

## Mazza

*Oft als Vorspeise bezeichnet, sind die Mazza das eigentliche Herz der syrischen Küche. Exotische Gewürze, frische Kräuter und eine breite Variation ausgewählter Zutaten. Lassen Sie sich entführen in die Welt von 1001 Nacht.*

**Homus**, Kichererbsen-Mus mit Olivenöl und Tahina

**Labneh**, Quark mit frischer Minze und Olivenöl

**Tabouleh**, frischer Petersiliensalat mit Bulgur und Zitrone

**Zarte Artischockenherzen** mit Safran

**Muhamara**, Pikante Paprika-Granatapfel-Paste mit Kreuzkümmel und Walnüssen

**Orientalischer Kichererbsensalat** mit Minikartoffeln, Olivenöl und frischer Petersilie

**Brechbohnen** mit Koriander-Tomaten-Soße und 11 orientalischen Kräutern

**Syrischer Kartoffelsalat** mit Tomatenwürfeln und frischer Petersilie

**Gedünsteter Kohlrabi** mit Safran und Koriander

**Couscous** mit Schafskäse und persischen Pistazien

**Datteln mit Walnussfüllung** im Pastirma-Mantel

**Chanklish**, syrischer Bergkäse mit Oliven und sieben Kräutern

**Falafel**, knusprig gebackene Kichererbsenbällchen

**Kibbe**, frisches Lammfleisch und Pinienkerne, gebacken im Bulgur-Teig

**Rote Beete** und Weißkohl mit frischem Thymian und Essig

**Gebackener Blumenkohl** mit Sesam-Jogurt-Soße

**Ofenfrisches Fladenbrot**

7 Sorten € 12,50 p.P.

9 Sorten € 14,50 p.P.



## Hauptgerichte

*Wählen Sie eines unserer leckeren Hauptgerichte, egal ob Fisch, Fleisch, Geflügel oder vegetarisch. Natürlich kombinieren wir Hauptgerichte und Beilagen nach Ihrem Geschmack. Beachten Sie außerdem bitte, dass es sich hier um eine Auswahl an Speisen handelt. Gerne helfen wir Ihnen dabei leckere Gerichte zu finden, die genau Ihren Wünschen entsprechen.*

### Fleisch

Lammrücken mit Granatapfelsoße und Pimentreis	€ 16,00 p.P.
Rosa gebratenes Lammfilet mit Feigen-Anis-Soße, geröstetem Sesam und Thymian-Kartoffeln	€ 17,00 p.P.

### Geflügel

Zarte Maispoulrade mit Thymian-Zitronen-Soße und pikanten Harisa-Kartoffeln	€ 13,00 p.P.
Knusprige Entenbrust mit Aprikosen-Pflaumen-Soße, Zuckerschoten und Pimentreis	€ 14,00 p.P.

### Fisch

Zanderfilet auf sautiertem Spinat mit Safran-Sauce und gelbem Safran-Reis	€ 18,00 p.P.
Doradenfilet mit Korinader-Tomaten-Soße und Paprikastreifen auf Ratatouile-Gemüse mit Basmati-Reis	€ 14,00 p.P.

### Vegetarisch

Auberginen-Reis nach Talmour-Art mit Jogurt-Minz-Soße	€ 12,00 p.P.
Gegrilltes Gemüse, bunt und saisonal mit Tomaten-Soße und Couscous	€ 12,00 p.P.



## Suppen

*Beliebt und gern als erster Gang serviert. In vielen arabischen Ländern wird eine heiße Suppe jedoch oft einige Stunden nach dem eigentlichen Essen gereicht um den Gästen noch einmal neue Kraft zu geben für ein rauschendes Fest bis in die frühen Morgenstunden.*

<b>Arabische Linsensuppe</b> mit Mangold und orientalischen Gewürzen	€ 3,50 p.P.
<b>Syrische Bauernsuppe</b> mit weißen Bohnen und frischem Koriander	€ 4,00 p.P.

## Desserts

*Die süße Versuchung darf als Abschluss eines gelungenen Menüs natürlich auf keiner Feier fehlen. Lassen Sie sich von uns zu einer kleinen Sünde verführen.*

<b>Frischer Obstsalat</b> mit saisonalen Früchten und Granatapfelkernen	€ 3,20 p.P.
<b>Makhluta</b> , Honig-Jogurt-Creme und Walnüssen	€ 2,80 p.P.
<b>Mousse au Chocolat</b> , die süße Sünde aus Frankreich	€ 2,40 p.P.
<b>Baklava</b> , Nussmischung im Blätterteig gebacken und mit Sirup beträufelt	€ 2,40 p.P.
<b>Ataief</b> , gebackene Teigtasche, wahlweise gefüllt mit Walnüssen und Rosenwasser oder Ricotta, Obst der Saison und persischen Pistazien	€ 3,00 p.P.



## Damaskus-Menü

### > Mazza <

**Homus**, Kichererbsen-Mus mit Olivenöl und Tahine

**Tabouleh**, frischer Petersiliensalat mit Bulgur und Zitrone

**Baba Ganoush**, Auberginenmus mit Sesamöl und Limetten

**Falafel**, knusprig gebackene Kichererbsenbällchen

**Gedünsteter Kohlrabi** mit Safran und Koriander

**Gebackener Blumenkohl** mit Sesam-Jogurt-Soße

**Brechbohnen** mit Koriander-Tomaten-Soße mit 11 orientalischen Kräutern

### > Hauptgericht <

**Zarte Maispoulrade** mit Thymian-Zitronen-Soße und pikanten Harisa-Kartoffeln

### > Dessert <

**Die süße Sünde des Orients**, lassen sich von uns überraschen und verzaubern

## Aleppo-Menü

### > Mazza <

**Homus**, Kichererbsen-Mus mit Olivenöl und Tahine

**Tabouleh**, frischer Petersiliensalat mit Bulgur und Zitrone

**Muhamara**, Pikante Paprika-Granatapfel-Paste mit Kreuzkümmel und Walnüssen

**Falafel**, knusprig gebackene Kichererbsenbällchen

**Gebackener Blumenkohl** mit Sesam-Jogurt-Soße

**Labneh**, Quark mit frischer Minze und Olivenöl

### > Hauptgericht <

Rosa gebratenes Lammfilet mit Feigen-Anis-Soße, geröstetem Sesam und Thymian-Kartoffeln

### > Dessert <

**Frischer Obstsalat** mit saisonalen Früchten und Granatapfelkernen



## Teller, Tassen & Co.

Teller, pro Stück	€ 0,30
Suppenteller, pro Stück	€ 0,30
Kaffeesevice, pro Stück	€ 0,35
Messer, Gabel, Löffel, pro Set	€ 0,60
Universalgläser, pro Stück	€ 0,30
Sektgläser, pro Stück	€ 0,30
Biergläser, pro Stück	€ 0,30
Tischdecken, pro Stück	€ 3,70
Buffet-Tischdecke, pro Stück	€ 8,00
Cocktailservietten, pro 100 Stück	€ 4,20
Papierservietten, pro 100 Stück	€ 8,20

## Personal & Co.

Kellner/-in, pro Stunde	€ 20,50
-------------------------	---------

*Gerne kümmern wir uns auch um Moderatoren, Musiker DJs und vieles mehr.  
Sprechen Sie uns einfach darauf an.*

## Getränke

*Libanesishe Weine ergänzen die exotischen Aromen der Küche des Orients perfekt. Darüber hinaus halten wir natürlich alles von Apfelschorle, über Bier bis hin zu Spirituosen für Sie bereit. Sprechen Sie uns einfach an.*

