

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](https://www.instagram.com/casalot_restaurant)

Facebook: [@casalotrestaurant](https://www.facebook.com/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

Business-Lunch

11:30-15:00 Uhr (Mo - Fr außer an Feiertagen)

Zu jedem Gericht servieren wir Casalot Brot, frisch aus dem Ofen

Falafel-Teller	13,90
mit Hommus, Tahina und Salat	
Halloumi-Teller	13,90
mit Hommus, Tahina und Salat	
Schawarma Hähnchen	14,90
mit Hommus, Tahina und Salat	
Schawarma Kalb	15,90
mit Hommus, Tahina und Salat	
Hähnchen Filet Gegrillt	14,90
mit Salat, Babykartoffeln und Hommus	
Sesam-Hähnchenschnitzel	14,90
knuspriges Hähnchenschnitzel, paniert mit Sesam. Serviert mit Salat, Babykartoffeln und Hommus	
Kafta Gegrillt	17,90
saftig gegrilltes Kabab vom Lamm. Serviert mit Salat, Basmati-Reis und Hommus	
Kalb-Tomaten-Pfanne	15,90
geschnitzeltes vom Kalb mit Zwiebeln in einer pikanten Tomatensauce, dazu Basmati-Reis	
Kafta Bi Tahina	15,90
Fleiscbällchen vom Rind in Tahina-Sauce, mit Kartoffeln, Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen und Basmati-Reis	
Frittierte Sardellen	14,90
mit Hommus, Tahina und Salat	

Frühstück

09:00-15:00 Uhr

Menüs

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

Frühstück Klassiker

420. **Foul** 9,90
Gekochte Saubohnen mit frischen Tomaten, frischer Chili und Zitrone. Dazu ein Gemüseteller und frisches Casalot-Brot
421. **Msabaha** 9,90
Gekochte Kichererbsen mit Tahina, frischer Chili und Zitrone. Dazu ein Gemüseteller und frisches Casalot-Brot
422. **Fatteh** 9,90
Joghurt mit Tahina, Olivenöl, Kichererbsen, frittiertem Brot und Cashew-Kernen. Dazu ein Gemüseteller und frisches Casalot-Brot

Eierspeisen

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
3 Freilandeier, Butter und Olivenöl, Kartoffeln und Zwiebeln, dazu ein
Gemüseteller und Casalot-Brot | 12,90 |
| 403. | Spiegeleier mit Garnelen und Tomaten
3 Freilandeier, Garnelen, Zwiebeln, frische Tomaten und Olivenöl, dazu ein
Gemüseteller und frisches Casalot-Brot | 18,90 |
| 404. | Spiegeleier mit arabischem Sucuk
3 Freilandeier mit Olivenöl, arabischem Sucuk und Käse, dazu ein
Gemüseteller und frisches Casalot-Brot | 14,90 |
| 408. | Shakshuka
3 Freilandeier mit Olivenöl in einer Sauce aus frischen Tomaten,
Zwiebeln und Paprika. Dazu ein Gemüseteller und frisches Casalot-Brot | 13,90 |

Kalte Maza

- | | | |
|-----|--|-------|
| 10. | Hommus Klassik^S | 8,50 |
| | Kichererbsen-Sesam-Püree mit frischem Zitronensaft | |
| 18. | Mossaka Batingan | 8,90 |
| | Frittierte Auberginenstücke treffen auf frische Tomaten, Paprika und Knoblauch, mit einer feinen Mischung aus Gewürzen und Petersilie garniert | |
| 19. | Salata Schamandar | 9,90 |
| | Rote Bete trifft auf knackige Walnüsse, frische Orangenstücke, Granatapfelkerne und fein gehackte Minze. Abgeschmeckt mit Olivenöl und einem Schuss Granatapfelsirup | |
| 24. | Salata Saitun | 7,50 |
| | Ein aromatischer Mix aus saftigen Oliven, fein gehackter Paprika und frischen Frühlingszwiebeln, abgerundet mit einem Hauch Granatapfelsirup | |
| 33. | Zahra Bi Tahina^S | 9,90 |
| | Gebackener Blumenkohl, kombiniert mit einer samtigen Tahina-Sauce, frischer Minze, gehackten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Granatapfelkernen | |
| 34. | Labaneh Tabat^{MS} | 9,90 |
| | Hausgemachte Frischkäse-Bällchen, serviert mit Zaatar, einer pikanten Gewürzmischung | |
| 36. | Babaganudsch | 9,90 |
| | Gegrillte Aubergine, Paprika, Tomaten, püriert, angerichtet mit Olivenöl, wenig Knoblauch und Granatapfelsirup | |
| 37. | Mutabal^S | 8,90 |
| | Schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen, Sesampaste (Tahina), Knoblauch, frischem Zitronensaft und Olivenöl | |
| 38. | Casalot-Aubergine^S | 11,90 |
| | Eine gegrillte Aubergine, garniert mit Tahina, Tomaten, frischer Minze und Granatapfelkerne | |
| 39. | Brisgani | 7,50 |
| | Tomaten püriert und versetzt mit Zwiebeln, leicht scharfer Paprika sowie Granatapfelsirup – ein Dip von angenehmer und aromatischer Schärfe | |

- | | | |
|-----|--|-------|
| 40. | Labaneh bi Rokka^M
Hausgemachter Frischkäse, garniert mit Rucola, Olivenöl und Schwarzkümmel | 7,50 |
| 41. | Muhamara^{GPS}
Paprika-Walnuss-Paste mit Granatapfelsirup und Zwiebeln | 9,50 |
| 42. | Warak-Inab
Frische Weinblätter gefüllt mit Reis, Zwiebeln, Petersilie, Zitrone und Olivenöl | 11,90 |

Warme Maza

- | | | |
|-----|--|-------|
| 11. | Hommus bi Fitir^{SP}
Hommus mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Koriander sowie gerösteten Mandelkernen | 11,90 |
| 12. | Hommus bi Lahem^{SP}
Hommus mit zarten Streifen von der Kalbshüfte, Zwiebeln und gerösteten Pinienkernen | 14,90 |
| 13. | Hommus bi Tawouk^{SP}
Hommus mit zartem Hähnchenfleisch, Zwiebeln und gerösteten Mandelkernen | 11,90 |
| 15. | Falafel^S
Vier frittierte Bällchen aus Kichererbsen, Zwiebeln, frischem Koriander und verschiedenen arabischen Gewürzen. Serviert mit Tahina | 8,50 |
| 20. | HalloumiSM
Vier Stück Halloumi, mit frischem Thymian und Olivenöl goldfarben gebraten. Serviert mit Tahina | 9,90 |
| 25. | Sambousek Lahem^{GP}
Vier hausgemachte Teigtaschen, mit Rindfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen | 9,90 |
| 26. | Sambousek Sabanech^G
Vier hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Spinat und Zwiebeln | 9,90 |
| 27. | Sambousek Jeben^{GMS}
Vier hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Fetakäse und Zaatar | 9,90 |
| 28. | Sambousek Dajaj^G
Vier hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Hähnchen, Paprika und Zwiebeln | 9,90 |

- | | | |
|-----|--|-------|
| 35. | Kubbeh bi Lahem^{GPM} | 13,90 |
| | Frittierte Bällchen aus Rindfleisch und Bulgur, gefüllt mit zartem Rindfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen, dazu Labaneh bi Rokka | |
| 43. | Saudit Dajaj - Pfanne | 13,90 |
| | Frische Hähnchenleber, gebraten mit Paprika, Granatapfelsauce und Zwiebeln | |
| 45. | Champignonpfanne | 13,90 |
| | Champignons, gebraten mit Cherry-Tomaten Knoblauch, Chili, Ingwer, Zitrone und Koriander | |
| 46. | Arabischer Sucuk | 16,90 |
| | Hausgemachter Sucuk, in Olivenöl gebraten mit Paprika und Zwiebeln, veredelt mit Granatapfelsirup. Serviert auf Rucola mit Zitrone und Granatapfelkernen | |

Maza Mix



6. Maza Klassik für zwei

Sechs verschiedene kalte Maza – Als Vorspeise
18,90

7. Maza zum Kennenlernen für zwei

Drei kalte und drei warme verschiedene Maza – Als Vorspeise
22,90

8. Maza zum Genießen für zwei

Vierzehn verschiedene kalte und warme Maza – Als Hauptgericht
51,90



Salate

- | | | |
|-----|--|-------|
| 90. | Tabouleh^G | 10,90 |
| | Petersiliensalat mit grob gemahlenem Weizen (Bulgur), frischen Minzblättern, Zwiebeln, Tomaten, Zitronensaft u. Olivenöl – ein vitaminreicher Muntermacher | |
| 91. | Fattusch^{GS} | 10,90 |
| | Arabischer Salat, angerichtet mit frischer Minze und frittiertem arab. Brot | |
| 92. | Rokka^P | 10,90 |
| | Rucola Salat mit getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen | |
| 95. | Gemischter Salat | 8,90 |
| | Rucola, Römer Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, Sumach und Granatapfelsirup | |

Aus Mutters-Küche

- | | | |
|---|--|-------|
| 48. | Musachan ^{MPG}
Saftiger Hähnchenspieß auf gebackenem Brot mit Sumach-marinierten Zwiebeln, garniert mit gerösteten Pinienkernen. Dazu einen gemischten Salat und Naturjoghurt - Palästinensisches Nationalgericht | 24,90 |
| 49. | Schusch Barak ^{MG}
Selbstgemachte Teigbällchen in Joghurt-Koriander-Sauce gefüllt mit würzigem Rindfleisch. Dazu Basmati-Reis | 20,90 |
| 51. | Kubbeh Labanieh ^{MGP}
Bällchen aus Bulgur, gefüllt mit zartem Rindfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen, gekocht in Joghurt-Minz-Sauce. Dazu Basmati-Reis | 23,90 |
| 52. | Mansaf Kharouf ^{MP}
Nationalgericht mit zartem Lammfleisch, Mansaf-Reis ^G und gerösteten Mandeln und Pinienkernen. Serviert mit einer aromatischen Safran-Joghurt-Sauce | 29,90 |
| Mandi ^{MP}
Rauchiger und leichtscharfer Reis, garniert mit gerösteten Mandeln und Pinienkernen, dazu Laban-Bi-Chiar und Shug | | |
| 54. | Mandi mit zarter, lang geschmorter Lammhaxe | 29,90 |
| 56. | Mandi mit zartem, halbem Safran-Kurkuma-Hähnchen | 23,90 |
| Kabseh ^{MP}
Orientalischer Reis mit Gemüse, Rosinen und gerösteten Mandeln, dazu Laban-Bi-Chiar und Shug | | |
| 53. | Kabseh mit zarter, lang geschmorter Lammhaxe | 29,90 |
| 57. | Kabseh mit zartem, halbem Safran-Kurkuma-Hähnchen | 23,90 |

Vom Grill

Ab 11:30 Uhr

- | | | |
|-----|--|-------|
| 58. | Jawaneh | 19,90 |
| | Hähnchenflügel mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln | |
| 59. | Msahab | 21,90 |
| | Hähnchensteaks mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln | |
| 61. | Schisch Tawouk | 21,90 |
| | Hähnchenbrustspieß mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln | |
| 62. | Nazareth Kabab^{MP} | 27,90 |
| | 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 | 24,90 |
| | mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln | |
| 64. | Kabab Bi Laban^{MP} | 26,90 |
| | Kabab am Spieß auf einer würzigen Tomatensauce und Naturjoghurt, garniert mit frischer Minze und gerösteten Pinienkernen. Dazu Basmati-Reis ^G | |
| 65. | Lammsteaks | 29,90 |
| | 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 | 33,90 |
| | Mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln | |
| 68. | Lammrückenfilet | 33,90 |
| | Mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln | |

- | | | |
|-----|---|-------|
| 69. | Grillplatte | 33,90 |
| | Hähnchen, Lamm-Kabab, Kalbspieß und Lammkotelett, mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln | |
| 70. | Kalbshüftsteak | 29,90 |
| | Mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln. | |
| 71. | Kalbspieß | 25,90 |
| | Von der Kalbshülte, zusammen mit Kalbsfettstücken gegrillt. Mit Baby-Kartoffeln, Knoblauch-Creme ^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln. | |



72. Grillplatte für zwei – Klassiker

Hähnchen, Lamm-Kabab und Kalbspieß, mit Baby-Kartoffeln, Basmati-Reis^G, gegrillten Tomaten, Knoblauch-Creme^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln
59,90

73. Grillplatte für zwei – Lammfeinschmecker

Lammkoteletts, Lammkabab und Filet vom Lammrücken, mit Baby-Kartoffeln, Basmati-Reis^G, gegrillten Tomaten, Knoblauch-Creme^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln
79,90

74. Grillplatte für zwei – Hähnchenmix

Hähnchenbrustspieß, Hähnchenflügel und Hähnchensteaks, mit Baby-Kartoffeln, Basmati-Reis^G, gegrillten Tomaten, Knoblauch-Creme^{EM} und Sumach-marinierten Zwiebeln
49,90



Frischer Fisch

- | | | |
|-----|---|-------|
| 44. | Garnelenpfanne^F | 16,90 |
| | Garnelen, gebraten mit Cherry-Tomaten Knoblauch, Chili, Ingwer, Zitrone und Koriander – Als Vorspeise | |
| 82. | Dorade^F | 25,90 |
| | gegrillt mit Koriander-Ingwer-Zitronenmarinade, dazu Baby-Kartoffeln und gemischter Salat. | |
| 83. | Tajine Samak^F | 28,90 |
| | 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^F | 14,90 |
| | Zarte, frisch gefangene Sardellen, in Mehl gewälzt und knusprig frittiert, serviert mit frischer Zitrone und cremiger Tahina – Als Vorspeise | |
| 86. | Wolfsbarsch^F | 25,90 |
| | gegrillt mit Koriander-Ingwer-Zitronenmarinade, dazu Baby-Kartoffeln und gemischter Salat | |

Hauptgerichte Vegetarisch

- | | | |
|-----|---|-------|
| 47. | Batinjan Khodar (vegetarisch)^{MP} | 20,90 |
| | Aubergine, gefüllt mit würzigem Gemüse, garniert mit gerösteten Pinienkernen, Rucola und Halloumi-Käse. Dazu eine aromatische Tomaten-Paprika-Sauce und Basmati-Reis ^G | |
| 17. | Falafel Teller^{MP} | 18,90 |
| | Fünf Stück Falafel mit Tahina ^S , Chili-Sauce, Eingelegtem und gemischtem Salat – Als Hauptgericht | |
| 22. | Halloumi Teller^{MP} | 18,90 |
| | Fünf Stück Halloumi mit Tahina ^S , Chili-Sauce, Eingelegtem und Rucola Salat - Als Hauptgericht | |

Extras

- | | | |
|------|---|------|
| 101. | Basmati-Reis^G | 4,90 |
| | Basmati-Reis mit Fadennudeln | |
| 102. | Baby-Kartoffeln | 6,90 |
| | Mit frischem Koriander, Knoblauch und Chili | |
| 103. | Mansaf-Reis^G | 6,90 |
| 104. | Kabseh-Reis^G | 6,90 |
| 105. | Mandi-Reis^G | 6,90 |

Suppen

- | | | |
|----|-------------------------------|------|
| 1. | Shorbet Adas | 7,90 |
| | Arabische Linsen-Gemüse-Suppe | |

Nachspeisen

- | | | |
|------|--|-------|
| 110. | Layali Lubnan ^{MPG} | 5,90 |
| | Zarter Grieß mit aromatischer Rosenwasser-Creme, umhüllt von feinen Pistazien | |
| 113. | Knafeh ^{MPG} | 10,90 |
| | Fadenteig geröstet mit süßem Akkawi-Käse, garniert mit Pistazien und Orangenblüten | |
| 115. | Lotus-Creme ^{MPG} | 6,90 |
| | Ein cremiges Dessert, verfeinert mit der süßen Würze von Lotus-Biskuit | |
| 117. | Pistazien-Creme ^{MPG} | 7,90 |
| | Knusprige Knafeh-Schichten, kombiniert mit intensiver Pistazien-Creme | |

Frisch gepresste Säfte

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

Frische Limonaden

173.	Casalot Pfefferminzlimonade Aus frischer Zitrone, Orange und Pfefferminze	0,3 l	7,90
174.	Limonade Rosenwasser Aus frischer Zitrone und Rosenwasser	0,3 l	5,90
175.	Limonade Ingwer-Orange Aus frischer Zitrone, Orange und Ingwer	0,3 l	7,90
177.	Limonade Erdbeer-Limette Aus frischer Limette, Erdbeeren und Pfefferminze	0,3 l	8,50
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 Mangostücken, frischer Limette, Mangosirup 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

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	6,90

Cocktails

187.	Moskito	8,50
	Aus frischer Minze, Limetten, braunem Zucker und Ginger Ale	
188.	Granatapfel-Moskito	9,90
	Aus frischer Minze, Limetten, Granatapfelkernen, Grenadine und Sprite	
189.	Erdbeer-Moskito	8,90
	Aus frischer Minze, Limetten, Erdbeeren, Erdbeersirup und Sprite	
190.	Guave-Limette	8,50
	Aus frischer Limette, Rohrzucker, Guavensaft und Sprite	

Kalte Getränke

131.	Afri Cola^{1,3,4,9}	0,2 fl	3,50		
133.	Afri Cola Zero^{1,3,4,6,7,9}	0,2 fl	3,50		
133.	Fritz-Limo Orange^{1,3}	0,2 fl	3,50		
134.	Fritz-Limo Lemon³	0,2 fl	3,50		
135.	Fritz-Kola Kola & Orange^{1,3,4,9}	0,2 fl	3,50		
136.	Selters Mineralwasser	0,25 fl	3,30		
137.	Selters Mineralwasser	0,7 fl	7,50		
138.	Selters stilles Wasser	0,25 fl	3,30		
139.	Selters stilles Wasser	0,7 fl	7,50		
140.	Goldberg	0,2 fl	3,50		
	Bitter Lemon ^{3,8} , Ginger Ale ^{1,3} , Tonic Water ^{3,8}				
143.	Apfelsaft	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 (hausgemacht)	0,3 l	3,90	0,4 l	5,90
	Joghurtgetränk, gesalzen – erfrischend				
152.	Rhabarbersaft	0,2 l	3,90	0,4 l	5,50
153.	Rhabarberschorle	0,2 l	3,50	0,4 l	5,20
217.	Alkoholfreies Bier, Radeberger^G	0,3 fl.	4,50		
225.	Alkoholfreies Hefeweizen^G	0,5 fl.	5,90		

Warme Getränke

300.	Arabischer Kaffee ⁴ mit Kardamom	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}	Tasse	4,00
	Heiß servierte arabische Milchspezialität, aromatisiert mit Rosenwasser, Zimt und Mandeln – sehr magenfreundlich		
309.	Heiße Schokolade ^{M,P}	Tasse	3,50
	mit Sahne		
311.	Heiße Zitrone	Tasse	4,00
	Frische Zitrone, Honig		

Tee

Genießen Sie unsere arabischen Teespezialitäten in höchster Qualität.

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

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