





شوربات Soups Suppen

- | | | |
|-------------------------------------|--|--------|
| شوربة خضار
Fresh vegetables soup | 1. Schaurabet Khudra ^B
Frische Gemüsesuppe | 7,90 € |
| شوربة عدس
Lentil soup | 2. Schaurabet Adas 
Linsen-Cremsuppe | 7,90 € |

السلطات Salads Salate


- | | | |
|--|---|--------|
| تبولة
Parsley, crushed wheat (Burgul), fresh peppermint, onions, tomatoes, lemon juice and olive oil | 4. Tabbuli ^G 
Petersilie, grob gemahlener Weizenschrot (Burgul), Pfefferminze, Zwiebel, Tomate, Zitronensaft und Olivenöl | 9,90 € |
| سلطة لبنانية
Lebanese salad with tomatoes, sweet pepper, cucumbers, peppermint, lemon juice and olive oil | 5. Salata Libnanieh 
Libanesischer Salat aus Romanasalatblättern, Tomaten, Paprika, Gurken, Pfefferminze, Zitronensaft und Olivenöl | 9,90 € |
| فتوش
Lebanese salad with radish, Sumac, toasted Lebanese bread and Pomegranate-Balsamico | 6. Fattousch ^G 
Libanesischer Salat mit Radieschen, Sumac, gerösteten Brotstückchen und Granatapfel-Balsamico | 9,90 € |
| خيار باللبن
Cucumber salad with yogurt and peppermint | 7. Khiyar Bil-Laban ^L
Gurkensalat mit Joghurt und Pfefferminze | 8,90 € |


المقبلات الباردة Cold starters Kalte Vorspeisen

Served with lebanese flad bread ^G

Serviert mit libanesischen Fladenbrot ^G

- | | | |
|--|--|---------|
| <p style="text-align: center;">حمص</p> <p>chickpea cream with sesame sauce, lemon juice and olive oil</p> | <p>10. Hommus </p> <p>Kichererbsenmus mit Sesamöl (Tahina), Zitronensaft und Olivenöl</p> | 9,90 € |
| <p style="text-align: center;">حمص بيروت</p> <p>Chickpea cream with parsley, garlic, sesame sauce and lemon juice</p> | <p>11. Hommus Beirut ^E</p> <p>Kichererbsebmus mit Petersilie, Knoblauch, Sesamcreme (Tahina) und Zitronensaft</p> | 9,90 € |
| <p style="text-align: center;">فتة حمص</p> <p>chickpea with toasted lebanese bread, yoguht, garlic and Pine nuts</p> | <p>12. Fattet Hommus ^{E,G,S}</p> <p>Kichererbsen auf gerösteten Fladenbrot, Joguht, Knoblauch und Pinienkerne</p> | 11,90 € |
| <p style="text-align: center;">حمص بالصنوبر</p> <p>Pine nuts, roasted in butter, with chickpea purée</p> | <p>13. Hommus Bissnuber ^{B,S}</p> <p>In Butter geröstete Pinienkerne auf Kichererbsenmus</p> | 12,90 € |
| <p style="text-align: center;">حمص باللحمة</p> <p>Fried lamb meat filets with Pine nuts on chickpea purée</p> | <p>14. Hommus Bil-Lahmeh ^S</p> <p>Gebratene Lammfiletstückchen und geröstete Pinienkerne auf Kichererbsenmus</p> | 13,90 € |
| <p style="text-align: center;">متبل باذنجان</p> <p>Eggplant purée, prepared with sesame oil (Tahina), garlic, lemon juice and olive oil</p> | <p>15. Mutabbal Batinjan ^{E, L}</p> <p>Schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen, Sesamöl (Tahina), Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl</p> | 9,90 € |
| <p style="text-align: center;">بابا غنوج</p> <p>Grilled Eggplant with garlic paprika, pomegranates, lemon juice and olive oil</p> | <p>16. Baba Ghanoush </p> <p>Gegrillte Auberginen mit Knoblauch Paprika, Granatapfelkerne, Zitronensaft und Olivenöl</p> | 9,90 € |


مسقعة 17. **Musaka'a**  9,90 €
 Fried eggplant dices, chickpeas and onions, prepared with tomato sauce
 Frittierte Auberginenwürfel mit Kichererbsen und Zwiebeln in Tomatensauce

لوبية بالزيت 18. **Lubieh Bizzeit**  9,90 €
 Green beans, cooked in tomato sauce, onions, garlic and coriander
 Grüne Bohnen, in Tomatensauce gekocht mit Knoblauch, Zwiebeln und Koriander


لبنة 19. **Labneh** ^L 9,90 €
 Homemade cream cheese with colorful spice stamps
 Hausgemachter Rahmquark mit Olivenöl und bunten Gewürzstempeln

لبنة بالتوم 20. **Labneh Bittum** ^{L, E} 9,90 €
 Homemade cream cheese with garlic and colorful spice stamps
 Hausgemachter Rahmquark mit Knoblauch Pfefferminze und Olivenöl

محمرة 21. **Mhammara** ^G  9,90 €
 Spicy nut puree
 Nusspüree, leicht scharf gewürzt

ورق عنب 22. **Warak Inab**  9,90 €
 Vine leaves filled with rice, tomatoes, onions, parsley and fresh peppermint, seasoned with lemon juice, olive oil and Lebanese spices
 Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie und Pfefferminze in Zitronensaft, Olivenöl und libanesischen Gewürzen

شنكليش 23. **Schänklisch** ^L 9,90 €
 Ewe's milk cheese combination of oregano onions, tomatoes, Parsley and olive oil
 Schafskäse mit einer Kombination aus Oregano, Zwiebeln, Tomaten, Petersilie und Olivenöl

كبيس مشكل 24. **Kabis Mschakkal**  8,90 €
 Mixed pickels with beets, cocumber and eggplant
 Mixed Pickels aus eingelegten Rüben, Gurken und Auberginen

المقبلات الساخنة Warm Starters Warme Vorspeisen

- | | | | |
|---|-----|---|--------|
| <p style="text-align: center;">باذنجان مقلي</p> <p>Baked eggplant slices</p> | 25. | <p>Batinjan Ma'Li </p> <p>Gebratene Auberginenscheiben</p> | 9,90 € |
| <p style="text-align: center;">بطاطا حارة</p> <p>Fried potato cubes
mixed with coriander,
garlic. Lightly spiced</p> | 26. | <p>Batata Harra </p> <p>Gebratene Kartoffelwürfel
mit Koriander, Knoblauch
leicht scharf gewürzt</p> | 9,90 € |
| <p style="text-align: center;">فلافل</p> <p>Vegetarian balls, composed of
crushed beans, crushed chickpeas,
leek, garlic, parsley, coriander, fresh
peppermint and more than fifteen
spices, served with sesame sauce</p> | 27. | <p>Falafel ^S </p> <p>Vegetarische Frikadelle, bestehend aus
Bohnenschrot, Kichererbsenschrot,
Lauch, knoblauch, Petersilie, Koriander,
Pfefferminze und mehr als fünfzehn
Gewürzen, serviert mit Sesamcreme</p> | 9,90 € |
| <p style="text-align: center;">فول مدمس</p> <p>Brown beans, cooked
with garlic, lemon juice,
parsley and olive oil</p> | 28. | <p>Foul Medammas </p> <p>Gekochte braune Bohnen
mit Knoblauch, Zitronensaft,
Petersilie und Olivenöl</p> | 9,90 € |
| <p style="text-align: center;">سمبوسك بالجبنة</p> <p>Small pastries, filled with
cheese and Lebanese spices</p> | 29. | <p>Sambusik Bijjibneh ^{G, L, E}</p> <p>Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse
und libanesischen Gewürzen</p> | 9,90 € |
| <p style="text-align: center;">سمبوسك باللحمة</p> <p>Small pastries, filled with
meat, onions, pine nuts
and Lebanese spices</p> | 30. | <p>Sambusik Billahmeh ^{G, L, E}</p> <p>Teigtaschen gefüllt mit Fleisch,
Zwiebeln, Pinienkernen und
libanesischen Gewürzen</p> | 9,90 € |
| <p style="text-align: center;">فطائر بالسبانخ</p> <p>Small pastries, filled with
spinach, onions, lemon juice
and Lebanese spices</p> | 31. | <p>Fatayer Bissabanikh ^{G, L, E}</p> <p>Teigtaschen gefüllt mit Spinat,
Zwiebeln, Zitronensaft und
libanesischen Gewürzen</p> | 9,90 € |

<p>كبة مقلية</p> <p>Finely ground meat, prepared with cracked wheat, onions, pine nuts and Lebanese spices</p>	<p>32. Kibbeh Mäkliëh ^G</p> <p>Feines Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Pinienkernen und libanesischen Gewürzen in einem Mantel aus Weizenschrot</p>	<p>12,90 €</p>
<p>مدررة</p> <p>Spicily cooked rice with lentils and onions</p>	<p>33. Mudardara </p> <p>Pikant gekochter Reis mit Linsen und Zwiebeln</p>	<p>9,90 €</p>
<p>جوانح</p> <p>Grilled or fried chicken wings, with garlic and lemon juice</p>	<p>34. Jawanih ^{L, F, E}</p> <p>Gegrillte oder gebratene Hühnerflügel mit Knoblauch und Zitrone</p>	<p>11,90 €</p>
<p>قصبة دجاج</p> <p>Fried chicken liver with onion, lemon juice and Pomegranate-Balsamico</p>	<p>35. Asabet Dajaj</p> <p>Gebratene Hühnerleber mit Zwiebel, Zitronensaft und Granatapfel-Balsamico</p>	<p>11,90 €</p>
<p>سجق</p> <p>Homemade Lamb sausage, fried with garlic, tomatoes and peppers and slightly hot spices</p>	<p>36. Sujuk</p> <p>Hausgemachte Lammwurst, gebraten mit Knoblauch, Tomaten und Paprikastücken und leicht scharfen Gewürzen</p>	<p>12,90 €</p>
<p>مقانع</p> <p>Homemade Lamb sausage with a special spice blend and pine nuts</p>	<p>37. Mekanik</p> <p>Hausgemachte Lammwürstchen mit einer speziellen Gewürzmischung und Pinienkernen</p>	<p>12,90 €</p>
<p>كلاچ</p> <p>Halloumi cheese, seasoned and grilled in round flat loaf</p>	<p>38. Kallaj ^G</p> <p>Halloumi Käse, gewürzt und im Fladenbrot gegrillt</p>	<p>12,90 €</p>
<p>عرايس</p> <p>Minced Lamb meat with parsley, onions and Lebanese spices, grilled in round flat loaf</p>	<p>39. Arayes ^G</p> <p>Gewürztes Lammhackfleisch mit Petersilie, Zwiebeln im Fladenbrot gegrillt</p>	<p>13,90 €</p>

صحن رئيسي نباتي

Vegetarian Main dishes

served with Lebanese rice* B,G

Vegetarische Hauptspeisen

Serviert mit libanesischem Reis * B,G

- | | | |
|---|--|---------|
| مقالي | 40. Makali  | 21,90 € |
| Fried vegetables: eggplant, zucchini, potatoes, bell peppers and carrots | Gebackenes Gemüsesortiment aus Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Paprika und Möhren | |
| خضار مشوي | 41. Khudar Mischwi  | 23,90 € |
| Grilled vegetable assortment of zucchini, eggplant, potatoes and bell peppers, served with a garlic-lemon sauce | Gegrilltes Gemüsesortiment aus Zucchini, Auberginen, Kartoffeln und Paprika, serviert mit einer Knoblauch-Zitronensoße | |
| فاصولية نباتي | 42. Fasulieh Nabati  | 21,90 € |
| White beans, cooked in tomato sauce, onions, garlic and coriander | Dicke weiße Bohnen, in Tomatensauce gekocht mit Knoblauch, Zwiebeln und Koriander | |
| لوبية نباتي | 43. Lubieh Nabati  | 21,90 € |
| Green beans, cooked in tomato sauce, onions, garlic and coriander | Grüne Bohnen, in Tomatensauce gekocht mit Zwiebeln, Knoblauch und Koriander | |
| بامية نباتي | 44. Bamieh Nabati  | 21,90 € |
| Okra, cooked in tomato sauce, garlic, onions, and coriander | Okraschoten, in Tomatensauce gekocht mit Knoblauch, Zwiebeln, und Koriander | |

طواجن

From the Ofen

served with Lebanese rice ^{B,G}

Aus dem Backofen

Serviert mit libanesischem Reis ^{B,G}

- 45. Yakhni**  **يخني** 22,90 €
vegetable assortment of zucchini, eggplant, potatoes, bell peppers, carrots, onions, garlic and coriander cooked in Tomato sauce
Gemüsesortiment gebacken in Tomatensauce aus Zucchini, Auberginen, Kartoffeln, Paprika, Karotten, Zwiebel, Knoblauch und Koriander
- 46. Fasulieh Bil Lahme** 25,90 €
طاچن فاصولية باللحم
White beans with veal, cooked in tomato sauce, onions, garlic and coriander
Dicke weiße Bohnen und Kalbfleisch, gebacken in Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebel und Koriander
- 47. Lubieh Bil Lahme** 25,90 €
طاچن لوبية باللحم
Green beans with veal, cooked in tomato sauce with onions, garlic and coriander
Grüne Bohnen und Kalbfleisch, gebacken in Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander
- 48. Bamih Bil Lahme** 25,90 €
طاچن بامية باللحم
Okra with veal, cooked in tomato sauce with onions, garlic and coriander
Okraschoten und Kalbfleisch, gebacken in Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander
- 49. Kraydis (Tajine)** 32,90 €
طاچن جمبري
King prawns in Ofen, prepared with garlic, onions, tomatoes zucchini, carrots, coriander and lemon juice
Riesengarnelen im Backofen mit Knoblauch, Zwiebel, Tomaten, Zucchini, Karotten, Koriander und Zitronensaft

المشويات

Barbecue Specialties

served with Lebanese rice ^{B,G}
and extraordinary garlic cream ^E

Grillspezialitäten

Serviert mit libanesischem Reis ^{B,G}
und außergewöhnlichen Knoblauchcreme ^E

- | | | |
|---|--|---------|
| كفتة غنم مشوية | 51. Kافت Ghanam Mischwief | 23,90 € |
| Ground lamb on a skewer
parsley, onions and
Lebanese spices | Gegrilltes feines Lammhackfleisch
am Spieß mit Petersilie, Zwiebeln
und libanesischen Gewürzen | |
| شيش طاووق | 52. Schisch Taouk ^{L,F} | 24,90 € |
| Chicken breast filets on
a skewer, marinated with oil,
garlic and Lebanese spices | Hühnerbrustfilet am Spieß,
mariniert mit Knoblauch, Olivenöl
und libanesischen Gewürzen | |
| لحم غنم مشوي | 53. Lahm Mischwi | 25,90 € |
| Lamb shish kebab with
Lebanese spices | Lammfilet am Spieß mit
libanesischen Gewürzen | |
| مشاوي مشكلة | 54. Maschawi Mschakkaleh ^{L,F} | 27,90 € |
| Mix grill: lamb meat,
ground lamb and
chicken breast filet | Mixgrill aus Lammfleisch,
Hühnerbrustfilet und feinem
Lammhackfleisch | |
| رياش غنم | 55. Riasch Ghanem | 27,90 € |
| Tender, marinated lamb chops | Zarte marinierte Lammkoteletts | |
| فروج مشوي | 56 Farrouj Mischwi ^{L,F} | 23,90 € |
| Tender chicken with garlic
and Lebanese spices | Zartes Hähnchen, mariniert mit Knoblauch,
Olivenöl und libanesischen Gewürzen | |

الأسماك

Fish Fisch

served with Lebanese rice ^{B,G}

Serviert mit libanesischem Reis ^{B,G}

- | | | |
|---|---|---------|
| سمكة حارة | 60. Samkeh Harra | 24,90 € |
| Pike-Perch filet in a spicy sauce with pine nuts served with rice | Zanderfilet in einer würzigen Tomatensauce mit Pinienkernen, serviert mit Reis | |
| سمكة دنيس مشويه | 61. Dorade Royal | 27,90 € |
| Grilled seabram served with two different sauces and fried libanese bread | Gegrillte Dorade Royal, serviert mit zwei verschiedenen Soßen und geröstetem libanesischem Brot | |
| سمكة ذئب البحر مشوية | 62. Loup de mer | 28,90 € |
| Grilled Sea bass served with two different sauces and grilled libanese bread | Gegrillte Wolfasbarsch serviert mit zwei verschiedenen Soßen und geröstetem libanesischem Brot | |
| قريدس (جمبري) | 63. Kraydis | 32,90 € |
| King prawns in a special marinade, grilled or fried, served with a special homemade cocktail sauce and libanese bread | Riesengarnelen in einer speziellen Marinade, gegrillt oder gebraten, serviert mit einer hausgemachten Cocktailsauce und geröstetem libanesischem Brot | |

إقتراح الشيف

- | | | |
|---|--|---------|
| Creation of the house | 100 Kreation des Hauses (für 2 Personen) | 99,90 € |
| a trip in the libanese cuisine
Selection of different starters,
main dishes and dessert | Eine Reise in die libanesische Küche:
Sieben verschiedene Vorspeisen,
gefolgt mit Hauptspeisen und Dessert | |

أطباق عالمية International Dishes Internationale Gerichte

برجر لحم

	Lambburger 69. Lammburger^G	18,90 €
grilled Ground lamb and beef with salad, tomato, pickled cucumbers and cheese served with french fries	Gegrilltes feines Lammhackfleisch und Rindfleisch mit Salat, Tomaten, eingelegte Gurken und Käse serviert mit Pommes frites	

إسكالوب دجاج

	Escalope Chicken 70. Hühnerschnitzel^{L,F,G,ER}	
served with french fries	serviert mit Pommes frites	21,90 €

صدر دجاج

	Chicken Breast Filet 71. Hähnchenbrustfilet	23,90 €
with a creamy mushroom sauce served with rice	mit Champignons, Sahnesauce ^L , serviert mit Reis ^{B,G}	

سمك السلمون

	Salmon Filet 72. Lachsfilet	25,90 €
with white creamy sauce and dill, served with fried potatoes	mit cremiger Weiße Sauce ^L , serviert mit Kartoffelwürfel	

ستيك بقر

	Rump steak 73. Rumpsteak	
Grilled, with herb butter, served with fries	Gegrillt, mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes	27,90 €

لحم فيلية بقر

	Beef steak (filet) 74. Rinderfilet	
Grilled, served with herb butter, fried grated potato and salad	Gegrillt, mit Kräuterbutter, Serviert mit Kartoffelwürfel	32,90 €

الملحقات Side Dishes Beilagen

رز بالشعيرية

lebanese rice 75. Libanesischer Reis ^{L,G}	7,90 €
Basmati rice with roasted vermicelli and almonds	Basmatireis mit gerösteten Fadennudeln und Mandeln

بطاطا مقلية

Fresh French fries 76. Pommes frites	7,90 €
---	--------

طراطور

Portion of sesame sauce 77. Portion Sesamesauce ^E	2,90 €
---	--------

ثوم

Portion of garlic cream 78. Portion Knoblauchcreme ^E	3,90 €
--	--------

خبز

Portion of bread 79. Portion Brot ^G	1,90 €
---	--------

الحلويات Desserts Nachspeisen

- | | | | |
|---|------------|---|---------|
| | 80. | Booza Eis ^L | 6,90 € |
| <p style="text-align: center;">بوظة</p> <p>Two balls of vanilia ice cream with cotton candy and ground pistachio</p> | | <p>Zwei Kugel Vanilia Eis mit Zuckerwatte dikoriert mit gehackten Pistazien</p> | |
| | 81. | Muhallabieh ^L | 7,90 € |
| <p style="text-align: center;">مهلبية</p> <p>White, Lebanese rose water pudding, decorated with ground pistachio, almonds, raisins and pine nuts</p> | | <p>Weißer libanesischer Pudding mit feinem Aroma von Blütenwasser, dekoriert mit gehackten Pistazien und Mandeln</p> | |
| | 82. | Ruz Bil-Halib ^L | 7,90 € |
| <p style="text-align: center;">رز بالحليب</p> <p>Lebanese rice pudding</p> | | <p>Milchreis nach libanesicher Art</p> | |
| | 83. | Baklawa ^{G, B} | 8,90 € |
| <p style="text-align: center;">بقلاوة</p> <p>Selection of different oriental pastries</p> | | <p>Gemischte orientalische Gebäckstücke</p> | |
| | 84. | Katayef bil Qaschta ^{G, L} | 8,90 € |
| <p style="text-align: center;">قطايف بالقشطة</p> <p>Baked "Sweet pocket" filled with white milk pudding</p> | | <p>Gebackene süße Taschen, gefüllt mit weißem Milchpudding</p> | |
| | 85. | Katayef bil Mekasarrat ^{G, L} | 8,90 € |
| <p style="text-align: center;">قطايف بالمكسرات</p> <p>Baked "Sweet pocket" filled with a mix of nuts</p> | | <p>Gebackene süße Taschen, gefüllt mit Nussmischung</p> | |
| | 86. | Salatet Fawakih | 9,90 € |
| <p style="text-align: center;">سلطة فواكه</p> <p>House style fruit salad</p> | | <p>obstsalat nach art des Hauses</p> | |
| | 87. | Muhallabieh Dubai Art ^{L, G} | 11,90 € |
| <p style="text-align: center;">مهلبية دبي</p> <p>White, Lebanese pudding with angel's hair (Kadayif), pistachio cream and chocolate decorated with ground pistachio</p> | | <p>Weißer libanesischer Pudding mit Engelhaar (Kadayif), Pistazincreme und Schokolade dekoriert mit gehackten Pistazien</p> | |