

Suppen & Salate

Soups & Salads

Suppe / Soup

- | | | |
|----|---|--------|
| 30 | Chorba Adas
Pürierte Linsensuppe mit Petersilie und Zitrone
Lentil soup with parsley and lemon (H) | 6,50 € |
| 31 | Chorba Khoudra
Klare Gemüsesuppe mit Gemüseeinlage
Clear soup with vegetables | 6,50 € |

Salate / Salads

- | | | |
|----|--|---------|
| 10 | Tabbouleh
Fein gehackter Petersiliensalat mit Bulgur, Tomaten, Minze, Frühlingszwiebeln und Zitrone
Traditional salad made from leaf-parsley, bulgur, tomatoes, mint, spring onions and lemon (A) | 8,50 € |
| 11 | Fattusch
Salat mit geröstetem libanesischem Fladenbrot
Salad with fried Lebanese bread and pomegranate sauce (A) | 8,50 € |
| 12 | Salata Lubnanieh
Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Radieschen, Minze und Zitrone
Mixed salad with cucumbers, tomatoes, radish, mint and lemon | 8,50 € |
| 13 | Rucola-Salat
Mit Tomaten und Zwiebeln
Arugula salad with tomatoes and onion slices | 12,50 € |
| 15 | Khیار bil Laban
Hausgemachter Joghurt mit Gurke, Minze und Knoblauch
Yoghurt with cucumbers, mint and garlic (G) | 7,50 € |
| 16 | Jat Khoudra
Frische Gemüse-Salat-Rohkostplatte
Fresh vegetable and salad platter | 22,50 € |

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

Kalte Vorspeisen

Kalte Vorspeisen / Cold starters

40	Mutabbal Auberginenmousse mit Sesamcreme, Zitrone und Olivenöl Eggplant puree with sesame paste, lemon and olive oil (N)	7,50 €	44	Labneh bil Thoum Hausgemachter Joghurt mit Knoblauch, Olivenöl und Minze Homemade strained yoghurt with garlic, olive oil and mint	7,50 €
41	Hummus Pürierte Kichererbsen mit Sesamcreme, Zitrone und Olivenöl Mashed chickpeas with sesame paste, lemon and olive oil (H,N)	7,50 €	48	Moussaka Batinjan Auberginen Ratatouille mit Kichererbsen, Tomaten und Zwiebeln Eggplants with chickpeas, tomatoes and onions	9,50 €
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)	9,50 €	49	Batata Harra Gebratene Kartoffelwürfel mit Zitrone, Koriander und Chillies Spiced potatoes with lemon, cilantro and chilies	9,50 €
43	Warak Inab Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten, Petersilie und Zwiebeln Vine leaves filled with rice, tomatoes, parsley and onions	9,50 €	50	Kibbe Naye Frisches Lammtatar mit Bulgur Fresh lamb tartar with bulgur	16,50 €
			52	Batrach Orientalisch gepresste Fischrogen garniert mit Knoblauchscheiben und Olivenöl Oriental pressed caviar with garlic slices and olive oil	35,00 €

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) | 7,50 € | 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) | 9,50 € |
| 71 | Arajes
Fladenbrot gegrillt auf der Holzkohle, gefüllt mit Hackfleisch, Tomaten und Zwiebeln
Lebanese bread filled with minced meat, tomatoes and onions (A) | 12,50 € | 80 | Sambousek bil Lahme
Teigtaschen mit Hackfleisch gefüllt
Fried meat dumplings (A) | 7,50 € |
| 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) | 12,50 € | 81 | Foul Moudames
Gekochte Bohnen mit Kichererbsen, Zitrone, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl
Cooked Beans with chickpeas, lemon, garlic, parsley and olive oil (H) | 8,50 € |
| 73 | Hummus bil Lahme
Pürierte Kichererbsen garniert mit Lammwürfeln und Mandelsplittern
Mashed chickpeas with lamb and almond slivers (A,H,N) | 14,50 € | | | |
| 76 | Falafel
Bulgur, Bohnenschrot, Kichererbsenschrot, Petersilie, Zwiebeln und Minze
Fried chickpeas-balls with seven spices and sesame sauce (A,H,N) | 8,50 € | | | |

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 Allergenkarte

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)	11,00 €
921	Vorspeisenteller für 2 Personen (Auf Wunsch vegetarisch) Mixed Lebanese Appetizer for 2 person (vegetarian option available) (A,G,H,N)	22,00 €
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)	90,00 €
446	Mezze Cedar Lounge Special Variation aus 20 kalten und warmen Vorspeisen und einer Jat Khoudra Gemüse-Rohkostplatte Variation of 20 different Lebanese starters with Jat Khoudra (A,G,H,N)	180,00 €

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 3 Hackfleischspieße (Lamm/Rind) mit Petersilie und Zwiebeln 3 minced meat skewers (lamb/beef) with parsley and onions	18,50 €	132	Mischwi Mschakkal Spéciale <i>am Spieß serviert / served on a skewer</i> Gemischter Grillteller mit Hackfleisch (Lamm/Rind), Hähnchenbrustfilet, Lamm und Lammkotelett Mixed grill plate with minced meat, chicken, lamb and lamb chops	32,50 €
127	Kafta Mischwi Gourmet <i>pikant/spicy</i> 3 Hackfleischspieße (Gemischt: Lamm/Rind) pikant serviert mit Pinienkernen 3 spicy minced meat skewers (lamb/beef) with pine nuts	24,50 €	126	Farrouge Mischwi <i>ca.500g</i> Stubenküken mit einer leichten Knoblauchcreme Spring chicken served with garlic cream	24,50 €
121	Laham Ghanam 2 Lammspieße mariniert mit libanesischen Gewürzen, Petersilie und Zwiebeln 2 lamb skewers with Lebanese spices, parsley and onions	24,50 €	128	Farrouge Mischwi Mousaha Stubenküken ohne Knochen mit einer leichten Knoblauchcreme Boneless spring chicken served with garlic cream	28,50 €
122	Tawouk Mischwi 2 Hähnchenbrustfiletspieße mit Knoblauch, Petersilie und Zitrone 2 chicken skewers with lemons, parsley and onions	21,50 €	129	Firri Mischwi Zwei marinierte Wachteln mit einer leichten Knoblauchcreme Two marinated quail served with garlic cream	28,50 €
123	Kastaleta Mischwi Zart marinierte Lammkoteletts mit Petersilie und Zwiebeln Lamb chops with parsley and onions	24,50 €	653	Rinderfilet vom Grill <i>ca.250g</i> An Pfeffersauce Grilled beef filet with pepper sauce	36,50 €
124	Mischwi Mschakkal Gemischter Grillteller mit Hackfleisch (Lamm/Rind), Hähnchenbrustfilet und Lamm Mixed grill plate with minced meat, chicken and lamb	21,50 €			

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)	22,50 €	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	24,50 €
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	24,50 €	818	Kharouf Mahshi fi Riz Lammfleisch aus dem Ofen serviert auf Rindfleisch-Basmati-Reis Roasted lamb served with Lebanese beef basmati rice (A,G,H)	22,50 €
810	Biryani mit Huhn Gewürzter persischer Safranreis mit Hühnchen Seasoned Persian saffron rice with chicken (H)	22,50 €	827	Wiener Schnitzel vom Huhn ca.170g An Pommes und Krautsalat Pan fried chicken veal with coleslaw and french fries	22,50 €
820	Biryani mit Riesengarnelen Gewürzter persischer Safranreis mit Riesengarnelen Seasoned Persian saffron rice with king prawns (H)	28,50 €			

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 Allergenkarte

Spezialitäten & Nationalgerichte

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

- | | | |
|-----|--|---------|
| 845 | Bamia
Okraschoten mit Tomaten und Basmati-Reis
Okra with tomatoes stewed, served with basmati rice | 21,50 € |
| 846 | Moussaka
Auberginen Ratatouille mit Kircherbsen, Tomaten und Zwiebeln, Beilage Basmati-Reis
Eggplants with chickpeas, tomatoes, onions and basmati rice (A,G,H) | 21,50 € |
| 847 | Fasulia
Weiße Bohnen in Tomatensauce geschmort mit Koriander, Beilage Basmati-Reis
White beans with tomatoes, coriander and basmati rice | 21,50 € |
| 848 | Laban Bi Khoudra
Joghurt mit Gemüse und Basmati-Reis
Yoghurt with vegetables and basmati rice (A,G,H,N) | 21,50 € |

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)	24,50 €	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)	26,50 €
157	Dorade Royal Fresh gilthead seabream (D)	ab 24,50 €	693	Kraydis Mischwi [Größe 4/6] 2 Stück / 2 pieces 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 4/6] (B)	37,50 €
156	Loup de Mer Frischer Seewolf, gegrillt auf der Holzkohle Fresh sea bass, prepared on the charcoal grill (D)	ab 24,50 €	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)	30,00 €
829	Seezunge Müllerin Art Fresh Sole (D)	32,50 €			

Alle Fischgerichte werden mit Reis und Salat serviert.
All fish dishes are served with rice and 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 Hühnchen Chawarma vom Drehspieß serviert mit Knoblauch und Beilage Marinated chicken grilled on a rotary spit with garlic and garnish (A,C,H,N)	21,50 €
125	Chawarma Rind Rinder Chawarma vom Drehspieß serviert mit Hummus und Beilage Beef grilled on a rotary spit with mashed chickpeas and garnish (A,C,H,N)	21,50 €

Beilagen / Side dishes

900	Basmati-Reis mit gerösteten Fadennudeln Basmati rice with toasted vermicelli (A)	5,50 €
901	Basmati-Reis / Basmati rice	5,50 €
902	Pommes frites / French fries	5,50 €
903	Sesamsauce / Sesame sauce (N)	3,50 €
904	Knoblauchcreme / Garlic cream (C)	3,50 €
905	Brotkorb extra , pro Person Additional breadbasket, per person (A)	1,50 €

Sandwiches Spezial

515	Sandwiche Chawarma Huhn Hähnchen Chawarma vom Drehspieß Marinated chicken grilled on a rotary spit (A,C,H,N)	12,50 €
522	Sandwiche Falafel vegetarisch Frittierte Kichererbsen Bällchen Deep fried chickpeas balls (A,H,N)	12,50 €
523	Sandwiche Tawouk Hähnchenstücke am Spieß gegrillt Grilled Chicken cubes (A,C,H,N)	12,50 €
524	Sandwiche Kafta Rinder-/ Lammhackfleisch am Spieß gegrillt Grilled minced meat (A,H,N)	12,50 €
525	Sandwiche Laham Lammfleisch am Spieß gegrillt Grilled lamb meat (A,H,N)	14,50 €

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.

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

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

Dessert

- | | | | | | |
|-----|---|--------|-----|--|---------|
| 171 | Mouhallabieh
Milchpudding mit libanesischem Zuckersirup (Abgeschmeckt mit Orangenblütenessenz)
Milk pudding with Lebanese syrup, tasted with orange blossom (A,G) | 8,50 € | 178 | Knaffe bil Jibneh warm serviert
Gehackter Filoteig auf Akkawi Käse mit hausgemachten Zuckersirup
Dessert made of phyllo dough on akkawi cheese and house made sugar syrup (A,E,C,G,H,N) | 10,50 € |
| 172 | Ismalieh Bilkaschtah
Geröstete Teigfäden, gefüllt mit Milchrahmcreme
Garniert mit Zuckersirup
Roasted sweet noodles filled with kaymak cream
Served with sugar syrup (A,G) | 8,50 € | | | |
| 175 | Baklava
Feingebäck, gefüllt mit verschiedenen Nüssen und Pistazien
Pastry filled with different nuts (A,E,G,H,N) | 8,50 € | | | |

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 Allergenkarte