



الْبُنَّانِي

الْمَطْعَم

SINDBAD

Libanesisches Restaurant

Herzlich Willkommen im Restaurant Sindbad!

Sindbad, der Seefahrer

Vor nicht all zu langer Zeit lebten einmal zwei Leute, welche denselben Namen trugen. Beide trugen den Namen Sindbad. Der eine war ein reicher Kaufmann, welcher ausgebreiteten Handel trieb. Er besaß ein großes, prachtvoll eingerichtetes Wohnhaus mit wunderschönen Gärten. So beginnt das Märchen

von Sindbad, dem Seefahrer. An diesem Märchen möchte wir Sie teilhaben lassen und Ihnen den Zauber der libanesischen Küche vorstellen, welche sich durch viel frisches Gemüse und exotische Gewürze auszeichnet. Besonders typisch für die libanesischen Küche ist jedoch die Vielzahl kalter und warmer Vorspeisen. Beispiele hierfür sind Tabbule oder Baba Ghanoug.

Zwei weitere charakteristische Zutaten werden Sie auf unserer Speisekarte immer wieder finden: Kichererbsen, in Gerichten wie Homos bi Eltahine und Homos ma'lahme.

Außerdem Sesam, vor allem als Sesampaste und Sesamsauce wie bei Falafel oder Samak makli. Natürlich gehören zu einem ordentlichen libanesischen Essen auch Getränke.

Hierbei sind besonders die trockenen Weine aus Ksara und Kafraya, zwei traditionellen Weinbaugebieten Libanons, zu nennen. Sie können dabei zwischen Weiß-, Rot- oder Roséwein wählen. Für die Liebhaber etwas kräftigerer Getränke empfehlen sich die Anisschnäpse Arak Ksara und Arak Touma. Den Abschluss eines solchen Abends bildet meist ein arabischer Kaffee mit einem süßen Gebäck. Wahrscheinlich schaffen Sie es heute nicht, alle unsere Vorschläge auszuprobieren.

Dann empfehlen wir Ihnen unseren SINDBAD-TELLER oder eines unserer Menüs. So erhalten Sie wenigstens einen kleinen Überblick über unsere Spezialitäten. Ihre Speisen werden bei uns alle frisch zubereitet. Natürlich dauert es dabei ein wenig länger, bis das Essen auf Ihrem Tisch steht. Aber die Qualität wird Sie für das

Warten entschädigen! Sie können diese Zeit nutzen, um sich in unserem Restaurant umzusehen, dass unter Leitung des Architekten Jean Khouri gestaltet wurde. Dabei wird Ihnen zuerst das große Wandbild von Prof. Avtandil Tomashvili mit Szenen aus dem Leben in Baalbeck auffallen. Baalbeck, das „Paradies der Götter“ vor den schneebedeckten Bergen des Libanon-Gebirges, zählt zu den bedeutendsten Sehenswürdigkeiten des Altertums im gesamten Mittelmeerraum. Hier stehen die höchsten Säulen, die jemals von Menschen bearbeitet wurden. Allein der Bacchus-Tempel, der kleinste in Baalbeck, ist größer als die Akropolis in Athen. Oder betrachten Sie die von Natalja Pietrusky auf Seide gemalten Lampenschirme, welche verschiedene Abenteuer



Sindbads zeigen. Auch die Fenstergestaltung in unserem Gesellschaftsraum stammt von ihr. Ihnen und unseren Stammgästen unseres seit 1998 bestehenden Hauses sowie den zahlreichen Freunden, die uns tatkräftig bei der Einrichtung unseres Restaurants unterstützt haben, gebührt unser herzlicher Dank.

Wir hoffen, dass es auch Ihnen bei uns gefällt und Sie sich nun von uns und dem gesamten SINDBAD-Team verführen lassen, wie an Sindbads Tafel!





Mittagsangebot • Lunch Special

Donnerstag und Freitag 11.30 – 14.30 Uhr
Thursday and Friday 11.30 a.m. - 2.30 p.m.

- 140 Ruz ma Dajaj (Reis mit Huhn · rice with chicken)^{Al, G}** 9,50 €
überbackener Reis mit Hähnchenfleisch, gerösteten Mandelsplittern und Joghurt-Gurken-Salat
Baked rice with chicken and roasted almonds with yoghurt and cucumber salad
- 141 Sahen Schawarma – Dajaj^l** 8,90 €
am Drehspeiß gegrilltes Hähnchenfleisch nach libanesischer Art,
mit frittierte Kartoffelscheiben, oder Reis mit Fadennudeln
Rotisserie lebanese style chicken served with fries or rice with Vermicelli
- 142 Hähnchenschnitzel (Cordon Bleu)^G** 8,50 €
dazu frittierte Kartoffelscheiben, oder Reis mit Fadennudeln
Rotisserie lebanese style chicken served with fries or rice with Vermicelli
- 143 Samak Makli^{Wh, N}** 8,50 €
paniertes und gebratenes Seelachsfilet mit Reis, mit Fadennudeln dazu Sesamsauce
Deep fried salmon served with rice with Vermicelli and tahini sauce
- 145 Falafel^{Wh, N}** 7,50 €
gebratene Kichererbsenbällchen, pikant gewürzt, dazu Sesamsauce und Fladenbrot **(vegan)**
Fried chickpea balls served with sesame sauce and pitta bread
- 146 Sahen Mougat Muschakel^{Wh, G}** 7,50 €
verschieden gefüllte Teigtaschen **(vegetarisch)**
Various filled savoury pastries
- 151 Salatet Khudra** 5,30 €
gemischter Gemüsesalat mit Tomaten, Gurken, Minze, Zitronensaft und Olivenöl
Mixed salad with tomatoes, cucumbers, mint, lemon juice and olive oil
- 153 Salatet Khair bi Elaban^G** 5,30 €
Gurken- Joghurt- Salat mit Minze und Knoblauch
Cucumber yoghurt salad with mint and garlic
- 154 Putensteak^N** 9,50 €
gegrilltes Putensteak und Kichererbsenpüree dazu Pommes-Chips
Grilled turkey steak with hummus served with fries
- 155 Schiesch Taouk^{C, Wh}** 10,50 €
gegrillte Spieße vom Hähnchenbrustfilet, eingelegt in Gewürzsoße,
dazu Pommes-Chips und Knoblauchcreme
Grilled marinated chicken skewers served with fries and garlic sauce
- 156 Ghanam Mischwie^{Wh, N}** 11,90 €
gegrillte Spieße aus Lammfleisch, Tomaten und Zwiebeln,
dazu Pommes-Chips und Kichererbsenpüree
Grilled lamb, tomatoe and onion skewers served with fries and hummus
- 157 Kafta Mischwie^{Wh, N}** 10,50 €
gegrilltes Rinderhackfleisch gemischt mit Zwiebeln, sieben Gewürze,
dazu Pommes-Chips und Kichererbsenpüree
Grilled ground beef skewers served fries and hummus
- 158 Tagessuppe • Soup of the day^{Wh}** 4,50 €



Suppen • Soups

1. **Schaurabet Adas** ^{Wh} 4,80 €
 Linsensuppe mit Gemüse (**vegan**)
Lentil soup with vegetables (vegan)
2. **Schaurabet Dagag** ^{Wh} 4,80 €
 Hühnerfleischsuppe mit Fadennudeln
Chicken soup with rice and vermicelli

Salate & kalte Vorspeisen • Salad and Cold Starters

- 10 **Salatet Jibneh Beida** ^G 7,40 €
 Hirtenkäse, Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
 Minze, Paprika, Zitronensaft und Olivenöl
*Soft cheese salad with tomatoes, cucumber, onion,
 mint, pepper, lemon juice and olive oil*
- 11 **Salatet Khudra** 6,30 €
 gemischter Salat mit Eisbergsalat, Tomaten,
 Gurken, Zitrone, Minze, Knoblauch und Olivenöl
*Mixed salad with iceberg lettuce, tomatoes, cucumber,
 mint, garlic, lemon juice and olive oil*
- 12 **Salatet Mozzarella
 ma Banadora** ^{3, G} 8,00 €
 Mozzarella Salat mit Eisbergsalat, Tomaten, Kräuter,
 Olivenöl und Granatapfelsirup
*Mozzarella salad with iceberg lettuce, tomatoes,
 herbs, olive oil and pomegranate syrup*



- 13 **Salatet Khiar bi Ellaban** ^G 5,60 €
 Gurken-Joghurt-Salat mit Minze und Knoblauch
Cucumber yogurt salad with garlic and mint
- 14 **Tabbule** ^{Wh} 7,30 €
 Petersilien-Weizenschrot-Salat mit Tomaten, Minze,
 Zitrone, Zwiebeln und Olivenöl
*Parsley and shredded wheat salad
 with tomatoes, mint, lemon,
 onions, and olive oil*



- 15 **Homos bi Eltahine** ^{2, 3, Wh, N} 6,30 €
 Kichererbsenpüree mit Sesampaste, Knoblauch,
 Zitrone und Olivenöl, dazu Fladenbrot
*Chickpea puree with sesame paste, garlic, lemon
 and olive oil, served with flatbread*



- 16 **Baba Ghanoug** ^{2, 3, Wh, N} 6,80 €
 Auberginenpüree mit Sesampaste, Knoblauch
 und Olivenöl, dazu Fladenbrot
*Eggplant puree with sesame paste,
 garlic and olive oil, served with
 flatbread*
- 17 **Labnih bi Elseit** ^{Wh, G} 5,60 €
 hausgemachter Quark mit Minze und Olivenöl,
 dazu Fladenbrot; auf Wunsch mit oder
 ohne Knoblauch
*Homemade quark with mint and
 olive oil, served with flatbread; on
 request with or without garlic*



- 18 **Fottr ma 'Elseit** ^{3, 4} 6,30 €
 Pilzsalat mit Zitrone, Knoblauch und Olivenöl
Mushroom salad with lemon, garlic and olive oil
- 19 **Fattusch** ^{Wh} 6,80 €
 Salat mit Eisbergsalat, Petersilie, Tomaten, Gurken,
 Zwiebeln, Granatapfelsirup, Olivenöl Minze und
 geröstetem Fladenbrot
*Salad with iceberg lettuce, parsley, tomatoes,
 cucumbers, onions, pomegranate syrup, olive oil
 mint and roasted pita bread*

- 20 **Warakinab bi Elseit** ³ 7,00 €
 gefüllte Weinblätter mit Reis
Stuffed vine leaves with rice
- 21 **Salata Tona** ^{Wh} 6,90 €
 Salat aus Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln,
 Zitronensaft und Olivenöl, dazu Fladenbrot
*Tuna salad with tomatoes, onions, lemon juice
 and olive oil, served with flatbread*

- 22 **Mohammara** ^{2, Wh, Al} 6,90 €
 scharfe Nusspaste mit Paprika, Zwiebeln,
 gemahlene Mandeln und Olivenöl dazu Fladenbrot
*Spicy nut paste with paprika, onions,
 almonds and olive oil served
 with flatbread*



- 23 **Gemischte kalte Vorspeisenplatte
 für zwei Personen** ^{2, 3, Wh, Al, G, N}
**Mixed cold starters platter
 for two people** ^{2, 3, Wh, Al, G, N} 11,80 €



Warme Vorspeisen • Warm Starters

- 30 Homos ma 'lahme oder/or schawarma (50)** ^{2, 3, Wh, N} 8,90 €
Kichererbsenpüree mit Sesampaste, Zitrone, Knoblauch, mit gebratenem Rinderhackfleisch und gerösteten Mandeln oder Hähnchenfleisch dazu Fladenbrot
Chickpea puree with sesame paste, lemon, garlic, with roasted ground beef and roasted almonds or ground chicken served with flatbread
- 31 Sujouk** ^{1, 2, 3, Wh} 9,60 €
gebratene Knoblauchwurst mit Tomaten und Zitrone, dazu Fladenbrot
Fried garlic sausage with tomatoes and lemon, served with flatbread
- 32 Kibbe makleieh** ^{Wh, Al, G} 8,90 €
Weizenschrotbällchen gefüllt mit gebratenem Rinderhackfleisch und gerösteten Mandeln dazu Joghurtsalat
Fried whole wheat balls filled with roasted ground beef and roasted almonds served with yoghurt salad
- 33 Kafta a 'rais** ^{Wh} 7,80 €
gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln und Siebengewürze
Baked flat bread filled with roasted ground beef, onions and seven spices
- 36 Sambuski bi Elahme** ^{Wh, Al, G} 8,50 €
frittierte Teigtaschen, gefüllt mit gebratenem Rinder-Hackfleisch und gerösteten Mandeln dazu Joghurtsalat
Fried dumplings stuffed with roasted minced meat and toasted almonds served with yoghurt salad
- 39 Königsalat** ^{2, 3, Wh} 10,00 €
Gemischter Salat mit geröstetem Fladenbrot (Fattusch (19)) und gegrillten Hähnchenfleisch (Schawarma 50)
Mixed salad with roasted flatbread (Fattusch (19)) and grilled chicken (Schawarma 50)



Vegetarische und vegane Gerichte • Vegetarian and Vegan

- 34 Falafel** ^{Wh, N} 7,80 €
gebratene Kichererbsenbällchen, pikant gewürzt, dazu Sesamsauce und Fladenbrot **(vegan)**
Fried spicy chick-pea balls, served with sesame sauce and flat bread (vegan)
- 35 Makali Muschakaleh** ^{2, Wh, N} 10,80 €
gebratene Auberginen, Blumenkohl und Kartoffeln, dazu Sesamsauce und Fladenbrot **(vegan)**
Fried eggplants, cauliflower and potatoes, served with sesame sauce and flatbread (vegan)
- 37 Sambuski bi Eltschubna** ^{Wh, Al, G} 7,80 €
gebratene Teigtaschen mit Hirtenkäsefüllung
Fried dumplings filled with cheese
- 38 Fatajir bi Elsabanich** ^{Wh} 7,80 €
gebackene Teigtaschen gefüllt mit Spinat, Tomaten, Zwiebeln, Zitrone und Öl **(vegan)**
Baked dumplings filled with spinach, tomatoes, onions, lemon and oil (vegan)
- 40 Gemischter Gemüsesalat mit Halloumi** ^G
Mixed salad with Halloumi 8,90 €
frittierter Halloumi Käse mit Gemüsesalat
Fried Halloumi cheese served with mixed salad
- 41 Sahen Mouagnat mouschakal** ^{1, 2, Wh, G} 8,50 €
gemischte Teigtaschen (fünf Stück gefüllt mit Käse (37), Spinat (38) und Libanesische Pizza (42))
Mixed dumplings (five pieces with cheese (37), spinach (38) and lebanese pizza (42))
- 42 Libanesische Pizza** ^{1, 2, Wh, G} 7,80 €
Hefeteig mit Pilzen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Mais, Ketchup, Thymian, Olivenöl und Käse (vier kleine Pizzas)
Pizza with mushrooms, peppers, tomatoes, onion, sweetcorn, ketchup, thyme, olive oil and cheese (four small pizzas)
- 43 Foul Modamas** ^{2, 4, Wh} 6,90 €
gedünstete Foulbohnen mit Zitrone, Knoblauch und Olivenöl, dazu Fladenbrot **(vegan)**
Steamed beans with lemon, garlic and olive oil, served with flatbread (vegan)
- 44 Vegetarischer Maktubi** ^{Al, G} 14,80 €
überbackener Reis mit gebratenen Auberginen, Blumenkohl und gerösteten Mandeln, dazu Joghurt-Gurken-Salat
Baked rice with roasted eggplants, cauliflower and toasted almonds, served with yoghurt and cucumber salad





**45 Vegetarischer SINDBAD-Teller
(auf Wunsch auch vegan)** ^{1, 2, Wh, G, N}

**Vegetarian SINDBAD Plate
(vegan on request)** ^{1, 2, Wh, G, N} 18,50 €

Ein Teller, der Ihnen eine Kostprobe aus verschiedenen kalten und warmen Spezialitäten anbietet. Baba Ganoug (16); Labnih (17); Homos (15); Warakinab (20); Falafel (34); Makali Muschakaleh (35); Mougat (41), dazu Fladenbrot und gemischter Salat
A plate that will give you a taste of different Lebanese cold and warm specialties
Baba Ganoug (16); Labnih (17); Homos (15); Warakinab (20); Falafel (34); Makali Muschakaleh (35); Mougat (41), served with flatbread and mixed salad



Bild von 45
Sindbad-Teller

**46 Zahra Maklieh (kleine Vorspeise
small plate)** ² 6,20 €

frittiertes Blumenkohl mit Sesamsoße
dazu Fladenbrot
*Fried cauliflower with sesame sauce
with flatbread*

Vom Grill • From the Grill

50 Sahen Schawarma dajaj ^{3, Wh, C} 13,80 €

nach libanesischer Art am Drehspeiß
gegrilltes Hähnchenfleisch, dazu Knoblauchcreme,
Pommes-Chips und gemischter Salat
*Lebanese-style grilled chicken on the rotisserie,
served with garlic cream, chips and mixed salad*

51 Lahme Ghanam Mischwie ^{2, 3, Wh, N} 19,80 €

gegrillte Spieße aus Lammfleisch, Zwiebeln und
Tomaten, dazu Kichererbsenpüree, Pommes-Chips
und gemischter Salat
*Grilled skewers of lamb, onions and tomatoes,
served with chickpea puree, fries and mixed salad*

52 Lahme Eggel Mischwie ^{2, 3, Wh, N} 18,80 €

gegrillte Spieße aus Kalbfleisch mit Zwiebeln und
Tomaten, dazu Kichererbsenpüree, Pommes-Chips
und gemischter Salat
*Grilled skewers of veal, onions and tomatoes,
served with chickpea puree, fries and mixed salad*

53 Schiesch Taouk ^{2, Wh, C} 15,80 €

gegrillte Spieße aus Hähnchenbrustfilet, eingelegt
in Gewürz- und Knoblauchsauce, dazu Knoblauch-
creme, Pommes-Chips und Gemischter Salat
*Grilled skewers of chicken breast fillet, pickled in
spice and garlic sauce, served with garlic puree,
fries and mixed salad*

54 Goaneh Dagag Mischwie ^{Wh, C} 15,60 €

gegrillte Hühnerflügel, eingelegt in Gewürz- und
Knoblauchsauce, dazu Pommes-Chips, Knoblauch-
creme und gemischter Salat
*Grilled chicken wings, pickled in spice and garlic sauce,
served with garlic puree, fries and mixed salad*

55 Hähnchenschnitzel / chicken filet

Cordon-Bleu ^{Wh, G} 12,80 €

gefüllt mit Käse, dazu Pommes-Chips und
gemischter Salat
filled with cheese, served with fries and salad

56 Sahen Mischwie Muschakel

(Mixed Grill) ^{2, 3, Wh, C, N} 19,50 €

gegrillter Speiß aus Kalb- und Lammfleisch,
Schiesch Taouk (53), Kafta (Schiesch Kebab (58)),
dazu Knoblauchcreme, Kichererbsenpüree,
umhüllt mit Fladenbrot und gemischter Salat
*Grilled calf, chicken (53) and lamb
skewer and Schiesch Kebab (58),
with garlic cream,
chickpea puree, covered
with flatbread and served
with mixed salad*



57 Sinbad-Teller ^{2, 3, Wh, N, G}

Sinbad plate ^{2, 3, Wh, N, G} 20,50 €

ein Teller, der Ihnen eine Kostprobe aus verschie-
denen kalten und warmen Spezialitäten anbietet.
Dazu gehören: gegrilltes Fleisch (Schiesch Kebab und
Schiesch Taouk (58, 53), Homos (15), Baba Ganoug (16),
Labnih bi Elseit (17), Warakinab (20), Kibbe (32),
Mouagnat (41)), dazu Fladenbrot und gemischter Salat
*A plate that will give you a taste of different cold and hot
dishes on offer. These include: grilled meat
(Schiesch Kebab and Schiesch Taouk (58, 53),
Homos (15), Baba Ganoug (16),
Labnih bi Elseit (17), Warakinab (20),
Kibbe (32), Mouagnat (41)),
with flatbread and mixed salad*



58 Sahen Kafta Mischwie

(Schiesch Kebab) ^{2, 3, Wh, N} 16,80 €

gegrilltes Rinder-Hackfleisch, gemischt mit Sieben-
gewürzen und Zwiebeln, dazu Pommes-Chips,
Kichererbsenpüree und gemischter Salat
*Grilled minced beef meat, mixed with seven spices
and onions, served with fries, chickpea puree and
mixed salad*

59 Putensteak ^{2, 3, Wh, N} 15,80 €

gegrilltes Putenfilet, dazu Kichererbsenpüree,
Pommes-Chips und gemischter Salat
*Grilled turkey fillet, served with chickpea puree,
fries and mixed salad*



Hauptgerichte und Fisch • Main Courses and Fish

- 60 Ruz ma' adajaj**^{Al, G} 13,50 €
überbackener Reis mit zerlegtem Hähnchenfleisch
und gerösteten Mandeln dazu Joghurt-Gurken-Salat
*Baked rice with chicken and roasted almonds with
yoghurt and cucumber salad*
- 61 Maklubi bi Elbatinjan**^{Al, G} 15,50 €
überbackener Reis mit gebratenen Auberginen,
Rindfleisch, gerösteten Mandeln, dazu Joghurt-
Gurken-Salat
*Baked rice with roasted eggplants, beef, roasted
almonds, with yoghurt and cucumber salad*
- 62 Maklubi bi Elarnabit**^{Al, G} 14,50 €
überbackener Reis mit gebratenem Blumenkohl,
Rindfleisch, gerösteten Mandeln, dazu Joghurt-
Gurken-Salat
*Baked rice with roasted cauliflower, beef, roasted
almonds, with yoghurt and cucumber salad*
- 63 Samak Filet**^{2, 3, Wh, D, N} 15,50 €
gebratenes Pangasiusfilet mit Sesamölsauce und
Pommes-Chips
Pangasius fillet with sesame oil sauce and fries
- 64 Samak makli**^{2, 3, Wh, D, N} 13,50 €
paniertes und gebratenes Seelachsfilet mit
Sesamölsauce und Reis mit Fadennudeln
*Breaded and fried salmon fillet with sesame oil
sauce and rice with vermicelli*

Für Senioren und kleine Gäste • For Seniors and Kids

- 73 Reis mit Huhn und gerösteten Mandeln
(siehe Nr. 60)**^{Al, G}
*Rice, chicken and toasted
almonds (N. 60)*^{Al, G} 7,90 €
dazu Joghurt-Gurken-Salat
Served with yoghurt cucumber salad
- 74 Spieß Taouk (siehe Nr. 53)**^{2, Wh, C}
Taouk skewers (N. 53)^{2, Wh, C} 8,90 €
Hähnchenbrustfilet dazu Pommes-Chips und
gemischter Salat
Chicken breast served with fries and salad
- 75 Spieß Kafta/Schiesch Kebab
(siehe Nr. 58)**^{2, 3, Wh, N}
Kafta/Kebab skewers (N. 58)^{2, 3, Wh, N} 8,90 €
Rinderhackfleisch dazu Pommes-Chips und
gemischter Salat
Ground beef with fries and mixed salad
- 76 Schawarma
(siehe Nr. 50/N. 50)**^{3, Wh, C} 7,90 €
Hähnchenfleisch vom Drehspieß dazu
Pommes-Chips und gemischter Salat
*Chicken from the rotisserie with fries and
mixed salad*
- 77 Putensteak
(siehe Nr. 59/N. 59)**^{2, 3, Wh, N} 8,90 €
dazu Pommes-Chips und gemischter Salat
Served with fries and mixed salad
- 78 Hähnchen Nuggets²
Chicken Nuggets²** 8,60 €
dazu Pommes-Chips und gemischter Salat
with fries and salad

Empfehlung des Hauses an gemischten Grillgerichten

Sindbad's Recommendation

- 66 Lammkotelet**^{2, Wh, Al}
Lamb chops^{2, Wh, Al} 22,00 €
gegrilltes Lammkotelet dazu Mohammara,
Pommes-Chips und gemischter Salat
*Grilled lamb chops served with Mubammara,
fries and mixed salad*
- 67 Eggel / Ghanam Mischwie**^{2, 3, Wh, N} 19,30 €
gegrillte Spieße aus Kalb- und Lammfleisch mit
Zwiebeln und Tomaten, dazu Kichererbsenpüree,
Pommes-Chips und gemischter Salat
*Grilled skewers of veal and lamb with onions and
tomatoes, served with chickpea puree, fries and
mixed salad*
- 68 Schiesch-Taouk / Kebab
(Kafta)**^{2, 3, Wh, N} 16,30 €
gegrillte Spieße aus eingelegtem Hühnerbrustfilet
und Rinder-Hackfleisch, gemischt mit Sieben-
gewürzen und Zwiebeln, dazu Kichererbsen-
püree, Pommes-Chips und gemischter Salat
*Grilled skewers of pickled chicken breast fillet and
minced meat, mixed seven spices and onions,
served with chickpea puree, fries and mixed salad*
- 69 Zedernplatte**^{2, 3, Wh, C}
Ceder Platter^{2, 3, Wh, C} 18,80 €
Eine Platte aus gegrilltem Geflügelfleisch verschie-
dener Art, darunter eingelegtes Hähnchenbrust-
filet, Putensteak, marinierte Hähnchenflügel und
Schawarma (50)', dazu Reis mit Fadennudeln,
Knoblauchcreme und gemischter Salat
*A plate of grilled poultry in various forms,
including marinated chicken breast fillet, turkey
steak, marinated chicken wings and shawarma
(50)', served with rice and vermicelli, garlic cream
and mixed salad*
- 70 Phöniciaplatte**^{2, 3, Wh, C}
Pbönicia Platter^{2, 3, Wh, C} 18,30 €
Eine Platte aus gegrilltem Lamm- und Kalbfleisch,
Schiesch Kebab (Rinderhackfleisch mit Sieben-



gewürzen und Zwiebeln) und Schawarma, dazu Kichererbsenpüree, Pommes-Chips und gemischter Salat

A plate of grilled lamb and veal, Schiesch kebab (ground beef with seven spices and onions) and shawarma, served with chickpea puree, chips and mixed salad

71 Byblosplatte ^{2,3,Wh,N}19,90 €

Eine Platte aus gegrilltem Lammkotelet und Kalbfleisch, Hähnchenbrustfilet und Putensteak, dazu Kichererbsenpüree, Pommes-Chips und gemischter Salat

A plate of grilled lamb chop and veal, chicken breast fillet and turkey steak. Served with chickpea puree, chips and mixed salad

72 Baelbeckplatte für zwei Personen und mehr ^{2,3,Wh,N,C}

Baelbeckplatter for two persons and more ^{2,3,Wh,N,C}ab 42,00 €

eine Platte, die Ihnen eine Kostprobe von verschiedenen Grillfleischspezialitäten unseres Hauses anbietet. Dazu gehören: Kalbfleisch (52), Lammfleisch(51), Hähnchenbrustfilet (53), Lammkotelet (66), Hähnchenflügel (54), Kafta (58), Putensteak (59) und Schawarma' (50), dazu Kichererbsenpüree, Knoblauchcreme, Reis mit Fadennudeln, Fladenbrot und gemischter Salat

A plate that gives you a taste of the different grilled meat specialties our house offers. This includes: Veal (52), Lamb (51), Chicken Breast (53), Lamb chop (66), Chicken wings (54), Kafta (58), turkey steak (59) and shawarma' (50). Served with chickpea purée, garlic cream, rice with vermicelli, flatbread and mixed salad



Bild von 72
Baelbeckplatte

Bei diesen Gerichten bitten wir um zwei Tage Vorbestellung: • Dishes requiring two days pre-order:

81 Mugrabieh-Kuskus (ab 2 Personen / minimum 2 people) ^{2,3,Wh,Al}ab 42,00 €

Hartweizengrieß mit Hähnchenfleisch, Kichererbsen, Zwiebeln und gerösteten Mandeln, dazu gemischter Salat

Durum wheat semolina with chicken, chickpeas, onions and roasted almonds, Served with mixed salad

Bei diesen Gerichten bitten wir um drei Tage Vorbestellung: • Dishes requiring three days pre-order:

83 Kharouf Mahschi (für ca. 20 Personen / for approx. 20 people) ^{2,3,Wh,Al,G,N}615,00 €

im Backofen gebratenes Lamm gefüllt mit Reis, Rinderhackfleisch, gerösteten Mandeln, Pistazien, dazu gemischter Salat und Joghurt-Gurken-Salat sowie verschiedene Vorspeisen

Roasted whole lamb stuffed with rice, minced meat, toasted almonds, pistachios, with mixed salad and yoghurt and cucumber salad served with different Appetizers

Warme und kalte Beilagen • Hot and Cold Sides

- | | |
|---|--|
| 90 Ruz bi Elscheireh ^{Wh}4,30 €
gekochter Reis mit Fadennudeln
<i>Rice with Vermicelli</i> | 95 Sahen Jasar2,20 €
sauer eingelegte Möhren
<i>Pickled carrots</i> |
| 91 Pommes-Chips • Fries ²4,30 € | 96 Fladenbrot 1 Stk. • flatbread 1 pce. ^{Wh} ..0,80 € |
| 92 Tarator bi Eltaheni ^{2,4}3,20 €
Sesamöl-Sauce mit Zitrone
<i>Sesame oil sauce with lemon</i> | 97 Laban ^G2,20 €
Naturjoghurt
<i>Lebanese style yoghurt</i> |
| 93 Sahen Kabies ^{1,2,3}4,30 €
sauer eingelegtes Gemüse
<i>Pickled vegetables</i> | 98 Toum ^C3,20 €
Knoblauchcreme
<i>Garlic cream</i> |
| 94 Sahen Zaetoun ^{3,6}4,30 €
Oliventeller
<i>Olives</i> | 99 Batata Hilwa ²5,80 €
frittierte Süßkartoffeln
<i>Sweet Potato fries</i> |



Zum Nachtisch empfehlen wir Ihnen libanesische
Gebäckspezialitäten. • We recommend you for Dessert
Lebanese Pastry Specialties.

- 100 Maamoul bilgous 3 Stk. / pcs.** ^{Wh} 4,00 €
Grießteiggebäck, gefüllt mit Walnüssen
Semolina pastry stuffed with walnuts
- 101 Maamoul biltamer 3 Stk. / pcs.** ^{Wh} 4,00 €
Grießteiggebäck, gefüllt mit Datteln
Semolina pastry stuffed with dates
- 102 Baklawa** ^{Wh, Al, Wa, Pi} 5,50 €
Nuss-Honig-Blätterteigschnitten
Nuts and honey puff pastry slices
- 103 Obstsalat • Fruit salad** ^{1,9, G} 5,00 €
mit Sahne oder Eiskugel
with whipped cream or ice cream
- 104 gemischter Gebäck Teller** ^{Wh, Al, Wa, Pi, N}
Mixed baked goods plate ^{Wh, Al, Wa, Pi, N} 5,00 €
- 105 Barasek** ^{Wh, Pi, N} 3,50 €
Sesamkekse
Sesame cookies

Zum Knabbern • Snacks

- 130 Gemischter Nussteller** ^{Al, Ha, Ca, Pi}
Mixed Nuts ^{Al, Ha, Ca, Pi} 5,30 €
- 131 Erdnüsse • Peanuts** 3,30 €
- 132 Mandeln • Almonds** 4,30 €
- 133 Pistazien • Pistachios** 4,30 €
- 134 Cashewkerne • Cashew Nuts** 4,30 €

Der Küchenchef empfiehlt • *The Chef's Recommendations:*

- 110 Menü für 2 Personen**
(auch vegetarisch) ^{2, 3, Wh, Al, N, Wa}
Menu for 2 People
(also vegetarian) ^{2, 3, Wh, Al, N, Wa} 42,00 €
Saurabet Adas (01), Tabbule (14), Homos bi-Eltahine (15),
Gemischter Grillteller (6 Spieße) und Fladenbrot (vegetarische
Maklubi (44) statt Grillteller bei vegetarischem Menü) Maamoul Biltammer
und Bilgous (4 Stk.)
*Schaurabet Adas (01), Tabbule (14), Homos bi-Eltahine (15),
Mixed Grill (6 skewers) and flatbread (vegetarian
Maklubi (44) instead of meat when choosing vegetarian),
Maamoul Biltammer und Bilgous (4 pcs.)*
- 111 Menü für 3 Personen** ^{2, 3, Wh, Al, G, N, Wa}
Menu for 3 People ^{2, 3, Wh, Al, G, N, Wa} 64,00 €
Saurabet Adas (01), Tabbule (14), Homos bi-Eltahine (15),
Baba Ghanoug (16), Gemischter Grillteller (6 Spieße) und
Fladenbrot, Reis mit Huhn (60) und Joghurt-Gurken-Salat,
Maamoul Biltamer und Bilgous (6 Stk.)
*Schaurabet Adas (01), Tabbule (14), Homos bi-Eltahine (15),
Baba Ghanoug (16), Mixed Grill (6 skewers) and flatbread,
Rice with chicken (60) and yoghurt-cucumber-salad,
Maamoul Biltamer and Bilgous (6 pcs.)*
- 112 Menü für 4 Personen** ^{2, 3, Wh, Al, G, N, Wa}
Menu for 4 People ^{2, 3, Wh, Al, G, N, Wa} 85,00 €
Saurabet Adas (01), Tabbule (14), Homos bi-Eltahine (15),
Baba Ghanoug (16), Labnih bi Elseit (17),
Falafel mit Sesamölsauce (34), Gemischter Grillteller (8 Spieße)
und Fladenbrot, Reis mit Huhn und Joghurt-Gurken-Salat,
Maamoul Biltamer und Bilgous (8 Stk.)
*Schaurabet Adas (01), Tabbule (14), Homos bi-Eltahine (15),
Baba Ghanoug (16), Labnih bi Elseit (17)
Falafel with sesame oil sauce (34), Mixed Grill (8 skewers)
and flatbread, Rice with chicken (60) and yoghurt-cucumber-salad,
Maamoul Biltamer und Bilgous (8 pcs.)*
- 113 Menü für 5 Personen** ^{2, 3, Wh, Al, G, N, Wa}
Menu for 5 People ^{2, 3, Wh, Al, G, N, Wa} 106,00 €
- 114 Menü für 6 Personen** ^{2, 3, Wh, Al, G, N, Wa}
Menu for 6 People ^{2, 3, Wh, Al, G, N, Wa} 128,00 €



Für besondere Anlässe **ab 4 Personen** können Sie bei uns eine Auswahl aus verschiedenen Vorspeisen und Hauptgerichten angeboten bekommen.

For special occasions (starting at 4 people) we are happy to suggest various menus.

Hier sind zwei Menüvorschläge, die wir Ihnen auch auf ihre Wünsche hin ergänzen können:

Please find below two example menus which we can customize for your needs:

121. Menü 1 ^{2, 3, Wh, AI, G}

Menu 1 ^{2, 3, Wh, AI, G}20,00 € pro Person

Mäza • Mezze:

Fattusch (gem. Gemüse mit Fladenbrot · *mixed vegetables with flatbread*)
Joghurt-Gurken-Salat · *yoghurt-cucumber-salad*
Homos (Kichererbsenpüree · *chickpea puree*)
Baba-Ganoug (Auberginenpüree · *Auberginen puree*)
Labneh (hausgemachter Quark mit Minze · *hom made quark with mint*)
Muhammara (scharfe Nusspaste mit Paprika · *spicy nut paste with paprika*)
Falafel (frittierte Kichererbsenringe · *fried chick-pea balls*)
Fladenbrot · *flatbread*

Hauptgericht • Main Course:

überbackener Reis mit Hähnchenfleisch und gerösteten Mandeln · *baked rice with chicken and toasted almonds*

Grillspieße mit Lammfleisch, Kalbfleisch, Schiesch Taouk (eingelegtes Hühnerbrustfilet) und Schiesch-Kebab (Rinderhackfleisch)
Mixed Grill with lamb, veal, Schiesch Taouk (marinated chicken) and Schiesch-Kebab

Allergene • Allergens

Wh Weizen · *wheat*
C enthält Ei/-Erzeugnisse · *egg*
D enthält Fisch/-Erzeugnisse · *fish*
E enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse · *peanuts*
G enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig) · *lactose*
AI Mandeln · *almonds*
Wa Walnüsse · *walnuts*
Ca Cashewnüsse · *Cashew nuts*
Pi Pistazien · *pistachios*
N enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse · *sesame*

122. Menü 2 ^{2, 3, Wh, AI, G}

Menu 2 ^{2, 3, Wh, AI, G} 23,00 € pro Person

Mäza • Mezze:

Tabbouleh (Petersilien-Weizenschrotsalat · *parsley-wheatmeal-salad*)
Joghurt-Gurken-Salat · *yoghurt-cucumber-salad*
Homos (Kichererbsenpüree · *chickpea puree*)
Baba-Ganoug (Auberginenpüree · *Auberginen puree*)
Labneh (hausgemachter Quark mit Minze · *hom made quark with mint*)
Kabbies (sauer eingelegtes Gemüse · *pickled vegetables*)
Falafel (frittierte Kichererbsenringe · *fried chick-pea balls*)
Fladenbrot · *flatbread*
Sambuski bi Eltschubna² (frittierte Teigtaschen gefüllt mit Weichkäse · *fried dumplings filled with cheese*)

Hauptgericht • Main Course:

Grillspieße mit Lammfleisch, Kalbfleisch, Schiesch Taouk (eingelegtes Hühnerbrustfilet) und Schiesch-Kebab (Rinderhackfleisch)
Mixed Grill with lamb, veal, Schiesch Taouk (marinated chicken) and Schiesch-Kebab

Maklube Bi-Albatingan (Reisgericht mit Rindfleisch und gebratenen Auberginen überbacken mit gerösteten Mandeln)
(auf Wunsch auch vegetarisch)
Rice dish with meat and roasted eggplant baked with toasted almonds (vegetarian on request)

Nachtisch • Dessert:

Maamoul (Grießgebäck mit Walnüssen und Datteln · *semolina pastry stuffed with dates*)

Zusatzstoffe • Additives

1 mit Farbstoff · *colourants*
2 mit Konservierungsstoffen · *conservants*
3 mit Antioxidationsmittel · *antioxidants*
4 mit Geschmacksverstärker · *flavor enhancements*
6 geschwärzt · *blackened*
9 mit Süßungsmittel(n) · *sweeteners*
10 enthält Koffein · *caffeine*
11 enthält Chinin · *quinine*



Getränke • Beverages

Aperitif • Aperitif

201 Sherry D. Seco	5 cl.....	4,00 €
202 Sherry Cream	5 cl.....	4,00 €
203 Martini Rosso	5 cl.....	4,00 €

Likör • Liqueur

210 Eierlikör Eggnock	4 cl.....	4,00 €
211 Kirschlor Cherry liqueur	2 cl.....	2,80 €
212 Pfirsichlikör Peach liqueur	2 cl.....	2,80 €

Spirituosen • Spirits

220 Arak Alrayan (syrischer Anisschnaps • syrian anise brandy)	2 cl.....	3,20 €
221 Arak Alrayan	Fl. 70 cl.....	70,00 €
222 Arak Ksara libanesischer Anisschnaps • Lebanese anise brandy)	2 cl.....	3,50 €
223 Arak Ksara	Fl. 18 cl.....	25,00 €
224 Arak Ksara	Fl. 37,5 cl.....	48,00 €
225 Arak Touma (libanesischer Anisschnaps • Lebanese anise brandy)	2 cl.....	3,20 €
226 Arak Touma	Fl. 27 cl.....	35,00 €
227 Scotch Whisky Johnny Walker (Black Label)	2 cl.....	3,90 €
228 Scotch Whisky Johnny Walker (Red Label)	2 cl.....	3,20 €

Bier • Beer

250 Feldschlößchen Pilsner vom Fass / on tap	0,3l.....	3,20 €
251 Feldschlößchen Pilsner vom Fass / on tap	0,5l.....	4,80 €
252 Schwarzer Steiger vom Fass / on tap	0,3l.....	3,20 €
253 Schwarzer Steiger vom Fass / on tap	0,5l.....	4,80 €
254 Radler	0,4l.....	3,90 €
255 Erdinger Hefeweizen Kristall	Fl. /btl. 0,5l.....	4,20 €
256 Erdinger Hefeweizen Hell • pale	Fl. /btl. 0,5l.....	4,20 €

204 Martini Extra Dry	5 cl.....	4,00 €
205 Martini Bianco	5 cl.....	4,00 €
206 Cinzano Bianco	5 cl.....	4,00 €
207 Cinzano Rosso	5 cl.....	4,00 €

213 Bananenlikör Banana liqueur	2 cl.....	2,80 €
214 Batida de Coco	2 cl.....	2,80 €
215 Creamlikör Cream liqueur	2 cl.....	2,80 €

229 Scotch Whisky Dimple	2 cl.....	3,90 €
230 Russischer Wodka / Russian Vodka Moskovskaya	2 cl.....	3,50 €
231 Russischer Wodka / Russian Vodka Gorbatschow	2 cl.....	3,00 €
232 Nordhäuser Doppelkorn	2 cl.....	3,20 €
233 Cognac Remy Martin	2 cl.....	4,20 €
234 Chantré	2 cl.....	3,00 €
235 Mariacron	2 cl.....	3,50 €
236 Wilthener Goldbrand	2 cl.....	2,50 €
237 Jägermeister	2 cl.....	3,00 €
238 Ramazzoti	2 cl.....	3,00 €
239 Unterberg	2 cl.....	3,20 €
240 Radeberger Bitter	2 cl.....	3,20 €

257 Erdinger Hefeweizen Dunkel • dark	Fl. /btl. 0,5l.....	4,20 €
258 Feldschlößchen alkoholfrei non-alcoholic	Fl. /btl. 0,33l.....	3,20 €
259 Carlsberg Beer	Fl. /btl. 0,5l.....	4,20 €
260 Diesel	0,4l.....	3,90 €
261 Erdinger Hefeweizen alkoholfrei non-alcoholic	Fl. /btl. 0,5l.....	4,20 €
262 Banane oder Kirschweizen • <i>with Banana or Cherry Juice</i>	0,5l.....	4,50 €
263 Libanesisches Bier (nach Verfügbarkeit) Lebanese beer (depends on availability)	Fl. /btl. 0,33l.....	3,90 €



Weißwein • White Wine

- 300 Ksara (Libanon / Lebanon, trocken / dry) 0,2l 7,50 €
- 301 Ksara (Libanon / Lebanon, trocken / dry) Fl./btl. 0,75l 25,00 €
- 302 Les Breteches – Chateau Kefraya (Libanon / Lebanon) 0,2l 8,90 €
- 303 Les Breteches – Chateau Kefraya (Libanon / Lebanon) Fl./btl. 0,75l 30,00 €
- 304 Chardonnay (trocken / dry) 0,2l 4,90 €
- 305 Chardonnay Fl./btl. 0,75l 16,50 €
- 306 Muskat Ottonel (lieblich / sweet) 0,2l 4,80 €
- 307 Muskat Ottonel Fl./btl. 0,75l 16,00 €
- 308 Ksara (Libanon / Lebanon, rosé / rose) 0,2l 7,50 €
- 309 Ksara (Libanon / Lebanon, rosé / rose) Fl./btl. 0,75l 25,00 €
- 310 Les Breteches – Chateau Kefraya (Libanon / Lebanon, rosé / rose) 0,2l 8,90 €

Rotwein • Red Wine

- 320 Ksara (Libanon / Lebanon, trocken / dry) 0,2l 7,50 €
- 321 Ksara (Libanon / Lebanon, trocken / dry) Fl./btl. 0,75l 25,00 €
- 322 Les Breteches – Chateau Kefraya (Libanon / Lebanon) 0,2l 8,90 €
- 323 Les Breteches – Chateau Kefraya (Libanon / Lebanon) Fl./btl. 0,75l 30,00 €
- 324 Merlot (Italien / Italy, trocken / dry) 0,2l 5,50 €
- 325 Merlot Fl./btl. 0,75l 18,00 €
- 326 Les Cabires – Chateau Cana (Libanon / Lebanon, trocken / dry) Fl./btl. 0,75l 28,00 €
- 327 Libanesischer Wein aus der Karaffe *Lebanese wine by the carafe* (trocken / dry) Karaffe/carafe. 0,5l 18,00 €

Long Drinks • Long Drinks

- 340 Batida de Coco, Kirsch / Orange Cherry / Orange 4 cl 5,80 €
- 341 Campari Orange¹ 4 cl 5,80 €
- 342 Gin Tonic⁸ 4 cl 5,80 €
- 343 Jägermeister mit /with Tonic Orange⁸ 4 cl 6,80 €

- 311 Les Breteches – Chateau Kefraya (Libanon / Lebanon, rosé / rose) Fl./btl. 0,75l 30,00 €
- 312 Kaiserstühler Müller-Turgau (trocken / dry) 0,2l 4,80 €
- 313 Kaiserstühler Müller-Turgau (trocken / dry) 0,5l 11,00 €
- 314 Pinot Grigio (Italien / Italy, trocken / dry) 0,2l 4,90 €
- 315 Pinot Grigio (Italien / Italy, trocken / dry) Fl./btl. 0,75l 16,50 €
- 316 Blanchet Blanc de Blancs (Frankreich / France, halbtrocken / medium-dry) 0,2l 4,80 €
- 317 Blanchet Blanc de Blancs Fl./btl. 0,75l 16,00 €
- 318 Weinschorle 0,2l 3,80 €
- 319 Les Cabires – Chateau Cana (Libanon / Lebanon) Fl./btl. 0,75l 28,00 €

- 329 Chianti (Italien / Italy, trocken / dry) 0,2l 4,80 €
- 330 Chianti Fl./btl. 0,75l 16,50 €
- 331 Rheinberg Kellerei Dornfelder (lieblich / sweet) 0,2l 4,50 €
- 332 Rheinberg Kellerei Dornfelder Fl./btl. 0,75l 16,00 €
- 333 Blanchet Rouge de France (Frankreich / France, halbtrocken / medium-dry) 0,2l 4,80 €
- 334 Blanchet Rouge de France Fl./btl. 0,75l 16,50 €

- 344 Scotch Whisky mit /with Cola^{1,7} 4 cl 6,80 €
- 345 Wodka /Vodka Cola^{1,7} 4 cl 6,50 €
- 346 Amaretto Apfel /Apple 4 cl 6,50 €
- 348 Bacardi Cola^{1,7} 4 cl 6,20 €
- 349 Aperol Spritz^{1,11} 2 cl 6,80 €



Sekt • Sparkling Wine

360 Prosecco	0,1l.....	3,50 €	364 Rotkäppchen halbtrocken medium-dry	0,2l.....	5,80 €
361 MUMM Dry trocken /dry	Fl./btl. 0,75l.....	23,00 €	365 Rotkäppchen halbtrocken medium-dry	Fl./btl. 0,75l.....	20,00 €
362 Rotkäppchen trocken /dry	0,2l.....	5,80 €	366 Rotkäppchen mild	Fl./btl. 0,75l.....	20,00 €
363 Rotkäppchen trocken /dry	Fl./btl. 0,75l.....	20,00 €			

Alkoholfreie Getränke • Soft Drinks

400 Lichtenauer Mineralwasser Mineral Water	0,2l.....	2,50 €	418 Guavensaft Guave juice	0,2l.....	3,00 €
401 Lichtenauer Bitterlemon ^{2,11}	0,2l.....	2,80 €	419 Bananen-Kirschsafft Mango juice	0,2l.....	3,00 €
402 Lichtenauer Mineralwasser Mineral Water	Fl./btl. 0,25l.....	2,70 €	420 Multivitaminsaft Multivitamine juice	0,2l.....	3,00 €
403 Lichtenauer Tonic ¹¹	0,2l.....	2,80 €	421 Lichtenauer Mineralwasser (medium oder/or pur/pure)	Fl./btl. 0,75l.....	6,50 €
404 Großes Lichtenauer Mineralwasser Mineral Water	0,4l.....	4,20 €	422 Große Säfte Large juices	0,4l.....	5,20 €
405 Lichtenauer Ginger Ale ¹¹	0,2l.....	2,80 €	423 Große /Large Coca-Cola ^{1,2,10} / Fanta / Sprite ^{1,2,10}	0,4l.....	4,60 €
406 Coca-Cola ^{1,10}	0,2l.....	2,80 €	424 Kleine Spezi ^{1,2,10}	0,2l.....	2,80 €
407 Fanta	0,2l.....	2,80 €	425 Große Apfelschorle ² • Large sparkling apple juice ²	0,4l.....	4,60 €
408 Sprite	0,2l.....	2,80 €	426 Ayran (Joghurt Getränk) ^G (Yoghurt drink) ^G	0,25l.....	3,20 €
409 Lichtenauer Apfel-Schorle ² / Sparkling Apple Juice ²	0,2l.....	2,80 €	427 Coca-Cola light ^{1,2,6,10}	0,33l.....	3,20 €
410 Apfelsaft Apple juice	0,2l.....	3,00 €	428 Red Bull (Energydrink / Energydrink) ^{1,2,6,10}	0,25l.....	4,20 €
411 Orangensaft Orange juice	0,2l.....	3,00 €	429 Monster (Energydrink / Energydrink) ^{1,2,6,10}	0,5l.....	5,50 €
412 Bananensaft Banana juice	0,2l.....	3,00 €	430 Vio Schorle • spritzer verschiedene Sorten: Rhabarber, Johannisbeere, oder Zitrone-Limette variety sorts: rhubarb, currant, or lime-lemon	0,3l.....	3,90 €
413 Sauerkirschsafft Cherry juice	0,2l.....	3,00 €	431 Ice Tea ^{3,9}	0,2l.....	2,80 €
414 Tomatensaft Tomato juice	0,2l.....	3,00 €			
415 Grapefruitsaft Grapefruit juice	0,2l.....	3,00 €			
416 Mangosaft Mango juice	0,2l.....	3,00 €			
417 Große Spezi ^{1,2,10} Large Spezi ^{1,2,10}	0,4l.....	4,60 €			

Warme Getränke • Hot Drinks

450 Tasse arabischer Kaffee ¹⁰ Arabian Coffee ¹⁰	2,80 €	452 Tasse Schwarzer Tee (Ceylon) Black tea (Ceylon)	2,50 €
451 Tasse Kaffee ¹⁰ American Coffee ¹⁰	2,80 €	453 Tasse Pfefferminzee Peppermint tea	2,50 €



454 Tasse Früchtetee <i>Fruit tea</i>	2,50 €	461 Kanne Tee (groß – ca. 5 Tassen) <i>Pot of tea (large – ca. 5 cups)</i>	8,00 €
455 Tasse Grüner Tee • Green tea	2,50 €	462 Latte macchiato¹⁰ <i>latte macchiato</i> ¹⁰	3,50 €
456 Tasse Grog (4 cl) • Grog (4 cl)	5,20 €	463 Espresso¹⁰ <i>espresso</i> ¹⁰	2,80 €
457 Cappuccino¹⁰	3,00 €	464 Doppelter Espresso¹⁰ <i>double espresso</i> ¹⁰	4,80 €
458 Heisse Schokolade <i>Hot Chocolate</i>	3,00 €	465 Milchkaffee¹⁰ <i>Milk coffee</i> ¹⁰	3,50 €
459 Glühwein • mulled wine	3,80 €		
460 Kanne Tee (klein) <i>Pot of tea (small)</i>	4,50 €		
Zum Rauchen • To Smoke			
500 Wasserpfeife • Hooka	12,00 €		

Für Ihre Feste, Feiern, Firmenevents und Geburtstage bieten wir:

Catering

Wir richten Ihre Firmen- und Familienfeste aus und liefern Ihnen alles, was Sie zu einer Party oder einem Fest benötigen. Entdecken und genießen Sie libanesischen Köstlichkeiten. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein passendes Angebot. Auf Wunsch erweitern wir das Buffet mit libanesischen und orientalischen Getränkepezialitäten. Die Dekoration Ihrer Räumlichkeiten übernehmen wir auch gerne.

Arabisches Catering

Speisen wie aus den Erzählungen der Sherezade. Lassen Sie Urlaubserinnerungen wieder aufleben: Gerüche, Gewürze und märchenhafte Impressionen wie auf einem arabischen Basar. Wir entführen Sie in die Welt aus 1001 Nacht... Orientalische Köstlichkeiten entdecken; erleben Sie ein prachtvolles Bankett. Die Küche des Okzidents gilt international als besonders vielseitig, gesund und sehr schmackhaft.

- kalte und warme Platten
- vegetarische Gerichte und Salate
- Lamm, Kalb und Hähnchen, frisch vom Grill
- reichhaltige Früchteplatten und orientalische Süßigkeiten
- Tee und Kaffee nach arabischem Brauch

Weiterhin bieten wir Ihnen:

- komplette Organisation Ihrer Veranstaltungen
- Erlebnisevents mit Bauchtanz und anderen Künstlern
- Libanesisches Buffet und Menüs mit Shisha
- Service und Dekorationen für Ihre Festlichkeiten

Für weitere Fragen steht Ihnen unser Personal gern beratend zur Verfügung.
Wir wünschen Ihnen noch einen angenehmen Aufenthalt.



SINDBAD

Libanesisches Restaurant

Inhaber: Issam Bou Hamze · Hübnerstraße 13 · 01069 Dresden

Telefon: 03 51-4 76 24 51 · Telefax: 03 51-4 69 26 13

info@sindbad-dresden.de · www.sindbad-dresden.de