

Suppen & Salate

Soups & Salads

Suppe / Soup

- 30 **Chorba Adas** 7,5 €
Pürierte Linsensuppe mit Petersilie und Zitrone
Lentil soup with parsley and lemon (H)
- 31 **Chorba Khoudra** 7,5 €
Klare Gemüsesuppe mit Gemüseeinlage
Clear soup with vegetables

Salate / Salads

- 10 **Tabbouleh** 8,5 €
Fein gehackter Petersiliensalat mit Bulgur, Tomaten, Minze, Frühlingszwiebeln und Zitrone
Traditional salad made from leaf-parsley, bulgur, tomatoes, mint, spring onions and lemon (A)
- 11 **Fattousch** 8,5 €
Salat mit geröstetem libanesischem Fladenbrot
Salad with fried Lebanese bread and pomegranate sauce (A)
- 12 **Salata Lubnanieh** 8,5 €
Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Radieschen, Minze und Zitrone
Mixed salad with cucumbers, tomatoes, radish, mint and lemon
- 13 **Rucola-Salat** 12,5 €
Mit Tomaten und Zwiebeln
Arugula salad with tomatoes and onion slices
- 15 **Khlar bil Laban** 8,5 €
Hausgemachter Joghurt mit Gurke, Minze und Knoblauch
Yoghurt with cucumbers, mint and garlic (G)
- 16 **Jat Khoudra** 22,5 €
Frische Gemüse-Salat-Rohkostplatte
Fresh vegetable and salad platter

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch o. Laktose,
H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, P: Lupinen, O: Sulfite, R: Weichtiere
Für weitere Informationen fragen Sie bitte nach unserer Allergienkarte

Kalte Vorspeisen

Kalte Vorspeisen / Cold starters

40	Mutabbal Auberginenmousse mit Sesamcreme, Zitrone und Olivenöl Eggplant puree with sesame paste, lemon and olive oil (N)	8,5 €	44	Labneh bil Thoum Hausgemachter Joghurt mit Knoblauch, Olivenöl und Minze Homemade strained yoghurt with garlic, olive oil and mint	8,5 €
41	Hummus Pürierte Kichererbsen mit Sesamcreme, Zitrone und Olivenöl Mashed chickpeas with sesame paste, lemon and olive oil (H,N)	8,5 €	48	Moussaka Batinjan Auberginen Ratatouille mit Kichererbsen, Tomaten und Zwiebeln Eggplants with chickpeas, tomatoes and onions	10,5 €
42	Hummus Beiruti Pürierte Kichererbsen garniert mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Mandelsplitter Mashed chickpeas with sesame paste, olive oil, garlic, parsley and almond slivers (H,N)	10,5 €	49	Batata Harra Gebratene Kartoffelwürfel mit Zitrone, Koriander und Chillies Spiced potatoes with lemon, cilantro and chillies	10,5 €
43	Warak Inab Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten, Petersilie und Zwiebeln Vine leaves filled with rice, tomatoes, parsley and onions	10,5 €	50	Kibbe Naye Frisches Lammtatar mit Bulgur Fresh lamb tartar with bulgur	16,5 €
			52	Batrach Orientalisch gepresste Fischrogen garniert mit Knoblauchscheiben und Olivenöl Oriental pressed caviar with garlic slices and olive oil	35 €

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch o. Laktose,
H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, P: Lupinen, O: Sulfite, R: Weichtiere
Für weitere Infos fragen Sie bitte auch nach unserer Allergienkarte

Warme Vorspeisen

Warm Starters

Warme Vorspeisen / Warm starters

- | | | | | | |
|----|--|--------|----|---|--------|
| 70 | Rakakat bil Jibneh
Teigröllchen mit Schafskäse
Fried pastry rolls, filled with feta cheese (A,G) | 8,5 € | 78 | Kibbeh Akras Maklieh
Rinderhackfleischfülle mit sieben verschiedenen libanesischen Gewürzen im Bulgur-Mantel
Minced beef stuffed with seven different Lebanese spices in a bulgur wheat coat (A,H) | 10,5 € |
| 71 | Arajes
Fladenbrot gegrillt auf der Holzkohle, gefüllt mit Hackfleisch, Tomaten und Zwiebeln
Lebanese bread filled with minced meat, tomatoes and onions (A) | 14,5 € | 80 | Sambousek bil Lahme
Teigtaschen mit Hackfleisch gefüllt
Fried meat dumplings (A) | 8,5 € |
| 72 | Killeg
Fladenbrot gegrillt auf der Holzkohle, gefüllt mit Halloumi Käse, Thymian und Minze
Lebanese bread filled with halloumi-cheese, thyme and mint (A,G) | 14,5 € | 81 | Foul Moudames
Gekochte Bohnen mit Kichererbsen, Zitrone, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl
Cooked Beans with chickpeas, lemon, garlic, parsley and olive oil (H) | 10,5 € |
| 73 | Hummus bil Lahme
Pürierte Kichererbsen garniert mit Lammwürfeln und Mandelsplittern
Mashed chickpeas with lamb and almond slivers (A,H,N) | 16,5 € | | | |
| 76 | Falafel
Bulgur, Bohnenschrot, Kichererbsenschrot, Petersilie, Zwiebeln und Minze
Fried chickpeas-balls with seven spices and sesame sauce (A,H,N) | 9,5 € | | | |

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch o. Laktose,
H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, P: Lupinen, O: Sulfite, R: Weichtiere
Für weitere Informationen fragen Sie bitte nach unserer Allergienkarte

Mezze Auswahl für Sie

Mezze selected by our Chef

Für Sie zusammengestellt / Combined for you

920	Vorspeisenteller für 1 Person (Auf Wunsch vegetarisch) Mixed Lebanese Appetizer for 1 person (vegetarian option available) (A,G,N)	12,5 €
921	Vorspeisenteller für 2 Personen (Auf Wunsch vegetarisch) Mixed Lebanese Appetizer for 2 person (vegetarian option available) (A,G,H,N)	25 €
447	Mezze Cedar Lounge Classic (Auf Wunsch vegetarisch) Variation aus 10 kalten und warmen Vorspeisen und einer Jat Khoudra Gemüse-Rohkostplatte Variation of 10 different Lebanese starter with Jat Khoudra (vegetarian option available) (A,G,H,N)	105 €

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch o. Laktose,
H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, P: Lupinen, O: Sulfite, R: Weichtiere
Für weitere Informationen fragen Sie bitte nach unserer Allergienkarte

Spezialitäten vom Grill

Our dishes from the grill

Vom Grill / Grilled

120 Kafta Mischwi	24,5 €	132 Mischwi Mschakkal Spéciale <i>am Spieß serviert / served on a skewer</i>	36,5 €
3 Hackfleischspieße (Lamm/Rind) mit Petersilie und Zwiebeln 3 minced meat skewers (lamb/beef) with parsley and onions		Gemischter Grillteller mit Hackfleisch (Lamm/Rind), Hähnchenbrustfilet, Lamm und Lammkotelett Mixed grill plate with minced meat, chicken, lamb and lamb chops	
127 Kafta Mischwi Gourmet <i>pikant/spicy</i>	32,5 €	126 Farrouge Mischwi <i>ca.500g</i>	28,5 €
3 Hackfleischspieße (Gemischt: Lamm/Rind) pikant serviert mit Pinienkernen 3 spicy minced meat skewers (lamb/beef) with pine nuts		Stubenküken mit einer leichten Knoblauchcreme Spring chicken served with garlic cream	
121 Laham Ghanam	28,5 €	128 Farrouge Mischwi Mousaha	32,5 €
2 Lammspieße mariniert mit libanesischen Gewürzen, Petersilie und Zwiebeln 2 lamb skewers with Lebanese spices, parsley and onions		Stubenküken ohne Knochen mit einer leichten Knoblauchcreme Boneless spring chicken served with garlic cream	
122 Tawouk Mischwi	24,5 €	129 Firri Mischwi	32,5 €
2 Hähnchenbrustfiletspieße mit Knoblauch, Petersilie und Zitrone 2 chicken skewers with lemons, parsley and onions		Zwei marinierte Wachteln mit einer leichten Knoblauchcreme Two marinated quail served with garlic cream	
123 Kastaleta Mischwi	32,5 €	653 Rinderfilet vom Grill <i>ca.250g</i>	42,5 €
Zart marinierte Lammkoteletts mit Petersilie und Zwiebeln Lamb chops with parsley and onions		An Pfeffersauce Grilled beef filet with pepper sauce	
124 Mischwi Mschakkal	24,5 €		
Gemischter Grillteller mit Hackfleisch (Lamm/Rind), Hähnchenbrustfilet und Lamm Mixed grill plate with minced meat, chicken and lamb			

Alle Grillgerichte werden mit Reis serviert. All main dishes are served with rice.

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch o. Laktose,
H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, P: Lupinen, O: Sulfite, R: Weichtiere
Für weitere Informationen fragen Sie bitte nach unserer Allergienkarte

Spezialitäten & Nationalgerichte

Spezialitäten & Nationalgerichte / National dishes

809	Kibbeh bi Laban Rindhackfleischfülle mit libanesischen Gewürzen im Bulgur-Mantel in Joghurtsauce und Basmati-Reis serviert Minced beef with Lebanese spices in a bulgur wheat coat, served in yogurt sauce and basmati rice (A,G,H)	24,5 €	814	Molokhiyeh mit Huhn Muskraut Blätter mit Hühnchen, Koriander, Knoblauch und Zwiebeln Serviert mit Basmati-Reis Dry Mallow cooked with chicken, coriander, garlic and onions Served with basmati rice	24,5 €
813	Okraschoten – Bamia mit Rindfleisch Rindfleisch mit Tomaten und Okraschoten geschmort Serviert mit Basmati-Reis Beef with tomatoes and okra stewed Served with basmati rice	24,5 €	818	Kharouf Mahshi fi Riz, Lammhaxe Lammhaxe aus dem Ofen serviert auf libanesischen-Reis mit Rinderhack Roasted lamb served with Lebanese basmati rice (A,G,H)	28,5 €
810	Biryani mit Huhn Gewürzter persischer Safranreis mit Hühnchen Seasoned Persian saffron rice with chicken (H)	24,5 €	827	Wiener Schnitzel vom Huhn ca.340g An Pommes und Coeslow Salat Pan fried chicken veal with coleslaw and french fries	28,5 €
820	Biryani mit Riesengarnelen Gewürzter persischer Safranreis mit Riesengarnelen Seasoned Persian saffron rice with king prawns (H)	32,5 €			

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch o. Laktose,
H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, P: Lupinen, O: Sulfite, R: Weichtiere
Für weitere Informationen fragen Sie bitte nach unserer Allergienkarte

Spezialitäten & Nationalgerichte

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 845 | Bamia
Okraschoten mit Tomaten, Beilage Basmatireis
Okra with tomatoes stewed, served with basmati rice | 24,50 € |
| 846 | Moussaka
Auberginen Ratatouille mit Kircherbsen, Tomaten und Zwiebeln, Beilage libanesischer Basmatireis
Eggplants with chickpeas, tomatos, onions and basmati rice (A,G,H) | 24,50 € |
| 847 | Biryani
Gewürzter persischer Safranreis mit Biryansauce
Seasoned Persian saffron rice with Biryansauce | 24,50 € |
| 848 | Laban Bil Choudra
Joghurt mit Gemüse und libanesischem Reis (A, G, H, N)
Yoghurt with vegetables and Lebanese Rice | 24,50 € |

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch o. Laktose,
H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, P: Lupinen, O: Sulfite, R: Weichtiere
Für weitere Informationen fragen Sie bitte nach unserer Allergienkarte

Fisch & Meeresfrüchte

Fish & Seafood

Fisch & Meeresfrüchte / Fish and seafood

153	Samak Fischfilet gebraten Fresh fish filet (D)	26,5 €	154	Kraydis Mischwi 4 Stück / 4 pieces Marinierte Riesengarnelen vom Holzkohlegrill, dazu servieren wir Sauce Provençale Kingprawns grilled on a charcoal grill with sauce provençal (B)	28,5 €
157	Dorade Royal Fresh gilthead seabream (D)	ab 28,5 €	694	Kraydis Mischwi [Größe 2/4] 1 Stück / 1 piece Marinierte Gambas - Wildfang - mit Kopf vom Holzkohlegrill, dazu servieren wir Sauce Provençale Head-on kingprawns - wild caught – grilled on a charcoal grill with sauce provençal [Size 2/4] (B)	36 €
156	Loup de Mer Frischer Seewolf, gegrillt auf der Holzkohle Fresh sea bass, prepared on the charcoal grill (D)	ab 28,5 €			

Alle Fischgerichte werden mit Reis oder Salat serviert.
All fish dishes are served with rice or salad.

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch o. Laktose,
H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, P: Lupinen, O: Sulfite, R: Weichtiere
Für weitere Informationen fragen Sie bitte nach unserer Allergienkarte

Chawarma & Sandwiches

Shawarma & Sandwiches

Chawarma – Fleischspezialitäten vom Drehgrill

- | | | |
|-----|--|--------|
| 130 | Chawarma Huhn
Hähnchen Chawarma vom Drehspieß serviert mit Knoblauch und Beilage
Marinated chicken grilled on a rotary spit with garlic and garnish (A,C,H,N) | 24,5 € |
|-----|--|--------|

Beilagen / Side dishes

- | | | |
|-----|--|-------|
| 900 | Basmati-Reis mit gerösteten Fadennudeln
Basmati rice with toasted vermicelli (A) | 5,5 € |
| 901 | Basmati-Reis / Basmati rice | 5,5 € |
| 902 | Pommes frites / French fries | 5,5 € |
| 903 | Sesamsauce / Sesame sauce (N) | 3,5 € |
| 904 | Knoblauchcreme / Garlic cream (C) | 3,5 € |
| 905 | Brotkorb extra , pro Person
Additional breadbasket, per person (A) | 1,5 € |

Ganzes Lamm, gefüllt mit Hackfleischreis und Pinienkernen

Eine Delikatesse im Libanon und etwas Besonderes für ihre Feier. Nur auf Vorbestellung.
Whole lamb stuffed with rice and nuts.

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch o. Laktose,
H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, P: Lupinen, O: Sulfite, R: Weichtiere
Für weitere Informationen fragen Sie bitte nach unserer Allergienkarte

Sandwiches Spezial

- | | | |
|-----|---|--------|
| 515 | Sandwiche Chawarma Huhn
Hähnchen Chawarma vom Drehspieß
Marinated chicken grilled on a rotary spit (A,C,H,N) | 14,5 € |
| 522 | Sandwiche Falafel vegetarisch
Frittierte Kichererbsen Bällchen
Deep fried chickpeas balls (A,H,N) | 14,5 € |
| 523 | Sandwiche Tawouk
Hähnchenstücke am Spieß gegrillt
Grilled Chicken cubes (A,C,H,N) | 15,5 € |
| 524 | Sandwiche Kafta
Rinder-/ Lammhackfleisch am Spieß gegrillt
Grilled minced meat (A,H,N) | 14,5 € |
| 525 | Sandwiche Laham
Lammfleisch am Spieß gegrillt
Grilled lamb meat (A,H,N) | 15,5 € |

Alle Sandwiches werden mit Pommes serviert.
All Sandwiches are served with french fries.

Dessert

Dessert

Dessert

- | | | | | | |
|-----|---|--------|-----|---|--------|
| 172 | Ismalieh Bilkaschtah
Geröstete Teigfäden, gefüllt mit Milchrahmcreme
Garniert mit Zuckersirup
Roasted sweet noodles filled with kaymak cream
Served with sugar syrup (A,G) | 10,5 € | 178 | Knaffe bil Jibneh mit Kaak <i>warm serviert</i>
Gehackter Filoteig auf Akkawi Käse mit hausgemachten Zuckersirup
einem Sesamkringel
Dessert made of phyllo dough on akkawi cheese and house made sugar syrup
(A,E,C,G,H,N) | 15,5 € |
| 175 | Baklava
Feingebäck, gefüllt mit verschiedenen Nüssen und Pistazien
Pastry filled with different nuts (A,E,G,H,N) | 10,5 € | | | |

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch o. Laktose,
H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, P: Lupinen, O: Sulfite, R: Weichtiere
Für weitere Informationen fragen Sie bitte nach unserer Allergenkarte