

Vorschlag des Restaurants

für eine **Exkursion** in die köstliche libanesishe Küche:

Alle nachstehenden Gerichte werden auf Platten auf dem Tisch verteilt und jeder bedient sich von allem. Die Menge ist so berechnet, dass jeder Gast von allem etwas bekommt.

Preis: 25 Euro komplett, 20 Euro ohne Desserts.

Libanaische Restaurant und Cocktailbar

Am Friedrichshain 1

10407 Berlin

Tel: 030 / 424 62 55

Kalte Mäsa

Hommos bil Tahine vegetarisch

Kichererbsen, püriert mit Sesamsauce, Zitrone, Olivenöl (hausgemacht)

Baba Ghannouj vegetarisch

*gegrillte Aubergine, püriert mit Sesamsauce, Zitrone, Olivenöl
(hausgemacht; Geschmack: rauchig)*

Labné vegetarisch

Quarkkäse mit Minze und Olivenöl (hausgemacht)

Warak Inab vegetarisch

*Weintraubenblätter, gerollt mit gehackter Petersilie, Zwiebeln, Tomaten, Reis, Zitrone und
Olivenöl (hausgemacht)*

Moussaka ´et Batenjan vegetarisch

*Auberginenwürfel mit Zwiebeln, Tomaten und Kichererbsen
im Ofen gebacken,*

Salate

Tabboulé Salat vegetarisch

*Petersilie, fein gehackt mit Tomaten, Zwiebeln, Weizenschrot,
Minze, Lauchzwiebeln, Zitrone und Olivenöl*

Fatoush Salat vegetarisch

*Minze, Lauchzwiebeln, Radieschen, Tomaten, Mini-Gurken aus dem
Libanon, Petersilie, rote und grüne Paprika mit Olivenöl, Zitrone und
Zitronenbaumgewürz und geröstetem Fladenbrot*

Roca Saa ´tar Salat – vegetarisch

*Thymianblätter und Rucola mit Zwiebeln
mit Zitronenbaumgewürz und Zitronenölsauce*

Halloum Salat – vegetarisch

*Käse aus Kuh- und Ziegenmilch, gebraten auf Rucola
und Zwiebeln mit Zitronenbaumgewürz und Zitronenölsauce*

Warme Mäsa

Sawdit Dajaj

Hähnchenleber, gebraten in Granatapfelsauce

A´arayas Kafta

fr. Lammfleisch mit Zwiebeln, fr. Paprika, Petersilie und Gewürzen gehackt in fr. gebackenem Fladenbrot als Sandwich getoastet

A´arayas Soujuk

fr. Rinder-Hackfleisch mit arabischen Spezialgewürzen mariniert und in fr. gebackenem Fladenbrot als Sandwich getoastet

Makanek

gebratene fr. Baby-Wurst aus Rinderfleisch mit arabischen Spezialgewürzen mariniert in Zitronensauce, dazu Brot

Kibbé Mekliye

Weizenschrotteig, gefüllt mit Rinder_Hackfleisch, Zwiebeln, geröstete Pinienkerne und arabischen Spezialgewürzen (frittiert)

Sambusik bil Sabanegh_vegetarisch

gefüllte teigtaschen mit frischem Spinat, gerösteten Pinienkernen, Zwiebeln und Zitronenbaumgewürz (frittiert)

Sambusik bil Jebne_vegetarisch

gefüllte Hefeteigröllchen mit Schafskäse, Petersilie und Minze (frittiert)

Fischplatten

Lachsfilet, Zander und Rotbarschfilet, gebraten, dazu Salat aus Petersilie, roten und weißen, Zwiebeln, Zitronenbaumgewürz und Olivenöl, dazu Safran-gemüserais und 2 Saucen (Sesam und scharfe Sauce)

Fleischspieße vom Grill (aufplatten)

Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet, Kafta aus Lamm-RinderHackfleisch, in arabischen Gewürzen mariniert mit gegrillt Peperoni, Tomaten und Zwiebeln ,auf Salat aus Petersilie ,roten und weißen Zwiebeln, Zitronenbaumgewürz und Olivenöl extra Kartoffelwürfel mit Koriander gebraten Knoblauchcremeschale

Libanesishe Desserts

Senud el Set

Hausgemachter gerollter Hefeteig in Crème fraîche mit Rosenblättern, Rosenwasser und Pistazien garniert

Atayef bil jaus

Hausgemachter teigtaschen , gefüllt mit Walnuss, blütenwasser, Zucker und Zimt anschließend frittiert