

VORSPEISEN

Kichererbsencreme (Hummus) (vegan)	3.50
Tabouleh (Petersilie, Bulgur & Granatapfel) (vegan)	5.90
Großer Vorspeisenteller	
... vegetarisch/vegan	10.90
... mit Fleisch (halal)	13.50
Libanesische Rote Linsensuppe (vegan)	4.90
... mit Walnüssen	
... Tahinijoghurt	

HAUPTGERICHTE

Hummus-Gratin mit Blattspinat & Kartoffeln (vegan)	10.50
Hausgebackenes Pitabrot belegt mit Hähnchenbruststreifen (halal), sauren Gurken, eingelegten Chilis & Tahini-Joghurt	11.90
Schafskäse-Gratin mit Paprika-Tomaten-Sauce, Kichererbsen, Auberginen & Kartoffeln (vegetarisch)	11.50
Gebackene Ofenpaprika mit Bulgur-Dattel-Schafskäse-Füllung, Bohnengemüse & Minzjoghurt (vegetarisch)	12.90
Safranhähnchen (halal) mit Fenchel, Karamellkartoffeln & getrockneten Feigen	16.90

Unsere wechselnden Wochengerichte findet ihr bei Instagram oder facebook und natürlich bei uns im Restaurant.



GETRÄNKE

Heiß

l €

Minztee (frisch)		2.90
Espresso		2.00
Kaffee		2.70
Cappuccino		2.90
Baklava (arabisches Blätterteiggebäck mit Pistazien) (vegetarisch)		
... zum Heißgetränk		1.30
... solo		1.90
... duo		3.60
... trio		5.00

Softies

selbstgemachte Limonade (nach Tagesangebot)	0.25	2.90
	0.36	3.60
Lemonaid Maracuja	0.33	2.90
Charitea Mate	0.33	2.90
Liba Kola, Kola zuckerfrei, Orange oder Kolarorange	0.33	2.80
Thomas Henry Ginger Ale oder Tonic Water	0.2	2.60

Säfte

Maracuja, Apfel (naturtrüb) oder Rhabarber	0.25	2.90
... auch als Schorle	0.36	3.50

Wasser

Viva con Agua, laut oder leise (Flasche)	0.33	2.70
	0.75	5.30



BIÈRE

Biere vom Fass

	l	€
Beck's Pils	0.3 0.5	3.20 4.80
Leffe	0.25	4.10
Spaten Helles	0.5	4.60

Biere aus der Flasche

Franziskaner Weizen (auch alkoholfrei)	0.5	4.80
Beck's blue (alkoholfrei)	0.33	2.90
Pinkus Müller Honigmalz bier (alkoholfrei)	0.33	2.90

APÉRO, LONGDRINKS, SCHNAPS

Apérol Spritz		6.50
Granatapfel Spritz		6.50
Safran Gin Tonic		6.90
Arak Al Laytani (libanesischer Anisschnaps mit Sodawasser & Eis)	4cl	3.90
Yeni Raki (türkischer Anisschnaps mit Sodawasser & Eis)	4cl	3.90
Molinari Sambuca	2cl	3.00
Sasse Lagerkorn	2cl	2.50
Berliner Luft	2cl	2.00
Sasse Sechser (Kräuterlikör mit Jamaikarum auf Eis)	2cl	2.80



WEINE

Weiß

l

€

Chardonnay-Weißburgunder, Weingut Isegrim, Pfalz (bio)	0.2	5.10
zarte Weißwein-Cuvée mit hellen Beerenaromen	0.75	18.50
...auch als Schorle	0.2	4.90
Grauburgunder, Weingut Hirschhof, Rheinhessen (bio)	0.2	5.90
frischer Grauburgunder mit breiter Aromatik von Pfirsich und Pflaume	0.75	21.90
Gelber Muskateller, Weingut Bayer-Erbhof, Burgenland (bio)	0.2	6.90
vollmundige, südländische Frucht und ein Duft von Muskat	0.75	24.90

Rot

Shiraz-Merlot, Les p'tits galets, Südfrankreich harmonische Cuvée mit fruchtiger Würze & leichten Tanninen	0.2	5.10
	0.75	18.50
Falcata Tinto, Weingut Casa Gran, Valencia (bio) frische Cuvée aus Syrah, Monastrell & Garnacha mit eleganten Brombeer-Anklängen	0.2	5.70
	0.75	20.50
Falcata Crianza, Weingut Casa Gran, Valencia (bio)	0.2	6.90
dunkle Frucht, dezenter Zedernduft und komplexe Tannine.	0.75	24.90
Gold-prämiert beim internationalen Bioweinpreis 2018.		

Rosé

Fusion Rosé, Weingut Leiner, Pfalz (bio)	0.2	5.10
FrISChe Cuvée aus den drei europäischen Top-Rebsorten Spätburgunder, Tempranillo & Cabernet Sauvignon mit zarter Frucht	0.75	18.50



NALLO!

Schön, dass du da bist! Cafés und Restaurants haben in diesen Zeiten schwer zu kämpfen, um über die Runden zu kommen. Wenn du möchtest, freuen wir uns über eine Geister-Bestellung. Das geht so:

Du bestellst etwas aus dieser Karte, bekommst aber kein Getränk - dafür hilfst du uns durch diese schwierige Zeit.

Geister-Bier 2.50€

Geister-Wein (Glas) 5.00€

Geister-Longdrink 7.50€

Geister-Wein (Flasche) 15.00€

Du kannst diese Dinge natürlich auch kombinieren oder mehrere einer Sorte kaufen. Aber fühl dich zu nichts gedrängt.

Im Interesse unseres Personals ein kleiner Hinweis: Wenn du diese Geister-Getränke kaufst, ist das Umsatz, den wir ganz normal buchen und versteuern - und kein Trinkgeld. Trinkgeld kannst du natürlich wie immer geben.

Danke für deine Unterstützung!

