



Mesa-Auswahl

M1 bis M7 ist eine Zusammenstellung unserer beliebten Mesa-Speisen (Dipps und Salate) auf einem Servierteller

Für eine Person

<i>M1</i>	<i>Mesa-Teller (vegetarisch)</i>	<i>Hummus, Baba Ghannousch, Laban, Tabouleh und Fattousch</i>	<i>12,90 EUR</i>
<i>M2</i>	<i>Mesa-Teller (vegetarisch)</i>	<i>zusätzlich mit Falafel und Sesamsauce</i>	<i>15,90 EUR</i>
<i>M3 a</i>	<i>Mesa-Teller</i>	<i>zusätzlich mit Hähnchenfilet und gegrillten Kartoffeln in einer Koriander-Zitronen-Knoblauch- Marinade</i>	<i>16,90 EUR</i>
<i>M3 b</i>	<i>Mesa-Teller</i>	<i>zusätzlich mit Hähnchenfilet und gegrillten Kartoffeln in einer Tomatensauce</i>	<i>16,90 EUR</i>

Dazu servieren wir Ihnen unser selbstgebackenes Brot



libanesische und internationale Speisen

Für zwei Personen

M4	<i>Mesa-Platte (vegetarisch)</i>	<i>Hummus, Baba Ghannousch, Laban, Tabouleh und Fattousch</i>	<i>25,90 EUR</i>
M5	<i>Mesa-Platte (vegetarisch)</i>	<i>zusätzlich mit Falafel und Sesamsauce</i>	<i>31,90 EUR</i>
M6 a	<i>Mesa-Platte</i>	<i>zusätzlich mit Hähnchenfilet und gegrillten Kartoffeln in einer Koriander-Zitronen-Knoblauch- Marinade</i>	<i>33,90 EUR</i>
M6 b	<i>Mesa-Platte</i>	<i>zusätzlich mit Hähnchenfilet und gegrillten Kartoffeln in einer Tomatensauce</i>	<i>33,90 EUR</i>
M7 a	<i>Mesa-Platte</i>	<i>zusätzlich mit Falafel und Hähnchenfilet mit gegrillten Kartoffeln in einer Koriander- Zitronen-Knoblauch-Marinade</i>	<i>35,90 EUR</i>
M7 b	<i>Mesa-Platte</i>	<i>zusätzlich mit Falafel und Hähnchenfilet mit gegrillten Kartoffeln in einer Tomatensauce</i>	<i>35,90 EUR</i>

Dazu servieren wir Ihnen unser selbstgebackenes Brot



libanesische und internationale Speisen

M 9

*Mesa für kleine und große Gesellschaften
ab 3 Personen*

*in kleinen und großen Schälchen und Pfännchen servieren wir
Ihnen unsere Mesa-Speisen am Tisch und liefern gerne nach,
sobald ein Schälchen oder Pfännchen leer ist*

Hummus

Baba Ghannousch

Laban

Tabouleh

Fattousch

Bulgur - Salat

Falafel

*Hähnchenfilet und Kartoffeln in einer Koriander-Zitronen-
Knoblauch-Marinade*

Rinderhackfleisch-Fladen mit Tomaten überbacken

Libanesischer Mokka mit Tagesdessert

pro Person 23,90 EUR



Kalte Mesa-Speisen

M10	<i>Hummus</i>	<i>Dipp aus Kichererbsen und Sesamöl mit selbstgebackenem Brot</i>	<i>3,50 EUR</i>
M11	<i>Baba Ghannousch</i>	<i>Auberginensalat mit selbstgebackenem Brot</i>	<i>4,00 EUR</i>
M12	<i>Laban</i>	<i>Dipp aus Joghurt, Gurke und Minze mit selbstgebackenem Brot</i>	<i>3,50 EUR</i>
M13	<i>Tabouleh</i>	<i>Salat aus Petersilie, Tomaten, Bulgur, Minze und Zwiebeln</i>	<i>4,00 EUR</i>
M14	<i>Fattousch</i>	<i>Gemischter Salat mit geröstetem Brot</i>	<i>3,50 EUR</i>
M15	<i>Salatet Batata</i>	<i>Tunesischer Kartoffelsalat mit Paprika und Petersilie in einer Zitronen-Olivenöl-Marinade</i>	<i>4,00 EUR</i>
M16	<i>Salatet Bulgur</i>	<i>Türkischer Bulgursalat mit Gemüse</i>	<i>4,00 EUR</i>
M17	<i>Salatet Ton</i>	<i>Thunfischsalat mit Paprika, Petersilie, Mais in einer Zitronen-Olivenöl- Marinade mit selbstgebackenem Brot</i>	<i>5,00 EUR</i>



libanesische und internationale Speisen

Warme Mesa-Speisen

M20	<i>Falafel</i>	<i>Eine Portion á vier Bällchen mit selbstgebackenem Brot</i>	<i>4,00 EUR</i>
M21	<i>Batata</i>	<i>Kartoffelscheiben gegrillt in einer Koriander-Zitronen-Knoblauch- Marinade</i>	<i>4,00 EUR</i>
M22	<i>Chudra</i>	<i>Gemüse-Pfännchen in einer würzigen Tomaten-Marinade mit selbstgebackenem Brot</i>	<i>5,00 EUR</i>
M23	<i>Futtur</i>	<i>Champignon-Pfännchen in einer Oregano-Olivenöl-Marinade mit selbstgebackenem Brot</i>	<i>5,00 EUR</i>
M24	<i>Kibbit Batata ma Lahem</i>	<i>Kartoffelkuchen mit Gehacktes</i>	<i>5,50 EUR</i>
M25	<i>Kibbit Batata ma Chudra</i>	<i>Kartoffelkuchen mit Gemüse</i>	<i>6,00 EUR</i>
M26	<i>Halloumi</i>	<i>Überbackener Feta-Käse mit Tomaten, Oliven und Kräutern mit selbstgebackenem Brot</i>	<i>7,00 EUR</i>
M27	<i>Gambas</i>	<i>Gambas aus dem Backofen mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl mit selbstgebackenem Brot</i>	<i>8,00 EUR</i>
M28	<i>Kafta</i>	<i>Rinderhackfleisch-Fladen mit Tomaten überbacken mit selbstgebackenem Brot</i>	<i>8,00 EUR</i>



libanesische und internationale Speisen

Unsere Spezialitäten

vegetarisch und vegan

S1	<i>Falafel</i>	<i>vegetarische Bällchen aus pürierten Kichererbsen und dicken Bohnen aus dem Backofen, mit Hummus, Salat und selbstgebackenem Brot</i>	<i>9,90 EUR</i>
S2	<i>Couscous</i>	<i>Couscous mit Champignons, Zucchini, Kichererbsen, Blattspinat, serviert in einer Tajine (marokkanischer Tontopf), dazu Joghurt-Dipp</i>	<i>12,90 EUR</i>
S3	<i>Futtur</i>	<i>Champignons aus der Pfanne mit Gemüse-Bulgur und Joghurt-Dipp</i>	<i>11,90 EUR</i>
S4	<i>Schauraba</i>	<i>Gemüsesuppe (demnächst wieder auf der Karte)</i>	



mit Hähnchen und/oder Rindfleisch

S10	<i>Dajäsch Mischwi</i>	<i>Hähnchenfilet gegrillt mit Hummus, Salat und selbstgebackenem Brot</i>	<i>12,90 EUR</i>
S11	<i>Dajäsch Mischwi ma Batata</i>	<i>Hähnchenfilet und Kartoffeln gegrillt mit Gemüse in einer Zitronen-Koriander-Marinade</i>	<i>15,90 EUR</i>
S12	<i>Kafta</i>	<i>Rinderhackfleisch-Fladen mit gegrillten Kartoffeln in Tomatensoße, dazu Salat</i>	<i>16,90 EUR</i>
S13	<i>Muschakal</i>	<i>Hähnchenkeulen und Rinderhackfleisch-Spieß mit gegrillten Kartoffeln und Tomatensoße, dazu Salat</i>	<i>16,90 EUR</i>
S14	<i>Fached</i>	<i>Hähnchenkeulen mit gegrillten Kartoffeln in einer Zitronen-Koriander-Marinade, dazu Salat</i>	<i>16,90 EUR</i>

Gerne stellen wir Ihnen individuell ein Gericht zusammen. Fragen Sie einfach nach.



S30

3-Gänge-Menu

Vorspeise

Wählen Sie eine Vorspeise aus unserem Mesa-Speisen-Angebot

Hauptspeise

Wählen Sie Ihre Hauptspeise aus unserer Spezialitätenkarte

Nachspeise

Libanesischer Mokka mit Tagesdessert

26,90 EUR

Unsere Brunch-Karte

samstags und sonntags von 11:00 - 14:00 Uhr
wir bitten um Reservierung

Brunch nach libanesischer Art
inkl. Filterkaffee oder Blatttee, 14,90 EUR
22,90 EUR

B1	<i>Manakeesch</i>	<i>Kräuterfladen</i>	<i>Mit Thymian, Sesam und diversen Gewürzen</i>
B2	<i>Fatayer bi Jibin</i>	<i>Fetaschiffchen</i>	<i>Mit Fetakäse, Oliven und Kräutern</i>
B3	<i>Jj - Ji</i>	<i>Eieromelette</i>	<i>Mit Ei, Zucchini, Mehl und Kräutern</i>



libanesische und internationale Speisen

B4	<i>Labne</i>	<i>Frischkäse</i>	<i>Mit Minze, auf Wunsch mit Müslkörnern</i>
B5	<i>Seitun</i>	<i>Oliven</i>	<i>Schwarze und Grüne</i>
B6	<i>Assal</i>	<i>Honig</i>	<i>Mit Walnüssen</i>
B7	<i>Murabba</i>	<i>Marmelade</i>	<i>Rote und Gelbe</i>
B8	<i>Hilu</i>	<i>Dessert</i>	<i>jeweiliges Tagesdessert</i>

Dazu servieren wir selbstgebackene Brötchen, Obst und Gemüse und ein typisch libanesisches Erfrischungsgetränk.



libanesische und internationale Speisen

Getränkekarte

Kalte Getränke

<i>Mineralwasser</i>	<i>0,25 l, mit und ohne Kohlensäure</i>	<i>2,50 EUR</i>
<i>große Flasche Mineralwasser</i>	<i>0,75 l, mit und ohne Kohlensäure</i>	<i>5,80 EUR</i>
<i>Coca-Cola, -Light, -Zero</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,50 EUR</i>
<i>Fanta, Sprite</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,50 EUR</i>
<i>Coca-Cola, -Light, -Zero</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 EUR</i>
<i>Honest Bio Tee - Zitrone Honig</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 EUR</i>
<i>Honest Bio Tee - Himbeere Basilikum</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 EUR</i>
<i>Vio-Schorle Rhabarber</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,50 EUR</i>
<i>Vio-Schorle Johannisbeere</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,50 EUR</i>
<i>Vio-Schorle Apfel</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,50 EUR</i>
<i>Vio-Schorle Orange</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,50 EUR</i>
<i>Veltins Pilsener</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 EUR</i>
<i>Veltins Pilsener alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 EUR</i>
<i>Veltins Radler</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 EUR</i>
<i>Veltins Radler alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 EUR</i>
<i>Weizen</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,80 EUR</i>
<i>Weizen alkoholfrei</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,80 EUR</i>
<i>Carl Loewen Mosel Riesling 2018</i>	<i>0,20 l</i>	<i>4,80 EUR</i>
	<i>0,50 l (Karaffe)</i>	<i>10,40 EUR</i>
<i>Cielo Appassionatamente Rotwein 2016</i>	<i>0,20 l</i>	<i>5,20 EUR</i>
	<i>0,50 l (Karaffe)</i>	<i>11,90 EUR</i>
<i>Aperol Sprizz</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,80 EUR</i>



libanesische und internationale Speisen

Libanesische Getränke

Zitronenlimonade mit Minze - selbst hergestellt 0,50 l 4,50 EUR

Arak Wardy - libanesischer Anisschnaps mit Wasser und Eiswürfel serviert 0,25 l 4,20 EUR
beim traditionellen libanesischem Speisen in geselliger Runde wird der Arak gerne als Longdrink zum Essen getrunken

Unsere libanesischen Weine

Weißwein Chateau Barka - Artagatis 0,20 l 6,90 EUR
Rebsorte: Sauvignon Blanc 0,50 l (Karaffe) 14,90 EUR
Geschmacksnote: Blumig, Santig

Roséwein Chateau Cana - Les Cabires 0,20 l 6,90 EUR
Rebsorte: Cinsaut 0,50 l (Karaffe) 14,90 EUR
Geschmacksnote: Frisch und Cremig

Rotwein Chateau Mont Liban - Tradition 0,20 l 6,90 EUR
Rebsorte: Cabernet Sauvignon 0,50 l (Karaffe) 14,90 EUR
Geschmacksnote: Impulsiv mit komplexen Aromen



libanesische und internationale Speisen

Warme Getränke

Kaffeespezialitäten

<i>libanesischer Mokka</i>	<i>mit Kardamom</i>	<i>2,90 EUR</i>
<i>Kaffee</i>		<i>2,50 EUR</i>
<i>Kaffee crema</i>		<i>2,50 EUR</i>
<i>Espresso</i>		<i>2,50 EUR</i>
<i>Milchkaffee</i>		<i>3,00 EUR</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>3,00 EUR</i>
<i>Schoko-Cappuccino</i>		<i>3,50 EUR</i>
<i>Kakao</i>		<i>3,00 EUR</i>

Teevariationen

<i>marokkanische Minze</i>	<i>loser Blatt-Tee</i>	<i>2,90 EUR</i>
<i>schwarzer Gewürztee</i>	<i>loser Blatt-Tee</i>	<i>2,90 EUR</i>
<i>grüner Jasmintee</i>	<i>loser Blatt-Tee</i>	<i>2,90 EUR</i>
<i>diverse Kräutertee-Sorten</i>	<i>Ronnefeldt-Beuteltee</i>	<i>2,50 EUR</i>
<i>Teekanne marokkanische Minze</i>	<i>ca. 1 liter</i>	<i>6,90 EUR</i>
<i>Teekanne schwarzer Gewürztee</i>	<i>ca. 1 liter</i>	<i>6,90 EUR</i>
<i>Teekanne grüner Jasmintee</i>	<i>ca. 1 liter</i>	<i>6,90 EUR</i>