

Wöchentliches Menü



Dienstag

Bameyh lahme - Okraschoten in Tomatensauce mit Lammfleisch, Zwiebeln und Knoblauch

Shish Tawook - Marinierte Hühnerbrustspieße mit gegrilltem Gemüse

Vegan: Msakaet Batinjan - Melanzani in Tomatensauce mit Reis oder Veganer Vorspeisenteller



Mittwoch

Kafta Mashwiah - Spieße aus Lamm und Rind mit gegrilltem Gemüse

Kibbe Bil Laban - Frittierte Weizenschrot-Bällchen in Joghurtsauce

Vegan: Yakhnet Bamyeh oder Falafel Teller



Donnerstag

Arayes - Gefülltes Fladenbrot mit Faschiertem und Pommes

Shakriah lahme - Lammfleisch in Joghurtsauce mit Pinienkernen

Vegan: Banadoura Kamounet oder Fasolya biayda



Freitag

Goldbrasse - Goldbrassenfilet mit Kartoffelwedges und Tahin

Lubia - Grüne Bohnen mit Tomaten, Zwiebeln und Reis

Frischer Fisch trifft auf traditionelle Gemüsegerichte



Wichtige Information: Alle Speisen werden mit einer hausgemachten Linsensuppe serviert.

Vegane Speisen: 11,90€ | Nicht-vegane Speisen: 12,90€

Bitte beachten Sie die Allergenkennzeichnungen: A (Gluten), C (Eier), M (Milch), N (Nüsse), H (Sellerie), G (Senf), O (Sesam), V (Vegan)