

MEZZE

Levantinisch- orientalische Kleinigkeiten.

Variationen aus frischen Salaten, Gemüse und Cremes, kombiniert mit warmen Speisen.

Serviert mit Brot.

Alle Speisen sind hausgemacht und mit frischen Zutaten für Sie zubereitet.

Pro Person:

VEGAN

18,50 €

*Falafel, Tahina-Sauce, Petersilie
Rote-Beete-Hummus, Olivenöl, Gartenkresse, Mandeln
Gefüllte Aubergine, Lauchpüree
Würziger Karotten-Papaya-Salat
Weißes Bohnenpüree, gegrillter Portobello-Pilz*

VEGETARISCH

18,50 €

*Kross gebratener Ziegenkäse
Zaalouk (würziges Ragout aus Aubergine, Tomaten & frischem Koriander)
Cremiger Rotkrautsalat, Frühlingzwiebeln, Sonnenblumenkerne, Chiliflocken
Erbsen-Dill-Puffer, Schmand
Hummus mit Kichererbsen, Petersilie, Olivenöl*

FLEISCH

19,50 €

*Im Gewürzsud geschmorrt Ochsenschwanz
Babaganoush, Walnüsse, Granatapfelkerne, Petersilie
Selleriehumus, Kichererbsen, schwarze Walnüsse, Petersilie
Gerösteter Blumenkohlsalat, Tahina, Granatapfel, Frühlingzwiebel
Mandel- Berberitzenreis, Kurkumazwiebeln*

KLEINIGKEITEN

SPINAT-ARTISCHOCKEN SALAT

Zitronen-Minz-Dressing, Rote Zwiebeln, Staudensellerie, geröstete Mandeln, Datteln 9,90 €

KLEINES SHAKSHUKA IN DER GUSSEISENPFANNE

Gebackenes Bio-Ei, Paprika-Tomatensauce, hausgemachtem Pitabrot 6,50 €

GESCHMORRTES HÄHNCHEN

Linsen- & Erbsengemüse, leichter Karottensalat, frischer Koriander 10,50 €

FALAFEL MIT TAHINA-SAUCE

Hummus, Kichererbsen, gerösteter Blumenkohl, Chili, Artischocken 8,50 €

ZARTE LAMMSCHULTER AUS DEM OFEN

Hummus mit Tahina, Schafskäse, Minze, Petersilie, Granatapfelkerne 12,50 €

GEBACKENES SEELACHSFILET

Spargel-Queller-Salat, Limetten-Labaneh 11,90 €

BROT

Medfouna - Gefüllte Brotfladen nach Berber-Art mit Labaneh 7,50 €

Extra Brotkorb mit Baguette 1,80 €

Extra Brotkorb mit hausgemachtem Pita- & Fladenbrot 2,50 €

Pitabrot mit Olivenöl und Zatar 2,50 €

SUPPEN

BORSCHTSCH

Rote-Beete-Suppe, Kräuterschmand

6,50 €

KICHERERBSEN- SAMTSUPPE

Harissa , Walnuss-Gremolata

7,90 €

HAUPTGERICHTE

REUBEN'S SANDWICH

Hausgemachte Pastrami, Russische Sauce, Sauerkraut, zweierlei eingelegte Gurken

15,50 €

GESCHMORRTE LAMMKEULE

Pflaumen, karamellisiertem Chicorée, Mandel-Berberitzenreis

19,50 €

GEBRATENES DORADENFILET

Chermoula, Röstkartoffeln, konfierte Tomaten, Oliven

18,90 €

FALAFEL MIT TAHINA-SAUCE

Hummus, Babaganoush, Rotkrautsalat, hausgemachtes Pitabrot

13,90 €

SHAKSHUKA IN DER GUSSEISENPFANNE

Gebackenes Bio-Ei, Paprika-Tomatensauce, hausgemachtes Pitabrot

13,50 €

DESSERT

ORANGEN- BISCUITROLLE

Honig, süßer Labaneh, Mandeln, Krokant

6,50 €

EINE KUGEL EIS (HAUSGEMACHTES TAHINA-EIS, VANILLE, JOGHURT-ERDBEER ODER SCHOKOLADE)

Dattelsirup, karamellisierte Nüsse

2,00 €

3,50 €

KÄSEAUSSWAHL VOM BACKENSHOLZER HOF

mit Feigensenf, Chutney aus schwarzen Johannisbeeren, Weintrauben, Baguette

1 Sorte

3,50 €

3 Sorten

9,50 €

5 Sorten

13,50 €

WÄHLEN SIE AUS FOLGENDEN KÄSESORTEN:

Hofkäse (halbfester Schnittkäse, laktosefrei, Kuh-Rohmilch, pikant aromatisch & buttrige Note)

Husumer (halbfester Schnittkäse, Kuh-Rohmilch, mild-cremig mit Steigerung zu kräftig-pikant)

Bauerntaler (Schnittkäse, Kuh-Rohmilch, aromatisch- nussig)

Fabro (Weichkäse, Kuh-Rohmilch, sahnig-frisch, buttrig)

CréMeer (Weichkäse, Kuh-Rohmilch, frisch und sahnig, randweich mit kreidigem Kern)

Blaue Stunde (Weichkäse, Kuh-Rohmilch, mild-cremig mit Steigerung zu kräftig-pikant)

Kleine Ziege (Schnittkäse, laktosefrei, schonend pasteurisierte Ziegenmilch, mild mit feiner Ziegenmilchnote)

*Auf Nachfrage erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene.
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Änderungen & Irrtümer vorbehalten.*