



Vorspeisen:

Vorspeisen-Variation: Taboulé, Humus, Baba Ganusch, Falafel, Musaka, gefüllte Weinblätter, Kalamata-Oliven mit Feta & warmes Fladenbrot (vegan) 14.50
...zusätzlich mit Filo-Gemüse-Röllchen & Spinat-Käse-Bällchen 19.50

Libanesische Linsensuppe mit getrockneten Aprikosen, gebackenen Brot-Chips, Soja-Joghurt & Kräutern (vegan) 8.00

Hauptspeisen:

Lauwarme Couscous-Bowl mit Makale, Avocado, Mango Chutney, Humus, Falafel & Sesam-Soße 18.50

Mies-Muscheln in Harissa-Weißwein-Sud, reichlich Gemüse, hausgemachte Pommes & Zitronen-Mayonnaise 22.50

Cremiges Gemüse-Risotto mit gegrillten Pernod-Scampis, Babyleaf-Spinat, geschmolzenen Cherry-Tomaten & Parmesan 25.50

Glasierte Kalbsleber mit Granatapfel-Sirup an Feldsalat, karamellisiertem Apfel, Limonen-Kartoffel-Dressing & Kräuter-Croûtons 14.50
[auch als Hauptgang 19.50]

Shakshuka mit zwei Eiern in Tomaten-Gemüse-Sugo pochiert, Oliven-Öl, Kräutern & geröstetem Knoblauch-Brot (auch vegan möglich) 12.50

Gratinierte Feigen auf Rucola-Nuss-Humus, marinierte Rote-Beete-Würfel, geröstetem Brot, Olivenöl & Kräuter (vegan) 13.50

Chich-Tavuk-Spieß vom Maishuhn auf arabischem Spinat, indischer Tomaten-Cashew-Soße & Minz-Joghurt an Fädchen-Reis 21.50

Geschmortes Rinder-Ragout mit Kapern, Kalamata-Oliven & reichlich Gemüse an gebutterten Bandnudeln, mariniertem Rucola & Parmesan 18.50

Rosa gebratenes Biftek vom Roastbeef, Gremolata, Kräuterbutter-Bohnen, Kartoffel-Blumenkohl-Stampf & Jus 28.50

Walnuss-Schokoladen-Brownie auf Vanille-Soße, Waldbeeren-Grütze & Vanille-Eis 8.50