

Kalte Mazza

مقبلات باردة

- Tabuleh** 7,- € **تبولة**
Fein gehackter Petersiliensalat, Tomaten, Zwiebeln und Minze. Dazu Olivenöl und Zitronensaft.
- Fatousch** 7,- € **فتوش**
Salatbouquet mit Gemüse der Saison nach syrischer Art. Dazu ein Dressing aus hausgemachtem Granatapfelexier und Olivenöl.
- Zeitunsalat** 7,- € **سلطة الزيتون**
Salat aus grünen Oliven mit Tomaten, Paprika und fein gehackter Petersilie. Dazu das hausgemachte Granatapfelexier mit Olivenöl.
- Rote-Bete-Salat** 7,- € **سلطة الشوندر**
Rote Bete mit Thymian, Zwiebeln und Essig-Olivenöl-Dressing.
- Hommus** 7,- € **حمص**
Mus aus Kichererbsen mit Sesamcreme und Zitronensaft.
- Auberginenkaviar** 7,- € **متبل**
Püree aus gegrillten Auberginen, Sesamölsauce, Joghurt und einen Hauch Knoblauch.
- Labneh** 7,- € **لبنة**
Frischkäse mit fein gehackten Walnüssen, Minze und Olivenöl. Dazu original syrisches Brot.
- Muhammara** 7,- € **محمرة**
Kräftiges Mus aus Walnüssen, Paprika, Zwieback, hausgemachtem Granatapfelexier und Olivenöl. Dazu original syrisches Brot.
- Talalpasta** 7,- € **حرحورة**
Grüne-Oliven-Salat mit Paprika, Walnüssen, frischer Petersilie, einem Hauch Chili und Olivenöl.
- Mohrrübensalat** 7,- € **جزر بالزيت**
Zarte Scheiben von Mohrrüben in einer hausgemachten Rosenwassermarinade.
- Weinblätter** 7,- € **ورق عنب**
Weinblätterröllchen gefüllt mit Reis und Gemüse.

Warme Mazza

مقبلات ساخنة

- Falafel** 7,- € **فلافل**
Vegetarische Verführung: Beignet aus Kichererbsen und Gemüse, verfeinert mit verschiedenen orientalischen Gewürzen.
- Batat Hara** 7,- € **بطاطا حرة**
Kartoffelscheiben mit Knoblauch, Koriander und Petersilie, kurz mit Olivenöl gebraten und frisch gepresstem Zitronensaft abgelöscht.
- Sambusak Sujuuk** 7,- € **سمبوسك سجق**
Blätterteig gefüllt mit hausgemachter syrischer Wurst und Frischkäsecreme.
- Sambusik Lamm** 7,- € **سمبوسك باللحمة**
Halbmondaschen gefüllt mit Lammtatar und Pinienkernen.
- Sambusik Käse** 7,- € **سمبوسك بالجبنة**
Halbmondaschen gefüllt mit Schafskäse und syrischen Kräutern.
- Sambusik Spinat** 7,- € **سمبوسك بالسبانخ**
Teigtaschen in Olivenöl eingelegt und mit Spinat gefüllt.
- Kubbeh** 7,- € **كبة**
Lammhackfleischbällchen mit Bulgur, gefüllt mit Lammtatar und Pinienkernen.
- Hummus Lahme** 8,- € **حمص باللحمة**
Lammfleischwürfel mit Pinienkernen, kurz in Olivenöl gebraten, auf einem Kichererbsenmus, mit frisch gepresstem Zitronensaft und Sesamölsauce.
- Spinat** 7,- € **سبانخ**
Spinat mit Koriander, Zwiebeln, frisch gepresstem Zitronensaft, Olivenöl und verschiedenen syrischen Gewürzen. Ein echtes „Muss“ für jeden Vegetarier.
- Gebratene Auberginen** 7,- € **بادنجان مقلي**
Gebratene Auberginenscheiben mit feiner Sesamsauce. Dazu syrisches Brot.

Hauptgericht الطبق الرئيسي

Lahm Meschwi 17,50 € لحم مشوي
Das Feinste aus der Lammkeule mit syrischen Gewürzen mariniert und gegrillt.
Dazu Aioli nach syrischer Art und Safrankäsetomatensauce.

Kafta 17,50 € كباب
Hausgemachte Hackfleischspieße verfeinert mit frischer Petersilie und syrischen Gewürzen gegrillt, mit Aioli nach syrischer Art und Safrankäsetomatensauce.

Fatayel 19,50 € فتايل غنم
Zarte Lammfiletstreifen nach syrischer Art mariniert, gegrillt und mit einer feinwürzigen Joghurtminze-Sauce serviert.

Daharat 19,50 € ظهرات غنم
Feinstes Lammrückenfilet nach syrischer Art mariniert, gegrillt und auf einem feinwürzigen Blattspinatbett mit Safransauce serviert.

Mix-Grill 18,- € تشكيلة مشاوي
Lammkeule, Kafta Hähnchenbrustfilet gegrillt, mit Aioli nach syrischer Art und Safrakäsetomatensauce serviert.

Schisch-Tawouk 17,50 € شيش طاووق
Hähnchenbrustfilet nach syrischer Art mit feinen syrischen Gewürzen mariniert, gegrillt und mit Aioli nach syrischer Art und Safrankäsetomatensauce serviert.

Lammwürstchen 16,- € مقانق
Hausgemachte Lammwürstchen mit ausgeglichener Mischung syrischer Gewürze verfeinert, gegrillt und auf einem Salatbett serviert.

Samka-Harra 16,- € سمكة حرة
Pangasiusfilet gegrillt und mit einer feinwürzigen Tomaten-Paprika-Walnuss-Sauce serviert.

Lahmeh-Siniah 17,50 € لحمه بالصينية
Überbackenes gehacktes Lammfleisch mit Tomaten-Paprika-Sauce serviert.

Tawuk-Spinat 17,50 € دجاج بالسبانخ
Hähnchenbrustfilet mit Spinat gefüllt, in Safran-Mozarella-Tomaten-Sauce überbacken und mit Reis serviert.

Magluba 17,50 € مقلوبة باذنجان
Überbackener Lammhackfleisch-Auberginen-Auflauf mit Reis und Gurkenjoghurt-Sauce serviert.

Kubbeh-Laban 17,50 € كبة باللبن
Mit Joghurtminze-Sauce überbackenes Lammfleisch und Kubbeh, mit Reis serviert.

Aldarteller 18,50 € صحن الدار
Eine Auswahl gefüllter Teigtaschen, Falafel, Hummus, Muhamara und Salat wird mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Kefta serviert.

Für Vegetarier الطبق النباتي

Gemüseauflauf 16,- € صينية خضرة بالفرن
Gemüseauflauf nach syrischer Art, mit orientalischen Gewürzen verfeinert und mit Schafskäse überbacken.

Falafel 15,- € صحن فلافل
Beignet aus Kichererbsen und Gemüse, verfeinert mit verschiedenen orientalischen Gewürzen, serviert mit Salat und Hummus.

Moujadara 15,- € مجردة
Syrische Linsen mit Grütze, Weizen, und gerösteten Zwiebeln in Olivenölpfanne sautierten und garniert und mit Salat serviert.

Sambusik 15,- € صحن سمبوسك
Eine Auswahl von Halbmondaschen, gefüllt mit Schafskäse und syrischen Kräutern. Teigtaschen in Olivenöl eingelegt und mit Spinat gefüllt. Mit Hommus und Salat serviert.

Dessert

حلويات الدار

Syrische Süßigkeiten 7,50 €

تشكيلة بقلاوة

Auswahl fein gebackener syrischer Süßigkeiten.

Katayef 7,50 €

قطايف

Geheimvolle gefüllte Halbmondaschen mit Rosenwassermilchspeise

Muhallabiya 7,50 €

مهلبية

Original syrischer Rosenwasserpudding

Feigeneis 7,50 €

بوضة الدار

Hausgemachten Feigeneis nach syrischer Art mit kandierten Datteln serviert

Die Mazza (ab 2 Personen)

Mazza I zum Kennenlernen

18,50 €

*Tabuleh, Olivensalat, Falafel, Hommus, Muhammara,
Lebneh
plus*

*Drei andere Überraschungsmazza, die der Chefkoch extra
für Sie auswählt*

*Dazu
syrisches Brot*

Mazza II zum Genießen

24,50 €

*Tabuleh, Olivensalat, Falafel, Hommus, Muhammar, Lebneh.
Auberginenkaviar , Sambusik-Sujuk, Sambunsik-lamm
plus*

*Drei andere Überraschungsmazza, die der Chefkoch extra
für Sie auswählt*

*Dazu
syrisches Brot*

Reise durch Syrien

40,- €

Ein Muss für jeden Genießer

Vorspeise

Tabuleh, Olivensalat, Falafel, Hommus, Muhammar, Lebneh.

Auberginenkaviar , Sambusik-Sujuk, Sambunsik-lamm

plus

fünf andern Überraschungsmazza, die der Chefkoch extra

für Sie auswählt,

Dazu syrisches Brot

Hauptgericht

Mixgrill

Oder

Samka Harra

Dessert

Auswahl feiner gebackener syrischer Süßigkeiten

Vegetarische Reise durch Syrien

40,- €

Kann auch Veganische...

Vorpeise

Tabuleh, Olivensalat, Falafel, Hommus, Muhammar, Lebneh.

Auberginenkaviar , Sambusik-Käse

plus

fünf andere Überraschungsmazza, die der Chefkoch extra für Sie

auswählt,

Dazu syrisches Brot

Hauptgericht

Syrischer Gemüseauflauf

Dessert

Auswahl feiner gebackener syrischer Süßigkeiten