



HOCHZEITEN

KALTE VORSPEISEN

- Fattousch: Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und orientalischem Käse (VG)
- Hummus: Pürre aus Kichererbsen, Sesampaste und Olivenöl (V)
- Moutabel: gegrillte Zucchini an Joghurt-Minz-Sauce (VG)
- Couscous-Salat mit Frühlingszwiebeln und Olivenöl (V)
- Mouhammara: Püree aus Peperoni, Wallnüssen und Granatapfel-Sauce (V)
- Jarjir: Rucola-Salat mit Käse und Granatapfel-Sauce (V)
- Hausgemachtes Fladenbrot (V)
- Frischer Spinat mit Kichererbsen und süssen Paprikastücken (V)
- Weinblätter gefüllt mit Gemüse, Reis und Granatapfel (V)

WARME VORSPEISEN UND SUPPEN

- Rote Linsensuppe mit Tomaten, Zitrone und Minze (V)
- Dinkel-Tomaten-Suppe mit Zitrone und Olivenöl (V)
- Gemüse-Sambusak: syrische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse (V)
- Käse-Sambusak: syrische Teigtaschen gefüllt mit Käse und schwarzem Kümmel (V)

ORIENTALISCHER HAUPTGANG

- Kstaleta: Lammkotelette an Zitronensauce, serviert mit frischem Gemüse und Bratkartoffeln
- Halloumi-Käse: gegrillter orientalischer Käse mit frischem Oregano (VG)
- Steak: Rindfilet an Barbecue-Sauce, serviert mit frischem Gemüse und Bratkartoffeln
- Hähnchen mit Zitronensauce, serviert mit Reis
- Lammcurry, serviert mit Reis und scharfer Sauce
- Moussakka: gegrillte Auberginen mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln (V)
- Trshik: Gemüse-Curry und Kartoffeln (V)
- Schischtaou: Poulet-Spiesse, serviert mit gegrilltem Fladenbrot gefüllt mit Gemüse und Käse
- Schakaf: gegrilltes Kalbfleisch, serviert mit frischem Gemüse und Reis
- Forelle: Gegrilltes Filet mariniert mit Curry und frischer Zitrone
- Reis mit frischem Safran (V)

DESSERT

- Orientalische Süßigkeiten: Mit Nüssen und Pistazien gefüllte Häppchen aus Blätterteig, getränkt in Zitronenblütenwasser (VG)
- Mhalabije: Libanesischer Pudding mit Rosenwasser und Pistazien (VG)
- Kunafah: Engelshaar mit orientalischem Käse, Pistazien und Zitronenblütenwasser (VG)

Unser Fleisch, Gemüse und fast alle Früchte sind Bio-Produkte und stammen aus der Schweiz.

Vegetarisch (VG). Vegan (V).