

# Mezze Vorspeisen

Lassen Sie sich verzaubern von unseren vielen kleinen Köstlichkeiten. Inspiriert aus der orientalischen und französisch-mediterranen Küche.

Ein Fest für alle Sinne!

Bezüglich Allergene sprechen Sie uns gerne an.

---

Tabouleh - Petersiliensalat 7,90

Mit Tomaten, Bulgur & Granatapfelsauce

Garnelen in Knoblauch-Olivenöl 12,90

Pikant gewürzt

Couscous 7,50

Mit Tomaten, frischer Minze & Granatapfelsauce

Orientalischer Hummus 7,90

Kichererbsenpüree mit Sesammus

Falafel 7,90

Kichererbsenbällchen mit Sesamsauce

Merguez 11,90

Würstchen vom Lamm und Rind dazu Harissa-Aioli

Gebackener Ziegenkäse 8,90

Mit Rosmarinhonig auf Orientfeige

Pulpo 9,90

Gegrillter Oktopus mit Kirschtomaten und Frühlingslauch

Datteln im Speckmantel 9,90

Gefüllt mit Hirtenkäse und frischer Minze

Kräuterbrot 6,90

Mit Kräuterbutter und Käse

Orientalische Hackfleischbällchen 9,90

In Tomatensud

Hähnchenwürfel 8,90

Saftig gegrillt in Erdnusssauce dazu Koriander

Gegrilltes Gemüse 8,90

Gemüse der Saison mit Hirtenkäse überbacken

**Labneh** 7,90  
Cremiger Joghurt mit Zaatar

**Baba Ganoush** 6,90  
Auberginenpüree mit Granatapfel



## Hauptgerichte

**Lammfilet** 29,90  
Auf gebratenem Gemüse, dazu getrüffeltem Kartoffelpüree & sieben Tage reduzierte Portwein Jus

**Französische Merguez** 24,90  
Orientalische Würstchen von Lamm und Rind auf gegrillter Süßkartoffel, Frühlingszwiebel, Kichererbsen dazu Couscous & Harissa Aioli

**Lachsfilet** 29,90  
In Zitronen-Butter-Sauce auf einem Bett von orientalisches gewürztem Spinat mit Pinienkernen verfeinert, dazu Rosmarindrillinge

**Surf and Turf** 35,90  
Kulinarische Kreation aus Lammfilet sowie Garnelen. Mariniert gegrillt. Dazu Tabouleh und gegrilltes Gemüse der Saison

**Falafel Teller (vegetarisch)** 18,90  
Hausgemachte Kichererbsen-Bällchen mit hausgemachtem Hummus dazu Salat und Sesamsauce

**Zitronen-Thymian-Maispoularde** 27,90  
Mit Spinat-Hokkaido-Stampf, getrüffeltem Kartoffelpüree & sieben Tage reduzierte Portwein Jus

**Rote Beete Risotto** 24,90  
Mit gegrilltem Pulpo und frischem Gemüse

**Dorade** 26,50  
Im Ganzen gegrillt, dazu Rosmarindrillinge und Couscoussalat

**Linguine mit gebratenen Garnelen** 24,90  
In Safran-Sahnesauce mit Kirschtomaten und Frühlingslauch

## SALATE

Warmer Ziegenkäse Salat 19,90

Mit Rosmarin-Honig auf karamellisiertem Apfel, gemischtem Blattsalat & hausgemachtem Honig-Senfdressing

Salat mit Lammspieß 23,90

Verschiedene Blattsalate, Avocado, eingelegte Rotweifeigen & karamellisiertem Apfel mit hausgemachtem Honig-Senfdressing

## KUMPIR

Belmondo 12,90

Mit Thunfisch, Tomaten und Zwiebeln

Piaf 13,90

Mit gebratenen Hähnchenbrustwürfeln, Tomaten, rotem Couscous und Oliven

Marceau 13,90

Mit gebraten Hähnchenbrustwürfeln, Schafskäse, Mais und Gurken

Monet 12,90

Mit Schinken, Ananas, Mais und Champignons

Paradis 10,90

Mit rotem Couscous, Tomaten, Champignons und Oliven

Deneuve 11,90

Mit Hirtenkäse, Tomaten, Mais und Jalapeños

## FLAMMKUCHEN

Original Elsässer Flammkuchen 15,90

Mit Schinkenspeck & Lauchzwiebeln

Orientalischer Flammkuchen 16,90

Mit Falafel, Tomaten, Hirtenkäse, Tabouleh & Humus

Thunfisch Flammkuchen 14,90

Mit Jalapeños & roten Zwiebeln

Ziegenkäse Flammkuchen 16,90  
Mit Honig, Kräuter der Provence & rosa Pfeffer



## DESSERT

Nuresabahs Chocolat 9,90  
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

Safran Creme Caramel 7,90  
Mit weißer Orientschokolade

Dessert des Tages  
Fragen Sie unseren Service nach dem köstlichen Dessert des Tages



## UNSERE EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

Original dunkel gerösteter Mocca 4,90

Türkischer Çay (Kännchen) 5,90

Grand Mariner 4cl 6,50

## SOFTGETRÄNKE

Stilles Wasser/Mineralwasser 0,25 l 3,90  
St. Michaelis 0,75 l 7,90

Hausgemachte Limetten-Minze Limo 0,3l 4,90

Cola/Cola zero/Fanta/Sprite 0,3 l 4,50

Säfte 0,3 l 4,90

Maracuja, Apfel, Kirsche, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere, Mango

Saftschorlen 0,3 l 4,50

Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Water 0,25 l 3,90

## BIER

Stauder Pils 0,33 l 4,90 0,5 l 6,20

Stauder alkoholfrei 0,33 l 4,50

1664 Blanc 0,33l 4,50

Erdinger Hefeweizen 0,5 l 5,90

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l 5,90

Alsterwasser 0,33 l 4,60 0,5l 5,90

## KAFFEE UND HEISSGETRÄNKE

Espresso 3,20

Doppelter Espresso 4,50

Kaffee 3,60

Cafe au Lait 4,50

Cappuccino 4,20

Orientalischer Mocca 4,90

Frischer Minztee (wahlweise Ingwer) 4,90

La Chance Tee (türkische Lindenblüten, Zimt, Imkerhonig) 5,90

Türkischer Schwarztee – Kännchen 5,90  
Kännchen – Tee (diverse Sorten von Samova) 5,90  
Heiße Schokolade 4,60

## SCHAUMWEIN

Granatapfelprosecco 0,1 l 9,90  
Prosecco frizzante d.o.c. trocken 0,1 l 7,90  
Crémant de Limoux 0,1 l 11,90  
Grande Cuvée 1531 / Aimery-Sieur d'Arques

## CHAMPAGNER

Môet Impèrial Brut Flasche 0,75l 119  
Attraktive Frucht, gestützt von einer frischen Säure und einer geschmeidigen Textur. Er präsentiert sich vielschichtig und elegant.

Pommery Royal Brut Flasche 0,75 l 79  
Frische lebhaft Nase und eine reizvolle Feinheit mit anregenden Fruchtaromen und Noten von Zitrusfrüchten. Die Frische ist langanhaltend und weich.

---



## WEISSWEINE

RIESLING, trocken Glas 0,2 l 7,50  
Weingut Familie Schier, Mosel/D Flasche 0,75 l 27,90  
Ein schlanker, feinfruchtiger Riesling mit Eleganz und Rasse. Leichter Genuss mit der gebietstypischen Mineralik und Fruchtigkeit.

FLEUR de D'ARTAGNAN Blanc Glas 0,2 l 7,90  
Côtes de Gascogne/Frankreich Flasche 0,75 l 26,90  
Dieser leichte Weißwein besitzt in der Nase einen feinen Blütenduft. Frische Säurestruktur mit Aromen von Zitronen und eine feine natürliche Restsüße.

OKTAV Grauburgunder Kabinett	Glas 0,2 l	9,90
Weinhaus Joachim Heger Ihringen/D	Flasche 0,75 l	34,90

Aromen nach reifen Äpfeln, ein wenig Honig  
in der Nase, vollmundig und aromatisch im Geschmack.

La Petite Perrière Sauvignon Blanc	Glas 0,2 l	8,90
Loiretal/Frankreich	Flasche 0,75 l	33,90

Klassischer Sauvignon Blanc von der Loire,  
sehr lebendig mit frischen, fruchtigen Noten von  
Birne und Stachelbeere am Gaumen. Eine Spur  
Zitrone sorgt für die nötige Frische, auch  
als kleiner „Sancerre“ bekannt.

Alois Lageder Chardonnay	Flasche 0,75 l	39,00
Alto Adige/Südtirol, Italien		

Reinsortiger Chardonnay mit feinfruchtigem,  
duftigem Aroma. Im Gaumen trocken, mit saftiger  
Säure und würzigem Nachhall. Ein vielseitiger  
Essensbegeleiter, kräftig, ohne schwer zu sein,  
rassig, frisch und belebend.

Weißweinschorle	Glas 0,2 l	6,90
-----------------	------------	------



## ROSÉWEINE

FLEUR de D'ARTAGNAN Rosé	0,2l	7,50
Côtes de Gascogne/Frankreich	0,75 l	27,90

Lachsfarben, intensive Aromen von Waldbeeren  
und Himbeeren. Leicht exotische Nuancen,  
ausgewogen, lebendig, frisch, leicht blumig und pfeffrig im Abgang.

## ROTWEINE

FLEUR de D'ARTAGNAN Rouge	0,2 l	7,90
Côtes de Gascogne/Frankreich	0,75 l	27,90

Merlot-Cabernet Sauvignon-Tannat. Fruchtige Aromen von Cassis und Waldbeere, vermischt mit einem feinen Süßholzduft.

MESTA Tempranillo Tinto D.O. trocken 0,2l 7,90

Bodegas Fontana Uclés/Spanien 0,75 l 28,90

Tiefes Dunkelrot, Aromen von roten, reifen Früchten. Mit leichter Würze, am Gaumen frisch, geschmackvoll, ausgeprägte Frucht nach Dörrobst, ausgewogene Tannine, langer Nachhall.

De Gras Merlot 0,2 l 8,50

Central Valley Mont Gras/Chile 0,75 l 29,00

In der Nase reife Frucht mit Anklängen von Minze und Wildkräutern. Im Geschmack elegant, weich und gefällig mit langem Abgang.

Cabernet-Sauvignon trocken 0,2 l 8,90

Vina Mont Gras Central Valley/Chile 0,75 l 29,00

Duft von reifen Pflaumen, zarte Röst- und Vanillenote. Geschmack von roten Beeren-Früchten, weich sowie eine gefällig schöne Länge.

La Petite Perrière Pinot Noir 0,2 l 9,90

Loiretal/Frankreich 0,75 l 34,90

Strahlende Cassis- und Himbeeraromen kommen hinter rauchigen Holztönen zum Vorschein, dazu Anklänge an getrocknete Kräuter. Am Gaumen herrlich geradlinig, saftig und kühl mit Noten von Tabakwürze, feiner Säure und angenehm moderatem Tannin.



## ROTWEINE

Nicolas Flasche 0,75 l 38,00

Languedoc-Côtes du Roussillon/FR

Er duftet nach vollreifen, schwarzen Johannesbeeren, Himbeere, Holunder und Zedernholz. Am Gaumen dieses Ausnahmeweins zeigen sich Schokolade und Mokka mit zarten Eukalyptusnoten.



BÁRON de Ley Reserva D.O.Ca trocken    Flasche 0,75 l    39,50

Bodegas Barón de Ley Rioja/ESP

Der Báron de Ley Reserva gefällt durch sein feinen Vanille- und Gewürznoten, sowie seinen an Lakritze und Waldbeeren erinnernden weichen Fruchtgeschmack. Nach seiner Fassreife verlässt er das Weingut als ein perfekt ausbalancierter, harmonischer Wein.

Château-Neuf-du-Pape    Flasche 0,75 l    165,00

Château Beaucastel, Rhonetal/FR

Der Klassiker unter den Weinen!

Er duftet intensiv nach dunkler Beerenfrucht, Schwarzkirsche, weißem Pfeffer und Süßholz. Unheimlich charmant und balanciert kommt er daher, seine Tannine sind samtig, er ist konzentriert und energisch im Finish.



## DIGESTIF

Grappa    2 cl    3,90

Sambuca Molinari    2 cl    3,90

Averna/Ramazotti    4 cl    5,60

Grand Marnier    4 cl    6,50

Bailey's auf Eis    4 cl    6,90

Frangelico    4 cl    6,50

Arak/Raki    5 cl    6,90

Orientalischer Anisschnaps auf türkische Art serviert, mit Wasser und Eiswürfel

Obstbrände    2 cl    4,90

Williams Birne, Mirabellenwasser

## SPRITUOSEN

Glenlivet 12 years	4 cl	10,90
Tullamore Dew	4 cl	8,90
Jack Daniel's	4 cl	6,90
Martini	5 cl	7,90
Gin Hendriks & Tonic	0,3 l	14,90
Bacardi (White)	4 cl	6,90
Vodka Absolut	4 cl	7,50
Vodka Belvedere	4 cl	12,90

---



## COCKTAILS

Caipirinha 10,90  
Cachaca, Limette, Lime Juice 1,2, Rohrzucker

Mojito 12,90  
Havana Club, Limette, Lime Juice 1,2, Soda, Minze, Rohrzucker

Cuba Libre 10,90  
Havana Club, Limette, Lime Juice 1,2, Cola 2,11

Moscow Mule 10,90  
Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger 2, Limette

Sex on the beach 11,90  
Orangensaft, Ananassaft, Noten von Cranberry,  
Pfirsich und Vodka

Pina Colada 11,90  
Ananassaft, Sahne, Kokosnuss und Bacardi 2

Swimming Pool 12,90  
Ananassaft, Sahne, Bacardi, Wodka,  
Blue Curaçao und Kokosnuss

Tequila Sunrise 11,90

Tequila, Grenadine und Orange

**Ipanema – alkoholfrei** 8,90

Rohrzucker, Lime Juice 1,2, Limette, Ginger Ale

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.