

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

Beilagen / Side dishes

- 900 **Basmati-Reis** mit gerösteten Fadennudeln 5,5 €
Basmati rice with toasted vermicelli (A)
- 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 1,5 €
Additional breadbasket, per person (A)

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

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