



# Speisen & Getränke



**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. Besonderes typisch für die libanesischen Küche ist jedoch die Vielzahl kalter und warmer Vorspeisen. Beispiele hierfür sind Tabbule oder Baba Ghanoug. Drei weitere charakteristische Zutaten werden Sie auf unsere 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, sowie Pinienkerne, die wir hauptsächlich für verschiedene Reisgerichte, z.B. Maklubi Elbatjan oder Ruz ma adajaj verwenden. 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 Rosé-Wein 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 unsere 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. Avatandil Tomaschwili, 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 Akropolis in Athen. Oder betrachten Sie die von Natalja Pietrusky, auf Seide gemalten, Lampenschirme, welche verschiedene Abendteuer Sindbads zeigen. Auch die Fenstergestaltung in unserem Gesellschaftsraum stammt von Ihr. Ihnen allen sowie den zahlreichen Freunden unseres Hauses, die uns tatkräftig bei der einrichtung unseres Restaurants unterstützt haben, gebührt unser herzlichster 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!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unsrem Restaurant und einen Guten Appetit !

# Mittagsangebot

(Dienstag - Freitag 11:30 – 14:30 Uhr, nicht an Wochenenden und Feiertagen)

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 140 | <b>Ruz ma Dajaj</b> (Reis mit Huhn)<br>Überbackener Reis mit Hähnchenfleisch und gerösteten Mandelsplittern, dazu Joghurt-Gurken-Salat     | 6,20 € |
| 141 | <b>Sahen Schawarma Dajaj</b><br>Am Drehspieß gegrilltes Hähnchenfleisch nach libanesischer Art, mit Pommes-Chips oder Reis mit Fadennudeln | 5,80 € |
| 142 | <b>Hähnchenschnitzel</b> (Cordon Bleu)<br>dazu Pommes-Chips  | 4,80 € |
| 143 | <b>Samak Makli</b><br>paniertes und gebratenes Seelachsfilet mit Reis und Fadennudeln  | 4,80 € |
| 145 | <b>Falafel</b><br>gebratene Kichererbsenbällchen, pikant Gewürzt, dazu Sesamsauce und Fladenbrot   | 4,50 € |
| 146 | <b>Sahen Mougat Muschakel</b><br>verschieden gefüllte Teigtaschen  | 4,80 € |
| 151 | <b>Salatet Kudra</b><br>gemischter Gemüsesalat mit Tomaten, Gurken, Minze, Zitronensaft und Olivenöl                                       | 3,00 € |
| 153 | <b>Salatet Khiair bi Ellaban</b><br>Gurken- Joghurt- Salat mit Minze und Knoblauch   | 2,80 € |
| 154 | <b>Putensteak</b><br>gegrilltes Putensteak und Pommes-Chips  | 6,50 € |
| 155 | <b>Schiesch Taouk</b><br>gegrillte Spieße vom Hähnchenbrustfilet, eingelegt in Gewürzsoße, dazu Pommes-Chips                               | 7,50 € |
| 156 | <b>Ghanam Mischwie</b><br>gegrillte Spieße aus Lammfleisch, Tomaten und Zwiebeln, dazu Pommes-Chips  | 8,50 € |
| 157 | <b>Kafta Mischwie</b><br>gegrilltes Hackfleisch gemischt mit Zwiebeln und sieben Gewürze, dazu Pommes-Chips                                | 6,00 € |
| 158 | <b>Tagessuppe</b>  | 2,00 € |

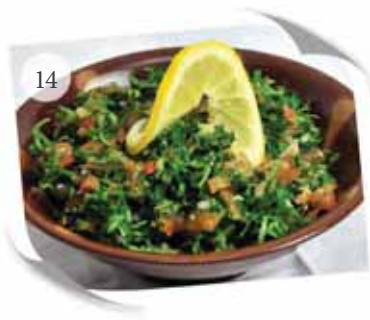


# Suppen



- 01 **Schaurabet Adas** 3,00 €  
Linsensuppe mit Gemüse
- 02 **Schaurabet Dagag** 3,00 €  
Hühnerfleischsuppe mit Reis und Fadennudeln

# Salate und kalte Vorspeisen



- 10 **Salatet Jibneh Beida** <sup>4</sup> 4,50 €  
Weichkäsesalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Minze, Paprika, Zitronensaft und Olivenöl
- 11 **Salatet Khudra** 3,80 €  
gemischter Gemüsesalat mit Tomaten, Gurken, Zitrone, Minze, Knoblauch und Olivenöl
- 12 **Salatet Malfouf ma Banadoura** <sup>4</sup> 3,80 €  
Weißkohlsalat mit Tomaten, Knoblauch, Minze, Essig und Olivenöl

- 13 **Salatet Khiar bi Ellaban** 3,50 €  
Gurken- Joghurt- Salat mit Minze und Knoblauch
- 14 **Tabbouleh** 5,00 €  
Petersilien- Weizenschrot- Salat mit Tomaten, Zitrone, Zwiebeln und Olivenöl
- 15 **Homos bi Eltahine** 4,30 €  
Kichererbsenpüree mit Sesampaste, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl, dazu Fladenbrot

- 16 **Baba Ghanoug** 4,50 €  
Auberginenpüree mit Sesampaste, Knoblauch und Olivenöl, dazu Fladenbrot
- 17 **Labnih bi Elseit** 4,30 €  
hausgemachter Quark mit Minze und Olivenöl, dazu Fladenbrot, auf Wunsch mit oder ohne Knoblauch



- 18 **Fottr ma Elseit** <sup>4</sup> 4,20 €  
Pilzsalat mit Zitrone, Knoblauch und Olivenöl
- 19 **Fattusch** 4,50 €  
Gemischter Gemüsesalat mit geröstetem Fladenbrot
- 20 **Warakinab bi Elseit** 4,50 €  
gefüllte Weinblätter mit Reis und Gemüse
- 21 **Salata Tona** 4,30 €  
Salat aus Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Zitronensaft und Olivenöl, dazu Fladenbrot

- 22 **Mohammara**  
scharfe Nusspaste mit Paprika, Zwiebeln und Olivenöl,  
dazu Fladenbrot

4,50 €



## Warme Vorspeisen

- 30 **Homos ma `lahme oder Schawarma**  
Kichererbsenpüree mit Sesampaste, Zitrone,  
Knoblauch, gebratenes Rinderhackfleisch  
oder Hähnchenfleisch, dazu Fladenbrot

6,00 €

- 31 **Sujouk <sup>2</sup>**  
gebratene Knoblauchwurst mit Tomaten und Zitrone,  
dazu Fladenbrot

7,00 €

- 32 **Kibbe makleieh**  
Weizenschrottbällchen gefüllt mit gebratenem  
Hackfleisch, gerösteten Mandeln und Pinienkernen,  
dazu Joghurtsalat

6,50 €

- 33 **Kafta a`rais**  
gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Hackfleisch,  
gemischt mit Zwiebeln und sieben Gewürzen

4,80 €

- 36 **Sambuski bi Elahme**  
gebackene Teigtaschen, gefüllt mit gebratenem  
Hackfleisch, Zwiebeln und gerösteten Mandeln,  
dazu Joghurtsalat

5,50 €



- 39 **Königsalat**  
Gemischter Gemüsesalat mit gegrillten Hähnchenfilet  
und geröstetem Fladenbrot

7,80 €

## Vegetarische und veganische Gerichte

- 34 **Falafel**  
gebratene Kichererbsenbällchen, pikant gewürzt,  
dazu Sesamsauce und Fladenbrot (vegan)

5,50 €

- 35 **Makali Muschakaleh**  
gebratene Auberginen, Blumenkohl und Kartoffeln,  
dazu Sesamsauce und Fladenbrot (vegan)

7,50 €

- 37 **Sambuski bi Eltschubna <sup>2</sup>**  
gebratene Teigtaschen gefüllt mit Weichkäse

5,20 €

- 38 **Fatajir bi Elsabanich**  
gebackene Teigtaschen gefüllt mit Spinat, Tomaten,  
Zwiebeln, Zitrone und Öl

5,20 €





- 40 **Halloumi**<sup>4</sup> 6,00 €  
frittierter Halloumi Käse, dazu Gemüse
- 41 **Sahen Mouagnat mouschakal**<sup>1 2</sup> 5,80 €  
gemischte Teigtaschen, Sambuski (37), Fatajir (38), Pizza (42)
- 42 **Libanesische Pizza**<sup>1 2</sup> 5,20 €  
Hefeteig mit Pilzen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Mais, Mayonaise, Ketchup, Thymian, Olivenöl und Käse
- 43 **Foul Modamas** 4,80 €  
gedünstete Foulbohnen mit Zitrone, Knoblauch und Olivenöl, dazu Fladenbrot (vegan)
- 45 **Vegetarischer SINDBAD Teller** 14,00 €  
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 (auch als vegan)

## Vom Grill



- 50 **Sahen Schawarma dajaj**<sup>3</sup> 10,50 €  
nach libanesischer Art am Drehspieß gegrilltes Hähnchenfleisch, dazu Knoblauchcreme, Pommes-Chips und gemischter Salat
- 51 **Lahme Ghanam Mischwie** 13,80 €  
gegrillte Spieße aus Lammfleisch, Zwiebeln und Tomaten, dazu Kichererbsenpüree, Pommes-Chips und gemischter Salat
- 52 **Lahme Eggel Mischwie** 13,80 €  
gegrillte Spieße aus Kalbfleisch mit Zwiebeln und Tomaten, dazu Kichererbsenpüree, Pommes-Chips und gemischter Salat
- 53 **Schiesch Taouk** 12,80 €  
gegrillte Spieße aus Hähnchenbrustfilet, eingelegt in Gewürz- und Knoblauchsauce, dazu Knoblauchcreme, Pommes-Chips und gemischter Salat
- 54 **Goaneh Dagag Mischwie** 10,90 €  
gegrillte Hühnerflügel, eingelegt in Gewürz- und Knoblauchsauce, dazu Pommes-Chips, Knoblauchcreme und gemischter Salat
- 55 **Hähnchenschnitzel Cordon-Bleu** 9,80 €  
gefüllt mit Käse, dazu Pommes-Chips und gemischter Salat



<sup>1</sup> mit Farbstoff

<sup>2</sup> konserviert

**56 Sahen Mischwie Muschakel** 13,90 €

gegrillter Spieß aus Kalb- und Lammfleisch, Schiesch Taouk, Kafta (Schiesch Kebab), dazu Knoblauchcreme, Kichererbsenpüree, umhüllt mit Fladenbrot und gemischter Salat



**57 Sinbad – Teller** 15,00 €

ein Teller, der Ihnen eine Kostprobe aus verschiedenen kalten und warmen Spezialitäten anbietet. Dazu gehören: gegrilltes Fleisch (Kafta und Schiesch Taouk (58, 53), Homos (15), Baba Ganoug (16), Labnih bi Elseit (17), Warakinab (20), Kibbe (32), Falafel (34), Mouagnat (41), dazu Fladenbrot und gemischter Salat

**58 Sahen Kafta Mischwie (Schiesch Kebab)** 9,80 €

gegrilltes Rinderhackfleisch, gemischt mit Zwiebeln, sieben Gewürzen, dazu Pommes-Chips, Kichererbsenpüree und gemischter Salat

**59 Putensteak** 11,30 €

gegrilltes Putenfilet, dazu Kichererbsenpüree, Pommes-Chips und gemischter Salat



## Hauptgerichte und Fisch

**60 Ruz ma ,adajaj (Reis mit Huhn)** 9,80 €

überbackener Reis mit zerlegtem Hähnchenfleisch, gerösteten Mandeln und Pinienkernen, dazu Joghurt- Gurken- Salat

**61 Maklubi bi Elbatijnjan** 10,80 €

überbackener Reis mit gebratenen Auberginen, Rindfleisch, gerösteten Pinienkernen und Mandeln, dazu Joghurt- Gurken- Salat

**62 Maklubi bi Elarnabit** 10,20 €

überbackener Reis mit gebratenem Blumenkohl, Rindfleisch, gerösteten Pinienkernen und Mandeln, dazu Joghurt- Gurken- Salat





- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 63 | <b>Samak Filet</b><br>Gebratenes Pangasiusfilet mit Sesamölsauce und Pommes-Chips                      | 10,80 € |
| 64 | <b>Samak makli</b><br>paniertes und gebratenes Seelachsfilet mit Sesamölsauce und Reis mit Fadennudeln | 9,00 €  |

## Für Senioren und kleine Gäste

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 73 | <b>Reis mit Huhn und gerösteten Mandeln (60)</b><br>dazu Joghurt- Gurken- Salat                       | 5,50 € |
| 74 | <b>Spieß Taouk (53)</b><br>Hähnchenbrustfilet, dazu Pommes-Chips und gemischter Salat                 | 6,90 € |
| 75 | <b>Spieß Kafta / Schiesch Kebab (58)</b><br>Rinderhackfleisch, dazu Pommes-Chips und gemischter Salat | 5,50 € |
| 76 | <b>Schawarma (50)</b><br>Hähnchenfleisch, dazu Pommes-Chips und gemischter Salat                      | 5,50 € |
| 77 | <b>Putensteak (59)</b><br>dazu Pommes-Chips und gemischter Salat                                      | 6,20 € |
| 78 | <b>Hähnchen Nuggets</b><br>dazu Pommes-Chips und gemischter Salat                                     | 5,80 € |

## Empfehlung des Hauses an gemischten Grillgerichten:

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 66 | <b>Lammkottlet</b><br>gegrilltes Lammkottlet dazu Mohammara, Pommes-Chips und gemischter Salat   | 15,00 € |
| 67 | <b>Eggel / Ghanam Mischwie</b><br>gegrillte Spieße aus Kalb- und Lammfleisch mit Zwiebeln und Tomaten, dazu Kichererbsenpüree, Pommes-Chips und gemischter Salat   | 13,80 € |
| 68 | <b>Schiesch- Taouk / Kebab (Kafta)</b><br>2 gegrillte Spieße, einer aus eingelegtem Hühnerbrustfilet und der andere Hackfleisch gemischt mit Zwiebeln, dazu Kichererbsenpüree, Pommes-Chips und gemischter Salat   | 11,80 € |
| 69 | <b>Zedernplatte</b><br>Eine Platte aus gegrilltem Geflügelfleisch verschiedener Art, darunter eingelegtes Hähnchenbrustfilet, Putensteak, marinierte Hähnchenflügel und Schawarma (50) <sup>1</sup> , dazu Reis mit Fadennudeln, Knoblauchcreme und gemischter Salat | 13,80 € |

**70 Phöniciaplatte 13,20 €**  
Eine Platte aus gegrilltem Lamm- und Kalbfleisch, Schiesch Kebab (Rinderhackfleisch mit Zwiebeln) und Schawarma (50)<sup>1</sup>, dazu Kichererbsenpüree, Pommes-Chips und gemischter Salat

**71 Byblosplatte 14,80 €**  
Eine Platte aus gegrilltem Lammkottlet und Kalbfleisch, Hähnchenbrustfilet und Putensteak, dazu Mohammara, Pommes-Chips und gemischter Salat

**72 Baelbeckplatte für 2 Personen und mehr ab 28,00 €**  
Eine Platte, die Ihnen eine Kostprobe von verschiedenen Grillfleischspezialitäten unseres Hauses anbietet.

Dazu gehören:

Kalbfleisch (52), Lammfleisch(51), Hähnchenbrustfilet (53), Lammkottlet (66), Hähnchenflügel (54), Kafta (58), Putensteak (59), Schawarma<sup>1</sup> (50), dazu Kichererbsenpüree, Knoblauchcreme, Reis mit Fadennudeln, Fladenbrot und gemischter Salat



**Bei diesen Gerichten bitten wir um einen Tag Vorbestellung:**

**81 Muqrabieh – KUSKUS (ab 2 Personen) ab 28,00 €**  
Hartweizengrieß mit Hähnchenfleisch, Kichererbsen, Zwiebeln und gerösteten Mandeln, dazu gemischter Salat

**82 Dagag Mehschi (ab 2 Personen) ab 32,00 €**  
ganzes gebackenes Huhn, gefüllt mit gebratenem Hackfleisch, Reis, Pinienkernen und Mandeln, dazu Joghurt – Gurken- Salat oder gemischter Salat

**Bei diesen Gerichten bitten wir um 3 Tage Vorbestellung:**

**83 Kharouf Mahschi (für ca. 20 Personen) 410,00 €**  
im Backofen gebratenes Lamm gefüllt mit Reis, Hackfleisch, gerösteten Mandeln und Pinienkernen, dazu gemischter Salat und Joghurt- Gurken- Salat, sowie verschiedene Vorspeisen



93

## Warme und kalte Beilagen

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 90 | <b>Ruz bi Elscheeireh</b><br>gekochter Reis mit Fadennudeln    | 2,80 € |
| 91 | <b>Pommes-Chips<sup>6</sup></b><br>mit Ketchup oder Mayonnaise | 2,80 € |
| 92 | <b>Tarator bi Eltaheni</b><br>Sesamöl- Sauce mit Zitrone       | 1,80 € |
| 93 | <b>Sahen Kabies<sup>1 2</sup></b><br>sauer eingelegtes Gemüse  | 2,80 € |
| 94 | <b>Sahen Zaetoun<sup>5</sup></b><br>Oliventeller               | 2,80 € |
| 95 | <b>Sahen Jasar</b><br>sauer eingelegte Möhren                  | 1,80 € |
| 96 | <b>Fladenbrot 1 Stk.</b>                                       | 0,50 € |
| 97 | <b>Laban</b><br>Naturjoghurt                                   | 1,80 € |
| 98 | <b>Toum</b><br>Knoblauchcream                                  | 1,50 € |



100

## Zum Nachtisch empfehlen wir Ihnen libanesisches Gebäckspezialitäten

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 100 | <b>Maamoul bilgous 3 Stk.</b><br>Grießteiggebäck, gefüllt mit Walnüssen | 2,00 € |
| 101 | <b>Maamoul biltamer 3 Stk.</b><br>Grießteiggebäck, gefüllt mit Datteln  | 2,00 € |
| 102 | <b>Baklawa</b><br>Nuss- Honig- Blätterteigschnitten                     | 4,00 € |
| 103 | <b>Obstsalat mit Sahne oder Eiskugel<sup>1 6</sup></b>                  | 3,50 € |
| 104 | <b>Gemischter Gebäck Teller</b>   | 4,00 € |



102

## Zum Knabbern

- |     |                              |        |
|-----|------------------------------|--------|
| 130 | <b>Gemischter Nussteller</b> | 2,80 € |
| 131 | <b>Erdnüsse</b>              | 2,00 € |

# Der Küchenchef empfiehlt:

- 4 Gänge Menü**
- 110 Menü für 2 Personen 32,00 €**  
Schaurabet Adas (01)  
Tabbule (14)  
Homos bi- Eltahine (15)  
Gemischter Grillteller (6 Spieße) und Fladenbrot  
Maamoul Biltammer und Bilgous (4 Stk.)
- 111 Menü für 3 Personen 48,00 €**  
Schaurabet 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.)
- 112 Menü für 4 Personen 64,00 €**  
Schaurabet 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 (60) und Joghurt- Gurken- Salat  
Maamoul Biltamer und Bilgous (8 Stk.)
- 113 Menü für 5 Personen 80,00 €**
- 114 Menü für 6 Personen 96,00 €**



# Empfehlungen für besondere Anlässe:

Auf Wunsch und ab 4 Personen bieten wir Ihnen eine Auswahl aus verschiedenen Vorspeisen (Mäza), Hauptgerichten und Nachspeisen. Hier sind zwei Vorschläge, die wir Ihnen auf ihre Vorstellungen hin ergänzen können:

## 121 1. Vorschlag 14,00 € pro Person

### *Mäza:*

Fattusch (gem. Gemüse mit Fladenbrot)  
Joghurt- Gurken- Salat  
Homos (Kichererbsenpüree)  
Baba- Ganoug (Auberginenpüree)  
Labneh (Hausgemachter Quark mit Minze)  
Muhammara (scharfe Nusspaste mit Paprika)  
Falafel (frittierte Kichererbsenringe)  
Fladenbrot

### *Hauptgang:*

Überbackener Reis mit Hähnchenfleisch und gerösteten Mandeln  
Grillspieße mit Lammfleisch, Kalbfleisch, Schiesch Taouk (eingelegtes Hühnerbrustfilet) und Kafta

## 122 2. Vorschlag 17,00 € pro Person

### *Mäza:*

Tabbouleh (Petersilien- Weizenschrotsalat)  
Joghurt- Gurken- Salat  
Homos (Kichererbsenpüree)  
Baba- Ganoug (Auberginenpüree)  
Labneh (Hausgemachter Quark mit Minze)  
Kabbies (sauer eingelegtes Gemüse)  
Falafel (frittierte Kichererbsenringe)  
Fladenbrot  
Sambuski bi Eltschubna <sup>2</sup>  
(frittierte Teigtaschen gefüllt mit Weichkäse)

### *Hauptgang:*

Grillspieße mit Lammfleisch, Kalbsfleisch, Schiesch Taouk (eingelegtes Hühnerbrustfilet) und Kafta

Maklube Bi- Albatingan (Reisgericht mit Fleisch und gebratenen Auberginen überbacken mit gerösteten Mandeln)

### *Nachtsch:*

Maamoul (Grießgebäck mit Wallnüssen und Datteln)

# Getränke

## Aperitif

201	Sherry D. Seco	5 cl	2,80 €
202	Sherry Cream	5 cl	2,80 €
203	Martini Rosso	5 cl	2,80 €
204	Martini Extra Dry	5 cl	2,80 €
205	Martini Bianco	5 cl	2,80 €
206	Cinzano Bianco	5 cl	2,80 €
207	Cinzano Rosso	5 cl	2,80 €

## Likör

210	Eierlikör	4 cl	2,80 €
211	Kirschlikör	2 cl	1,80 €
212	Kiwilikör	2 cl	1,80 €
213	Bananenlikör	2 cl	1,80 €
214	Batida de Coco	2 cl	1,80 €
215	Creamlikör	2 cl	1,80 €

## Spirituosen

222	Arak Ksara (libanesischer Anisschnaps)	2 cl	2,50 €
223	Arak Ksara	Fl. 18 cl	18,00 €
224	Arak Ksara	Fl. 37,5 cl	35,00 €
225	Arak Touma (libanesischer Anisschnaps)	2 cl	2,50 €
226	Arak Touma	Fl. 27 cl	25,00 €
227	Scotch Whisky Johnnie Walker (Black Label)	2 cl	2,80 €
228	Scotch Whisky Johnnie Walker (Black Label)	2 cl	2,50 €
229	Scotch Whisky Dimple	2 cl	2,80 €
230	Russischer Wodka Moskovskaya	2 cl	2,50 €
231	Russischer Wodka Gorbatschow	2 cl	2,20 €
232	Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,20 €
233	Cognac Remy Martin	2 cl	3,20 €
234	METAXA (5 Sterne)	2 cl	2,80 €
235	Chantre	2 cl	2,20 €
236	Mariacron	2 cl	2,50 €
237	Wilthener Goldbrand	2 cl	2,00 €
238	Jägermeister	2 cl	2,20 €
239	Ramazzoti	2 cl	2,20 €
240	Unterberg	2 cl	2,50 €
241	Radeberger Bitter	2 cl	2,20 €

## Bier

250	Feldschlößchen Pilsner vom Fass	0,3 l	2,20 €
251	Feldschlößchen Pilsner vom Fass	0,5 l	3,20 €
252	Schwarzer Steiger vom Fass	0,3 l	2,20 €
253	Schwarzer Steiger vom Fass	0,5 l	3,20 €
254	Radler <sup>2</sup>	0,4 l	2,80 €
255	Erdinger Hefeweizen Kristall	Fl. 0,5 l	2,90 €
256	Erdinger Hefeweizen Hell	Fl. 0,5 l	2,80 €
257	Erdinger Hefeweizen Dunkel	Fl. 0,5 l	2,80 €
258	Lübzer Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,10 €
259	Carlsberg Beer	Fl. 0,5 l	2,80 €
260	Diesel <sup>1,7</sup>	0,4 l	2,80 €
261	Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	Fl. 0,5 l	2,80 €
262	Bananen - oder Kirschweizen	0,5 l	3,20 €

## Weißwein

300	Ksara (libanesischer Weißwein, trocken)	0,2 l	5,60 €
301	Ksara	Fl. 0,75 l	21,00 €
304	Chardonnay, trocken	0,2 l	3,60 €
305	Chardonnay	Fl. 0,75 l	13,50 €
306	Muskat Ottonel, lieblich	0,2 l	3,40 €
307	Muskat Ottonel	Fl. 0,75 l	12,50 €
308	Ksara (libanesischer Rosewein, trocken)	0,2 l	5,60 €
309	Ksara	Fl. 0,75 l	21,00 €
310	Oppenheimer (Rheinhessen, lieblich)	0,2 l	3,30 €
311	Oppenheimer	Fl. 0,75 l	13,00 €
312	Kaiserstühler Müller- Turgau, trocken	0,2 l	3,50 €
313	Kaiserstühler Müller- Turgau	0,5 l	8,50 €
314	Pinot Grigio (Italien, trocken)	0,2 l	3,80 €
315	Pinot Grigio	Fl. 0,75 l	13,50 €
316	Blanchet Blanc de Blancs (Frankreich, halbtrocken)	0,2 l	3,50 €
317	Blanchet Blanc de Blancs	Fl. 0,75 l	13,00 €
318	Weinschorle	0,2 l	3,00 €

## Rotwein

320	Ksara (libanesischer Rotwein, trocken)	0,2 l	5,60 €
321	Ksara	Fl. 0,75 l	21,00 €
322	Kafraya (libanesischer Rotwein, trocken)	0,2 l	5,60 €
323	Kafraya	Fl. 0,75 l	21,00 €
324	Merlot trocken	0,2 l	3,80 €
325	Merlot trocken	Fl. 0,75 l	13,50 €

327	Beaujolais trocken	Fl. 0,75 l	14,80 €
329	Bordeaux trocken	Fl. 0,75 l	14,80 €
330	Chianti trocken	0,2 l	3,20 €
331	Chianti trocken	Fl. 0,75 l	12,50 €
332	Edler von Mornag (Tunesien, lieblich)	0,2 l	3,20 €
333	Edler von Mornag	Fl. 0,75 l	11,60 €
336	Baron d' Arignac (Frankreich, halbtrocken)	0,2 l	3,80 €
337	Baron d' Arignac	Fl. 0,75 l	13,50 €

## Long Drinks

340	Batida de Coco, Kirsch / Orange	4 cl	3,80 €
341	Campari Orange <sup>1</sup>	4 cl	3,80 €
342	Gin Tonic <sup>8</sup>	4 cl	3,60 €
343	Jägermeister mit Tonic Orange <sup>8</sup>	4 cl	3,90 €
344	Scotch Whisky mit Cola <sup>1,7</sup>	4 cl	3,90 €
345	Wodka Cola <sup>1,7</sup>	4 cl	3,60 €
347	Amaretto Apfel	4 cl	3,90 €
348	Bacardi Cola <sup>1,7</sup>	4 cl	4,20 €

## Sekt

360	Prosecco	0,1 l	2,50 €
361	MUMM Dry trocken	Fl. 0,75 l	18,00 €
362	Rotkäppchen trocken	0,2 l	4,50 €
363	Rotkäppchen trocken	Fl. 0,75 l	15,00 €
364	Rotkäppchen halbtrocken	0,2 l	4,50 €
365	Rotkäppchen halbtrocken	Fl. 0,75 l	15,00 €
367	Rotkäppchen mild	Fl. 0,75 l	15,00 €

## Alkoholfreie Getränke

400	Lichtenauer Mineralwasser	0,2 l	1,80 €
401	Lichtenauer Bitterlemon <sup>2,8</sup>	0,2 l	1,80 €
402	Lichtenauer Mineralwasser (spritzig oder medium)	Fl. 0,25 l	1,90 €
403	Lichtenauer Tonic <sup>8</sup>	0,2 l	1,80 €
404	Großes Lichtenauer Mineralwasser	0,4 l	2,80 €
405	Lichtenauer Ginger Ale <sup>1,2</sup>	0,2 l	1,80 €
406	Coca Cola <sup>1,7</sup>	0,2 l	1,80 €
407	Fanta	0,2 l	1,80 €
408	Sprite	0,2 l	1,80 €
409	Lichtenauer Apfel-Schorle <sup>2</sup>	0,2 l	1,90 €
410	Lausitzer Apfelsaft	0,2 l	2,00 €
411	Lausitzer Orangensaft	0,2 l	2,00 €
412	Lausitzer Bananensaft	0,2 l	2,00 €
413	Lausitzer Sauerkirchschaft	0,2 l	2,00 €
414	Lausitzer Tomatensaft	0,2 l	2,00 €



415	Lausitzer Grapefruitsaft	0,2 l	2,00 €
416	Lausitzer Mangosaft	0,2 l	2,00 €
417	große Spezie <sup>1,2,7</sup>	0,4 l	3,20 €
418	Guavensaft	0,2 l	2,00 €
419	Lausitzer Bananen – Kirschsaf	0,2 l	2,00 €
420	Lausitzer Multivitaminsaft	0,2 l	2,00 €
421	Lichtenauer Mineralwasser (medium oder pur)	Fl. 0,75 l	4,50 €
422	Große Lausitzer Säfte	0,4 l	3,60 €
423	Große Cola / Fanta / Sprite <sup>1,2,7</sup>	0,4 l	3,20 €
424	Kleine Spezie <sup>1,2,7</sup>	0,2 l	1,80 €
425	Große Apfelschorle <sup>2</sup>	0,4 l	3,20 €
426	Ayran (Joghurt Getränk)	0,25 l	2,20 €
427	Coca Cola Light <sup>1,2,6,7</sup>	0,33 l	2,30 €
428	Red Bull <sup>1,2,6,7</sup>	0,25 l	3,20 €

### Warme Getränke

450	Tasse arabischer Kaffee	2,00 €
451	Tasse Kaffee	2,00 €
452	Tasse Schwarzer Tee (Ceylon)	1,80 €
453	Tasse Pfefferminztee	1,80 €
454	Tasse Früchtetee	1,80 €
455	Tasse Grüner Tee	1,80 €
456	Tasse Grog (4 cl)	4,00 €
457	Cappuccino	2,00 €
458	Heisse Schokolade	2,00 €
459	Glühwein	2,50 €
460	Kanne Tee (klein)	3,50 €
461	Kanne Tee (mittel)	4,80 €
462	Kanne Tee (groß)	7,00 €
500	Wasserpfeife	5,00 €

Geschmackssorten: Apfel, Pfefferminz, Kirsch,  
Jasmin, gem. Obst, Rose, Erdbeere, Weintraube,  
Melone, Pfirsich und Banane

*Fragen Sie unser Personal nach aktuellen Geschmackssorten*

**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 Getränkespezialitäten. 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 an einem arabischen Bazar. 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 & 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

Tel.: 03 51/4 76 24 51

Fax: 03 51/4 69 26 13

[www.sindbad-dresden.de](http://www.sindbad-dresden.de)

