




FRÜHSTÜCK



Samstag, Sonntag & an Feiertagen von 10 bis 15 Uhr

NOOR SOBH- DIE FARBEN DES ORIENTS		32.8
Ein reichhaltiges Frühstückserlebnis für zwei oder mehr Personen – Jede weitere Person +16.40 € Serviert in traditionellen Schälchen. Sautierte Oliven, Schafskäse, Scheibenkäse, Honig-Joghurt, Tomate-Gurke-Salat, Sucuk, Ziegenfrischkäse mit Granatapfel, Obstsalat, hausgemachte Marmelade, Sesam-Dattel-Dip, Spiegeleier oder Rühreier, Brot und ein Glas frisch gepresster Orangensaft		
ISTANBUL		6.4
Ofenfrisches Simit (Sesam-Bagel) mit Honig und Tahini		
SHIRIN – TRÄUME	klein	7.8
Chia-Pudding in Kokosmilch, verziert mit Himbeeren, Granatapfel, Bananenscheiben, Nuss-Granola und Kokosflocken	groß	10.8
BAGHRIR – DER MORGENHIMMEL		9.8
Pancakes nach marokkanischer Art mit Honig-Butter und Beeren		
SHEMALI AVOCADO – SAHARA'S GRÜNE OASE		10.8
Butterig zerdrückte Avocado, verfeinert mit Zitrone, Meersalz und orientalischen Gewürzen, serviert mit zwei pochierten Eiern und Brot		
FATTEH – DIE GOLDENE SCHÜSSEL		9.4
Zerbrochenes Fladenbrot, zart gekochte Kichererbsen, cremiger Joghurt mit Tahini, garniert mit gerösteter Gewürzbutter und Mandeln		
BALADI – DIE ROTE PERLE		10.4
Knuspriges Brot mit rote Beete-Hummus, gebratenen Kichererbsen und Gurken, serviert mit Babyleaf Salat		
JANNAH AL-SABAH – MORGENLICHT DES BASARS		15.4
Knuspriges Brot mit Ziegenfrischkäse, Spiegeleiern, Sucuk, Rucola, Schafskäseflocken und getrockneten Berberitzen, serviert mit Honig-Joghurt		
SIMIT AL SHAM – BAGEL DER SONNE		12.8
Fluffiges Rührei mit geschmolzenem Cheddar, Tomaten, Ziegenfrischkäse und knusprigem Rinderspeck, serviert mit Babyleaf Salat		
SHAKSHUKA – DAS MORGENGLÜHEN		15.4
2 Eier in Tomatensugo pochiert mit Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander, verfeinert mit gehobeltem Schafskäse, serviert mit Brot		
SAMAK – DIE GOLDENE KÜSTE		17.8
Geröstetes Brot mit Ziegenfrischkäse, geräuchertem Lachs, zwei pochierten Eiern, Dillblättern und Honig-Senf-Sauce, serviert mit Obstsalat		
NUSH AL TALAT – DIE STILLE FLÜSTERT GEHEIMNISSE		11.8
Dreierlei Dips: Hummus, Paprika Walnuss und Avocado auf geröstetem Brot, serviert mit Babyleaf Salat		
SUCUK OMELETTE – DER WÜRZIGE HORIZONT		16.8
Omelette gefüllt mit würziger Sucuk und Schafskäse, serviert mit Brot		


SUPPEN

- NISK** 6.8
Würzige Linsensuppe mit Hähnchenbrühe nach kurdischer Art
- LABLABI**  6.8
Herzhafte Kichererbsen-Suppe, verfeinert mit orientalischen Gewürzen

VORSPEISEN

- MEZZE – Gemeinsam genießen – wählen Sie bis zu 5 Vorspeisen zum Teilen:** 18.8
Für 2 Personen – jede weitere Person + 9.40 €
Entdecken Sie unsere köstlichen Vorspeisen, serviert in kleinen Schälchen, begleitet von frischem Fladenbrot:
HUMMUS, FALAFEL, KIBBEH, TORSHI, TABOULÉ, LABNEH, OLIVEN, TRÜFFEL-SCHAFSKÄSE, TOUM, BABA GANOUSH
- OLIVEN & DIPS**  11.8
Marinierte Oliven, Paprika-Walnuss-Dip und Hummus, serviert mit Brot
- BANADURA**  9.8
Tomatensalat, verfeinert mit Granatapfelkernen, frischer Minze und roten Zwiebeln mit Granatapfelmelasse-Dressing
- MEYGU** 17.4
Riesengarnelen gegrillt in Chili-Olivenöl und Knoblauch, serviert mit Brot
- KIBBEH** 10.9
Gold gebratene Bulgur-Bällchen, gefüllt mit Rinderhackfleisch, Koriander und Rosinen, serviert mit würzigem Joghurt und Granatapfelkernen
- LABNEH** 8.9
Passierter Libanesischer Joghurt mit Za'atar, Sumach, Granatapfelkernen und einem Spritzer Granatapfelmelasse, serviert mit knusprigen Fladenbrot-Chips
- KÖFTE** 12.4
Würzige Hackfleischbällchen vom Lamm und Rind auf cremigem Hummus, garniert mit gerösteten Kichererbsen, serviert mit Brot

SALATE

- FATTOUSH**  12.9
Großer gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Radieschen, Zwiebeln und Minze, geschwenkt in Granatapfelmelasse-Dressing, serviert mit knusprig gebratenem Fladenbrot
- JIBNEH** 16.9
Ziegenkäse mit Honig flambiert auf Babyleaf Salat, Kirschtomaten und karamellisierten Walnüssen
- GOSHT ZA'ATAR** 27.9
Gegrillte Rinderfiletstreifen auf Babyleaf Salat mit knusprigen Kichererbsen in Ras el Hanout und Granatapfelkernen, serviert mit Oliven und Brotchips
- MERISHK** 18.9
Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mariniert in Safran und Limette, auf Romana Salat mit Berberitzen und Kirschtomaten, serviert mit Brotchips
- FALAFEL** 15.9
Knusprige Kichererbsen-Bällchen auf Baba Ganoush, dazu Taboulé-Salat

REISGERICHTE

Sowohl im Iran als auch in Afghanistan ist Polo oder Palau eine beliebte Reisspezialität, die in vielen Variationen mit Fleisch, Gemüse, Nüssen, Früchten und Gewürzen zu festlichen Anlässen serviert wird.

ZERESHK POLO	18.9
Hähnchenkeule in Tomaten-Safransauce, serviert mit Basmati-Safranreis und Berberitzen	
BAGHALI POLO	23.9
In Safran geschmorte Lammhaxe, serviert mit Dill-Basmatireis und grünen Bohnen	
QAUBELI PALAU	20.9
Geschmortes Lammfleisch mit Gewürzreis, Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen	
BAMIEH POLO	14.9
In würziger Tomatensauce gegarte Okraschoten mit Koriander, serviert mit Basmati-Safranreis	



GRILLSPEZIALITÄTEN

Zu allen Gerichten mit Reisbeilage servieren wir eine Okraschoten-Suppe, marinierten Zweibelsalat und Fladenbrot

KUBIDE	18.9
Zwei Hackfleischspieße vom Lamm und Rind mit geräucherter Spitzpaprika, Tomaten-Koriander-Chutney und Basmati-Safranreis	
DJUDJE	18.9
In Safran-Joghurt marinierter Hähnchenbrustspieß, Tomaten-Koriander-Chutney und Basmati-Safranreis	
BARG	28.9
Mariniertes Rinderfilet am Spieß mit geräucherter Spitzpaprika, Torsi und Basmati-Safranreis	
DJUDJE SOLTANI	23.9
Ein Hackfleischspieß vom Lamm und Rind und ein marinierter Hähnchenbrustspieß mit geräucherter Spitzpaprika, Tomaten-Koriander-Chutney und Basmati-Safranreis	
FILET AL-LIALY	32.9
Nach Wunsch gegrilltes Rinderfiletsteak mit Schmorgemüse und Süßkartoffelpüree	
TSCHEHNDJE	25.9
Marinierter Lammrücken am Spieß mit Tomaten-Koriander Chutney, Torsi und Basmati-Safranreis	
TSCHEHNDJE VAZIRI	28.9
Ein Spieß vom marinierten Lammrücken und ein Hackfleischspieß vom Lamm und Rind mit geräucherter Spitzpaprika, Tomaten-Koriander-Chutney, Toum und Basmati-Safranreis	
DJUDJE BAL	18.9
Hähnchenflügel-Spieß in Safran mariniert, Toum und Pommes Frites	
SHISHLIK AL-BADIA	26.9
Mariniertes Lammkotelette am Spieß mit geräucherter Spitzpaprika, Tomaten-Koriander Chutney und Basmati-Safranreis	
SULTAN AL-MASHAWI für 2 Personen	55.9
Je in Spieß vom Lammkotelette, Hähnchenbrust, Hackfleisch Lamm-Rind und Riesengarnelen mit Tomaten-Koriander-Chutney, Toum, Minz-Joghurt und Basmati-Safranreis	

FISCH

SAMAK AL-SHAMS 21.9
Riesengarnelen-Spieß mit Honig-Chili-Marinade, Tomaten-Koriander-Chutney und Basmati-Safranreis

MAHI 21.9
Gegrillter Tagesfisch im Ganzen mit Shirzi-Salat und Dill-Basmatireis

TAJINE

Tajine ist ein marokkanisches Schmorgericht mit Fleisch, Gemüse und einer Vielzahl von Gewürzen, oft auch mit getrockneten Früchten oder Oliven, serviert in dem typischen Tontopf. Tajine ist nicht nur ein Gericht, sondern auch ein Symbol für Gemeinschaft und Gastfreundschaft, da es oft bei festlichen Anlässen oder in der Familie geteilt wird.

MROUZIA TAJINE 25.9
Lammhaxe mit saisonalem Gemüse, Backpflaumen und Mandeln, serviert mit Fladenbrot

DJAJ TAJINE 19.9
Hähnchenkeule gewürzt mit Ras el Hanout mit Oliven und Mandeln, serviert mit Pommes Frites und Fladenbrot

KÖFTE-TAJINE 22.9
Hackfleischbällchen vom Rind und Lamm in Tomaten- Kräuter-Sud mit zwei pochierten Eiern, serviert mit Fladenbrot

DESSERT

BASTANI 5.9
Safran-Eis nach altem traditionellem persischem Rezept mit Pistazien-Stiften

MOUSSET EL-FANID 8.9
Cremiges Schokoladen-Mousse mit Pistaziencreme

BAKLAVA IM GLAS 9.9
Filoteig-Gebäck mit karamellisierten Walnüssen auf Mousse au Chocolat

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Nitritpökelsalz, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Konservierungsstoffen, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = geschwefelt, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 15 = Taurin

Allergene

Informationen der EU-Vorschrift zu Allergenen sind in einem gesonderten Ordner einsehbar. Bitte beim Service anfragen.

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.