

Casalot

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

Heidestraße 15 10557 Berlin - Mitte
Telefon: 030 754-367-62 reservierung@casalot.de

WWW.CASALOT.DE

Öffnungszeiten:
Täglich: 09:00 - 00:00 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

Frühstücksmenüs

09:00 – 15:00 Uhr

450. **Casalot Frühstück für zwei Personen** 39,90
Labaneh Creme mit schwarzen Oliven, Spiegeleier mit arabischem Sucuk, Shakshuka, Falafel, Sambousek Käse und gebratener Halloumi. Für den süßen Genuss Tahina mit Dattelsirup, Tahina mit Johannisbrot Melasse und kandierter Kürbis mit Walnüssen. Dazu ein Gemüseteller, Al-Quds-Brot sowie Casalot-Brot
451. **Palästinensisches Frühstück** 18,90
Labaneh, Spiegeleier, Zaatar mit Olivenöl, Makdus (eingelegte Aubergine mit Walnüssen, Chili und Knoblauch) und kandierter Kürbis mit Walnüssen. Dazu ein Gemüseteller, Al-Quds-Brot sowie Casalot-Brot

Eierspeisen

09:00 – 15:00 Uhr

400. **Rührei Natur** 9,90
3 Freilandeier, Butter und Olivenöl, dazu ein Gemüseteller und Casalot-Brot
401. **Spiegeleier** 9,90
3 Freilandeier mit Olivenöl, dazu ein Gemüseteller und frisches Casalot-Brot
402. **Spiegeleier mit Kartoffeln** 12,90
3 Freilandeier, Butter und Olivenöl, Kartoffeln und Zwiebeln, dazu ein Gemüseteller und Casalot-Brot
403. **Spiegeleier mit Garnelen und Tomaten** 18,90
3 Freilandeier, Garnelen, Zwiebeln, frische Tomaten und Olivenöl, dazu ein Gemüseteller und frisches Casalot-Brot
404. **Spiegeleier mit arabischem Sucuk** 14,90
3 Freilandeier mit Olivenöl, arabischem Sucuk und Käse, dazu ein Gemüseteller und frisches Casalot-Brot
405. **Spiegeleier mit Kalbshüfte** 15,90
3 Freilandeier mit Olivenöl, Gehacktem von der Kalbshüfte und Zwiebeln, dazu ein Gemüseteller und frisches Casalot-Brot
408. **Shakshuka** 13,90
3 Freilandeier mit Olivenöl in einer Sauce aus frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika. Dazu ein Gemüseteller und frisches Casalot-Brot

Frühstück Klassiker

09:00 – 15:00 Uhr

- | | | |
|------|---|-------|
| 423. | Labaneh Creme mit schwarzen Oliven und Zaatar | 11,90 |
| | Selbstgemachter Frischkäse mit getrockneten schwarzen Oliven und Zaatar.
Dazu ein Gemüseteller und Al-Quds-Brot sowie Casalot-Brot | |
| 424. | Labaneh Creme mit Makdus | 11,90 |
| | Selbstgemachter Frischkäse mit Aubergine, Knoblauch, frischer Chili und
Walnuss. Dazu ein Gemüseteller und Al-Quds-Brot sowie Casalot-Brot | |

Empfehlungen

Maza-Mix

- | | | |
|----|---|-------|
| 6. | Maza Klassik für zwei | 17,90 |
| | Sechs verschiedene kalte Maza – Als Vorspeise | |
| 7. | Maza zum Kennenlernen für zwei | 21,90 |
| | Drei kalte und drei warme verschiedene 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 | 56,90 |
| | 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 | 75,90 |
| | 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 | 46,90 |
| | 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 verschieden gerösteten Nüssen, dazu Safran-Joghurt-Sauce, Shug und Laban-Bi-Chiar | |

Maza

Hommus ^S

Kichererbsen-Sesam-Püree mit frischem Zitronensaft

- | | |
|--|-------|
| 10. Hommus Klassik | 7,50 |
| 11. Hommus mit Champignons und gerösteten Mandelkernen ^P | 9,90 |
| 12. Hommus mit zarten Streifen von der Kalbshüfte und gerösteten Pinienkernen ^P | 13,90 |
| 13. Hommus mit zartem Hähnchenfleisch und gerösteten Mandelkernen ^P | 10,90 |

Falafel ^S

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

- | | |
|---|-------|
| 15. Vier Stück Falafel mit Tahina ^S – zum Kombinieren | 7,90 |
| 17. Fünf Stück Falafel mit Tahina ^S , Chili-Sauce, Eingelegtem und gemischtem Salat – Als Hauptgericht | 16,90 |

Halloumi ^M

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

- | | |
|--|-------|
| 20. Vier Stück Halloumi mit Tahina ^S – zum Kombinieren | 8,90 |
| 22. Fünf Stück Halloumi mit Tahina ^S , Chili-Sauce, Eingelegtem und Rucola Salat - Als Hauptgericht | 17,90 |

Sambousek ^S

Gefüllte Teigtaschen, vier Stück

- | | |
|--|------|
| 25. gefüllt mit Rindfleisch, Zwiebeln und Pinienkerne ^P | 8,90 |
| 26. gefüllt mit Spinat und Zwiebeln | 8,90 |
| 27. gefüllt mit Fetakäse ^M und Zaatar ^S | 8,50 |
| 28. gefüllt mit Hähnchen, Paprika und Zwiebeln | 8,50 |
| 34. Labaneh ^{MS} | 8,90 |

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

- | | | |
|-----|---|-------|
| 35. | Kubbeh bi Lahem^{GP} | 12,90 |
| | Frittierte Bällchen aus Rindfleisch und gemahlenem Weizen (Bulgur), gefüllt mit zartem Rindfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen, dazu Laban bi Rokka ^M | |
| 36. | Babaganudsch | 8,90 |
| | Gegrillte Aubergine, Paprika, Tomaten, püriert, angerichtet mit Olivenöl, wenig Knoblauch und Granatapfelsirup | |
| 37. | Mutabal^S | 7,90 |
| | Schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen, Sesampaste (Tahina), Knoblauch, frischem Zitronensaft und Olivenöl | |
| 38. | Casalot-Aubergine^S | 9,90 |
| | Eine gegrillte Aubergine, garniert mit Tahina, Tomaten, frischer Minze und Granatapfelkerne | |
| 39. | Brisgani | 6,90 |
| | Tomaten püriert und versetzt mit Zwiebeln, leicht scharfer Paprika sowie Granatapfelsirup – ein Dip von angenehmer und aromatischer Schärfe | |
| 40. | Laban bi Rokka^M | 6,90 |
| | Rucola, mit Olivenöl, unter hauseigenen Joghurt gehoben | |
| 41. | Muhamara^{GPS} | 8,90 |
| | Paprika-Walnuss-Paste mit Granatapfelsirup und Zwiebeln | |
| 42. | Warak-Inab | 9,90 |
| | Frische Weinblätter gefüllt mit Reis, Zwiebeln, Petersilie, Zitrone und Olivenöl | |
| 43. | Saudit Dajaj - Pfanne | 11,90 |
| | Frische Hähnchenleber, gebraten mit Paprika, Granatapfelsauce und Zwiebeln | |
| 44. | Garnelenpfanne | 15,90 |
| | Garnelen, gebraten mit Cherry-Tomaten Knoblauch, Chili, Ingwer, Zitrone und Koriander | |
| 45. | Champignonpfanne | 11,90 |
| | Champignons, gebraten mit Cherry-Tomaten Knoblauch, Chili, Ingwer, Zitrone und Koriander | |

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 Granatapfelmariade | |

Aus Mutters-Küche

- | | | |
|-----|--|-------|
| 47. | Batinjan Khodar (vegetarisch) ^{MP} | 18,90 |
| | Aubergine, gefüllt mit würzigem Gemüse, garniert mit gerösteten Pinienkernen, Rucola und Halloumi-Käse. Dazu eine aromatische Tomaten-Paprika-Sauce und Basmati-Reis ^G | |
| 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 ^G | |
| 51. | Kubbeh Labanieh ^{MGP} | 21,90 |
| | Bällchen aus Bulgur, gefüllt mit zartem Rindfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen, gekocht in Joghurt-Minz-Sauce. Dazu Basmati-Reis ^G . | |
| 52. | Mansaf Kharouf ^{MP} | 28,90 |
| | Nationalgericht mit zartem Lammfleisch, Mansaf-Reis ^G und gerösteten Mandeln und Pinienkernen. Serviert mit einer aromatischen Safran-Joghurt-Sauce. | |
| 53. | Kabseh Kharouf ^{MP} | 28,90 |
| | Zartes Lammfleisch mit orientalischem Reis, Gemüse, Rosinen und gerösteten Mandeln und Pinienkernen, dazu Laban-Bi-Chiar und Shug | |
| 54. | Mandi Kharouf ^{MP} | 28,90 |
| | Zartes Lammfleisch mit rauchigem und leichtscharfem Reis, garniert mit gerösteten Mandeln und Pinienkernen, dazu Laban-Bi-Chiar und Shug | |
| 56. | Mandi Dajaj ^{MP} | 20,90 |
| | Rauchiger und leichtscharfer Reis mit gerösteten Mandeln, dazu gegrillte Hähnchensteaks, Laban-Bi-Chiar und Shug | |
| 57. | Kabseh Dajaj ^{MP} | 20,90 |
| | Orientalischer Reis mit Gemüse, Rosinen und gerösteten Mandeln, dazu gegrillte Hähnchensteaks, Laban-Bi-Chiar und Shug | |

Vom Grill

- | | | |
|-----|--|-------|
| 58. | Jawaneh | 18,90 |
| | Hähnchenflügel mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln | |
| 59. | Msahab | 19,90 |
| | Hähnchensteaks mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln | |
| 61. | Schisch Tawouk | 19,90 |
| | Hähnchenbrustspieß mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln | |
| 62. | Nazareth Kabab ^{MP} | 25,90 |
| | 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 | 22,90 |
| | mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln | |
| 64. | Kabab Bi Laban ^{MP} | 23,90 |
| | Kabab am Spieß auf einer würzigen Tomatensauce und Naturjoghurt, garniert mit frischer Minze und gerösteten Pinienkernen. Dazu Basmati-Reis ^G | |
| 65. | Lammsteaks | 26,90 |
| | Mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln | |
| 66. | Zarte Lammkoteletts | 28,90 |
| | Mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln | |
| 67. | Lammfilet | 32,90 |
| | 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 | 30,90 |
| | Hähnchen, Lamm-Kabab, Kalbspieß und Lammkotelett, mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln | |

71. **Kalbspieß** 23,90
mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten
Zwiebeln.

82. **Frische Dorade** ^F 22,90
gegrillt mit Koriander-Ingwer-Zitronenmarinade, dazu Baby-Kartoffeln
und gemischter Salat.

Beilagen

101. **Basmati-Reis** ^G 3,90
Basmati-Reis mit Fadennudeln

102. **Baby-Kartoffeln** 5,90
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-Creames, 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	3,30	0,4 l	4,90
133.	Afri Cola Zero ^{1,3,4,6,7,9}	0,2 l	3,30	0,4 l	4,90
133.	Sinalco Orange ^{1,3}	0,2 l	3,30	0,4 l	4,90
134.	Sinalco Lemon ³	0,2 l	3,30	0,4 l	4,90
135.	Spezi ^{1,3,4,9}	0,2 l	3,30	0,4 l	4,90
136.	Mineralwasser	0,25 fl	3,00		
137.	Mineralwasser	0,7 fl	6,90		
138.	Stilles Wasser	0,25 fl	3,00		
139.	Stilles Wasser	0,7 fl	6,90		
140.	Schweppes	0,2 l	3,30		
	Bitter Lemon ^{3,8} , Ginger Ale ^{1,3} , Tonic Water ^{3,8}				
143.	Apfelsaft	0,2 l	4,00	0,4 l	5,50
144.	Orangensaft	0,2 l	4,00	0,4 l	5,50
145.	Apfelschorle	0,2 l	3,50	0,4 l	5,20
146.	KiBa	0,2 l	4,00	0,4 l	5,50
	Kirsch-Bananen-Nektar				
147.	Kirsch-Nektar	0,2 l	4,00	0,4 l	5,50
148.	Bananen-Nektar	0,2 l	4,00	0,4 l	5,50
149.	Mango-Nektar	0,2 l	4,00	0,4 l	5,50
151.	Laban ^M	0,25 l	3,50		
	Joghurtgetränk, gesalzen – erfrischend				

Frisch gepresste Säfte

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

Frische Limonaden

173.	Casalot Pfefferminzlimonade		0,3 l	7,50
	Aus frischer Zitrone, Orange und Pfefferminze			
174.	Limonade Rosenwasser		0,3 l	5,50
	Aus frischer Zitrone und Rosenwasser			
175.	Limonade Ingwer-Orange		0,3 l	7,50
	Aus frischer Zitrone, Orange und Ingwer			
177.	Limonade Erdbeer-Limette		0,3 l	7,90
	Aus frischer Limette, Erdbeeren und Pfefferminze			
178.	Limonade a la Nazareth		1 l	12,90
	Aus frischer Zitrone, Limettenwürfel und Pfefferminzblätter			

Biere

211.	Radeberger vom Fass ^G	0,3 l	4,50	0,5 l	5,90
212.	Hausmarke vom Fass ^G	0,3 l	4,20	0,5 l	5,50
214.	Schöfferhofer Hefeweizen ^G			0,5 l	5,90
215.	Schöfferhofer Dunkles Hefeweizen ^G			0,5 l	5,90
216.	Schöfferhofer Kristallweizen ^G			0,5 l	5,90
217.	Alkoholfreies Bier, Radeberger ^G	0,3 fl.	4,50		
218.	Radler – Bier mit Fanta ^{G,1,3}	0,3 l	4,20	0,5 l	5,50
219.	Alster – Bier mit Sprite ^{G,3}	0,3 l	4,20	0,5 l	5,50
220.	Diesel – Bier mit Cola ^{G,1,3,4,9}	0,3 l	4,20	0,5 l	5,50
225.	Alkoholfreies Hefeweizen ^G		4,50	0,5 l	5,90

Cocktails

346.	Mojito			9,50
	Havana, Frische Minze, Limetten, brauner Zucker, Tonic Water			
347.	Caipirinha			9,50
	Limetten, brauner Zucker, Cachaca			

Cocktails (ohne Alkohol)

187.	Moskito			7,90
	Frische Minze, Limetten, brauner Zucker, Tonic Water			

Offene Rotweine

231.	Château Ksara. Reserve du Couvent – Libanon^H	Gl. 0,2 l	8,50
	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		8,50
	Hochbegehrt wegen seiner Geschmeidigkeit und Weichheit basiert dieser dunkle Rotwein hauptsächlich auf Trauben der Reben Cinsault, Grenache und Mourvedre		
234.	Cabernet Sauvignon – Frankreich^H		5,90
	Duft nach roten Früchten, feines Tannin, ausgewogen		
235.	Merlot – Italien^H		5,90
	Trocken		

Rosé

		Glas	Flasche
240.	Ksara Sunset – Libanon^H	0,2 l	
	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	5,90	
	Feine Eleganz, saftig		

Sekt

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

Offene Weißweine

		Glas
		0,2 l
252.	Chardonnay – Frankreich^H Harmonische Säure, feine Fülle	5,90
253.	Riesling – Deutschland Rheingau^H klarer, wunderschöner Rieslington, Saft und Eleganz	5,90
254.	Grauburgunder^H feine Bittermandel, am Gaumen nussige Töne	5,90
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	8,50

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	44,00
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	31,90
362.	Prieuré Ksara – Libanon^H Hochbegehrt wegen seiner Geschmeidigkeit und Weichheit basiert dieser dunkle Rotwein hauptsächlich auf Trauben der Reben Cinsault, Grenache und Mourvedre	31,90
363.	Cabernet Sauvignon –Frankreich^H Duft nach roten Früchten, feines Tannin, ausgewogen	25,90

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	31,90
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	44,00
271.	Riesling - Deutschland^H Feine Pfirsicharomen in der Nase, am Gaumen saftig, spritzig und frisch, Leichttrocken	27,90
272.	Grauburgunder- Deutschland^H Feinduftige Mineralien in der Nase, am Gaumen ausgeprägt und elegant, trocken	27,90
273.	Chardonnay – Frankreich^H Rassiger, pikanter, feinfruchtiger Weißwein, trocken	26,90

Spirituosen

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

Longdrinks

			0,2 l
330.	Campari Orange ¹		6,50
331.	Gin Tonic ^{3,8}		8,50
332.	Wodka Lemon ^{3,8}		8,50
333.	Aperol Spritz		7,90

Warme Getränke

300.	Arabischer Kaffee ⁴ mit Kardamom, serviert mit arabischem Gebäck ^{M,P,G}	Kännchen	4,90
301.	Kaffee ⁴	Tasse	3,00
302.	Espresso ⁴	Tasse	2,80
308.	Espresso Macchiato ^{M,4}	Tasse	3,20
303.	Doppelter Espresso ⁴	Tasse	3,20
304.	Milchkaffee ^{M,4}	Tasse	3,90
305.	Latte Macchiato ^{M,4}	Tasse	4,50
306.	Cappuccino ^{M,4}	Tasse	3,50
307.	Sahlab ^{M,P,G} Heiß servierte arabische Milchspezialität, aromatisiert mit Rosenwasser, Zimt und Mandeln – sehr magenfreundlich	Tasse	4,00
309.	Heiße Schokolade ^{M,P} mit Sahne	Tasse	3,50
311.	Heiße Zitrone Frische Zitrone, Honig	Tasse	4,00

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