

Alkoholfreie Getränke

| | | | | |
|-----|---------------------------------------|--------|---|------|
| 205 | Appolinaris Selection/ViO Still | 0,25 l | € | 2,60 |
| 206 | Appolinaris Selection/ViO Still | 0,75 l | € | 6,50 |
| 207 | Coca Cola ¹⁾²⁾ | 0,2 l | € | 2,90 |
| 196 | Coca Cola light ¹⁻³⁾⁶⁾ | 0,2 l | € | 2,90 |
| 197 | Sprite ³⁾ | 0,2 l | € | 2,90 |
| 208 | Fanta Orange ¹⁾³⁾ | 0,2 l | € | 2,90 |
| 209 | Orangensaft | 0,3 l | € | 3,20 |
| 210 | Apfelsaft | 0,3 l | € | 3,20 |
| 211 | Tomatensaft | 0,2 l | € | 3,20 |
| 212 | Bitter Lemon ⁵⁾ | 0,2 l | € | 2,90 |
| 213 | Tonic Water ⁵⁾ | 0,2 l | € | 2,90 |
| 282 | Ginger Ale ⁵⁾ | 0,2 l | € | 2,90 |
| 214 | Jellab (Saft aus Datteln und Rosinen) | 0,3 l | € | 3,20 |
| 215 | Airan (Salzhaltige Buttermilch) | 0,3 l | € | 3,20 |
| | Lemonade/Honest Tea | 0,3 l | € | 4,00 |
| | Redbull | 0,3 l | € | 4,90 |

Bier

| | | | | |
|-----|--------------------------------------|-------|---|------|
| 96 | Almaza – Original libanesisches Bier | 0,3 l | € | 4,90 |
| 216 | Frankenheim Alt | 0,3 l | € | 3,90 |
| 217 | Warsteiner Pilsener | 0,3 l | € | 3,90 |
| 86 | Radler | 0,3 l | € | 3,90 |
| 87 | Alster | 0,3 l | € | 3,90 |
| 90 | Krefelder | 0,3 l | € | 3,90 |
| 97 | König Ludwig Hefeweizen /Alkoholfrei | 0,5 l | € | 5,50 |
| 219 | Warsteiner Alkoholfrei | 0,3 l | € | 3,90 |
| 220 | Malzbier ¹⁾ | 0,3 l | € | 3,50 |

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff 2) Koffeinhaltig 3) konserviert mit Benzoesäure 4) geschwefelt 5) Chininhaltig
6) mit Süßstoff Saccharin und Aspartam, enthält Phenylalamin, Brennwert pro 100 ml: 1 kj (0,3 kcal)

Weinbrand

| | | | | |
|-----|------------------|------|---|------|
| 260 | Fundador | 2 cl | € | 4,50 |
| 261 | Veterano | 2cl | € | 4,50 |
| 262 | 103 Blanco | 2 cl | € | 4,50 |
| 263 | 103 Negra | 2 cl | € | 4,90 |
| 264 | Magno | 2cl | € | 4,50 |
| 265 | Carlos 1 | 2 cl | € | 6,50 |
| 266 | Chantré | 2 cl | € | 5,90 |
| 267 | Hennessy v.s. | 2 cl | € | 9,90 |
| 268 | Cardenal Mendoza | 2 cl | € | 8,90 |
| 269 | Remy Martin | 2 cl | € | 9,90 |

Spirituosen

| | | | | |
|-----|----------------------------|------|---|------|
| 235 | 43er (wahlweise mit Milch) | 2 cl | € | 4,50 |
| 236 | Malteserkreuz Aquavit | 2 cl | € | 4,50 |
| 237 | Aalborg Jubiläums Aquavit | 2 cl | € | 4,50 |
| 238 | Tequila | 2 cl | € | 4,50 |
| 239 | Wodka | 2 cl | € | 3,90 |
| 240 | Fernet Branca | 2 cl | € | 4,50 |
| 241 | Fernet Menta ¹⁾ | 2 cl | € | 4,50 |
| 242 | Underberg | 2 cl | € | 4,50 |
| 243 | Grappa | 2 cl | € | 4,50 |
| 281 | Sambuca | 2 cl | € | 3,90 |
| 244 | Ramazotti | 2 cl | € | 4,50 |
| 198 | Averna | 2 cl | € | 4,50 |
| 286 | Killepitsch | 2 cl | € | 4,90 |
| 250 | Amaretto | 2 cl | € | 4,50 |
| 283 | Baileys | 2 cl | € | 4,50 |
| 284 | Jägermeister | 2 cl | € | 4,50 |

GETRÄNKE

مشروبات

Whisky

| | | | | |
|-----|-------------------------------|------|---|------|
| 255 | Johnnie Walker Red Label | 4 cl | € | 6,90 |
| 256 | Johnnie Walker Black Label | 4 cl | € | 7,50 |
| 257 | Jack Daniels Tennessee Whisky | 4 cl | € | 6,90 |
| 258 | Chivas Regal | 4 cl | € | 8,50 |
| 259 | Jim Beam | 4 cl | € | 7,50 |
| | Glenlivet 12 Single Malt | 4 cl | | 9,50 |

Sekt & Champagner

| | | | | |
|-----|----------------------------------|--------|---|--------|
| 380 | Fürst von Metternich Piccolo | 0,2 l | € | 10,90 |
| 381 | Fürst von Metternich | 0,75 l | € | 34,90 |
| 382 | Cava Codorniu Classico Brut | 0,75 l | € | 39,90 |
| 385 | Moet Chandon Piccolo | 0,2 l | € | 24,,50 |
| 387 | Moet Chandon Brut Sec | 0,75 l | € | 110,00 |
| 388 | Moet Chandon Dom Perignon | 0,75 l | € | 299,00 |
| 389 | Veuve Clicquot Brut Yellow Label | 0,75 l | € | 130,00 |

Kaffee und Tee

| | | | | |
|------|---------------------|------------|---|------|
| 221 | Libanesischer Mokka | | € | 2,90 |
| 222 | Kaffee | | € | 2,90 |
| 223 | Espresso | | € | 2,70 |
| 224 | Cappuccino | | € | 3,50 |
| 92 | Milchkaffee | | € | 3,90 |
| 1226 | Latte Macchiato | | € | 3,90 |
| 225 | Kännchen Tee | pro Person | € | 2,90 |