

# Casalot

Arabische Küche

- 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.

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

# Empfehlungen

## Maza-Mix

- |    |                                                               |       |
|----|---------------------------------------------------------------|-------|
| 6. | <b>Maza Klassik für zwei</b>                                  | 17,90 |
|    | Sechs verschiedene kalte Maza – Als Vorspeise                 |       |
| 7. | <b>Maza zum Kennenlernen für zwei</b>                         | 21,90 |
|    | Drei kalte und drei warme verschiedene Maza – Als Vorspeise   |       |
| 8. | <b>Maza zum Genießen für zwei</b>                             | 48,90 |
|    | Vierzehn verschiedene kalte und warme Maza – Als Hauptgericht |       |

## Grillplatten für Zwei

- |     |                                                                                                                                                                                            |       |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 72. | <b>Grillplatte für zwei – Klassiker</b>                                                                                                                                                    | 56,90 |
|     | Hähnchen, Lamm-Kabab und Kalbspieß, mit Baby-Kartoffeln, Basmati-Reis <sup>G</sup> , gegrillten Tomaten, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln.                    |       |
| 73. | <b>Grillplatte für zwei – Lammfeinschmecker</b>                                                                                                                                            | 75,90 |
|     | Lammkoteletts, Lammkabab und Filet vom Lammrücken, mit Baby-Kartoffeln, Basmati-Reis <sup>G</sup> , gegrillten Tomaten, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln.     |       |
| 74. | <b>Grillplatte für zwei – Hähnchenmix</b>                                                                                                                                                  | 46,90 |
|     | Hähnchenbrustspieß, Hähnchenflügel und Hähnchensteaks, mit Baby-Kartoffeln, Basmati-Reis <sup>G</sup> , gegrillten Tomaten, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln. |       |

## Aus Mutters-Küche

- |     |                                                                                                                                             |        |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 50. | <b>Lammschulter im Ofen für 4 Personen</b>                                                                                                  | 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 <sup>S</sup>

Kichererbsen-Sesam-Püree mit frischem Zitronensaft

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

## 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                                                  | 7,90  |
| 17. Fünf Stück Falafel mit Tahina <sup>S</sup> , Chili-Sauce, Eingelegtem und gemischtem Salat – Als Hauptgericht | 16,90 |

## 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                                              | 8,90  |
| 22. Fünf Stück Halloumi mit Tahina <sup>S</sup> , Chili-Sauce, Eingelegtem und Rucola Salat - Als Hauptgericht | 17,90 |

## Sambousek <sup>S</sup>

Gefüllte Teigtaschen, vier Stück

- |                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------|------|
| 25. gefüllt mit Rindfleisch, Zwiebeln und Pinienkerne <sup>P</sup> | 8,90 |
| 26. gefüllt mit Spinat und Zwiebeln                                | 8,90 |
| 27. gefüllt mit Fetakäse <sup>M</sup> und Zaatar <sup>S</sup>      | 8,50 |
| 28. gefüllt mit Hähnchen, Paprika und Zwiebeln                     | 8,50 |
| 34. <b>Labaneh</b> <sup>MS</sup>                                   | 8,90 |

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

- |     |                                                                                                                                                                 |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 35. | <b>Kubbeh bi Lahem<sup>GP</sup></b>                                                                                                                             | 12,90 |
|     | Frittierte Bällchen aus Rindfleisch und gemahlenem Weizen (Bulgur), gefüllt mit zartem Rindfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen, dazu Laban bi Rokka <sup>M</sup> |       |
| 36. | <b>Babaganudsch</b>                                                                                                                                             | 8,90  |
|     | Gegrillte Aubergine, Paprika, Tomaten, püriert, angerichtet mit Olivenöl, wenig Knoblauch und Granatapfelsirup                                                  |       |
| 37. | <b>Mutabal<sup>S</sup></b>                                                                                                                                      | 7,90  |
|     | Schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen, Sesampaste (Tahina), Knoblauch, frischem Zitronensaft und Olivenöl                                                 |       |
| 38. | <b>Casalot-Aubergine<sup>S</sup></b>                                                                                                                            | 9,90  |
|     | Eine gegrillte Aubergine, garniert mit Tahina, Tomaten, frischer Minze und Granatapfelkerne                                                                     |       |
| 39. | <b>Brisgani</b>                                                                                                                                                 | 6,90  |
|     | Tomaten püriert und versetzt mit Zwiebeln, leicht scharfer Paprika sowie Granatapfelsirup – ein Dip von angenehmer und aromatischer Schärfe                     |       |
| 40. | <b>Laban bi Rokka<sup>M</sup></b>                                                                                                                               | 6,90  |
|     | Rucola, mit Olivenöl, unter hauseigenen Joghurt gehoben                                                                                                         |       |
| 41. | <b>Muhamara<sup>GPS</sup></b>                                                                                                                                   | 8,90  |
|     | Paprika-Walnuss-Paste mit Granatapfelsirup und Zwiebeln                                                                                                         |       |
| 42. | <b>Warak-Inab</b>                                                                                                                                               | 9,90  |
|     | Frische Weinblätter gefüllt mit Reis, Zwiebeln, Petersilie, Zitrone und Olivenöl                                                                                |       |
| 43. | <b>Saudit Dajaj - Pfanne</b>                                                                                                                                    | 11,90 |
|     | Frische Hähnchenleber, gebraten mit Paprika, Granatapfelsauce und Zwiebeln                                                                                      |       |
| 45. | <b>Champignonpfanne</b>                                                                                                                                         | 11,90 |
|     | Champignons, gebraten mit Cherry-Tomaten Knoblauch, Chili, Ingwer, Zitrone und Koriander                                                                        |       |
| 46. | <b>Arabischer Sucuk</b>                                                                                                                                         | 14,90 |
|     | Hausgemachter Sucuk, in Olivenöl gebraten mit Paprika und Zwiebeln, veredelt mit Granatapfelsirup. Serviert auf Rucola mit Zitrone und Granatapfelkernen        |       |

## *Salate*

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



## *Aus Mutters-Küche*

- |     |                                                                                                                                                                                                              |       |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 47. | <b>Batinjan Khodar (vegetarisch)</b> <sup>MP</sup>                                                                                                                                                           | 18,90 |
|     | Aubergine, gefüllt mit würzigem Gemüse, garniert mit gerösteten Pinienkernen, Rucola und Halloumi-Käse. Dazu eine aromatische Tomaten-Paprika-Sauce und Basmati-Reis <sup>G</sup>                            |       |
| 48. | <b>Musachan</b> <sup>MPG</sup>                                                                                                                                                                               | 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. | <b>Schusch Barak</b> <sup>MG</sup>                                                                                                                                                                           | 18,90 |
|     | Selbstgemachte Teigbällchen in Joghurt-Koriander-Sauce gefüllt mit würzigem Rindfleisch. Dazu Basmati-Reis <sup>G</sup>                                                                                      |       |
| 51. | <b>Kubbeh Labanieh</b> <sup>MGP</sup>                                                                                                                                                                        | 21,90 |
|     | Bällchen aus Bulgur, gefüllt mit zartem Rindfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen, gekocht in Joghurt-Minz-Sauce. Dazu Basmati-Reis <sup>G</sup> .                                                              |       |
| 52. | <b>Mansaf Kharouf</b> <sup>MP</sup>                                                                                                                                                                          | 28,90 |
|     | Nationalgericht mit zartem Lammfleisch, Mansaf-Reis <sup>G</sup> und gerösteten Mandeln und Pinienkernen. Serviert mit einer aromatischen Safran-Joghurt-Sauce.                                              |       |
| 53. | <b>Kabseh Kharouf</b> <sup>MP</sup>                                                                                                                                                                          | 28,90 |
|     | Zartes Lammfleisch mit orientalischem Reis, Gemüse, Rosinen und gerösteten Mandeln und Pinienkernen, dazu Laban-Bi-Chiar und Shug                                                                            |       |
| 54. | <b>Mandi Kharouf</b> <sup>MP</sup>                                                                                                                                                                           | 28,90 |
|     | Zartes Lammfleisch mit rauchigem und leichtscharfem Reis, garniert mit gerösteten Mandeln und Pinienkernen, dazu Laban-Bi-Chiar und Shug                                                                     |       |
| 56. | <b>Mandi Dajaj</b> <sup>MP</sup>                                                                                                                                                                             | 20,90 |
|     | Rauchiger und leichtscharfer Reis mit gerösteten Mandeln, dazu gegrillte Hähnchensteaks, Laban-Bi-Chiar und Shug                                                                                             |       |
| 57. | <b>Kabseh Dajaj</b> <sup>MP</sup>                                                                                                                                                                            | 20,90 |
|     | Orientalischer Reis mit Gemüse, Rosinen und gerösteten Mandeln, dazu gegrillte Hähnchensteaks, Laban-Bi-Chiar und Shug                                                                                       |       |

## Vom Grill

58.	<b>Jawaneh</b>	18,90
	Hähnchenflügel mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln	
59.	<b>Msahab</b>	19,90
	Hähnchensteaks mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln	
61.	<b>Schisch Tawouk</b>	19,90
	Hähnchenbrustspieß mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln	
62.	<b>Nazareth Kabab</b> <sup>MP</sup>	25,90
	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>	22,90
	mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln	
64.	<b>Kabab Bi Laban</b> <sup>MP</sup>	23,90
	Kabab am Spieß auf einer würzigen Tomatensauce und Naturjoghurt, garniert mit frischer Minze und gerösteten Pinienkernen. Dazu Basmati-Reis <sup>G</sup>	
65.	<b>Lammsteaks</b>	26,90
	Mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln	
66.	<b>Zarte Lammkoteletts</b>	28,90
	Mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln	
67.	<b>Lammfilet</b>	32,90
	Mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln	
68.	<b>Lammrückenfilet</b>	29,90
	Mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln	
69.	<b>Grillplatte</b>	30,90
	Hähnchen, Lamm-Kabab, Kalbspieß und Lammkotelett, mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln	

70. **Kalbshüftsteak** 26,90  
Mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln.

71. **Kalbspieß** 23,90  
Mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme <sup>EM</sup> und Sumach-marinierten Zwiebeln.

## *Frischer Fisch*

44. **Garnelenpfanne** 15,90  
Garnelen, gebraten mit Cherry-Tomaten Knoblauch, Chili, Ingwer, Zitrone und Koriander

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

83. **Tajine Samak**<sup>F</sup> 25,90  
Zarter Lachs, verfeinert mit Ingwer, Knoblauch, Chili, Zitrone und Koriander, begleitet von saisonalem Gemüse und im traditionellen Tajine-Topf gegart. Serviert mit Basmati Reis

84. **Sardin**<sup>F</sup> 13,90  
Zarte, frisch gefangene Sardellen, in Mehl gewälzt und knusprig frittiert, serviert mit frischer Zitrone und cremiger Tahina

85. **Sultan Ibrahim** 15,90  
Zarte, frisch gefangene Meerbarbe, in Mehl gewälzt und knusprig frittiert, serviert mit frischer Zitrone und cremiger Tahina

86. **Wolfbarsch** 23,90  
Wolfbarsch, in Mehl gewälzt und knusprig frittiert, serviert Babykartoffeln, frischer Zitrone und cremiger Tahina

## *Beilagen*

101. **Basmati-Reis**<sup>G</sup> 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*

- |      |                                                                                                                |       |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 110. | <b>Layali Lubnan</b> <sup>MPG</sup>                                                                            | 4,90  |
|      | zarter Grieß mit aromatischer Rosenwasser-Creme, umhüllt von feinen Pistazien.                                 |       |
| 112. | <b>Ruz Bi Halib</b> <sup>MPG</sup>                                                                             | 4,90  |
|      | Milchreis mit feiner Rosenwasser-Note, verfeinert mit gemahlenden Pistazien.                                   |       |
| 113. | <b>Knafeh</b> <sup>MPG</sup>                                                                                   | 9,90. |
|      | Fadenteig geröstet mit süßem Akkawi-Käse, garniert mit Pistazien und Orangenblüten.                            |       |
| 115. | <b>Lotus-Creme</b> <sup>MPG</sup>                                                                              | 4,90  |
|      | ein cremiges Dessert, verfeinert mit der süßen Würze von Lotus-Biskuit                                         |       |
| 117. | <b>Pistazien-Creme</b> <sup>MPG</sup>                                                                          | 5,90  |
|      | knusprige Knafeh-Schichten, kombiniert mit intensiver Pistazien-Creme                                          |       |
| 118. | <b>Halawi Bi Jibin</b> <sup>PMG</sup>                                                                          | 4,90  |
|      | gerollter Mozzarellakäseteig, paniert in Crème fraîche, garniert mit Rosenblättern, Rosenwasser und Pistazien. |       |

## *Frisch gepresste Säfte*

120.	Orangensaft	0,3 l	5,90
121.	Grapefruitsaft	0,3l	6,90
122.	Karottensaft	0,3l	5,90
123.	Rotebeetesaft mit Ingwer	0,3l	6,90
125.	Apfelsaft	0,3l	7,90
126.	Karotte-Orangensaft	0,3l	6,90
127.	Karotte-Apfel-Orangen Saft	0,3l	7,90
128.	Rotebeete-Orange-Apfel Saft	0,3l	7,90

## *Frische Limonaden*

173.	Casalot Pfefferminzlimonade Aus frischer Zitrone, Orange und Pfefferminze	0,3 l	7,50
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	7,90
178.	Limonade a la Nazareth Aus frischer Zitrone, Limettenwürfel und Pfefferminzblätter	1 l	12,90

## *Hausgemachte Eistees*

160.	Thymian-Zitrone Aus frischem Thymian, Zitrone und grünem Tee mit Rohrzucker	0,3 l	5,90
161.	Salbei-Himbeere Aus frischem Salbei, Himbeere, Limette und grünem Tee mit Rohrzucker	0,3 l	5,90
162.	Mango-Limetten Aus Mango Stücken, frischer Limette, Mango Sirup und schwarzem Tee	0,3 l	5,90
163.	Ingwer-Zitrone Aus frischem Ingwer, Zitrone, braunem Zucker und grünem Tee, verfeinert mit Minze	0,3 l	5,90

## *Shakes*

165.	Baklawa Shake Aus hausgemachtem Pistazien-Baklawa, Milch und Bananen	0,3 l	12,90
166.	Sahlab Shake Arabische Milchspezialität, verfeinert mit Rosenwasser, Zimt und Pistazien	0,3 l	7,90
167.	Mango Laban Shake Hausgemachtes Joghurtgetränk mit fein pürierter Mango	0,3 l	5,90

## Cocktails

187.	<b>Moskito</b>	7,90
	Aus frischer Minze, Limetten, braunem Zucker und Ginger Ale	
188.	<b>Granatapfel-Moskito</b>	9,90
	Aus frischer Minze, Limetten, Granatapfelkernen, Grenadine und Sprite	
189.	<b>Erdbeer-Moskito</b>	8,90
	Aus frischer Minze, Limetten, Erdbeeren, Erdbeersirup und Sprite	
190.	<b>Guave-Limette</b>	7,90
	Aus frischer Limette, Rohrzucker, Guavensaft und Sprite	

## Kalte Getränke

131.	<b>Afri Cola<sup>1,3,4,9</sup></b>	0,2 fl	3,30
133.	<b>Afri Cola Zero<sup>1,3,4,6,7,9</sup></b>	0,2 fl	3,30
133.	<b>Fritz-Limo Orange<sup>1,3</sup></b>	0,2 fl	3,30
134.	<b>Fritz-Limo Lemon<sup>3</sup></b>	0,2 fl	3,30
135.	<b>Fritz-Kola Kola &amp; Orange<sup>1,3,4,9</sup></b>	0,2 fl	3,30
136.	<b>Selters Mineralwasser</b>	0,25 fl	3,00
137.	<b>Selters Mineralwasser</b>	0,7 fl	6,90
138.	<b>Selters stilles Wasser</b>	0,25 fl	3,00
139.	<b>Selters stilles Wasser</b>	0,7 fl	6,90
140.	<b>Goldberg</b>	0,2 fl	3,30
	Bitter Lemon <sup>3,8</sup> , Ginger Ale <sup>1,3</sup> , Tonic Water <sup>3,8</sup>		
143.	<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	4,00
145.	<b>Apfelschorle</b>	0,2 l	3,50
146.	<b>KiBa</b>	0,2 l	4,00
	Kirsch-Bananen-Nektar		
147.	<b>Kirsch-Nektar</b>	0,2 l	4,00
148.	<b>Bananen-Nektar</b>	0,2 l	4,00
149.	<b>Mango-Nektar</b>	0,2 l	4,00
151.	<b>Laban<sup>M</sup> (hausgemacht)</b>	0,2 l	3,50
	Joghurtgetränk, gesalzen – erfrischend		
152.	<b>Rhabarbersaft</b>	0,2 l	3,90
153.	<b>Rhabarberschorle</b>	0,2 l	3,50
217.	<b>Alkoholfreies Bier, Radeberger<sup>G</sup></b>	0,3 fl.	4,50
225.	<b>Alkoholfreies Hefeweizen<sup>G</sup></b>	0,5 fl.	5,90

## Warme Getränke

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

# Tee

Genießen Sie unsere arabischen Teespezialitäten in höchster Qualität.

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