

# Casalot

Restaurant – Shisha Lounge

- Alles frisch und hausgemacht
- Regionales und hochwertiges Fleisch
- Casalot-Brot frisch aus dem Ofen
- Extra Shisha-Lounge
- Catering-Service aller Art
- Räume für Feierlichkeiten

Claire-Waldoff-Straße 5 10117 Berlin - Mitte  
Telefon: 030- 27 57 22 10 reservierung@casalot.de

**WWW.CASALOT.DE**

Öffnungszeiten:  
Täglich: 11:30 -24:00 Uhr



**Folgen Sie uns!**

*Wir freuen uns über Bilder und  
Stories von Ihrem Besuch!*

Instagram: @casalot\_restaurant

Facebook: @casalotrestaurant

*Der Name „Casalot“ ist der zur Zeit der Römer verwendete Name für das heutige Dörflein „Iksal“ (der Geburtsort der Inhaber), nahe bei Nazareth.*

Liebe Gäste,

Herzlich Willkommen, Ahlan Wasahlan bei uns im Casalot Restaurant!

Wir präsentieren Ihnen im „Casalot“ ein breites Angebot ausgesuchter, feiner Spezialitäten aus der arabischen Küche. Neben unseren zahlreichen, größtenteils vegetarisch und veganen Maza, finden Sie bei uns auch eine große Auswahl an Grillspezialitäten, sowie traditionellen Gerichten aus der arabischen Küche.

Alle unsere Speisen sind hausgemacht und werden ausschließlich mit Zutaten höchster Qualität täglich frisch für Sie zubereitet!  
Unser Fleisch ist regional und wird gemäß der islamischen Richtlinien Halal geschächtet.

Doch nicht nur unsere Speisen, sondern auch zahlreiche Getränke sind bei uns im „Casalot“ hausgemacht: So finden Sie auf unserer Karte neben frisch zubereiteten, sehr bekömmlichen Tees und würzigen Kaffeesorten eine breite Auswahl von „Casalot“-eigenen erfrischenden Limonaden, sowie einigen Weinspezialitäten aus der arabischen Welt.

Dass Sie im „Casalot“ vom Alltag entspannen und Ihren Aufenthalt bei uns genießen, ist uns ein Anliegen. Tauchen Sie ein in das orientalische Flair und moderne Bequemlichkeit des „Casalot“, lassen Sie sich Zeit, entspannen, probieren und genießen Sie!

Zur Erholung zwischendurch und natürlich nach dem Essen wäre es uns eine Freude, Sie auch in unserer Shisha-Lounge gleich nebenan begrüßen zu dürfen, um Sie unter anderem mit arabischen Kaffeespezialitäten und Shishas verschiedenster Geschmacksrichtungen bewirten zu können.

Sollten Sie einmal eine geschlossene Gesellschaft in unserem Haus wünschen oder eine Veranstaltung für besondere Anlässe wie Geburtstag, Hochzeit, Betriebsfeier oder Ähnliches planen, sprechen Sie uns bitte an.

Unsere Shisha-Lounge steht Ihnen auch für Veranstaltungen zur Verfügung, denen Sie ein unverwechselbares orientalisches Flair verleihen wollen.

*Ihr „Casalot“-Team*

# *Business-Lunch*

*11:30-15:00Uhr*

*(Mo - Fr außer Feiertage)*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| L1. | <b>Falafel-Teller</b><br>mit Baby-Kartoffeln, Tahina <sup>s</sup> und Salat                              | 8,90  |
| L2. | <b>Halloumi-Teller</b><br>mit Baby-Kartoffeln, Tahina <sup>s</sup> und Salat                             | 8,90  |
| L3. | <b>Hähnchenbrustsalat</b><br>Großer Salatteller mit Hähnchenfilet und einer Zitronen-Oliven-Vinaigrette. | 7,90  |
| L4. | <b>Hähnchenbrustfilet gegrillt</b><br>mit Basmati-Reis <sup>g</sup> , Hummus <sup>s</sup> und Salat      | 9,90  |
| L5. | <b>Kabab vom Lamm gegrillt</b><br>mit Basmati-Reis <sup>g</sup> , Hummus <sup>s</sup> und Salat          | 10,90 |

# *Unsere Empfehlung*

## *„Nazareth Grill für zwei Personen“*

Eine Grillplatte, fünf verschiedene Maza, ein gemischter Salat, Baby-Kartoffeln, Sumach marinierte Zwiebeln und Casalot-Brot<sup>GS</sup> frisch aus dem Ofen.

Die fünf Maza:

**Hommus<sup>S</sup>** - Kichererbsen-Sesam-Püree mit frischem Zitronensaft und Knoblauch

**Mutabal<sup>S</sup>** - Schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen und Tahina

**Brisgani** - ein Tomaten-Paprika-Dip von angenehmer und aromatischer Schärfe

**Laban bi Rokka<sup>M</sup>** - hauseigener Joghurt mit Rucola und Olivenöl

**Thum<sup>ME</sup>** – Knoblauch-Creme

Bitte wählen Sie eine der folgenden Grillplatten aus:

### **Grillplatte – Der Klassiker**

Lammspieß, Hähnchenbrustspieß und Lamm-Kababspieß

45,80

(für jede weitere  
Person 22,90)

### **Grillplatte – Von allem etwas**

Kalbspieß, Hähnchenbrustspieß, Lamm-Kababspieß

45,80

(für jede weitere  
Person 22,90)

### **Grillplatte – Lammliebhaber**

Lammspieß, Filet vom Lammrücken, Lamm-Kababspieß und Lammkoteletts

57,80

(für jede weitere  
Person 28,90)

### **Grillplatte – Hähnchenmix**

Hähnchenbrustspieß, Hähnchenflügel und Hähnchensteaks

37,80

(für jede weitere  
Person 18,90)

# Maza

In der arabischen Welt werden Gäste mit einer geradezu unvergleichlichen Fülle an kalten und warmen Maza bewirtet. Von der Art her vergleichbar mit den Tapas in Spanien oder Antipasti in Italien. Unsere Maza können Sie allein oder in Kombination mit Hauptgerichten genießen.

## Hommus <sup>s</sup>

Kichererbsen-Sesam-Püree mit frischem Zitronensaft- die traditionelle Maza der arabischen Welt.

- |  |      |
|--|------|
| 10. Hommus Klassik   | 5,50 |
| 11. Hommus mit Champignons und gerösteten Mandelkernen <sup>P</sup>            | 7,90 |
| 12. Hommus mit zartem Lammfleisch und gerösteten Pinienkernen <sup>P</sup>     | 9,90 |
| 13. Hommus mit zartem Hähnchenfleisch und gerösteten Mandelkernen <sup>P</sup> | 7,90 |

## Falafel <sup>s</sup>

Frittierte Bällchen aus Kichererbsen, Zwiebeln, frischem Koriander und verschiedenen arabischen Gewürzen – der Klassiker

- |   |       |
|---|-------|
| 15. Vier Stück Falafel mit Tahina <sup>s</sup> – zum Kombinieren  | 5,90  |
| 16. Vier Stück Falafel mit Tahina-Salat <sup>s</sup> – Kleiner Hunger   | 8,90  |
| 17. Fünf Stück Falafel mit Tahina <sup>s</sup> , Chili-Sauce, Eingelegtem und gemischtem Salat – Als Hauptgericht | 13,90 |

## Halloumi <sup>M</sup>

Ein reifer Käse, zubereitet aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch, goldfarben gebraten

- |  |       |
|--|-------|
| 20. Vier Stück Halloumi mit Tahina <sup>s</sup> – zum Kombinieren  | 5,90  |
| 21. Vier Stück Halloumi mit Tahina <sup>s</sup> und Rucola Salat – Kleiner Hunger                              | 8,90  |
| 22. Fünf Stück Halloumi mit Tahina <sup>s</sup> , Chili-Sauce, Eingelegtem und Rucola Salat - Als Hauptgericht | 13,90 |

## Sambousek <sup>G</sup>

Gefüllte Teigtaschen, vier Stück

- |  |      |
|--|------|
| 25. gefüllt mit Fleisch, Zwiebeln und Pinienkerne <sup>P</sup> | 6,90 |
| 26. gefüllt mit Spinat   | 6,90 |
| 27. gefüllt mit Käse <sup>M</sup> und Paprika                  | 6,90 |

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 34. | <b>Labaneh</b> <sup>MS</sup><br>Hausgemachte Frischkäse-Bällchen, serviert mit Zaatar, einer pikanten Gewürzmischung   | 7,50  |
| 35. | <b>Kubbeh bi Lahem</b> <sup>GP</sup><br>Drei frittierte Bällchen aus Rindfleisch und gemahlenem Weizen (Bulgur), gefüllt mit zartem Rindfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen, dazu Laban Bi Rokka <sup>M</sup> | 9,90  |
| 36. | <b>Babaganudsch</b><br>Gegrillte Aubergine, Paprika, Tomaten, püriert, angerichtet mit Olivenöl, wenig Knoblauch und Granatapfelsirup  | 6,90  |
| 37. | <b>Mutabal</b> <sup>S</sup><br>Schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen, Sesampaste (Tahina), Knoblauch, frischem Zitronensaft und Olivenöl   | 6,50  |
| 38. | <b>Casalot-Aubergine</b> <sup>S</sup><br>Eine gegrillte Aubergine, garniert mit Tahina, Tomaten, frischer Minze und Granatapfelkerne   | 7,90  |
| 39. | <b>Brisgani</b><br>Tomaten püriert und versetzt mit Zwiebeln, leicht scharfer Paprika sowie Granatapfelsirup – ein Dip von angenehmer und aromatischer Schärfe   | 5,50  |
| 40. | <b>Laban bi Rokka</b> <sup>M</sup><br>Rucola, mit Olivenöl, unter hauseigenen Joghurt gehoben  | 5,50  |
| 41. | <b>Muhamara</b> <sup>G</sup><br>Paprika-Walnuss-Paste mit Granatapfelsirup und Zwiebeln  | 6,50  |
| 42. | <b>Warak-Inab</b><br>Acht frische Weinblätter gefüllt mit Reis, Zwiebeln, Petersilie, Zitrone und Olivenöl   | 7,90  |
| 43. | <b>Saudit Dajaj - Pfanne</b><br>Frische Hähnchenleber, gebraten mit Paprika, Granatapfelsauce und Zwiebeln   | 8,90  |
| 44. | <b>Garnelenpfanne</b><br>Garnelen, gebraten mit Cherry-Tomaten Knoblauch, Chili, Ingwer, Zitrone und Koriander   | 15,90 |
| 45. | <b>Champignonpfanne</b><br>Champignons, gebraten mit Cherry-Tomaten Knoblauch, Chili, Ingwer, Zitrone und Koriander  | 9,90  |

## *Maza-Mix*

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 5. | <b>Maza kalt</b>  | 9,90  |
|    | Drei verschiedene kalte Maza – zum Kombinieren mit einem Hauptgericht |       |
| 6. | <b>Maza kalt für zwei</b>   | 14,90 |
|    | Sechs verschiedene kalte Maza – Als Vorspeise                         |       |
| 7. | <b>Maza zum Kennenlernen für zwei</b>                                 | 16,50 |
|    | Fünf verschiedene kalte und warme Maza – Als Vorspeise                |       |
| 8. | <b>Maza zum Genießen für zwei</b>                                     | 37,80 |
|    | Vierzehn verschiedene kalte und warme Maza – Als Hauptgericht         |       |

## *Salate*

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 90. | <b>Tabouleh</b> <sup>G</sup>   | 7,00 |
|     | Petersiliensalat mit grob gemahlenem Weizen (Bulgur), frischen Minzblättern, Zwiebeln, Tomaten, Zitronensaft u. Olivenöl – ein vitaminreicher Muntermacher |      |
| 91. | <b>Fattusch</b> <sup>G</sup>   | 7,00 |
|     | Arabischer Salat, angerichtet mit frischer Minze und frittiertem arab. Brot  |      |
| 92. | <b>Rokka</b> <sup>P</sup>  | 7,00 |
|     | Rucola Salat mit getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen  |      |
| 93. | <b>Salata Arabia</b>   | 7,00 |
|     | Gurken, Tomaten und Paprika feingeschnitten, angerichtet mit frischer Minze, frischem Zitronensaft und Olivenöl.   |      |
| 94. | <b>Gemischter Salat</b>  | 7,00 |
|     | Rucola, Römer Salat, Tomaten, Gurken, Radieschen, rote Zwiebeln und Granatapfelmarmade   |      |
| 95. | <b>Kleiner Beilagen Salat</b>  | 3,90 |
|     | Rucola, Römer Salat, Tomaten, Gurken, Radieschen, rote Zwiebeln und Granatapfelmarmade   |      |

## *Lamm vom Grill*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 62. | <b>Nazareth Kabab</b> <sup>MP</sup>  | 17,90 |
|     | Lammkabab auf Zimtstangen, serviert auf einer gegrillten Aubergine mit Knoblauchjoghurt, garniert mit frischer Minze und gerösteten Pinienkernen. Dazu Basmati-Reis <sup>G</sup> . |       |
| 63. | <b>Schisch Kabab vom Lamm</b>  | 14,90 |
|     | mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln.  |       |
| 64. | <b>Kabab Bi Laban</b> <sup>MP</sup>  | 15,90 |
|     | Kabab am Spieß auf einer würzigen Tomatensauce und Naturjoghurt, garniert mit frischer Minze und gerösteten Pinienkernen. Dazu Basmati-Reis <sup>G</sup> .                         |       |
| 65. | <b>Lammspieß</b>   | 16,90 |
|     | mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>ME</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln.  |       |
| 66. | <b>Zarte Lammkoteletts</b>   | 19,90 |
|     | mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln.  |       |
| 67. | <b>Lammfilet</b>   | 22,90 |
|     | mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln.  |       |
| 68. | <b>Lammrückenfilet</b>   | 21,90 |
|     | mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln.  |       |

## *Hähnchen vom Grill*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 58. | <b>Jawaneh</b>   | 13,90 |
|     | Hähnchenflügel mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln.     |       |
| 59. | <b>Msahab</b>  | 13,90 |
|     | Hähnchensteaks mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln.     |       |
| 61. | <b>Schisch Tawouk</b>  | 13,90 |
|     | Hähnchenbrustspieß mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln. |       |



## *Kalb vom Grill*

70. **Kalbspieß** 16,90  
mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln.

## *Verschiedene Grillplatten*

69. **Grillplatte** 19,90  
Lamm, Hähnchen, Lamm-Kabab und Lammkotelett, mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln.
72. **Grillplatte – Lammgenießer** 32,90  
Lammkoteletts, Filet vom Lammrücken, mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln.

## *FISCH - Täglich frischer Fisch*

82. **Frische Dorade** <sup>F</sup> 16,90  
gegrillt mit Koriander-Ingwer-Zitronenmarinade, dazu Baby-Kartoffeln und gemischter Salat.
83. **Doraden Filet** <sup>F</sup> 19,90  
gegrillt mit Koriander-Ingwer-Zitronenmarinade, dazu Baby-Kartoffeln und gemischter Salat.

## *Aus Mutters-Küche*

47. **Batinjan Khodar (vegetarisch)** <sup>MP</sup> 13,90  
Aubergine, gefüllt mit würzigem Gemüse, garniert mit gerösteten Pinienkernen, Rucola und Halumi-Käse. Dazu eine aromatische Tomaten-Paprika-Sauce und Basmati-Reis <sup>G</sup>.
48. **Musachan** <sup>MPG</sup> 16,90  
Saftiger Hähnchenspieß auf gebackenem Brot mit Sumach-marinierten Zwiebeln, garniert mit gerösteten Pinienkernen. Dazu einen knackigen arabischen Salat und Naturjoghurt - Palästinensisches Nationalgericht.
49. **Schusch Barak** <sup>MG</sup> 13,90  
Selbstgemachte Teigbällchen in Joghurt-Koriander-Sauce gefüllt mit

würzigem Rindfleisch. Dazu Basmati-Reis<sup>G</sup>.

51. **Kubbeh Labanieh** <sup>MGP</sup> 14,90

Bällchen aus Bulgur, gefüllt mit zartem Rindfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen, gekocht in Joghurt-Minz-Sauce. Dazu Basmati-Reis<sup>G</sup>.

52. **Mansaf Kharouf** <sup>MP</sup> (Nur samstags) 19,90

Nationalgericht mit zartem Lammfleisch, Basmati-Reis<sup>G</sup> und gerösteten Pinienkernen. Serviert mit einer aromatischen Safran-Joghurt-Sauce.

## *Beilagen*

101. **Basmati-Reis** <sup>G</sup> 3,00

102. **Baby-Kartoffeln** 4,50

## *Suppen*

1. **Shorbet Adas** 4,00

Arabische Linsen-Gemüse-Suppe mit verschiedenen orientalischen Gewürzen.

## *Nachspeisen*

111. **Buadsch** <sup>PG</sup> 6,90

Mit Honig gesüßtes Blätterteiggebäck, gefüllt mit gerösteten Pistazien, dekoriert mit frischem Obst.

113. **Knafeh** <sup>MPG</sup> 7,90

Fadenteig geröstet mit süßem Akkawi-Käse, garniert mit Pistazien und Orangenblüten.

114. **Schuaibiyat Bi Kishta** <sup>MPG</sup> 4,90

Mit Honig gesüßtes Blätterteiggebäck, gefüllt mit Rosenwasser-Creme, garniert mit gerösteten Pistazien und Zimt. Dazu frisches Obst.

115. **Znud El Set** <sup>PG</sup> 6,90

Mit Honig gesüßtes Blätterteiggebäck, gefüllt mit Pistazien, dazu frisches Obst.

116. **Gemischtes Obst** 5,90

## *Alkoholfreie Getränke*

131.	Coca Cola <sup>1,3,4,9</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
132.	Coca Cola Light <sup>1,3,4,6,7,9</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
133.	Coca Cola Zero <sup>1,3,4,6,7,9</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
133.	Fanta Orange <sup>1,3</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
134.	Sprite <sup>3</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
135.	Spezi – Mix aus Cola <sup>1,3,4,9</sup> und Fanta <sup>1,3</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
136.	Mineralwasser	0,25 fl	2,50		
137.	Mineralwasser	0,7 fl	5,50		
138.	Stilles Wasser	0,2 fl	2,50		
139.	Stilles Wasser	0,7 fl	5,50		
140.	Schweppes	0,2 l	3,00		
	Bitter Lemon <sup>3,8</sup> , Ginger Ale <sup>1,3</sup> , Tonic Water <sup>3,8</sup>				
143.	Apfelsaft	0,2 l	2,80	0,4 l	3,90
144.	Orangensaft	0,2 l	2,80	0,4 l	3,90
145.	Apfelschorle	0,2 l	2,50	0,4 l	3,50
146.	KiBa	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
	Kirsch-Bananen-Nektar				
147.	Kirsch-Nektar	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
148.	Bananen-Nektar	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
149.	Mango-Nektar	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
151.	Laban <sup>M</sup>	0,25 l	2,50		
	Joghurtgetränk, gesalzen – erfrischend				

## *Frisch gepresste Säfte*

120. Orangensaft 0,3 l 4,90

## *Frische Limonaden*

173. Casalot Pfefferminzlimonade 0,3 l 4,90

Aus frischer Zitrone, Orange und Pfefferminze

174. Limonade Rosenwasser 0,3 l 4,20

Aus frischer Zitrone und Rosenwasser

175. Limonade Ingwer-Orange 0,3 l 4,90

Aus frischer Zitrone, Orange und Ingwer

177. Limonade Erdbeer-Limette 0,3 l 5,50

Aus frischer Limette, Erdbeeren und Pfefferminze

178. Limonade a la Nazareth 1 l 9,90

Aus frischer Zitrone, Limettenwürfel und Pfefferminzblätter

## *Biere*

211. Radeberger vom Fass<sup>G</sup> 0,3 l 3,30 0,5 l 4,50

212. Hausmarke vom Fass<sup>G</sup> 0,3 l 3,00 0,5 l 4,20

214. Schöfferhofer Hefeweizen<sup>G</sup> 0,5 l 4,50

215. Schöfferhofer Dunkles Hefeweizen<sup>G</sup> 0,5 l 4,50

216. Schöfferhofer Kristallweizen<sup>G</sup> 0,5 l 4,50

217. Alkoholfreies Bier, Jever fun<sup>G</sup> 0,3 fl. 3,50

218. Radler – Bier mit Fanta<sup>G,1,3</sup> 0,3 l 3,00 0,5 l 4,20

219. Alster – Bier mit Sprite<sup>G,3</sup> 0,3 l 3,00 0,5 l 4,20

220. Diesel – Bier mit Cola<sup>G,1,3,4,9</sup> 0,3 l 3,00 0,5 l 4,20

225. Alkoholfreies Hefeweizen<sup>G</sup> 0,5 l 4,50

## *Cocktails*

346. Mojito 7,50

Rum, Frische Minze, Limetten, brauner Zucker, Tonic Water

347. Caipirinha 7,50

Limetten, brauner Zucker, Cachaca

## *Cocktails (ohne Alkohol)*

187. Moskito 5,50

Frische Minze, Limetten, brauner Zucker, Tonic Water

## Offene Rotweine

		Gl. 0,2 l
231.	<b>Château Ksara. Reserve du Couvent – Libanon</b> Ein hervorragend ausgeglichener dunkler Rotwein, in dem sich die Reben Cabernet-Sauvignons, Syrahs und Carignans zu einer eleganten Gepflegtheit verbinden, ein edler Tropfen	6,90
232.	<b>Prieuré Ksara – Libanon</b> Hochbegehrt wegen seiner Geschmeidigkeit und Weichheit basiert dieser dunkle Rotwein hauptsächlich auf Trauben der Reben Cinsault, Grenache und Mourvedre	6,90
234.	<b>Cabernet Sauvignon – Frankreich</b> Duft nach roten Früchten, feines Tannin, ausgewogen	4,90
235.	<b>Merlot - Italien</b> Trocken	4,90

## Rosé

		Glas 0,2 l	Flasche
240.	<b>Ksara Sunset – Libanon</b> Erfrischend und belebend ist dieser ausgeglichene und volle Wein, der bereits jetzt über die Grenzen des Libanons seine Anerkennung gefunden hat. Er bietet ein bemerkenswert schwach würziges Aroma, sein Ausdruck basiert auf Cabernet-Franc und Syrah.	6,90	26,90
241.	<b>Rosato – Italien</b> Feine Eleganz, saftig	4,90	

## Sekt

282.	<b>Prosecco<sup>H</sup></b>	0,1 l. 4,90	0,7 fl. 21,90
------	-----------------------------	----------------	------------------

## Offene Weißweine

	Glas
252. <b>Chardonnay – Frankreich</b> Harmonische Säure, feine Fülle	0,2 l 4,90
253. <b>Riesling – Deutschland Rheingau</b> klarer, wunderschöner Rieslington, Saft und Eleganz	4,90
254. <b>Grauburgunder</b> feine Bittermandel, am Gaumen nussige Töne	4,90
255. <b>Weißweinschorle</b>	4,20
257. <b>Blanc de L´Observatoire- Libanon</b> Ein leichter und fruchtiger Wein aus Clairetten und Muskat. Das feine Muskat Harmoniert mit sehr gut mit Maza, Gemüsegerichte und Fisch	6,90

## Geschlossene Rotweine

	Flasche
360. <b>Ksara Cabernet Sauvignon – Libanon</b> Dieser tief purpurrote Wein zeichnet sich durch seine würzig-fruchtige Beerennote aus, hat Kraft und ein volles Bouquet. 100 % Cabernet Sauvignon	36,00
361. <b>Château Ksara. Reserve du Couvent – Libanon</b> Ein hervorragend ausgeglichener dunkler Rotwein, in dem sich die Reben Cabernet-Sauvignons, Syrahs und Carignans zu einer eleganten Gepflegtheit verbinden, ein edler Tropfen	26,90
362. <b>Prieuré Ksara – Libanon</b> Hochbegehrt wegen seiner Geschmeidigkeit und Weichheit basiert dieser dunkle Rotwein hauptsächlich auf Trauben der Reben Cinsault, Grenache und Mourvedre	26,90
363. <b>Cabernet Sauvignon –Frankreich</b> Duft nach roten Früchten, feines Tannin, ausgewogen	21,90

## Geschlossene Weißweine

	Flasche
269. <b>Ksara Blanc de L´Observatoire – Libanon</b> Dieser leichte und fruchtige Wein ist hergestellt aus Clairette, Muscat und Ugni Blanc, welche separat reifen. Das feine Muscat-Bouquet harmoniert sehr gut mit Gemüsegerichten	26,90
270. <b>Ksara Chardonnay Cuvée du Pape – Libanon</b> Dieser Wein wird in neuen Eichenfässern fermentiert und bewegt. Er ist klar, blassgelb mit grünen Schattierungen, 100 % Chardonnay	36,00
271. <b>Riesling - Deutschland</b> Feine Pfirsicharomen in der Nase, am Gaumen saftig, spritzig und frisch, Leichttrocken	22,90
272. <b>Grauburgunder- Deutschland</b> Feinduftige Mineralien in der Nase, am Gaumen ausgeprägt und elegant, trocken	21,50
273. <b>Chardonnay – Frankreich</b> Rassiger, pikanter, feinfruchtiger Weißwein, trocken	21,90

## *Spirituosen*

286.	Arak Touma 48% alc., feines Weindestillat mit Anis, Libanon	4 cl	4,90
287.	Grappa	2 cl	3,50
291.	Gin	2 cl	3,50
292.	Wodka Absolut	2 cl	3,50

## *Longdrinks*

			0,2 l
330.	Campari Orange <sup>1</sup>		3,90
331.	Gin Tonic <sup>3,8</sup>		4,50
332.	Wodka Lemon <sup>3,8</sup>		5,50

## Warme Getränke

300.	Arabischer Kaffee <sup>4</sup> mit Kardamom, serviert mit arabischem Gebäck <sup>M,P,G</sup>	Kännchen	3,90
301.	Kaffee <sup>4</sup>	Tasse	2,50
302.	Espresso <sup>4</sup>	Tasse	2,50
308.	Espresso Macchiato <sup>M,4</sup>	Tasse	2,90
303.	Doppelter Espresso <sup>4</sup>	Tasse	2,90
304.	Milchkaffee <sup>M,4</sup>	Tasse	3,30
305.	Latte Macchiato <sup>M,4</sup>	Tasse	3,30
306.	Cappuccino <sup>M,4</sup>	Tasse	2,90
307.	Sahlab <sup>M,P,G</sup> Heiß servierte arabische Milchspezialität, aromatisiert mit Rosenwasser, Zimt und Mandeln – sehr magenfreundlich	Tasse	3,50
309.	Heiße Schokolade <sup>M,P</sup> mit Sahne	Tasse	3,00
311.	Heiße Zitrone Frische Zitrone, Honig	Tasse	3,00



# Tee

Genießen Sie unsere arabischen Teespezialitäten in höchster Qualität. Alle Kännchen werden mit arabischem Gebäck<sup>MSGP</sup> serviert

	Kännchen	Glas
315. <b>Schay Na´na</b> Frische Nanaminze – ein Muntermacher	3,50	2,50
316. <b>Schay Marokkanisch</b> Grüner Tee mit frischer Nanaminze – Nationalgetränk Marokkos	3,50	2,50
317. <b>Schay Sandschabil Na´na</b> Frischer Ingwer mit Nanaminze	3,50	2,50
318. <b>Shay Sandschabil Hamed</b> Frischer Ingwer mit Limetten	3,50	2,50
319. <b>Schay Sandschabil</b> <sup>M</sup> Frischer Ingwer, Milch, Zimt, Honig und schwarzer Tee	3,50	2,50
320. <b>Schay Kurfeh</b> Zimttee, angerichtet aus Zimtstangen	3,50	2,50
321. <b>Schay baharat</b> Gewürztee mit Kardamom, Bergpflanzen, Nelken und vielem Mehr	3,50	2,50
324. <b>Schay Hel</b> Schwarzer Tee mit Kardamom – verdauungsfördernd	3,50	2,50
325. <b>Schay Zuhurat</b> Ein mild duftender, aromatischer Blütentee: Wildrosen, Fenchel, Kamille, Salbei, Anis, Maisblüte	3,50	2,50
326. <b>Schay Fawakeh</b> Hibiscusblüten, Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Orangenschalen, Sonnenblumenblütenblätter	3,50	2,50
327. <b>Shay Alraha</b> Orangenschalen, Zimt, Ingwer, Fenchel, Süßholzwurzel, Gewürznelken, Anis	3,50	2,50
328. <b>Schay Bagdad</b> Schwarzer Tee	3,00	2,20



Zusatzstoffe:

- 1=Farbstoffe
- 2=Konservierungsstoffe
- 3=Antioxidationsmittel
- 4=Coffein
- 5=Geschmacksverstärker
- 6=Phenylalaninquelle
- 7=Süßstoffe/Süßungsmittel
- 8=Chinin
- 9=Phosphate

Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

- G= Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- K= Krebstiere
- E= Eier
- F= Fisch
- N= Erdnüsse
- M= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- P= Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien)
- S= Sesamsamen
- H= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l