

Casalot

Restaurant – Shisha Lounge



- Holzkohle-Grill
- Extra Wasserpfeifen-Lounge
- Catering-Service aller Art
- Extra-Räume für Ihre etwas anderen Feierlichkeiten

Sonntagsbrunch

Riesen-Buffer (warm & kalt)
nach orientalischer Art

p.P nur 17,90

Claire-Waldoff-Straße 5 (Nähe Friedrichstadtpalast) 10117 Berlin – Mitte

Telefon: 030- 27 57 22 10 reservierung@casalot.de

WWW.CASALOT.DE

Öffnungszeiten:

Mo – Sa: 15:00 – 24:00

So: 10:00 – 24:00 (10:00 – 15:00 Sonntagsbrunch)

*Unser Restaurant „Casalot“ führt den für das heutige Dörflein „Iksal“,
nahe bei Nazareth in Galiläa, zur Zeit der Römer verwendeten Namen*

Herzlich Willkommen! Ahlan Wasahlan!

Wir präsentieren Ihnen im „Casalot“ ein breites Angebot ausgesuchter, feiner Spezialitäten aus der arabischen Küche.

Für alle Speisen verwenden wir nur Zutaten höchster Qualität: Sie finden bei uns Geflügel-, Kalb- wie auch Lammgerichte, Fischspezialitäten und ein vielfältiges vegetarisches Angebot in Spezialitäten des Nahen Ostens, des Maghreb und der arabischen Halbinsel.

Wir beziehen unser Fleisch von Schlachtereien, die gemäß den islamischen Richtlinien Halal schächten.

Gemäß unserem Wahlspruch „Anders essen und trinken gehen“ werden alle unsere Speisen frisch zubereitet. Für Ihre Sinne ein Genuss: Riechen, Schmecken und Staunen Sie!

Doch nicht allein unsere Speisen, sondern auch zahlreiche Getränke sind „hausgemacht“: So finden Sie auf unserer Karte neben frisch zubereiteten, sehr bekömmlichen Tees und würzigen Kaffeesorten eine breite Auswahl von „Casalot“-eigenen erfrischenden Limonaden, vitaminreichen Fruchtsäften und fein komponierten Cocktails. Aber auch WeinkennerInnen und LiebhaberInnen des Bieres kommen bei uns auf Ihre Kosten.

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

Unsere Empfehlung ab zwei Personen

„Nazareth Grill“

Fünf verschiedene Maza (Vorspeisen) in kleine Schälchen serviert, dazu reichen wir unser Casalot-brot^{GS} frisch aus dem Ofen.

Hommus^S - Kichererbsen-Sesam-Püree mit frischem Zitronensaft und Knoblauch

Babaganudsch – Ein Dip aus gegrillten Auberginen, Paprika, und Tomaten

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

Laban bi Rokka^M - hauseigener Joghurt mit Rucola und Olivenöl

Tabouleh^G - Petersiliensalat mit Bulgur, Zwiebeln, Tomaten und Minze

Dazu:

Grillplatte

Pro Person 23,90

Lamm, Hähnchenbrust, Kabab(100% Lammschulter und Lammkotelett auf dem Holzkohlengrill zubereitet. Dazu servieren wir Baby-Kartoffeln und gegrilltes Gemüse.

Unsere Empfehlung ab zwei Personen „Fisch Grill – Täglich frischer Fisch“

Vier verschiedene Maza (Vorspeisen) in kleine Schälchen serviert. Dazu reichen wir unser Casalot-brot^{GS} frisch aus dem Ofen.

Hommus^S - Kichererbsen-Sesam-Püree mit frischem Zitronensaft und Knoblauch

Mutabal^S - Schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen und Tahina mit Raucharoma

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

Tabouleh^G - Petersiliensalat mit Bulgur, Zwiebeln, Tomaten und Minze

Dazu:

Fischplatte^{FK}

Pro Person 23,90

Doradenfilet und Garnelen^K in Koriander-Ingwer-Zitronenmarinade

Maza - مازه

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 traditionellen Hauptgerichten genießen.

Maza kalt und warm für zwei

9 verschiedene kalte und warme Maza, Dazu Casalot-Brot^G (frisch aus dem Ofen)
22,90

Hommus^S حمص

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

- | | | |
|-----|--|------|
| 20. | Klassik ^S | 5,90 |
| 27. | mit Champignon und gerösteten Mandelkernen ^P | 7,90 |
| 36. | mit zartem Lammfleisch und gerösteten Pinienkernen ^S | 9,90 |
| 37. | mit zartem Hähnchenfleisch und gerösteten Mandelkernen ^{SP} | 7,90 |
| 23. | Labaneh^{MS} لبنه | 7,50 |
| | Hausgemachte Frischkäse-Bällchen, serviert mit Zaatar, einer pikanten Gewürzmischung | |
| 24. | Mutabel^S متبل | 7,90 |
| | Schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen, Sesampaste (Tahina), Knoblauch, frischem Zitronensaft und Olivenöl | |
| 33. | Halumi^M جبنة حلومي | 7,90 |
| | Ein reifer Käse, zubereitet aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch, goldfarben frittiert – eine Vorspeise, die in der arabischen Welt bei keiner Mahlzeit fehlen darf | |
| 34. | Falafel^S فلافل | 7,50 |
| | Frittierte Bällchen aus Kichererbsen, Zwiebeln, frischem Koriander und verschiedenen arabischen Gewürzen, dazu Tahina-Salat – der Klassiker | |

- | | | |
|-----|---|------|
| 35. | Kubbeh bi Lahem^{GP} كبه مقلية
Frittierte Bällchen aus Lammfleisch und gemahlenem Weizen(Bulgur) ,
gefüllt mit zartem Lammfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen | 9,90 |
| 38. | Gegrillte Aubergine^S باذنجانہ مشويه
Eine gegrillte Aubergine, garniert mit Tahina, Tomaten, frischer Minze
und Granatapfelkerne - Ein Hauch von Raucharoma. | 8,00 |
| 43. | Saudit Dajaj سودة دجاج
Frische Hähnchenleber, gebraten mit Granatapfelsauce und Zwiebeln | 7,90 |

Salate

- | | | |
|-----|---|------|
| 29. | Tabouleh^G تبوله
Petersiliensalat mit grob gemahlenem Weizen (Bulgur), frischen
Minzblättern, Zwiebeln, Tomaten, Zitronensaft u. Olivenöl – ein
vitaminreicher Muntermacher | 7,00 |
| 14. | Fattusch^G سلطه فتوش
Arabischer Salat, angerichtet mit frischer Minze und frittiertem arab. Brot | 7,00 |
| 15. | Rokka سلطه جرجير
Rucola Salat mit getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen | 7,90 |
| 16. | Salata Arabia سلطه عربيہ
Gurken, Tomaten und Paprika feingeschnitten, angerichtet mit frischer
Minze, frischem Zitronensaft und Olivenöl. | 7,00 |
| 17. | Gemischter Salat
Rucola, Tomaten, Römer Salat, rote Zwiebeln und Granatapfelmarinade | 7,00 |
| 18. | Kleiner Beilagen Salat
Rucola, Tomaten, Römer Salat, rote Zwiebeln und Granatapfelmarinade | 3,90 |

Vom Holzkohlegrill

Alle unsere Grillgerichte werden mit Baby-Kartoffeln, gegrillter Tomate, Sumach marinierten Zwiebeln, Knoblauch-Creme und Casalot-Brot-Frisch aus dem Ofen (Auf Wunsch in Olivenöl eingelegte Chilis).

- | | | |
|-----|--|-------|
| 59. | Msahab مسح
Hähnchenkeule ohne Knochen | 13,90 |
| 61. | Schisch Tawouk شيش طاووق
Hähnchenbrustspieß | 13,90 |
| 63. | Schisch Kabab شيش كباب
Kababspieß aus 100% Lammschulter | 14,90 |
| 65. | Hammal حمل
Lammspieß | 16,90 |
| 66. | Adlaa' اضلاع
Zarte Lammkoteletts | 19,90 |
| 68. | Daher Hammal ظهر حمل
Lammrückenfilet Spieß | 21,90 |
| 69. | Grillplatte مشاوي مشكل
Lamm, Hähnchen, Kabab und Lammkotelett | 19,90 |
| 81. | Zartes Lachsfilet(Lukkus) ^F سلمون مشوي
in Koriander-Ingwer-Zitronenmarinade | 18,50 |
| 82. | Frische Dorade(Adschadsch) ^F عجاج مشوي
in Koriander-Ingwer-Zitronenmarinade | 19,90 |

Traditionelle Gerichte

47. **Mnazalleh^G** 11,90
Gebackene Aubergine mit Olivenöl, frischen Tomaten, Zwiebeln und Kichererbsen, Serviert mit Basmati-Reis
48. **Musachan^{MPG} مسخن** 16,90
Palästinensisches Nationalgericht – saftiger Hähnchenspieß, auf gebackenem Brot und gebratenem Zwiebel-Sumach, garniert mit gerösteten Pinienkernen. Dazu einen knackigen arabischen Salat und Naturjoghurt.
49. **Schusch Barak^{MG} شوش براك** 13,90
Selbstgemachte Teigbällchen in Joghurt-Koriander-Sauce, mit würzigem Rindfleisch gefüllt, dazu Casalot-Brot (frisch aus dem Ofen)

Jeden Samstag

Mansaf - das traditionelle Festessen

52. **Mansaf Kharouf^{MP} منسف خاروف** 18,90
Nationalgericht mit zartem Lammfleisch, Basmati-Reis, und gerösteten Pinienkernen, serviert mit einer aromatischen Safaran-Joghurt-Sauce

Beilagen

101. **Basmati-Reis^G** 3,00
102. **Babykartoffeln** 4,50

Suppen

1. **Shorbet Adas** 4,00
Arabische Linsen-Gemüse-Suppe mit verschiedenen orientalischen Gewürzen.

Nachspeisen

- | | | |
|------|--|------|
| 111. | Buadsch ^{MPG} | 5,00 |
| | Mit Honig gesüßtes Blätterteiggebäck, gefüllt mit zerhackten Nüssen, dekoriert mit Obststückchen. | |
| 112. | Halawi bil jeben ^{MPG} | 5,90 |
| | gerollter Grieß-Mozzarellakäseteig, gefüllt mit Crème fraîche, mit Rosenwasser und Pistazien garniert, dekoriert mit Obststückchen | |
| 113. | Knafeh ^{MPG} | 7,50 |
| | Fadenteig geröstet mit süßem Akkawi-Käse, garniert mit Pistazien und Orangenblüten. | |

Alkoholfreie Getränke

131.	Coca Cola ^{1,3,4,9}	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
132.	Coca Cola Light ^{1,3,4,6,7,9}	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
133.	Coca Cola Zero ^{1,3,4,6,7,9}	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
133.	Fanta Orange ^{1,3}	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
134.	Sprite ³	0,2 l	2,50	0,4 l	3,90
135.	Spezi – Mix aus Cola ^{1,3,4,9} und Fanta ^{1,3}	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 ^{3,8} , Ginger Ale ^{1,3} , Tonic Water ^{3,8}				
142.	Ananassaft	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
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
150.	Maracuja-Nektar	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50
151.	Laban ^M	0,25 l	2,50		
	Joghurtgetränk, gesalzen – erfrischend				
152.	Cranberrysaft	0,2 l	3,00	0,4 l	4,50

Frisch gepresste Säfte

120.	Orangen	0,2 l	4,50
------	---------	-------	------

Frische Limonaden

173.	Casalot Pfefferminzlimonade Aus frischer Zitrone, Orange und Pfefferminze	0,2 l	4,50
174.	Limonade Rosenwasser Aus frischer Zitrone und Rosenwasser	0,2 l	3,50
175.	Limonade Ingwer-Orange Aus frischer Zitrone, Orange und Ingwer	0,2 l	4,50
177.	Limonade Erdbeeren-Limette Aus frischer Limette, Erdbeeren und Pfefferminze	0,2 l	4,90
178.	Limonade a la Nazareth Aus frischer Zitrone, Limettenwürfel und Pfefferminzblätter	1 l	9,90

Biere

211.	Carlsberg vom Fass ^G	0,3 l	3,00	0,5 l	4,20
212.	Lübzer vom Fass ^G	0,3 l	3,00	0,5 l	4,20
213.	Duckstein vom Fass ^G	0,3 l	3,50	0,5 l	4,50
214.	Erdinger Hefeweizen ^G			0,5 l	4,50
215.	Erdinger Dunkles Hefeweizen ^G			0,5 l	4,50
216.	Erdinger Kristallweizen ^G			0,5 l	4,50
217.	Alkoholfreies Bier, Lübzer ^G	0,3 fl.	3,50		
218.	Radler – Bier mit Fanta ^{G,1,3}	0,3 l	3,00	0,5 l	4,20
219.	Alster – Bier mit Sprite ^{G,3}	0,3 l	3,00	0,5 l	4,20
220.	Diesel – Bier mit Cola ^{G,1,3,4,9}	0,3 l	3,00	0,5 l	4,20
225.	Alkoholfreies Hefeweizen ^G			0,5 l	4,50

Cocktails and Dreams

341.	Sex on the beach Wodka, Cranberrysaft , Pfirsichlikör, Orangensaft		7,00
343	Cosmopolitan Wodka; Triple Sec, Zitronensaft, Cranberrysaft		7,50
346.	Mojito Rum, Frische Minze, Limetten, brauner Zucker, Tonicwasser		7,50
347.	Caipirinha Limetten, brauner Zucker, Cachaca		7,50
349.	Pina Colada ^M Weißer rum, Ananassaft, Cream of Coconut		7,50

Cocktails Island (ohne Alkohol)

- | | | |
|------|---|------|
| 186. | Cinderella ^M
Sahne, Grenadinesirup, Orangensaft, Ananassaft, Kokossirup | 5,50 |
| 187. | Moskito
Frische Minze, Limetten, brauner Zucker, Tonicwasser | 5,50 |
| 188. | Coco Cerry ^M
Kirschsafft, Ananassaft, Cream of Coconut | 5,50 |

Offene Rotweine

- | | | Glas 0,2
l |
|------|--|---------------|
| 231. | Château Ksara. Reserve du Couvent – Libanon
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. | Prieuré Ksara – Libanon
Hochbegehrt wegen seiner Geschmeidigkeit und Weichheit basiert dieser dunkle Rotwein hauptsächlich auf Trauben der Reben Cinsault, Grenache und Mourvedre | 6,90 |
| 233 | Blauer Zweigelt-Bründlmayer-Österreich
Fest, kräftig, angenehm gebunden | 4,90 |
| 234. | Cabernet Sauvignon, Vin de Pays d´Oc –Frankreich
Duft nach roten Früchten, feines Tannin, ausgewogen | 4,90 |
| 235. | Tempranillo – Spanien
Tierra de Castillo – Bodegas Eguren- Vitoria/Rioja, in der Nase feine Holztöne, am Gaumen reife Früchte und Gewürze | 4,90 |

Rosé

- | | | Glas
0,2 l | Flasche |
|------|---|---------------|---------|
| 240. | Ksara Sunset – Libanon
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. | Rosato Della Casa Vdt – Italien
Feine Eleganz, saftig | 4,90 | |

Sekt

- | | | 0,1 l. | 0,7 fl. |
|------|------------------------|--------|---------|
| 281. | Hausmarke ^H | 4,50 | 19,50 |
| 282. | Prosecco ^H | 4,50 | 19,50 |

Offene Weißweine

		Glas
252.	Chardonnay, Vin de Pays d'Oc – Frankreich Harmonische Säure, feine Fülle	0,2 l 4,90
253.	Riesling-QbA-Trenz – Deutschland Rheingau klarer, wunderschöner Rieslington, Saft und Eleganz	4,90
254.	Grauburgunder-QbA-Klostermühle - Nahe feine Bittermandel, am Gaumen nussige Töne	4,50
255.	Weißweinschorle	4,20
257.	Blanc de L'Observatoire- Libanon 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.	Ksara Cabernet Sauvignon – Libanon Dieser tief purpurrote Wein zeichnet sich durch seine würzig-fruchtige Beerennote aus, hat Kraft und ein volles Bouquet. 100 % Cabernet Sauvignon	36,00
361.	Château Ksara. Reserve du Couvent – Libanon 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.	Prieuré Ksara – Libanon Hochbegehrt wegen seiner Geschmeidigkeit und Weichheit basiert dieser dunkle Rotwein hauptsächlich auf Trauben der Reben Cinsault, Grenache und Mourvedre	26,90
363.	Cabernet Sauvignon, Vin de Pays d'Oc –Frankreich Duft nach roten Früchten, feines Tannin, ausgewogen	17,90
365.	Dornfelder-QbA -Rheinhessen-Deutschland Tiefdunkel, milde Tannine gepaart mit zarter Süße, Halbtrocken.	17,90

Geschlossene Weißweine

		Flasche
269.	Ksara Blanc de L'Observatoire – Libanon 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.	Ksara Chardonnay Cuvée du Pape – Libanon Dieser Wein wird in neuen Eichenfässern fermentiert und bewegt. Er ist klar, blassgelb mit grünen Schattierungen, 100 % Chardonnay	36,00
271.	Riesling-QbA - Deutschland Feine Pfirsicharomen in der Nase, am Gaumen saftig, spritzig und frisch, Leichttrocken	22,00
272.	Grauburgunder- QbA- Deutschland Feinduftige Mineralien in der Nase, am Gaumen ausgeprägt und elegant, trocken	17,50
273.	Chardonnay VdP d'Oc – Frankreich Rassiger, pikanter, feinfruchtiger Weißwein, trocken	17,90

Spirituosen

285.	Boukha – Tunesien 40% alc., Feigenschnaps	2 cl	3,90
286.	Arak Touma 48% alc., feines Weindestillat mit Anis, Libanon	4 cl	4,90
287.	Grappa	2 cl	3,50
288.	Bacardi	2 cl	3,50
289.	Tequila Silber	2 cl	3,50
290.	Tequila Gold	2 cl	3,50
291.	Gin	2 cl	3,50
292.	Wodka Absolut	2 cl	3,50
293.	Whisky – Red Label	2 cl	3,50
294.	Whisky – Jack Daniels	2 cl	3,50
297.	Whisky – Jim Beam	2 cl	3,50

Longdrinks

			0,2 l
330.	Campari Orange ¹		3,90
331.	Gin Tonic ^{3,8}		4,50
332.	Wodka Lemon ^{3,8}		5,50
333.	Whisky Cola ^{1,3,4,9}		5,50
334.	Bacardi Cola ^{1,3,4,9}		4,50
335.	Cuba libre ^{1,3,4,9}		4,50
336.	Wodka Bull (Redbull)		6,50
337.	Batida de Banana		4,50
338.	Süße Verführung ³ Zitronensaft, Sprite, Whiskey		5,50

Warme Getränke

300.	Arabischer Kaffee ⁴ mit Kardamom, serviert mit arabischem Gebäck ^{M,P,G}	Kännchen	3,50
301.	Kaffee ⁴	Tasse	2,20
302.	Espresso ⁴	Tasse	2,20
308.	Espresso Macchiato ^{M,4}	Tasse	2,40
303.	Doppelter Espresso ⁴	Tasse	2,50
304.	Milchkaffee ^{M,4}	Tasse	2,90
305.	Latte Macchiato ^{M,4}	Tasse	2,90
306.	Cappuccino ^{M,4}	Tasse	2,50
307.	Sahlab ^{M,P,G} Heiß servierte arabische Milchspezialität, aromatisiert mit Rosenwasser, Zimt und Mandeln – sehr magenfreundlich	Tasse	3,30
309.	Heiße Schokolade ^{M,P} mit Sahne	Tasse	3,00
310.	Heiße Kokoschokolade ^{M,P} mit Sahne	Tasse	3,00
311.	Heiße Zitrone Frische Zitrone, Honig	Tasse	3,00

Genießen Sie unsere arabischen Teespezialitäten in höchster Qualität. Alle Kännchen werden mit arabischem Gebäck^{MGP} serviert

	Kännchen	Glas
315. Schay Na´na Frische Nanaminze – ein Muntermacher	3,50	2,50
316. Schay Marokkanisch Grüner Tee mit frischer Nanaminze – Nationalgetränk Marokkos	3,50	2,50
317. Schay Sandschabil Na´na Frischer Ingwer mit Nanaminze	3,50	2,50
318. Shay Sandschabil Hamed Frischer Ingwer mit Limetten	3,50	2,50
319. Schay Sandschabil Frischer Ingwer, Milch, Zimt, Honig und schwarzer Tee	3,50	2,50
320. Schay Kurfeh Zimttee, angerichtet aus Zimtstangen	3,50	2,50
321. Schay baharat Gewürztee mit Kardamom, Bergpflanzen, Nelken und vielem Mehr	3,50	2,50
322. Kräuter Tee Kamille Honig Kamille, Lemongras, Brombeerblätter, Orangenschalen, Süßholzwurzeln, Aroma	3,50	2,50
323. Schay Meramiyeh Frisch getrocknete Salbeiblätter	3,50	2,50
324. Schay Hel Schwarzer Tee mit Kardamom – verdauungsfördernd	3,50	2,50
325. Schay Zuhurat Ein mild duftender, aromatischer Blüentee: Wildrosen, Fenchel, Kamille, Salbei, Anis, Maisblüte	3,50	2,50
326. Schay Fawakeh Hibiscusblüten, Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Orangenschalen, sonnenblumenblütenblätter	3,50	2,50
327. Shay Alraha Orangenschalen, Zimt, Ingwer, Fenchel, Süßholzwurzel, Gewürznelken, Anis	3,50	2,50
328. Schay Bagdad 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= Glutenthaltiges 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