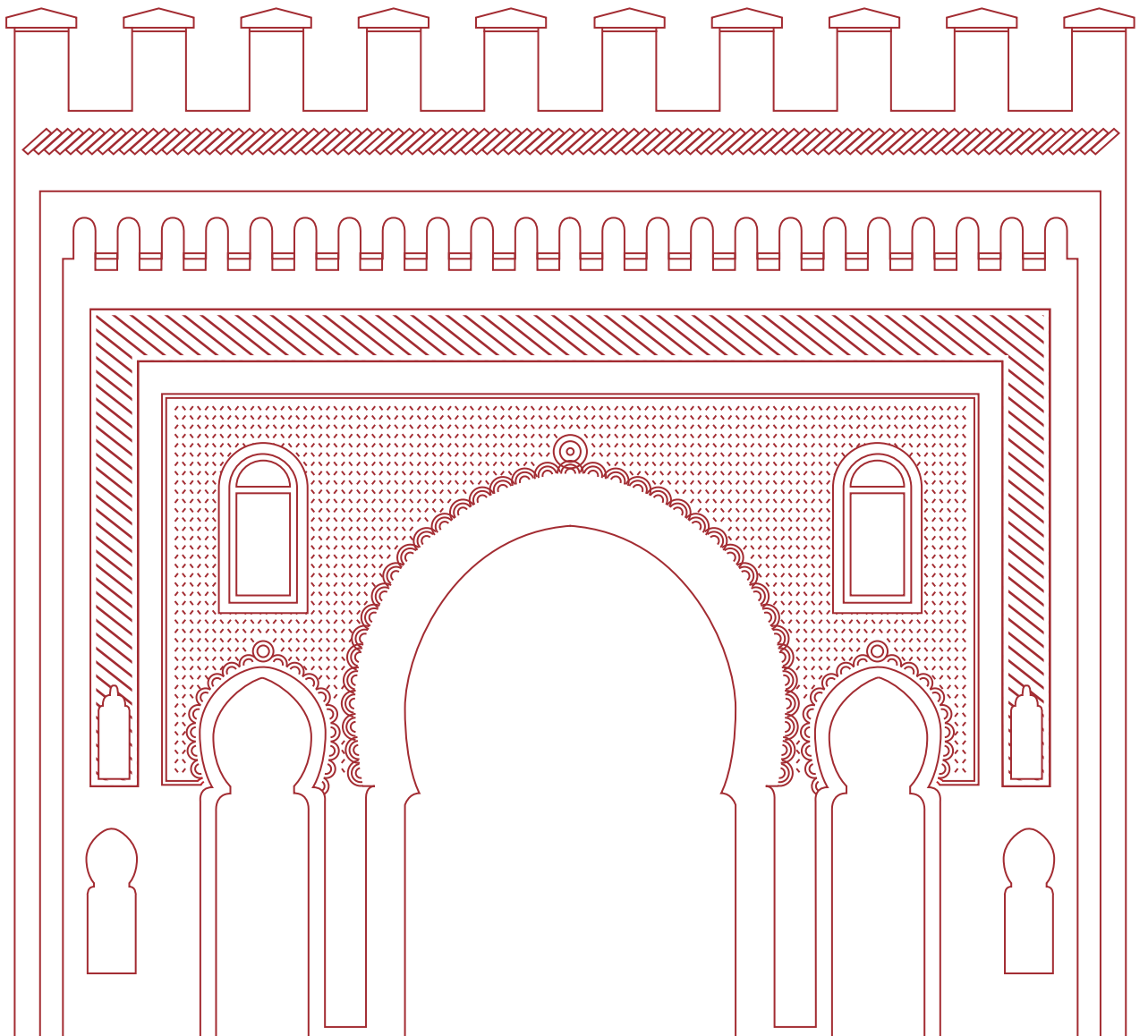


# HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSERER KLEINEN OASE

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und freuen uns, Sie mit unserer abwechslungsreichen mediterran-arabischen Küche verwöhnen zu dürfen.

Gern gestalten wir auch Ihre privaten Feste, geschäftliche Empfänge, Tagungen etc. und beliefern Sie mit unserem Cateringservice. Von verschiedenen Fingerfood Varianten bis zum opulenten orientalischen Buffet stimmen wir alles ganz nach Wunsch und individuell auf Ihre Bedürfnisse ab.



# VORSPEISEN

**Hummos** <sup>H</sup> ..... 5,00€  
Kichererbsencreme

**Laban bi Khyar** <sup>E</sup> ..... 5,00€  
Joghurt mit Gurkenstückchen und Minze

**M'hammara** <sup>6, A, F</sup> ..... 5,00€  
Scharfe Paprikacreme mit Walnüssen und Granatapfelsirup

**Mutabbal** <sup>6, E, H</sup> ..... 5,00€  
Auberginencreme mit Sesam

**Kischkeh** <sup>E, F</sup> ..... 5,00€  
Quark mit Walnuss und Minze

**Tabouleh** <sup>A</sup> ..... 5,00€  
Petersiliensalat mit Tomaten, Weizenschrot und Minze

**Zucchini-scheiben** ..... 4,70€  
gebraten, mariniert mit Olivenöl, Cumin und Knoblauch

**Batendjan Makmour** ..... 5,00€  
gebratene Auberginen und Paprika in Tomaten-Koriander-Sauce

**Auberginenscheiben** ..... 4,70€  
gebraten, mariniert mit Olivenöl, Cumin und Knoblauch

**Kartoffelsalat** ..... 4,80€  
auf marokkanische Art

**Karottensalat** ..... 4,80€  
mit Olivenöl, Cumin und Knoblauch

**Rote Beete Salat** ..... 4,90€  
mit Frühlingszwiebeln und Zitrone

**Baba Ghanouj** <sup>6</sup> ..... 5,00€  
Auberginensalat mit Paprika, Petersilie und Tomaten

**Fenchelsalat** <sup>6, 9, C, G</sup> ..... 5,00€  
mit Orangen, schwarzen Oliven und Frühlingszwiebeln

**Kichererbsensalat** <sup>6, 9, C, G, E</sup> ..... 5,00€  
mit Basilikum, Tomaten und Hirtenkäse

**Bulgursalat** <sup>A</sup> ..... 5,00€  
mit Paprika, Tomaten, Zitronen und Gurkenstückchen

**Olivensalat** <sup>F, G, 9</sup> ..... 4,80€  
mit Walnüssen und Zitrone

**Linsensalat** <sup>G</sup> ..... 5,00€  
mit roten Zwiebeln, Kapern und Paprika

# VORSPEISENKOMBINATIONEN

## Pacha Teller 1 A,F,H ..... 12,90€

- Hummos Kichererbsencreme
- M'hammara Scharfe Paprikacreme mit Walnüssen und Granatapfelsirup
- Tabouleh Petersiliensalat mit Tomaten, Weizenschrot und Minze

## Pacha Teller 2 E ..... 12,90€

- Laban bi Khyar Joghurt mit Gurkenstückchen und Minze
- Zucchinischeiben gebraten, mariniert mit Olivenöl und Cumin
- Karottensalat mit Olivenöl, Cumin und Knoblauch

## Pacha Teller 3 6, A,F,H ..... 12,90€

- Hummos Kichererbsencreme
- Baba Ghanouj Auberginensalat mit Paprika, Petersilie und Tomaten
- M'hammara Scharfe Paprikacreme mit Walnüssen und Granatapfelsirup

## Pacha Teller 4 6,9, A,E,F ..... 12,90€

- Bulgursalat mit Paprika, Tomaten, Zitronen und Gurkenstückchen
- Fenchelsalat mit Orangen, schwarzen Oliven und Frühlingszwiebeln
- Kischkeh Quark mit Walnuss und Minze

## Weinblätter E ..... 7,20€

Drei Weinblätter gefüllt mit Reis und Kräutern, dazu Joghurt-Gurken-Creme

## Mazza Mediterran 6,9, A,C,E,F,G,H ..... 17,90€

- Karottensalat mit Olivenöl, Cumin und Knoblauch
- Rote Beete Salat mit Frühlingszwiebeln und Zitrone
- Bulgursalat mit Paprika, Tomaten, Zitronen und Gurkenstückchen
- Baba Ghanouj Auberginensalat mit Paprika, Petersilie und Tomaten
- Kichererbsensalat mit Basilikum, Tomaten und Hirtenkäse
- Kischkeh Quark mit Walnuss und Minze
- Weinblatt gefüllt mit Reis und Kräutern

## Mazza Arabica 6,9, A,C,E,F,G,H ..... 17,90€

- Hummos Kichererbsencreme
- M'hammara Scharfe Paprikacreme mit Walnüssen und Granatapfelsirup
- Tabouleh Petersiliensalat mit Tomaten, Weizenschrot und Minze
- Laban bi Khyar Joghurt mit Gurkenstückchen und Minze
- Batendjan Makmour Auberginen und Paprika in Tomaten-Koriander-Sauce
- Fenchelsalat mit Orangen, schwarzen Oliven und Frühlingszwiebeln
- Falafel knusprig gebratenes Kichererbsenbällchen mit Sesamsauce

## Weitere Salate direkt am Buffet zusammenstellen je 100g ..... 3,70€

zu diesen vegetarischen Vorspeisentellern empfehlen wir:

## Lammhackspieß ..... 5,90€

## Hähnchenbrustspieß ..... 5,90€

# SANBUSSAK-VARIATIONEN

Hausgemachte Teigtaschen mit ausgewählten Crèmes und Salat

## Sanbussak-Variation 1 A,C,E,F,H ..... 16,20€

- Minipastilla gefüllt mit Hähnchen und Mandeln
- Teigtasche gefüllt mit Hirtenkäse und Minze
- Teigtasche gefüllt mit Lammhack und Pinienkernen

## Sanbussak-Variation 2 A,E,F,H ..... 16,20€

- Teigtasche gefüllt mit Hirtenkäse und Minze
- Teigtasche gefüllt mit Blattspinat und Koriander
- Kibbeh Hamis Weizenschrotbällchen gefüllt mit Lammhackfleisch und Pinienkernen

## Falafel Teller A,E,F,H ..... 14,50€

Drei knusprig gebratene Kichererbsenbällchen mit Sesamsauce, scharfer Paprikacrème, Laban bi Khyar und Hummos, Salat und Brot



**TAGINE**

## Tagine marokkanischer Art F,G ..... 29,90€

Lammragout in Safran-Cumin-Sauce mit karamellisierten Pflaumen und Mandeln, dazu Safranreis

## Tagine Poulet au citron G ..... 28,50€

Hähnchenbrust in Ingwer-Safran-Sauce mit Zitronen und Oliven, dazu Safranreis

## Tagine Végétariens G ..... 22,90€

mit Kartoffeln, Karotten, Zucchini und anderem Gemüse, dazu Safranreis

## Tagine Abricots F,G,H ..... 28,50€

mit Hähnchen, karamellisierten Aprikosen und Mandeln, dazu Safranreis

## Tagine Köfte C ..... 28,90€

mit Hackfleischbällchen, Tomaten-Koriander-Sauce und Ei, dazu Safranreis und Salat

# WARME GERICHTE

## Vegetarischer Teller A,E,F,H ..... 19,90€

mit Auberginengemüse, Safranreis, Joghurt-Sauce und Salat

## Gemüseplatte mit frischen Kräutern A,E,F ..... 19,90€

dazu hausgemachte Walnusscrème und Safranreis

## Lammstreifen mit gebratenem Gemüse A,E,F ..... 28,90€

Champignons und Zitronen, dazu Safranreis oder Bratkartoffeln

## Gebratene Hähnchenbrustspieße A,E,F,G ..... 24,90€

in Safran-Rahm-Sauce mit gebratenem Gemüse, dazu Safranreis oder Bratkartoffeln

## Grill-Mix-Teller A,E,F ..... 34,00€

Lammkotelett, Hähnchenbrustspieß, Lammhackspieß, dazu Tomaten-Koriander-Sauce, Safranreis oder Bratkartoffeln

## Fischteller A,B,D,E,G ..... 34,00€

mit Zander, Lachs und Riesengarnelen, dazu Pastis-Rahm-Sauce, gebratenes Gemüse und Safranreis

## Lanières de poulet A,E,F ..... 24,90€

Hähnchenbruststreifen mit Gemüse, Zitronen und frischem Koriander, dazu Safranreis oder Bratkartoffeln

## Lammburger A,C,E,F,H ..... 17,90€

mit gebratenen Zwiebeln, Salat und Tomaten, dazu Bratkartoffeln

## Karim's vegetarischer Burger A,C,E,F,H ..... 16,50€

mit Falafel, gebratenen Zwiebeln, frischen Tomaten, Auberginen und Joghurtsauce, dazu Bratkartoffeln

# SUPPEN

**Rote Linsensuppe** <sup>A</sup> ..... 8,20€  
mit Croutons

**Harira** <sup>A,G</sup> ..... 9,50€  
marokkanische Suppe mit Linsen, Kichererbsen und  
Lammfleisch, dazu Datteln und Croutons

# BEILAGEN

**Gemischter Salat** <sup>E</sup> ..... 5,50€

**Bratkartoffeln** ..... 5,50€

**Safranreis** ..... 5,50€

**Rosmarinkartoffeln** ..... 5,50€

# DESSERTS

**Katayef** <sup>A,F,E</sup> ..... 9,50€  
Gefüllte Teigtaschen mit karamellisierten Walnüssen,  
übergossen mit Rosenwasser

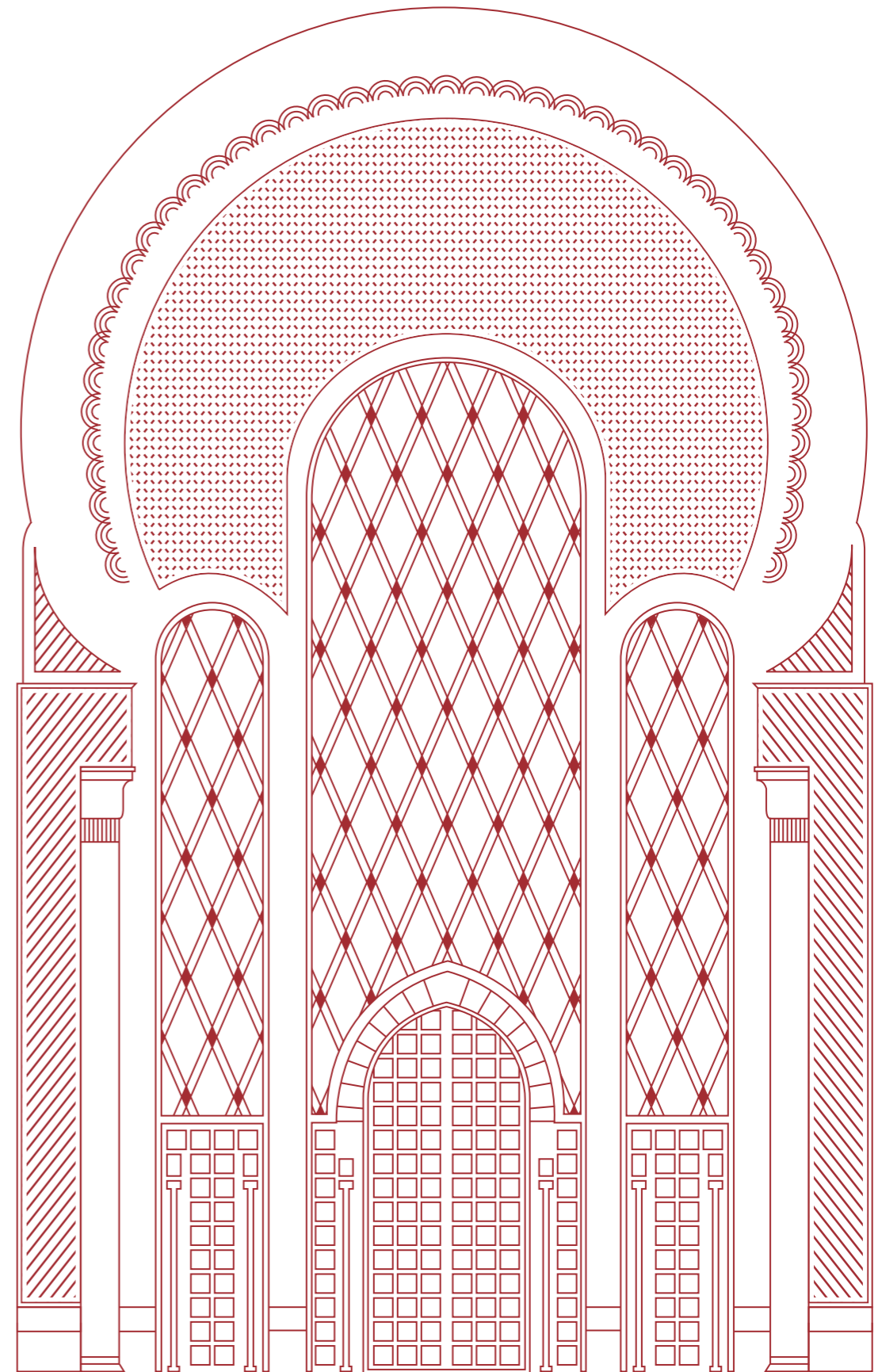
**Briouates** <sup>A,F,C</sup> ..... 9,50€  
Blätterteigtaschen, gefüllt mit Mandeln und Zimt, überzogen mit Honig

**Erfrischender Vanillejoghurt** <sup>E,H</sup> ..... 6,90€  
mit Früchten und Biscuit

**M'halabiya** <sup>A,E,F,H</sup> ..... 6,50€  
Mandelpudding mit Erdbeer-Coulis und Sesamkeks

**Schokosoufflé mit Vanilleeiscrème** <sup>A,C,E,F</sup> ..... 10,50€

**Dessertvariation des Hauses mit Eiscrème** <sup>A,C,E,F,H</sup> ..... 14,50€



# • GETRÄNKE •

# APERITIFS

Aperol Spritz <sup>2,8</sup>	8,50€
Hugo	8,50€
Arak mit Eiswasser	6,50€
Pastis <sup>2</sup>	6,50€
Campari Orange / Soda <sup>2</sup>	8,50€
Martini bianco / rosso / rosato	6,50€
Riesling Sekt 0,1l	5,50€
Spätburgunder Weißherbstsekt brut, Allendorf 0,1l	6,50€



Gin Tonic <sup>8</sup>	8,90€
Tanqueray	9,20€
Bombay	9,50€
Hendricks	10,90€
Wodka Lemon <sup>3,8</sup>	8,90€
Absolut	9,20€
Bacardi Cola <sup>2,7</sup>	8,90€
Whisky Cola <sup>2,7</sup>	8,90€

# OFFENE WEINE

0,2l

WEISS

Weißburgunder Deutschland	7,00€
Sauvignon blanc Frankreich	7,00€
Grauburgunder Deutschland	7,00€
Chardonnay Italien	7,00€
Riesling trocken / halbtrocken	6,50€
Fantasia Torrontés Argentinien	7,50€
Ksara Libanon	10,50€
Entre deux mers Frankreich	8,00€
Weinschorle mit Riesling	6,00€

Apfelwein 0,25l	3,50€
Apfelwein 0,5l	6,00€

ROSÉ

Blanc de Noir Deutschland	7,50€
Spätburgunder Weißherbst Deutschland	7,00€
Pays d'Oc Frankreich	7,00€
Ksara Libanon	10,50€

ROT

Merlot Frankreich	7,50€
Primitivo Italien	7,50€
Cabernet Sauvignon Südafrika	7,50€
Nero d'Avola Italien	7,50€
Malbec Argentinien	8,50€
Ksara Libanon	10,50€

## SEKT

Riesling Sekt 0,1l .....	5,50€
Spätburgunder Weißherbst brut 0,1l .....	6,50€
Rosé, Weingut Allendorf	
Sekt auf Eis .....	7,50€
Winzersekt Riesling 0,75l .....	34,50€
Weingut Allendorf	
Spätburgunder Weißherbst brut 0,75l .....	36,00€
Rosé, Weingut Allendorf	



Carlsberg Pils vom Fass 0,3l .....	4,50€
Carlsberg Pils vom Fass 0,5l .....	7,00€
Duckstein vom Fass 0,25l .....	4,20€
Duckstein vom Fass 0,5l .....	7,00€
Schneider Hefeweizen hell / dunkel 0,5l .....	5,50€
Schneider Kristallweizen 0,5l .....	5,50€
Schneider Hefeweizen alkoholfrei 0,5l .....	5,50€
Carlsberg alkoholfrei 0,33l .....	4,50€
Karamalz 0,33l .....	3,50€

## SPIRITUOSEN

4cl

Baileys <sup>2,7,E</sup> .....	5,20€
Amaretto .....	4,70€
Sambuca .....	5,20€
Grappa .....	5,90€
Obstbrände Himbeer / Mirabelle / Williamsbirne .....	5,90€
Tequila weiß / braun .....	5,20€
Wodka Absolut .....	6,20€
Calvados .....	4,90€
Remy Martin .....	7,20€
Carlos I. .....	6,20€
Averna .....	5,90€
Ramazotti .....	5,90€
Jägermeister .....	5,50€
Fernet Branca <sup>2</sup> .....	5,50€
Pimm's Nr. 1 .....	4,90€
Sherry medium / dry .....	5,50€

## WHISKY

4cl

Johnny Walker red label .....	7,20€
Johnny Walker black label .....	8,50€
Chivas Regal 12 years .....	8,50€
Jack Daniels Tennessee .....	7,50€
Malt Whisky .....	8,50€

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola <sup>2,7</sup> , Cola Light <sup>2,4,5,7</sup> , Fanta <sup>2,3</sup> , Sprite – 0,3l	3,90€
Cola <sup>2,7</sup> , Cola Light <sup>2,4,5,7</sup> , Fanta <sup>2,3</sup> , Sprite – 0,4l	4,90€
Bitter Lemon <sup>3,8</sup> , Tonic Water <sup>8</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup> – 0,2l	3,90€
Saftschorle – 0,3l	3,90€
Saftschorle – 0,4l	4,90€
Säfte Apfel, Orange <sup>3</sup> , Grapefruit, Traube – 0,2l	3,50€
Nektare <sup>3</sup> Kirsche, Mango, Maracuja – 0,2l	3,50€
Frisch gepresster Orangensaft – 0,2l	5,50€
Acáo <sup>7</sup> – 0,2l	4,90€
Orangina, Orangina rouge – 0,25l	4,90€
Eistee <sup>3</sup> – 0,3l	3,90€
Eistee <sup>3</sup> – 0,4l	4,90€
Schwarzwald Sprudel – 0,25l	3,50€
Schwarzwald Sprudel – 0,75l	7,80€
Schwarzwald Sprudel Still – 0,25l	3,50€
Schwarzwald Sprudel Still – 0,75l	7,80€
Airan <sup>E</sup> Joghurtgetränk – 0,3l	4,00€
Airan <sup>E</sup> Joghurtgetränk – 0,4l	5,00€
San Bitter Soda / Orange <sup>2</sup>	5,50€

# WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee <sup>7</sup>	3,30€
Espresso <sup>7</sup>	2,70€
Espresso macchiato <sup>7</sup>	3,00€
Doppelter Espresso <sup>7</sup>	4,20€
Cappuccino <sup>7,E</sup>	4,50€
Latte macchiato <sup>7,E</sup>	4,70€
Milchkaffee <sup>7,E</sup>	4,70€
Tee latte <sup>E</sup>	4,70€
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>E</sup>	4,50€
Arabischer Tee mit frischer Minze	3,20€
Schwarzer Tee mit Zitrone	3,20€
Rooibos-, Früchte-, Kamille-, Kräutertee	3,00€
Kännchen grüner Tee mit Pfefferminze	5,00€
Kännchen grüner Tee mit Pfefferminze groß	7,50€
Arabischer Mokka mit Kardamom <sup>7</sup>	4,20€
Arabischer Mokka mit Zimt <sup>7</sup>	4,20€

- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel
- 5 enthält eine Phenylalaninquelle
- 6 mit Konservierungsstoff
- 7 koffeinhaltig
- 8 chitinhaltig
- 9 geschwärzt

- A enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- B enthält Krebstiere
- C enthält Ei
- D enthält Fisch
- E enthält Milch
- F enthält Schalenfrüchte (Walnüsse / Pistazien)
- G enthält Sellerie
- H enthält Sesamsamen