

ERÖFFNUNGSMENÜ



KALTE MEZZE

*ZU JEDEM DIP EINE HAUSGEMACHTE PITA

DREIERLEI HUMMUS	10.00
HUMMUS KLASSISCH MIT TRADITIONELLER GEWÜRZGURKE	7.00
ROTE BETE HUMMUS	7.00
AVOCADO LIMETTEN HUMMUS	7.00
GERÖSTETE AUBERGINE MIT AMBA UND HAUSGEMACHTEM ZHUG	7.50
BABA GHANOUSH GERÄUCHERTES AUBERGINENPÜREE	8.00
TABLOULEH PPETERSILIENSALAT	7.50
WASSERMELONENSALAT MIT FETA, MINZE UND ZA'ATAR	7.50
LABNEH MIT WALNUSS UND OLIVEN	7.00

FLEISCH MEZZE

*BEI UNS AUS FREILAND HUHN UND BIO RINDERHACK

SAFTIGE HÄHNCHENFLÜGEL IN KORIANDER ZITRONEN SAUCE	10.50
CRUNCHY HÄHNCHENHAPPEN MIT TRÜFFEL MAYONNAISE	11.50
KIBBEH BIO RINDER HACK IN BULGUR	8.00
BIO KÖFTE BÄLLCHEN AUF TRADITIONELLEM HUMMUS MIT PINIENKERNEN	10.00

VORSPEISENPLATTE FÜR 2

12.00

DATTEL-KARDAMOM-DIP
MASABACHA HUMMUS MIT KICHERERBSEN
ISRAELISCHER SALAT GEHACKTER SALAT
MUHAMMARA PAPRIKA-WALNUSS-PÜREE
PIKANTES COUSCOUS MIT HARISSA
SCHNEIDEBOHNEN IN TOMATENSALSA

WARME MEZZE

FALAFEL MIT TAHINA UND GRÜNEM ZHUG	7.50
ZIGARREN FILOTTEIG GEFÜLLT MIT FETA / PETERSILIE	7.00
FLAMMKUCHEN ORIENTAL MIT ZIEGENKÄSE, DATTEL, WALNUSS UND HONIG	8.50
OKRA TEMPURA MIT FERMENTIERTER WÜRZSAUCE	7.50
VEGANE KIBBEH AUS BULGUR MIT BUNTEM GEMÜSE	6.50
OFENGERÖSTETER BLUMENKOHL MIT TAHINA UND NUSS	8.00
HAUSGEMACHTE CHIPS MIT OREGANO UND HARISSA-MAYONNAISE	7.50
TRADITIONELLES SHAKSHUKA MIT VERSUNKENEM BIO-EI ODER AVOCADO	9.50

FISCH MEZZE

RIESENGARNELEN IN LEVANTINISCHER TOMATEN PAPRIKA SALSZA	12.00
WARM GEBRATENES DORADENFILET AUF WÜRZIGER STEINPILZ KARTOFFEL SOSSE	11.00
JEDE WEITERE PITA	1.50
ZHUG (KORIANDER-PESTO)	1.50
HARISSA (CHILLIPASTE)	1.50

DESSERTPLATTE FÜR 2

18.00 / EINZELN 6.00

GRANATAPFEL-EIS · DATTELN MIT PISTAZIE · MALABI · HAUSGEMACHTES BAKLAVA