

محببتو يا لبنان



DER NAME WURDE BEKANT DURCH DIE LIBANESISCHE SÄNGERIN FAYRUOZ.
SIE GILT ALS „MUTTER DER LIBANESISCHEN NATION“.

VORSPEISEN

01 ARAYESS LAHME

LIBANESISCHES BROT GEFÜLLT MIT
RINDSGEHACKTEM UND PETERSILIE
ÜBERBACKEN 21

02 ARAYESS BIL JIBNI (VEGI)

LIBANESISCHE BROT GEFÜLLT
MIT 3 VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN
MIT TOMATEN ÜBERBACKEN 19

SALATE

05 FATTOUSCH SALAT (VEGAN)

GEMISCHTER SALAT
MIT FRITTIERTEM BROT 14.50

06 TABBOULEH SALAT (VEGAN)

PETERSILIE, FRÜHLINGSZWIEBELN, PFEFFERMINZE,
TOMATEN, BURGHUL 13.50

08 FAYROUZ SALAT (VEGI)

GEMISCHTER SALAT MIT FETA KÄSE 15.50

10 FALAFEL SALAT (VEGAN)

GEMISCHTER SALAT MIT FALAFEL
MIT FRITTIERTEM BROT 19.50

BREITE MEZZE

11 MEZZE FÜR 2 PERSONEN

7 VERSCHIEDENE KALTE
UND WARME MEZZE 69

12 MEZZE FÜR 3 PERSONEN

10 VERSCHIEDENE KALTE
UND WARME MEZZE 103

13 MEZZE FÜR 4 PERSONEN

14 VERSCHIEDENE KALTE
UND WARME MEZZE 135

14 MIX GRILL TELLER

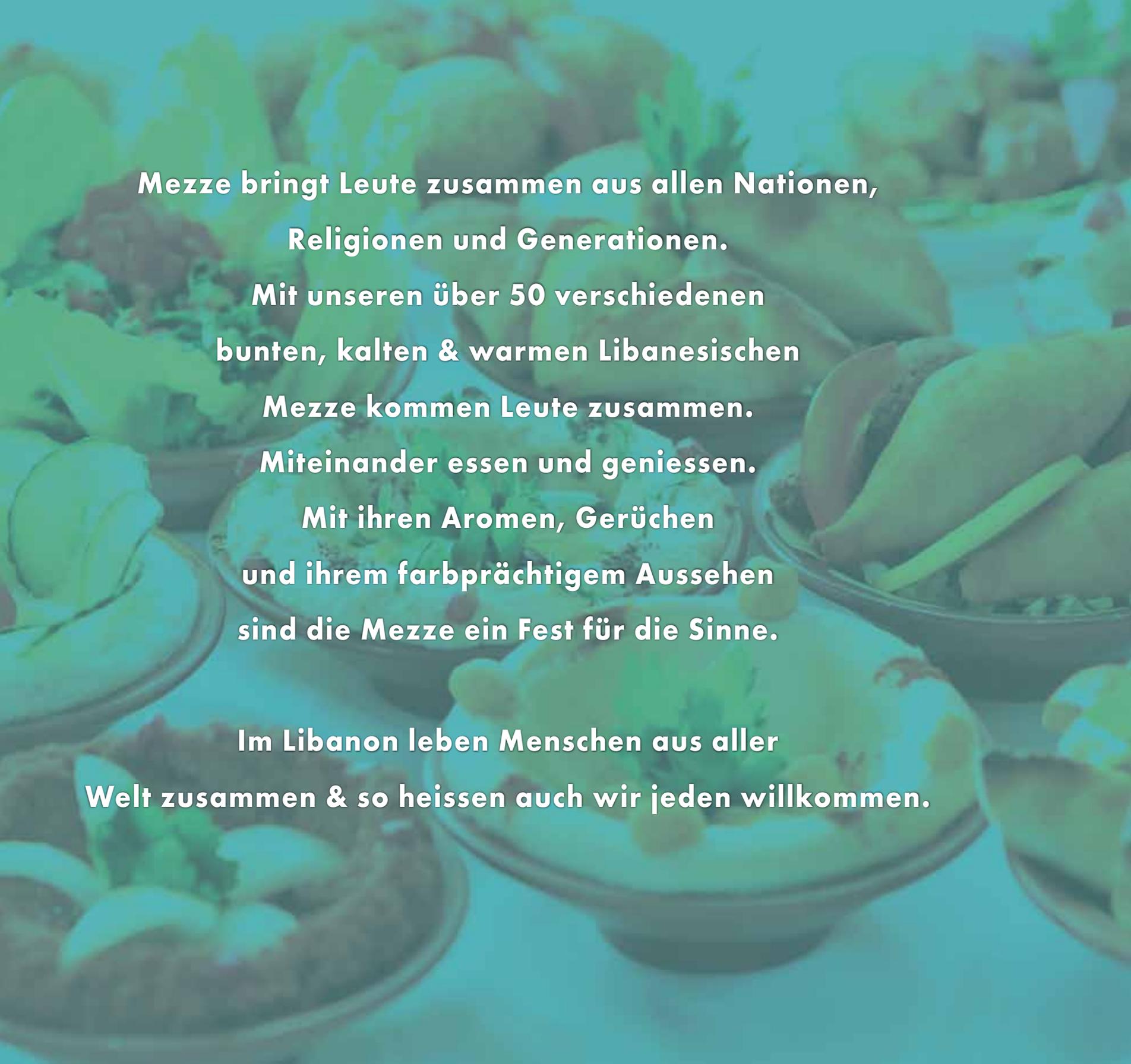
RINDFLEISCH, KAFTA,
SCHISH TAOUK 3 SPIES 39

15 MIX GRILL TELLER

RINDFLEISCH, KAFTA,
SCHISH TAOUK 6 SPIES 75

FLEISCH HERKUNFT POULET: BRA. RIND: CH. PAR.UR. CREVETTES: WN

FÜR INFORMATIONEN ZU DEN ALLERGIEN IN DEN EINZELNEN GERICHTEN UND PRODUKTEN WENDEN SIE SICH AN UNSER PERSONAL



**Mezze bringt Leute zusammen aus allen Nationen,
Religionen und Generationen.**

**Mit unseren über 50 verschiedenen
bunten, kalten & warmen Libanesischen**

Mezze kommen Leute zusammen.

Miteinander essen und geniessen.

**Mit ihren Aromen, Gerüchen
und ihrem farbprächtigen Aussehen
sind die Mezze ein Fest für die Sinne.**

**Im Libanon leben Menschen aus aller
Welt zusammen & so heissen auch wir jeden willkommen.**

KALTE MEZZE

16 HUMMUS KLASSISCH
(VEGAN) 12.50

21 HUMMUS BI LAHME
MIT RINDFLEISCH 16.90

23 BABAGHANOUJ
(VEGAN) AUBERGINENMUS 12.50

24 MUHAMARA
(VEGI) GRILLIERTE PAPRIKA
UND BAUMNÜSSEN 13.50

25 WARAK INAB BIL ZET
(VEGAN) 8 ST. TRAUBENBLÄTTER
GEFÜLLT MIT REIS & GEMÜSE 11.90

27 MAKDOUS (VEGAN)
5ST. EINGELEGTE AUBERGINEN GEFÜLLT
MIT BAUMNUSS, PEPERONI 12.50

29 LABNEH (VEGI) QUARK
MIT PFEFFERMINZE UND KNOBLAUCH 10.50

30 LABAN MA CHAIR
(VEGI) JOGHURT MIT GURKENSTÜCKLI
UND KNOBLAUCH 9.90

31 BANTIGEN- BI LABAN
(VEGI) AUBERGINE
MIT JOGHURT & KNOBLAUCH 12.90

WARME MEZZE

36 FATAYER
(VEGI) TEIGTASCHEN MIT SPINAT 12.50

32 SFIHA
TEIGTASCHEN MIT RINDFLEISCH 12.50

35 RAKAJEK
(VEGI) TEIGRÖLLCHEN MIT KÄSE 12.50

33 SAMBUSEK CHUDRA
(VEGI) BLÄTTERTEIG MIT GEMÜSE 12.50

37 JIBNI BIL FORN
(VEGI) SCHAFSKÄSE MIT TOMATE
UND WÜRZIGEN KRÄUTERN 12

38 FALAFEL
(VEGAN) FRITTIERTE KICHERERBSENBALLCHEN 12.90

39 KIBBEH LAHME
RINDFLEISCH 12

40 KIBBEH BATATA
(VEGI) KARTOFFEL & KÄSE 12

43 LUBIEH BI ZEJT
(VEGAN) GRÜNE BOHNEN
AN FRISCHER TOMATENSAUCE 12.50

44 MUJADARAET RESS
(VEGAN) REIS MIT LINSEN, GEBRATENE ZWIEBELN 9.50

45 BURGHUL BI BANADOURA
(VEGAN) BURGHUL GETREIDE MIT FRISCHEN GEMÜSE 9.50

46 BAMIA
(VEGAN) OKRAS MIT FRISCHEN TOMATEN
UND KORIANDER 12.50

47 MOUSSAKKA
(VEGAN) FEINE AUBERGINE MIT FRISCHEM GEMÜSE
UND KICHERERBSEN 12.90

26 ARTISCHOCKEN
(VEGAN) FRISCH MIT ZITRONE
UND KNOBLAUCH 13.90

MAMAS GERICHTE

49 POULETFLÜGELI

GEBRATEN MIT KNOBLAUCH
UND ZITRONE

BEILAGE NACH WAHL 24.50

52 FATTEH HUMMUS

BIL BATINJEN

(VEGI) KICHERERBSEN, FRITIERTE AUBERGINE,
LEICHTE JOGHURTSAUCE, KNOBLAUCH BESTREUT
MIT FRITTIERTEN BROTSTÜCKLI 19.50/22.50

55 SCHEICH IL MEHSCHI

GEBRATENE AUBERGINE MIT RINDFLEISCH,
FRISCHEN GEMÜSE

FRÜHLINGSZWIEBELN, TOMATEN,
KRÄUTER SESAMSAUCE

BEILAGE NACH WAHL 29.50

56 SCHEICH IL JABAL

(VEGAN) GEBRATENE AUBERGINE
MIT FRISCHEN GEMÜSE

BEILAGE NACH WAHL 25.50

53 HUMMUS MASABACHA

(VEGAN) KICHERERBSENCREME
& GANZE KICHERERBSEN MIT SESAMCREM
KNOBLAUCH UND ZITRONE 18

FISCH

62 Dorade Royale

vom Grill oder frittiert

BEILAGE NACH WAHL 28.50

63 KRAIDIS KBIR

RIESENCREVETTEN 5ST. MIT KNOBLAUCH,
FRISCHEN KRÄUTERN, ZITRONE

BEILAGE REIS 32.50

FLEISCH

64 SPIESS 2ST.

RINDFLEISCH
25.90

65 SPIESS 2ST. KAFTA

GEHACKT RINDFLEISCH
MIT PETERSILIE UND ZWIEBELN 23.90

69 SPIESS 2ST.SCHESCHTAOUK

CHICKEN FLEISCH, MARINIERT,
MIT KNOBLAUCH 23.90

68 SPIESS 2ST.SCHESCHTAOUK

CHICKEN FLEISCH, MARINIERT,
PIKANT 23.90

54 SAUDA DJEIJ

GEBRATENE POULETLEBER MIT KNOBLAUCH, ZITRONE
& GRANATAPFELSAUCE 20.90

70 SUJUK

HAUSGEMACHTE WÜRSTLI AUS RINDFLEISCH PIKANT
MIT KNOBLAUCH UND FRISCHEN TOMATEN 19.80

71 MAKANEK

HAUSGEMACHTE WÜRSTLI AUS RINDFLEISCH
MIT GRANATAPFEL SAUCE 19.50

72 FARROUJ MISCHUI

GANZE CHICKEN MARINIERT
MIT KNOBLAUCH, ZITRONE & POMMES 29

BEILAGEN

73 BATATA HARRA

MIT FRISCHEM KORIANDER, ZITRONE PIKANT 9.90

74 HAUSGEMACHTE POMMES 8.50

78 REIS

LIBANESISCHE ART 8.50

76 AUBERGINE

FRITTIERT MIT SESAMSAUCE ODER JOGHURTSAUCE 10.90

77 ARANBIT MIKLI

FRITRIERTER BLUMENKOHL FRISCHE ZITRONE
UND KRÄUTER 9.90

