Liebe Gäste

Ob Sie Hochzeit, Konfirmation, Weihnachtsfeier, Firmenevents oder andere Festlichkeiten planen, können wir Sie dabei vielfältig unterstützen und beraten. Ob Sie Ihre Feier in unserem Restaurant oder außerhalb in anderen Räumen entspannt genießen wollen, durch unser Catering Service und unsere Qualität ist fast alles machbar....

Unsere Weine, die Sie in unserem Restaurant genossen haben, können Sie auch in unserem Shop kaufen und zuhause genießen, oder auch an Ihre Liebsten verschenken. Handgemachte orientalische Lampen, Geschenkartikel der gehobenen Klasse, Keramik, Kunstarbeiten oder besondere Shishas können Sie auch im Arabesque Shop kaufen. Bei Interesse beraten wir Sie gerne.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen.
Ihr Arabesque Team

VORSPEISEN
المقبلات

101 **Vorspeisenvariationen** مقبلات منوعه — 1,00 € *pro Teller*
Meist vegetarische, u.a. vegane Vorspeisen (eine Reise durch den Orient), fragen Sie uns bitte nach der passenden Menge und lassen Sie sich von unserer großen Auswahl überraschen! (Bei bestimmten Allergien geben Sie uns bitte Bescheid)

102 **Hummus** حمص — 4,00 €
Kichererbsen, püriert mit Sesamsoße, Zitrone und Olivenöl

103 **Tabbule** تبوله — 4,00 €
Fein gehackte Petersilie mit Tomaten, Zwiebeln, Weizenschrot, Lauchzwiebel, frischer Minze, Zitrone und Olivenöl

104 **Mohamara** محمره — 4,00 €
Cremige Paste aus Walnuss, roter Paprika, Zwiebeln, Chili und Olivenöl

105 **Mtebbel** متبل — 4,00 €
Cremige Paste aus gegrillter Aubergine mit Sesamsoße und Olivenöl

106 **Fattusch** فتوش — 4,00 €
Gemischter Salat aus Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, frischen Kräutern und knusprigem Brot

SUPPEN

107 **Linsensuppe** شوربة عدس — 4,00 €
Suppe aus gedroschenen roten Linsen

108 **Hühnersuppe** شوربة جاج — 5,00 €
Suppe mit Hühnchen

SALATE

109 **Gemischter Salat** سلطه مشكله — 4,50 €

110 **Gemischter Salat** mit Hähnchenbrustfilet سلطه بالدجاج — 8,00 €

111 **Gemischter Salat** mit Lammfilet سلطه باللحم — 9,90 €

112 **Falafelteller** فلافل — 6,90 €
vegetarische Bällchen aus Kichererbsen und verschiedenen Kräutern, zerhackt und frittiert, dazu Salat, Sesamsoße, scharfe Soße und Brot

113 **Auberginenteller** باذنجان مقلي — 6,90 €
Auberginenscheiben frittiert mit Knoblauch und Tomatensoße, dazu Salat und Brot

114 **Arajes** (vegetarisch) عرايس بالجبنه — 6,90 €
Fladenbrot gefüllt mit Spinat und Weichkäse, dazu Salat

115 **Arajes** (Hackfleisch) عرايس باللحم — 7,90 €
Fladenbrot gefüllt mit Hackfleisch, dazu Salat

116 **Kubba** كبه طرابلسيه — 9,90 €
Teig aus Weizenschrot und Lamm gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebeln, dazu Salat

117 **Sambusek** (für 2 Personen) سمبوسك — 10,00 €
Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen, warm serviert

LAMM- & KALBGERICHTE
اللحوم

1 **Lammfilet** "gegrillt" فيليه خروف مشوي — 19,90 €
auf hausgemachter Käsesoße, dazu gebratenes Gemüse und Basmatireis (garniert mit gerösteten Mandeln)

2 **Lammroulade** "gebacken" رولة لحم خروف — 16,90 €
gefüllt mit Weichkäse und milder Peperoni auf hausgemachter Tomatensoße, dazu Basmatireis (garniert mit gerösteten Mandeln)

3 **Lammkarree** "gegrillt" ريش مشويه — 17,90 €
mit Bratensoße, dazu Gemüse-Freekeh (grüner Weizenschrot)

4 **Mensef** "Lammschulter" منسف(كتف خروف) — 16,90 €
Lammschulter in eigener Soße aus dem Backofen, dazu Basmatireis auf würziger Jogurtsoße und Gemüse der Saison

5 **Lamm am Spieß** "gegrillt" شقف خروف مشويه — 16,90 €
marinierter, eingelegter Lammrücken, dazu gebratenes Gemüse der Saison und Basmatireis (garniert mit gerösteten Mandeln)

6 **Schiesch Kebab** "gegrillt" شيش كباب — 12,50 €
am Spieß gegrilltes Hackfleisch aus Lamm und Rind, dazu gebratenes Gemüse der Saison und Basmatireis (garniert mit gerösteten Mandeln)

7 **Maschwiyat** "Grillplatte" مشويات مشكله — 17,90 €
Lamm, Hähnchenbrustfilet und Hackfleisch vom Grill, dazu gebratenes Gemüse der Saison und Basmatireis (garniert mit gerösteten Mandeln)

8 **Kalbsfilet** "gegrillt" فيليه عجل مشوي — 18,90 €
mariniertes, eingelegtes Kalbsfilet, dazu Bratensoße, Basmatireis (garniert mit gerösteten Mandeln) und gebratenes Gemüse der Saison

141 **Makluba** "Lamm" مقلوبه باللحم — 13,90 €
Reisgericht mit Auberginen, Blumenkohl und Lammfleischstreifen, garniert mit gerösteten Mandeln

151 **Quzi Shami** "Lamm" قوزي شامي باللحم — 15,90 €
Reisgericht mit Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Zwiebeln und Lammfleischstreifen, in Blätterteig gebacken, garniert mit gerösteten Mandeln

161 **Couscous** "Lamm" كسكس باللحم — 14,90 €
Weizenschrot mit Zucchini, Auberginen, Blumenkohl, Paprika, Zwiebeln, Kichererbsen in Tomatensoße, dazu Lammstreifen

GEFLÜGELGERICHTE
لحوم الطيور

9 **Schiesch Tauok** "gegrillt" شيش طاووق — 13,90 €
eingelegtes Hähnchenbrustfilet mit gebratenem Gemüse der Saison, dazu Basmatireis (garniert mit gerösteten Mandeln)

10 **Mesahhab** "gegrillt" مسحب — 14,90 €
gegrilltes, filetiertes Baby-Hähnchen auf Sesamsoße, dazu gebratene Kartoffeln orientalischer Art (Batata Harra)

11 **Dejajrouladen** رولة دجاج — 15,50 €
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und Weichkäse (gebacken) auf hausgemachter Tomatensoße, dazu Basmatireis (garniert mit gerösteten Mandeln)

12 **Hähnchen Arabesque** دجاج ارابيسك — 14,90 €
gebackenes, filetiertes Hähnchenfleisch gefüllt mit Erbsen-Mandeln-Risotto, mit arabischen Gewürzen verfeinert, auf hausgemachter Linsensoße, dazu Gemüse der Saison

13 **Batt** صدر بط — 15,00 €
gebratene Entenbrust auf Granatapfelsoße, dazu Basmatireis (garniert mit gerösteten Mandeln)

14 **Makluba** "Hähnchen" مقلوبة بالدجاج — 12,90 €
Reisgericht mit Auberginen, Blumenkohl und Hähnchenbrustfiletstreifen, garniert mit gerösteten Mandeln

15 **Quzi Shami** "Hähnchen" قوزي شامي باللدجاج — 14,90 €
Reisgericht mit Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Zwiebeln und Hähnchenbrustfilet-streifen, in Blätterteig gebacken, garniert mit gerösteten Mandeln

16 **Couscous** "Hähnchen" كسكس بالدجاج — 13,90 €
Weizenschrot mit Zucchini, Auberginen, Blumenkohl, Paprika, Zwiebeln, Toma-tensoße, dazu Hähnchenstreifen

FISCHGERICHTE
الاسماك

17 **Samak Makli** سمك مقلي — 15,50 €
Doradenfilet gebraten auf hausgemachter Tomatensoße, dazu Zucchini, Paprika und Kartoffeln

18 **Gambari Makli** قريدس بالصلصه — 15,50 €
gebratene Riesengarnelen, auf Estragon-Krebs-Sahnesoße, dazu gebratene Kartoffeln orientalischer Art (Batata Harra)

VEGETARISCHE GERICHTE
مآكولات نباتيه

142 **Makluba** مقلوبه — 11,90 €
Reisgericht mit Auberginen und Blumenkohl, garniert mit gerösteten Mandeln

152 **Quzi Shami** قوزي الشام — 13,00 €
Reisgericht mit Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Zwiebeln, in Blätterteig gebacken, garniert mit gerösteten Mandeln

162 **Couscous** كسكس — 12,90 €
Weizenschrot mit Zucchini, Auberginen, Blumenkohl, Paprika, Zwiebeln, Kiche-rerbsen in Tomatensoße

19 **Gemüseauflauf** قالب خضار بالجبنه — 11,90 €
verschiedenes Gemüse mit Käse überbacken und arabischen Gewürzen verfei-nert

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

20 **Kinderteller** صحن للاطفال — 6,90 €
(Chicken Nuggets, Pommes)

MENÜ FÜR ZWEI
منيو لشخصين

10 verschiedene Vorspeisen مقبلات
kalte Vorspeisen wie Hummus, Tabbule, Mtebbel, Mohamara, etc. und warme Vorspeisen wie Falafel, Sambusek (Teigtaschen), Kubba, etc.

Grillplatte مشويات مشكله
verschiedene Fleischsorten (Lamm, Hähnchen, Hackspieß und Lammkarree), serviert mit Basmatireis, Kartoffelecken, gebratenem Gemüse der Saison, Salat und verschiedenen Dips

Weinempfehlung: Rouge Passion von Coteaux du Liban
fruchtig und gut-strukturiert mit Nuancen von dunklen Beeren untermalt von einem Hauch Johannisbeermarmelade (0,75L, 24€)

Crème Brûlée كريم كرميل
arabischer Art, dazu Obst-Tartar und arabisches Gebäck **49,90 €**

DESSERT
الحلويات

22 **Laban Miasal** لبن معسل 3,50 €
Jogurt mit Honig, geraspelten Pistazien und Zimt

23 **Baklawa** بقلاوه 5,50 €
Blätterteig gefüllt mit Pistazien (warm serviert), dazu eine Kugel Eis

24 **Kunafa** كنافه 5,50 €
Spezieller Teig mit Creme gefüllt und Pistazien garniert (warm serviert)

25 **Crème Brûlée** كريم كراميل مع سلطه فواكه 5,50 €
arabischer Art, dazu Obst-Tartar und arabisches Gebäck

26 **Eisbecher Häagen-Dazs** *100ml.* ايس كريم 3,30 €
Vanilla, Caramel Brownie, Cookies & Cream, Dulce de Leche, Macadamia Nut Brittle

27 **Arabesque Dessert Teller** حلومشكل لشخصين 10,00 €
für zwei Personen

WASSERPFEIFE
نرجيله

Wasserpfeife mit verschiedenen Geschmäckern
(nur auf der Terrasse)

9,00 €

Getränke

ALKOHOLFREIES

Mineralwasser

Gerolsteiner *(Medium oder Naturel)*	*0,25L*	2,30 €
	0,75L	5,50 €

Softgetränke

Coca Cola (2)(4)	*0,30L*	2,40 €	**Bitter Lemon**	*0,20L*	2,40 €
Cola Light (2)(4)(6)(7)	*0,30L*	2,40 €	**Gingerale**	*0,20L*	2,40 €
Fanta (2)(3)	*0,30L*	2,40 €	**Tonic Water**	*0,20L*	2,40 €
Sprite	*0,30L*	2,40 €			

Säfte & Schorle

Apfelsaftschorle	*0,30L*	2,30 €	**Orangensaft**	*0,30L*	2,70 €
Annanassaft	*0,30L*	2,70 €	**Apfelsaft**	*0,30L*	2,30 €

Sonstiges

Ayran *(Joghurtgetr.)*	*0,30L*	2,30 €	**Milch**	*0,2l*	1,90 €

Heisses

Tee *(Zimt, Salbei, Schwarz, Früchte, Kräuter, Grün, Frische Minze oder Ingwer)*	1,90 €

Kaffee	2,20 €	**Espresso**	1,70 €
Cappuccino	2,70 €	**Milchkaffe**	2,90 €
Latte Macchiato	2,90 €	**Heiße Schokolade**	2,90 €
Mocca	1,90 €		

ALKOHOLISCHES

Aperitifs

Campari+Soda	*4cl*	3,50 €	**Martini D'oro**	*5cl*	3,50 €
Campari+ Orang	*4cl*	4,00 €	**Kir**		4,00 €
Martini Rosso	*5cl*	3,50 €	**Sherry Dry**	*5cl*	2,50 €
Martini Bianco	*5cl*	3,50 €	**Wodka** *Orangen S.*		3,50 €

Softes

Ramazzotti	*2cl*	2,30 €	**Baileys Cream**	*2cl*	3,30 €
Averna	*2cl*	2,30 €	**43 Licor**	*2cl*	2,80 €
Sambuca	*2cl*	2,30 €	**Cassiss'e Cassis Lic.**	*2cl*	2,30 €

(1) mit Konservierungsstoff, (2) Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) coffeinhaltig, (5) chininhaltig, (6) mit Süßungsmittel, (7) mit Phenylalaninquelle (8) mit Phosphat

Bier

Libanesisches Bier	*0,33l*	2,90 €	**König Pilsner** *alkfrei*	*0,33l*	2,40 €
König Pilsner	*0,2l*	1,70 €	**Malz**	*0,2l*	1,70 €
"	*0,3l*	2,40 €	"	*0,3l*	2,40 €
"	*0,5l*	3,90 €	"	*0,5l*	3,50 €
Frankenheim Alt	*0,2l*	1,70 €	**Benediktiner**	*5cl*	3,90 €
"	*0,3l*	2,40 €	**Benediktiner** *alkfrei*	*5cl*	3,90 €
"	*0,5l*	3,90 €			

Hartes

Arak Brun		*Obeideh*	*3fach destiliert*	*53%*	4,00 €
Grappa Prosocco		4,00 €	**Fernt Branca**		2,00 €
Remy Martin *VSOP*		4,00 €	**Fernt Menta**		2,00 €
Wisky Red Labe		3,00 €	**Bacardi**		3,00 €
Jim Beam *Bourbon*		3,50 €	**Line Aquavit**		2,00 €

Prosecco

Glass	*0,1L*	3,90 €
Flasche	*0,75L*	22,00 €

OFFENE HAUSWEINE

Wir bieten Ihnen hochwertige trockene Weine an, welche durch das libanesische Terroir und die traditionelle Machart sowohl in der Nase intensive als auch am Gaumen samtige und vollmundige Fruchtaromen entwickeln. Alle Weine in unserer großen Weinkarte wurden sorgfältig ausgesucht und jeder davon ist eine passende und harmonische Begleitung zu unserer orientalischen Küche. Die ersten zwei Weine in unserer Weinkarte, ob Weiss, Rose oder Rot, können Sie als offenen Wein im Glass 0,2 l. oder in Karaffe 0,5 l. bestellen.

0,2 6,00 €
0,5 13,50 €

(1) mit Konservierungsstoff, (2) Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) coffeinhaltig, (5) chininhaltig, (6) mit Süßungsmittel, (7) mit Phenylalaninquelle (8) mit Phosphat