

LebanonTimes.

Wenn Geschmack zum Erlebnis wird.

Stilvoll. Modern. Libanesisch.

Eine Reise durch die libanesische Küche

(Ab 2 Personen)

Ein Muss für jeden Genießer und Feinkostliebhaber

LebanonMezza.

Falafel 1 Kibbe 1 Hummus 1 Mutabbal 1 Weinblätter 1 Joghurtcreme

3 weitere Überraschungsmezza

LebanonFood.

Lammrücken 250g oder Rinderfilet 200g

Batata-Hara 1 Kichererbsensalat 1 Jus

LebanonVegan.

Batengen-Mischwe

Auberginenscheiben 1 Gemüse 1 Cous-Cous 1 Hummus

SensualSweet.

Baklava 1 Mokka-Creme

45€ pro Person

LebanonWine.

Cabernet Sauvignon – 2009, trocken. Ein fruchtiger Duft von Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren, vollmundig und würzig am Gaumen mit einem marmeladig-kräuterigem Geschmack nach roten Johannisbeeren, Waldfrüchten.

39€

Eine Reise durch die libanesische Küche

(Ab 2 Personen)

Ein Muss für jeden Genießer und Feinkostliebhaber

LebanonMezza.

Falafel | Kibbe | Hummus | Mutabbal

Weinblätter | Joghurtcreme

LebanonFood.

Grillteller

Schish-Tawouk | Kaftaspieß | Rinderfilet | Cous-Cous | Pommes | Hummus

LebanonVegan.

Batengen-Mischwe

Auberginenscheiben | Gemüse | Cous-Cous | Hummus

SensualSweet.

Baklava

35€ pro Person

LebanonWine.

Carbernet Sauvignon, Syrah, Grenache & Cinsaut – 2016, trocken.

Intensive fruchtige Nase. Am Gaumen rund mit ausgeglichenen Aromen von roten Früchten und einem leichten Tanninpolster

24€

Die Welt der Mezza zum Genießen und Relaxen

(Nur als Vorspeise mit einem Hauptgang kombinierbar)

Ali's Mezza

Falafel 1 Kibbe 1 Hummus 1 Mutabbal 1 Weinblätter 1 Joghurtcreme

15€ für 2 Personen

Hassan's Mezza

Falafel 1 Kibbe 1 Hummus 1 Mutabbal 1 Weinblätter 1 Joghurtcreme 1 Tabulli

Cous-Cous 1 2 weitere Überraschungsmezza

18€ für 2 Personen

Mama's Mezza

Falafel 1 Kibbe 1 Hummus 1 Mutabbal 1 Weinblätter 1 Joghurtcreme 1 Tabulli

Cous-Cous 1 Fatousch 1 Pfannengemüse 1 Kichererbsensalat 1 Ziegenkäse

3 weitere Überraschungsmezza

24€ für 4 Personen

Vegetarische Mezza

Falafel 1 Hummus 1 Mutabbal 1 Weinblätter 1 Joghurtcreme 1 Tabulli 1 Cous-Cous

Fatousch

15€ für 2 Personen

LebanonStarter.

Kürbis-Paprika-Suppe

Feige | Bio-Kernöl | Kürbiskerne

7€

Linsensuppe

Zwiebeln | Zitrone | Kumin

6€

Tatar vom Rinderfilet

Wasabigurken | Dijonsenfcreme

12€

Geschmolzener Ziegenkäse

Honig | Rucolasalat | Dörrobstchutney | Kräuter

10€

Hummus

Kichererbsenpüree | Sesampaste | Zitrone

5€

Labne

Joghurtcreme | Knoblauch | Petersilie

5€

Mutabbal

Auberginenpüree | Sesampaste | Knoblauch | Zitrone | Olivenöl

6€

Gefüllte Weinblätter

Reis | Tomaten | Hausgewürze

6€

LebanonFood.

Mezza L' Orient Platte

Kafta | Falafel | Kibbe | Hummus | Mutabbal | Weinblätter | Joghurtcreme

15€

Kibbe-Teller

Weizenschrotteig | Lamm- & Rinderhackfleisch | Pinienkerne | Cous-Cous | Joghurtcreme

14€

Falafel-Teller

Kichererbsen | Saubohnen | Petersilie | Koriander | Hummus | Mutabbal | Salat | Cous-Cous

13€

Kafta-Teller

Lamm- & Rinderhackfleisch gemischt | Cous-Cous | Pommes | Hummus

15€

Schisch-Tawouk

Putenspieße | Gewürze | Cous-Cous | Pommes | Hummus

15€

Grillteller

Putensteak | Kaftaspieß | Lammrücken | Rinderfilet | Cous-Cous | Pommes | Hummus

19€

Bavaria trifft L' Orient

Dorade im Ganzen | Gemüse | Batata-Hara | Mutabbal

23€

Putenbrustroulade

Mozzarella | Tomaten-Concassé | Basilikum-Nudeln

16€

LebanonVeganBowl

Cous-Cous | Kichererbsen | Oliven | Gemüse | Rucola | Granatapfelkerne | Falafel | Batata-Harra | Hummus | Mutabbal

14€

Batengen-Mischwe

Auberginenscheiben | Gemüse | Cous-Cous | Salat | Hummus

15€

LebanonSteak.

Welche Garstufe wünschen Sie?

Englisch? Medium? Well done?

Lammrücken 250g*

21€

Rinderfilet 200g*

21€

Putensteak 250g*

14€

*Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

LebanonSidedishes.

 **Rosmarin-Drillinge**

Kartoffeln 1 Rosmarin

4€

 **Kichererbsen-Salat**

Warme Kichererbsen 1 Rotweinsosse 1 Koriander

5€

 **Cous-Cous**

Granatapfel 1 Hausgewürz

4€

 **Junges L' Orient-Gemüse**

Gemüse 1 Pinienkerne

4€

 **Batata-Harra**

Kartoffelwürfel 1 Knoblauch 1 Petersilie 1 Olivenöl 1 Zitronensaft

4€

 **Hausgemachte Soßen**

Dunkle Rotweinsosse 1 Cognac-Grüner-Pfeffersosse

3€

 **Tabulli**

Bulgur 1 Petersilie 1 Tomaten 1 Olivenöl 1 Kräuter 1 Zitronensaft

6€

 **Beilagensalat**

Salatblätter 1 Hausdressing 1 Kirschtomaten 1 Nüsse

4€

 **Süßkartoffel-Pommes**

4€

 **Steakhaus-Pommes**

3€

 **Fatousch**

Libanesischer Salat 1 Tomaten 1 Gurken 1 Paprika 1 Petersilie

Pfefferminze 1 Gewürze 1 Olivenöl 1 Zitronensaft

6€

LebanonSweets.

Mokka-Creme

Nüsse | Schokolade | Dattel-Karamell

6€

Baklava

Blätterteig | Pistazien | Nüsse

5€

Eisbecher

5€

Wasser

Mineralwasser Still & Sprudel 0,25l 2,40€

Mineralwasser Still & Sprudel 0,75l 5,90€

Softgetränke

Ice Tea 0,4l 3,60€

Coca-Cola, Cola-Light, Fanta, Sprite 0,33l 3,60€

Bitter Lemon, Ginger Ale 0,2l 2,40€

0,4l 4,30€

Fruchtsäfte

Apfelsaft, Orangensaft, Bananensaft, Kirschsafte, Maracujasaft 0,2l 2,20€

Alle Säfte sind als Schorle erhältlich. 0,4l 3,90€

Bier vom Fass

Jever Pilsener, Jever Pilsener Alster 0,3l 2,90€

0,4l 3,90€

Veltins, Veltins Alster 0,3l 2,90€

0,4l 3,90€

Bier

Jever Fun (alkoholfrei) 0,33l 2,60€

Jever Fun Zitrone (alkoholfrei) 0,33l 2,80€

Vita Malz (alkoholfrei) 0,33l 2,60€

Hefeweizen

Schöfferhofer Hefeweizen (hell, dunkel, alkoholfrei) 0,5l 4,20€

Aperitifs

Prosecco 0,1l 3,10€

0,75l 19,90€

Aperol Spritz 0,2l 5,50€

Hugo 0,2l 5,50€

Kaffee

Libanesischer Mokka		2,60€
Becher Kaffee		2,40€
Cappuccino		2,50€

Tee

Darjeeling		2,20€
Orientalischer		2,20€
Frische Minze		3,50€

Spirituosen

Arak (Libanesischer Anisschnaps)	4cl	3,80€
Fernet Branca	2cl	2,60€
Grappa	2cl	2,90€
Ramazotti	4cl	3,50€
Korn	2cl	1,90€
Ouzo	2cl	2,10€
Quittenlikör	2cl	1,90€
Aquavit	2cl	2,40€
Jägermeister	2cl	2,90€
Bailey's	2cl	2,40€
Bacardi	2cl	2,40€
Weinbrand	2cl	2,60€
Bourbon Whiskey	2cl	3,60€
Wodka	4cl	3,60€
Gin	2cl	5,00€

Alle Spirituosen sind als Longdrink erhältlich + 2,00€