

Casalot

- Alles frisch und hausgemacht
- Regionales und hochwertiges Fleisch
- Casalot-Brot frisch aus dem Ofen
- Catering-Service aller Art

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 (Küche bis 23:00 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!

Ihr „Casalot“-Team

Empfehlungen

Maza-Mix

- | | | |
|----|---|-------|
| 5. | Maza Klassik | 11,90 |
| | Drei verschiedene kalte Maza – zum Kombinieren mit einem Hauptgericht | |
| 6. | Maza Klassik für zwei | 17,90 |
| | Sechs verschiedene kalte Maza – Als Vorspeise | |
| 7. | Maza zum Kennenlernen für zwei | 18,90 |
| | Fünf verschiedene kalte und warme Maza – Als Vorspeise | |
| 8. | Maza zum Genießen für zwei | 48,90 |
| | Vierzehn verschiedene kalte und warme Maza – Als Hauptgericht | |

Grillplatten für Zwei

- | | | |
|-----|--|-------|
| 72. | Grillplatte für zwei – Klassiker | 53,90 |
| | Hähnchen, Lamm-Kabab und Kalbspieß, mit Baby-Kartoffeln, Basmati-Reis ^g , gegrillten Tomaten, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln. | |
| 73. | Grillplatte für zwei – Lammfeinschmecker | 72,90 |
| | Lammkoteletts, Lammkabab und Filet vom Lammrücken, mit Baby-Kartoffeln, Basmati-Reis ^g , gegrillten Tomaten, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln. | |
| 74. | Grillplatte für zwei – Hähnchenmix | 44,90 |
| | Hähnchenbrustspieß, Hähnchenflügel und Hähnchensteaks, mit Baby-Kartoffeln, Basmati-Reis ^g , gegrillten Tomaten, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln. | |

Aus Mutters-Küche

- | | | |
|-----|---|--------|
| 50. | Lammschulter im Ofen für 4 Personen | 120,00 |
| | auf Mansaf-Reis, Kabseh-Reis und Mandi-Reis, garniert mit verschiedenen gerösteten Nüssen, dazu Safran-Joghurt-Sauce, Shug und Laban-Bi-Chiar | |

Maza

Hommus ^S

Kichererbsen-Sesam-Püree mit frischem Zitronensaft

- | | |
|--|-------|
| 10. Hommus Klassik | 6,90 |
| 11. Hommus mit Champignons und gerösteten Mandelkernen ^P | 9,90 |
| 12. Hommus mit zartem Lammfleisch und gerösteten Pinienkernen ^P | 12,90 |
| 13. Hommus mit zartem Hähnchenfleisch und gerösteten Mandelkernen ^P | 9,90 |

Falafel ^S

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

- | | |
|---|-------|
| 15. Vier Stück Falafel mit Tahina ^S – zum Kombinieren | 7,50 |
| 17. Fünf Stück Falafel mit Tahina ^S , Chili-Sauce, Eingelegtem und gemischtem Salat – Als Hauptgericht | 15,90 |

Halloumi ^M

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

- | | |
|--|-------|
| 20. Vier Stück Halloumi mit Tahina ^S – zum Kombinieren | 7,50 |
| 22. Fünf Stück Halloumi mit Tahina ^S , Chili-Sauce, Eingelegtem und Rucola Salat - Als Hauptgericht | 16,90 |

Sambousek ^G

Gefüllte Teigtaschen, vier Stück

- | | |
|--|------|
| 25. gefüllt mit Rindfleisch, Zwiebeln und Pinienkerne ^P | 7,90 |
| 26. gefüllt mit Spinat und Zwiebeln | 7,90 |
| 27. gefüllt mit Fetakäse ^M und Paprika | 7,90 |
| 28. gefüllt mit Hähnchen, Paprika und Zwiebeln | 7,90 |
| 34. Labaneh ^{MS} | 8,90 |

Hausgemachte Frischkäse-Bällchen, serviert mit Zaatar, einer pikanten Gewürzmischung

- | | | |
|-----|--|-------|
| 35. | Kubbeh bi Lahem^{GP}
Frittierte Bällchen aus Rindfleisch und gemahlenem Weizen (Bulgur), gefüllt mit zartem Rindfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen, dazu Laban bi Rokka ^M | 11,90 |
| 36. | Babaganudsch
Gegrillte Aubergine, Paprika, Tomaten, püriert, angerichtet mit Olivenöl, wenig Knoblauch und Granatapfelsirup | 8,90 |
| 37. | Mutabal^S
Schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen, Sesampaste (Tahina), Knoblauch, frischem Zitronensaft und Olivenöl | 7,90 |
| 38. | Casalot-Aubergine^S
Eine gegrillte Aubergine, garniert mit Tahina, Tomaten, frischer Minze und Granatapfelkerne | 9,90 |
| 39. | Brisgani
Tomaten püriert und versetzt mit Zwiebeln, leicht scharfer Paprika sowie Granatapfelsirup – ein Dip von angenehmer und aromatischer Schärfe | 6,90 |
| 40. | Laban bi Rokka^M
Rucola, mit Olivenöl, unter hauseigenen Joghurt gehoben | 6,90 |
| 41. | Muhamara^{GPS}
Paprika-Walnuss-Paste mit Granatapfelsirup und Zwiebeln | 8,90 |
| 42. | Warak-Inab
Frische Weinblätter gefüllt mit Reis, Zwiebeln, Petersilie, Zitrone und Olivenöl | 9,90 |
| 43. | Saudit Dajaj - Pfanne
Frische Hähnchenleber, gebraten mit Paprika, Granatapfelsauce und Zwiebeln | 11,90 |
| 44. | Garnelenpfanne
Garnelen, gebraten mit Cherry-Tomaten Knoblauch, Chili, Ingwer, Zitrone und Koriander | 15,90 |
| 45. | Champignonpfanne
Champignons, gebraten mit Cherry-Tomaten Knoblauch, Chili, Ingwer, Zitrone und Koriander | 11,90 |

Salate

- | | | |
|-----|--|------|
| 90. | Tabouleh ^G | 9,90 |
| | Petersiliensalat mit grob gemahlenem Weizen (Bulgur), frischen Minzblättern, Zwiebeln, Tomaten, Zitronensaft u. Olivenöl – ein vitaminreicher Muntermacher | |
| 91. | Fattusch ^G | 9,90 |
| | Arabischer Salat, angerichtet mit frischer Minze und frittiertem arab. Brot | |
| 92. | Rokka ^P | 9,90 |
| | Rucola Salat mit getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen | |
| 95. | Kleiner Beilagen Salat | 4,90 |
| | Rucola, Römer Salat, Tomaten, Gurken, Radieschen, rote Zwiebeln und Granatapfelmarmade | |

Aus Mutters-Küche

- | | | |
|-----|---|-------|
| 47. | Batinjan Khodar (vegetarisch) ^{MP} | 17,90 |
| | Aubergine, gefüllt mit würzigem Gemüse, garniert mit gerösteten Pinienkernen, Rucola und Halloumi-Käse. Dazu eine aromatische Tomaten-Paprika-Sauce und Basmati-Reis [©] . | |
| 48. | Musachan ^{MPG} | 21,90 |
| | 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 ^{MG} | 18,90 |
| | Selbstgemachte Teigbällchen in Joghurt-Koriander-Sauce gefüllt mit würzigem Rindfleisch. Dazu Basmati-Reis [©] . | |
| 51. | Kubbeh Labanieh ^{MGP} | 19,90 |
| | Bällchen aus Bulgur, gefüllt mit zartem Rindfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen, gekocht in Joghurt-Minz-Sauce. Dazu Basmati-Reis [©] . | |
| 52. | Mansaf Kharouf ^{MP} | 26,90 |
| | Nationalgericht mit zartem Lammfleisch, Mansaf-Reis [©] und gerösteten Mandeln und Pinienkernen. Serviert mit einer aromatischen Safran-Joghurt-Sauce. | |
| 53. | Kabseh Kharouf ^{MP} | 25,90 |
| | Zartes Lammfleisch mit orientalischem Reis, Gemüse, Rosinen und gerösteten Mandeln und Pinienkernen, dazu Laban-Bi-Chiar und Shug | |
| 54. | Mandi Kharouf ^{MP} | 25,90 |
| | Zartes Lammfleisch mit rauchigem und leichtscharfem Reis, garniert mit gerösteten Mandeln und Pinienkernen, dazu Laban-Bi-Chiar und Shug | |
| 56. | Mandi Dajaj ^{MP} | 19,90 |
| | Rauchiger und leichtscharfer Reis mit gerösteten Mandeln, dazu gegrillte Hähnchensteaks, Laban-Bi-Chiar und Shug | |
| 57. | Kabseh Dajaj ^{MP} | 19,90 |
| | Orientalischer Reis mit Gemüse, Rosinen und gerösteten Mandeln, dazu gegrillte Hähnchensteaks, Laban-Bi-Chiar und Shug | |

Vom Grill

- | | | |
|-----|--|-------|
| 58. | Jawaneh | 17,90 |
| | Hähnchenflügel mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln. | |
| 59. | Msahab | 18,90 |
| | Hähnchensteaks mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln. | |
| 61. | Schisch Tawouk | 18,90 |
| | Hähnchenbrustspieß mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln. | |
| 62. | Nazareth Kabab ^{MP} | 23,90 |
| | Lammkabab auf Zimtstangen, serviert auf einer gegrillten Aubergine mit Knoblauchjoghurt, garniert mit frischer Minze und gerösteten Pinienkernen. Dazu Basmati-Reis ^G . | |
| 63. | Schisch Kabab vom Lamm | 21,90 |
| | mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln. | |
| 64. | Kabab Bi Laban ^{MP} | 22,90 |
| | Kabab am Spieß auf einer würzigen Tomatensauce und Naturjoghurt, garniert mit frischer Minze und gerösteten Pinienkernen. Dazu Basmati-Reis ^G . | |
| 65. | Lammsteaks | 25,90 |
| | mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln. | |
| 66. | Zarte Lammkoteletts | 27,90 |
| | mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln. | |
| 67. | Lammfilet | 31,90 |
| | mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln. | |
| 68. | Lammrückenfilet | 29,90 |
| | mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln. | |
| 69. | Grillplatte | 29,90 |
| | Hähnchen, Lamm-Kabab, kalbspieß und Lammkotelett, mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln. | |

71. **Kalbspieß** 22,90
mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten
Zwiebeln.

82. **Frische Dorade** ^F 20,90
gegrillt mit Koriander-Ingwer-Zitronenmarinade, dazu Baby-Kartoffeln
und gemischter Salat.

Beilagen

101. **Basmati-Reis** ^G 3,50
Basmati-Reis mit Fadennudeln

102. **Baby-Kartoffeln** 4,90
Mit frischem Koriander, Knoblauch und Chili

Suppen

1. **Shorbet Adas** 6,90
Arabische Linsen-Gemüse-Suppe

Nachspeisen

111. **Tag El Malek** ^{PMG} 7,90
Mit Honig gesüßtes Blätterteiggebäck, gefüllt mit gerösteten Pistazien
und Rosenwasser-Cream, dekoriert mit frischem Obst.

113. **Knafeh** ^{MPG} 9,90
Fadenteig geröstet mit süßem Akkawi-Käse, garniert mit Pistazien und
Orangenblüten.

Alkoholfreie Getränke

131.	Sinalco Cola ^{1,3,4,9}	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
133.	Afri Cola Zero ^{1,3,4,6,7,9}	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
133.	Sinalco Orange ^{1,3}	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
134.	Sinalco Lemon ³	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
135.	Spezi ^{1,3,4,9}	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
136.	Mineralwasser	0,25 fl	3,00		
137.	Mineralwasser	0,7 fl	6,50		
138.	Stilles Wasser	0,25 fl	3,00		
139.	Stilles Wasser	0,7 fl	6,50		
140.	Schweppes	0,2 l	3,30		
	Bitter Lemon ^{3,8} , Ginger Ale ^{1,3} , Tonic Water ^{3,8}				
143.	Apfelsaft	0,2 l	3,50	0,4 l	4,90
144.	Orangensaft	0,2 l	3,50	0,4 l	4,90
145.	Apfelschorle	0,2 l	3,30	0,4 l	4,50
146.	KiBa	0,2 l	3,50	0,4 l	4,90
	Kirsch-Bananen-Nektar				
147.	Kirsch-Nektar	0,2 l	3,50	0,4 l	4,90
148.	Bananen-Nektar	0,2 l	3,50	0,4 l	4,90
149.	Mango-Nektar	0,2 l	4,00	0,4 l	5,50
151.	Laban ^M	0,25 l	3,00		
	Joghurtgetränk, gesalzen – erfrischend				

Frisch gepresste Säfte

120.	Orangensaft		0,3 l	5,90
------	-------------	--	-------	------

Frische Limonaden

173.	Casalot Pfefferminzlimonade Aus frischer Zitrone, Orange und Pfefferminze		0,3 l	6,90
174.	Limonade Rosenwasser Aus frischer Zitrone und Rosenwasser		0,3 l	5,50
175.	Limonade Ingwer-Orange Aus frischer Zitrone, Orange und Ingwer		0,3 l	7,50
177.	Limonade Erdbeer-Limette Aus frischer Limette, Erdbeeren und Pfefferminze		0,3 l	7,50
178.	Limonade a la Nazareth Aus frischer Zitrone, Limettenwürfel und Pfefferminzblätter		1 l	10,90

Biere

211.	Radeberger vom Fass ^G	0,3 l	3,90	0,5 l	5,50
212.	Hausmarke vom Fass ^G	0,3 l	3,70	0,5 l	4,90
214.	Schöfferhofer Hefeweizen ^G			0,5 l	5,50
215.	Schöfferhofer Dunkles Hefeweizen ^G			0,5 l	5,50
216.	Schöfferhofer Kristallweizen ^G			0,5 l	5,50
217.	Alkoholfreies Bier, Radeberger ^G	0,3 fl.	3,90		
218.	Radler – Bier mit Fanta ^{G,1,3}	0,3 l	3,70	0,5 l	4,90
219.	Alster – Bier mit Sprite ^{G,3}	0,3 l	3,70	0,5 l	4,90
220.	Diesel – Bier mit Cola ^{G,1,3,4,9}	0,3 l	3,70	0,5 l	4,90
225.	Alkoholfreies Hefeweizen ^G			0,5 l	5,50

Cocktails

346.	Mojito Havana, Frische Minze, Limetten, brauner Zucker, Tonic Water				8,90
347.	Caipirinha Limetten, brauner Zucker, Cachaca				8,90

Cocktails (ohne Alkohol)

187.	Moskito Frische Minze, Limetten, brauner Zucker, Tonic Water				7,50
------	---	--	--	--	------

Offene Rotweine

231.	Château Ksara. Reserve du Couvent – Libanon^H	Gl. 0,2 l	7,50
	Ein hervorragend ausgeglichener dunkler Rotwein, in dem sich die Reben Cabernet-Sauvignons, Syrahs und Carignans zu einer eleganten Gepflegtheit verbinden, ein edler Tropfen		
232.	Prieuré Ksara – Libanon^H		7,50
	Hochbegehrt wegen seiner Geschmeidigkeit und Weichheit basiert dieser dunkle Rotwein hauptsächlich auf Trauben der Reben Cinsault, Grenache und Mourvedre		
234.	Cabernet Sauvignon – Frankreich^H		5,50
	Duft nach roten Früchten, feines Tannin, ausgewogen		
235.	Merlot – Italien^H		5,50
	Trocken		

Rosé

		Glas	
		0,2 l	
240.	Ksara Sunset – Libanon^H	7,50	29,90
	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.		
241.	Rosato – Italien^H	5,50	
	Feine Eleganz, saftig		

Sekt

		0,1 l.	
		5,50	
282.	Prosecco^H	0,7 fl.	24,90

Offene Weißweine

	Glas
252. Chardonnay – Frankreich^H Harmonische Säure, feine Fülle	0,2 l 5,50
253. Riesling – Deutschland Rheingau^H klarer, wunderschöner Rieslington, Saft und Eleganz	5,50
254. Grauburgunder^H feine Bittermandel, am Gaumen nussige Töne	5,50
255. Weißweinschorle^H	5,50
257. Blanc de L´Observatoire- Libanon^H Ein leichter und fruchtiger Wein aus Clairetten und Muskat. Das feine Muskat Harmoniert mit sehr gut mit Maza, Gemüsegerichte und Fisch	7,50

Geschlossene Rotweine

	Flasche
360. Ksara Cabernet Sauvignon – Libanon^H Dieser tief purpurrote Wein zeichnet sich durch seine würzig-fruchtige Beerennote aus, hat Kraft und ein volles Bouquet. 100 % Cabernet Sauvignon	42,00
361. Château Ksara. Reserve du Couvent – Libanon^H Ein hervorragend ausgeglichener dunkler Rotwein, in dem sich die Reben Cabernet-Sauvignons, Syrahs und Carignans zu einer eleganten Gepflegtheit verbinden, ein edler Tropfen	29,90
362. Prieuré Ksara – Libanon^H Hochbegehrt wegen seiner Geschmeidigkeit und Weichheit basiert dieser dunkle Rotwein hauptsächlich auf Trauben der Reben Cinsault, Grenache und Mourvedre	29,90
363. Cabernet Sauvignon –Frankreich^H Duft nach roten Früchten, feines Tannin, ausgewogen	24,90

Geschlossene Weißweine

	Flasche
269. Ksara Blanc de L´Observatoire – Libanon^H 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	29,90
270. Ksara Chardonnay Cuvée du Pape – Libanon^H Dieser Wein wird in neuen Eichenfässern fermentiert und bewegt. Er ist klar, blassgelb mit grünen Schattierungen, 100 % Chardonnay	42,00
271. Riesling - Deutschland^H Feine Pfirsicharomen in der Nase, am Gaumen saftig, spritzig und frisch, Leichttrocken	26,90
272. Grauburgunder- Deutschland^H Feinduftige Mineralien in der Nase, am Gaumen ausgeprägt und elegant, trocken	26,50
273. Chardonnay – Frankreich^H Rassiger, pikanter, feinfruchtiger Weißwein, trocken	26,90

Spirituosen

286.	Arak Touma 48% alc., feines Weindestillat mit Anis, Libanon	2 cl	4,00
287.	Grappa	2 cl	3,50
291.	Gin – Bombay	2 cl	4,00
292.	Wodka Absolut	2 cl	4,00

Longdrinks

			0,2 l
330.	Campari Orange ¹		5,50
331.	Gin Tonic ^{3,8}		7,50
332.	Wodka Lemon ^{3,8}		7,50
333.	Aperol Spritz		7,50

Warme Getränke

300.	Arabischer Kaffee ⁴ mit Kardamom, serviert mit arabischem Gebäck ^{M,P,G}	Kännchen	4,50
301.	Kaffee ⁴	Tasse	2,80
302.	Espresso ⁴	Tasse	2,50
308.	Espresso Macchiato ^{M,4}	Tasse	2,90
303.	Doppelter Espresso ⁴	Tasse	2,90
304.	Milchkaffee ^{M,4}	Tasse	3,50
305.	Latte Macchiato ^{M,4}	Tasse	3,90
306.	Cappuccino ^{M,4}	Tasse	2,90
307.	Sahlab ^{M,P,G} Heiß servierte arabische Milchspezialität, aromatisiert mit Rosenwasser, Zimt und Mandeln – sehr magenfreundlich	Tasse	3,50
309.	Heiße Schokolade ^{M,P} 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^{MSG} serviert

	Kännchen	Glas
315. Schay Na´na Frische Nanaminze – ein Muntermacher	4,50	3,50
316. Schay Marokkanisch Grüner Tee mit frischer Nanaminze – Nationalgetränk Marokkos	4,50	3,50
317. Schay Sandschabil Na´na Frischer Ingwer mit Nanaminze	4,50	3,50
318. Shay Sandschabil Hamed Frischer Ingwer mit Limetten	4,50	3,50
321. Schay baharat Gewürztee mit Kardamom, Bergpflanzen, Nelken und vielem Mehr	4,50	3,50
325. Schay Zuhurat Ein mild duftender, aromatischer Blütentee: Wildrosen, Fenchel, Kamille, Salbei, Anis, Maisblüte	4,50	3,50
328. Schay Bagdad Schwarzer Tee	3,90	3,00



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