

Kalte Mazza

مقابلات باردة

- 1 Tabuleh** تبولة
Petersiliensalat mit Weizengrütze, feinen Würfeln von Tomaten, Zwiebeln, angemacht mit Minze, Olivenöl und frischem Zitronensaft. 6,00 €
- 2 Fatousch** فتوش
Salat nach syrischer Art aus frischen grünen Salaten der Saison mit Brotkrüstchen, angemacht mit einem feinen Dressing aus Olivenöl und Granatapfelsirup. 5,50 €
- 3 Zaitun-Salat** سلطة الزيتون
Ringe grüner Oliven mit Würfeln aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika sowie feingeschnittener glatter Petersilie, in einer Sauce aus dem Saft frischer Zitronen, Olivenöl und Granatapfelsirup. 5,50 €
- 4 Salta Labneh bil Hjar** سلطة لبننة وخيار
Salat aus gewürfelten Gurken in einer Sauce aus Joghurt, Knoblauch, Walnüssen und Minze. 5,50 €
- 5 Salata al Schaunder** سلطة الشوندر
Rote Beete in einem Dressing aus Zwiebeln, dem Saft frischer Zitronen und Olivenöl. 6,00 €
- 6 Hommus** حمص
Ein Mousse aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem Hauch von Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl; dazu syrisches Brot. 6,00 €
- 7 Moutabel** متبل
Creme aus gegrilltem Auberginen mit Joghurt, Sesamöl und Knoblauch; dazu syrisches Brot. 6,00 €
- 8 Labneh bil Thoum** لبننة بالتوم
Gecremter Frischkäse, mit gepresstem Knoblauch, fein gehackten Walnüssen, Olivenöl und Blättern der Minze, die eine orientalische Geschmacksnote verleihen; dazu syrisches Brot. 6,00 €
- 9 Muhammara** محمرة
Kräftiges Mus aus Walnüssen, roten Paprika, Granatapfelsirup und Olivenöl. Orientalische Paprikapaste gibt dem Mus Schärfe; dazu syrisches Brot 6,00 €
- 10 Talal Paste** حرحورة
Tomaten, Zwiebeln, glatte Petersilie, Paprika, Walnüsse, grünen Oliven und Olivenöl sind die Zutaten für diese scharfe Paste; dazu syrisches Brot 6,00 €
- 11 Surkey** سوري
Käse aus mager Milch & Pflanzenöl mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Blättern der Minze, Oregano, Olivenöl und orientalischen Gewürzen, Paprikapaste; dazu syrisches Brot. 6,00 €
- 12 Warah Einab** ورق عنب ييرق
Gefüllte und gerollte Sauerweinblätter. Ihr kräftiger Eigengeschmack verbindet sich mit der Füllung aus fein gewürfelter Tomaten, Zwiebeln, glatter Petersilie und Reis zu einer vegetarischen Köstlichkeit. 5,50 €



Warme Mazza

مقابات ساخنة

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------|---|--------|
| 20 Falafel | فلافل | Vegetarische Verführung; drei Kugeln aus Kichererbsen und feinen Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit verschiedenen orientalischen Gewürzen; dazu syrisches Brot. | 6,00 € |
| 21 Batata | بطاطا | Scheiben aus rohen Kartoffeln, die kurz frittiert und nach syrischer Art gewürzt. | 2,50 € |
| 22 Batata Mulafaha | بطاطا ملفحه | Scheiben aus rohen Kartoffeln, die kurz frittiert und anschließend in Olivenöl mit Knoblauch geschwenkt werden; gewürzt mit Koriander, Kümmel und roter Paprika, beträufelt mit Zitronensaft. | 4,50 € |
| 23 Sambusik bil Sujuuck | سمبوسك بالسجق | Vier gebratene Rollen aus arabischem Brot, gefüllt mit orientalisch gewürztem Hackfleisch vom Lamm; dazu eine Creme aus Frischkäse. | 5,50 € |
| 24 Sambusik bil Lachme | سمبوسك باللحمة | Vier gebratene Teigtaschen, gefüllt mit gewürztem Hackfleisch vom Lamm; dazu eine Creme aus Frischkäse. | 5,50 € |
| 25 Sambusik bil Jibne | سمبوسك بالجبنه | Vier gebratene Teigtaschen, gefüllt mit Käse aus Schafsmilch und orientalischen Kräutern; dazu syrisches Brot. | 5,50 € |
| 26 Sambusik bil Spinat | سمبوسك بالسبانخ | gebratene Teigtaschen, gefüllt mit pikantem Spinat nach syrischer Art; dazu eine Creme aus Frischkäse. | 5,50 € |
| 27 Kubbeh | كبة | Vier Bällchen aus einem Teig von gehacktem Lammfleisch und Weizenschrot, gefüllt mit feinen Zwiebeln und Pinienkernen; dazu eine Creme aus Frischkäse. | 6,50 € |
| 28 Hommus Bil Lachme | حمص باللحمة | Zartes, gebratenes Lammfleisch an Hommus, einem Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem winzigen Hauch Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl; dazu syrisches Brot. | 7,00 € |
| 29 Sabaneg | سبانخ | Spinat, der in seiner arabischen Variante geschmacklich durch Koriander, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronen und Olivenöl verfeinert wird. | 5,00 € |
| 30 Basenjan Meckle | بذنجان مقلي | Gebratene Scheiben von der Aubergine mit feiner Sesamsauce; dazu syrisches Brot. | 5,50 € |
| 31 Batata Malfofa | بطاطا ملفوفة | Kartoffel-Hähnchen-Röllchen nach syrischer Art frittiert, mit Weißpfeffer und scharfen roten Paprika; dazu wird Hommus gereicht. | 4,00 € |





Hauptgerichte

الطبق الرئيسي

- | | | |
|---|-----------------|---------|
| 40 Lachme Mischwieh | لحم مشوي | 16,90 € |
| Lammfleisch, mariniert in orientalischen Gewürzen, Zimt, scharfer arabischer Chilipaste, Tomatenmark und Öl; frisch vom Grill; dazu bunter Salat | | |
| 41 Kafta Mischwieh | كباب | 14,00 € |
| Gehacktes Lammfleisch mit glatter Petersilie, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen; frisch vom Grill und bunter Salat. | | |
| 42 Fataiel Filet | فتايل غنم مشوية | 18,90 € |
| Zartes Lammfilet wird gegrillt und mit einer feinwürzigen Sauce aus Joghurt und Minze serviert; dazu bunter Salat. | | |
| 43 Dahhrat | ظهرات | 16,90 € |
| Ein saftig gegrillter Lammrücken auf einer Sauce aus Safran; dazu feinwürziger Blattspinat; dazu bunter Salat | | |
| 44 Lachme bil Siniah | لحمة بالصينية | 14,00 € |
| Gehacktes Lammfleisch mit glatter Petersilie, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen; im Ofen gegrillt, serviert mit Tomaten und Zwiebeln; dazu bunter Salat | | |
| 45 Mischwieh Meschakal | صحن مشوي مشكل | 16,90 € |
| Orientalisch gewürztes Fleisch vom Lamm und Huhn; frisch vom Grill; dazu bunter Salat | | |
| 46 Schisch Tawouk | شيش طاووق | 14,50 € |
| Fleisch vom Hähnchen, mariniert in Kardamom, Zimt, arabischen Gewürzen, Knoblauch, arabischer Chilipaste, Tomatenmark, Essig und Öl; frisch vom Grill; mit bunten Salat | | |
| 47 Sidr Dajaj Mahschieh | صدر دجاج محشية | 15,00 € |
| Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat, orientalischen Gewürzen überbacken in Tomaten und Schafskäsesauce. | | |
| 48 Samka Harra | سمكة حارة | 13,00 € |
| Pangasiusfilet auf einer scharfen Sauce nach Art des Chefkochs, gewürzt mit Chili, Knoblauch und Zwiebeln. | | |

Zu den Gerichten 40 bis 48 servieren wir Basmatireis oder Kartoffelscheiben.



Hauptgerichte

الطبق الرئيسي

- 50 Magluba bil Besenjan** مقلوبة بالبادنجان 14,00 €
Würziges Lammhack auf einem Bett aus gebratenen Auberginenscheiben mit pikantem Basmatireis.
- 51 Kubbeh bil Labanh** كبة بالبنية 15,00 €
Gehacktes Lammfleisch mit Kubbeh (Bällchen aus einem Teig von gehacktem Lammfleisch und Weizenschrot, gefüllt mit feinen Zwiebeln und Pinienkernen) auf einer Joghurtsauce.
- 52 Al-Dar-Teller** صحن الدار 16,50 €
Eine gefüllte Teigtasche sowie Falafel, Hommus und Salat mit fein gewürztem Hähnchen und Lammgehacktem vom Grill; dazu zwei weitere Mazza nach Wahl des Chefkochs.
- 53 Schraah Bakar Miscwiah** لحم بقري مشوي 17,00 €
Saftig gegrilltes Rindfleisch, mariniert in orientalischen Gewürzen, einer arabischen Chilipaste und einer fein gewürzten Pfeffersauce; dazu grüne Bohnen, Basmatireis oder Kartoffelscheiben.
- 54 Schraah Bakar Matfieh** شرائح بقر مطفية 17,00 €
Saftiges gebratenes Rindfleisch in Olivenöl, Knoblauch und frischem Zitronensaft; mit Zwiebeln und mit Koriander gewürzter Blattspinat; dazu Basmatireis oder Kartoffelscheiben.



Vegetarische Hauptgerichte

المطبخ الرئيسي النباتي

- 60 Chudar Muschakala** خضرة مشكلة 12,00 €
Ein Auflauf aus Paprika, Tomaten, Auberginen und Kartoffeln mit Schafkäse; dazu Basmatireis.
- 61 Falafel** فلافل 12,50 €
Fünf Falafel aus Kichererbsen und feinen Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit verschiedenen orientalischen Gewürzen; dazu Hommus, ein Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem winzigen Hauch Knoblauch; dazu syrisches Brot.
- 62 Sambusik** سمبوسك 12,50 €
Zweierlei Teigtaschen, gefüllt mit Spinat und Schafkäse, Hommus, einem Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem winzigen Hauch Knoblauch, Salat und Frischkäsecreme.
- 63 Makkarona bil Gjbh** معكرونه بالجبنه 11,00 €
Makkarona in einer Sauce aus Mozzarella, Paprika, Zwiebeln, Sahne, Weißpfeffer und orientalischen Gewürzen.
- Dessert** الحلو
- 70 Syrische Süßigkeiten** حلو مشكل 3,50 €
Auswahl fein gebackener syrischer Süßigkeiten mit Honig, Sirup, Pistazien, Nüssen und Rosenwasser.
- 71 Muhalabia** مهلبية 3,50 €
Syrischer Pudding mit Sahne, Banane, Honig und Rosenwasser.
- 72 Eis Al-Dar** بوظة بالتمر 3,50 €
Cremiges Vanilleeis mit frischen Datteln; garniert mit Pistazien.
- 73 Eis Al-Dar** بوظة مشكل 4,00 €
Vanille, Schoko und Erdbeern mit frischen Datteln; garniert mit Pistazien.
- 74 Spezial Al-Dar** المفاجأة 7,50 €
Überraschung





Mazza I zum Kennenlernen

تشكيلة من المقابلات



Ab 2 Personen

Tabuleh

Petersiliensalat mit Weizengrütze, feinen Würfeln von Tomaten, Zwiebeln, angemacht mit Minze, Olivenöl und frischem Zitronensaft.

تبولة

Zaitun-Salat

Ringe grüner Oliven mit Würfeln aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika sowie feingeschnittene glatte Petersilie in einer Sauce aus den Saft frischer Zitronen, Olivenöl und Granatapfelsirup.

سلطة الزيتون

Falafel

Vegetarische Verführung; Kugeln aus Kichererbsen und feinen Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit verschiedenen orientalischen Gewürzen; dazu syrisches Brot

فلافل

Hommus

Ein Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem Hauch von Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl; dazu syrisches Brot.

حمص

Muhammara

Kräftiges Mus aus Walnüssen, roten Paprika, Granatapfelsirup und Olivenöl. Eine orientalische Paprikapaste gibt dem Mus Schärfe; dazu syrisches Brot.

محمرة

Labneh bil Thoum

Gecremter Frischkäse, mit gepresstem Knoblauch, fein gehackten Walnüssen Olivenöl und Blättern der Minze, eine die orientalische Geschmacksnote verleihen; dazu syrisches Brot.

لبنة بالتوم

Dazu

vier Mazza, die der Chefkoch für Sie auswählt und syrisches Brot

Pro Person 16,00 €



Mazza II zum Kennenlernen

تشكيلة من المقابلات

Ab 2 Personen

Tabuleh

Petersiliensalat mit Weizengrütze, feinen Würfeln von Tomaten, Zwiebeln, angemacht mit Minze, Olivenöl und frischem Zitronensaft.

تبولة

Zaitun-Salat

Ringe grüner Oliven mit Würfeln aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika sowie feingeschnittene glatte Petersilie in einer Sauce aus dem Saft frischer Zitronen, Olivenöl und Granatapfelsirup.

سلطة الزيتون

Falafel

Vegetarische Verführung; Kugeln aus Kichererbsen und feinen Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit verschiedenen orientalischen Gewürzen; dazu syrisches Brot

فلافل

Hommus

Ein Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem Hauch von Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl; dazu syrisches Brot.

حمص

Muhammara

Kräftiges Mus aus Walnüssen, roten Paprika, Granatapfelsirup und Olivenöl. Eine orientalische Paprikapaste gibt dem Mus Schärfe; dazu syrisches Brot.

محمرة

Labneh bil Thoum

Gecremter Frischkäse, mit gepresstem Knoblauch, fein gehackten Walnüssen Olivenöl und Blättern der Minze, eine die orientalische Geschmacksnote verleihen; dazu syrisches Brot.

لبنة بالثوم

Batata

Scheiben aus rohen Kartoffeln, die kurz frittiert und nach syrischer Art gewürzt werden.

بطاطا

Sambusik bil Sujuuck

gebratene Rollen aus arabischem Brot, gefüllt mit orientalisch gewürztem Hackfleisch vom Lamm

سمبوسك بالسجق

Sambusik bil Lachme

gebratene Teigtaschen, gefüllt mit gewürztem Hackfleisch vom Lamm.

سمبوسك باللحمة

Dazu

drei Mazza, die der Chefkoch für Sie auswählt und syrisches Brot



Pro Person 19,00 €

Reise durch Syrien

جولة في رحاب الأكل السوري

Menü III: Ab 2 Personen für viel Zeit und Muße

Mazza

Tabuleh

تبولة

Petersiliensalat mit Weizengrütze, feinen Würfeln von Tomaten, Zwiebeln, angemacht mit Minze, Olivenöl und frischem Zitronensaft.

Zaitun-Salat

سلطة الزيتون

Ringe grüner Oliven mit Würfeln aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika sowie feingeschnittene glatte Petersilie in einer Sauce aus dem Saft frischer Zitronen, Olivenöl und Granatapfelsirup.

Falafel

فلافل

Vegetarische Verführung; Kugeln aus Kichererbsen und feinen Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit verschiedenen orientalischen Gewürzen; dazu syrisches Brot

Hommus

حمص

Ein Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem Hauch von Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl; dazu syrisches Brot.

Muhammara

محمرة

Kräftiges Mus aus Walnüssen, roten Paprika, Granatapfelsirup und Olivenöl. Eine orientalische Paprikapaste gibt dem Mus Schärfe; dazu syrisches Brot.

Labneh bil Thoum

لبنة بالتوم

Gecremter Frischkäse, mit gepresstem Knoblauch, fein gehackten Walnüssen Olivenöl und Blättern der Minze, eine die orientalische Geschmacksnote verleihen;

Sambusik bil Sujuuck

سمبوسك بالسجق

gebratene Rollen aus arabischem Brot, gefüllt mit orientalisch gewürztem Hackfleisch vom Lamm

Dazu drei Mazza, die der Chefkoch für Sie auswählt und syrisches Brot

Sambusik bil Lachme

سمبوسك باللحمة

gebratene Teigtaschen, gefüllt mit gewürztem Hackfleisch vom Lamm.

Dazu

drei Mazza, die der Chefkoch für Sie auswählt und syrisches Brot

Hauptgericht

Mischwieh Meschakal

صحن مشوي مشكل

Orientalisch gewürztes Fleisch vom Lamm und Huhn; frisch vom Grill.

Dazu servieren wir syrisches Brot sowie Basmtireis oder syrisches Kartoffelscheiben.

oder

Samka Harra

سمكة حارة

Pangasiusfilet auf einer scharfen Sauce nach Art des Chefkochs, gewürzt mit Chili, Knoblauch und Zwiebeln. Dazu servieren wir syrisches Brot sowie Basmtireis;

Dessert

Auswahl fein gebackener syrischer Süßigkeiten mit Honig, Sirup, Pistazien, Nüssen und Rosenwasser

Pro Person 29,50 €



Reise durch Syrien

Für Vegetarier

جولة في رحاب الأكل السوري

Menü IV : Ab 2 Personen für viel Zeit und Muße

Mazza

Tabuleh

Petersiliensalat mit Weizengrütze, feinen Würfeln von Tomaten, Zwiebeln, angemacht mit Minze, Olivenöl und frischem Zitronensaft.

تبولة

Zaitun-Salat

Ringe grüner Oliven mit Würfeln aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika sowie feingeschnittene glatte Petersilie in einer Sauce aus den Saft frischer Zitronen, Olivenöl und Granatapfelsirup.

سلطة الزيتون

Falafel

Vegetarische Verführung; Kugeln aus Kichererbsen und feinen Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit verschiedenen orientalischen Gewürzen; dazu syrisches Brot

فلافل

Hommus

Ein Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem Hauch von Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl; dazu syrisches Brot.

حمص

Muhammara

Kräftiges Mus aus Walnüssen, roten Paprika, Granatapfelsirup und Olivenöl. Eine orientalische Paprikapaste gibt dem Mus Schärfe; dazu syrisches Brot.

محمرة

Labneh bil Thoum

Gecremter Frischkäse, mit gepresstem Knoblauch, fein gehackten Walnüssen Olivenöl und Blättern der Minze, eine die orientalische Geschmacksnote verleihen;

لبنة بالتوم

Sambusik bil Spinat

Vier gebratene Teigtaschen, gefüllt mit pikantem Spinat nach syrischer Art; dazu eine Creme aus Frischkäse.

سمبوسك بالسبانخ

Dazu Zwei Mazza, die der Chefkoch für Sie auswählt und syrisches Brot

Hauptgericht

Chudar Muschakala

Ein Auflauf aus Paprika, Tomaten, Auberginen und Kartoffeln mit Schafkäse; dazu Basmatireis.

خضرة مشكلة

oder

Makkarona bil Gjbh

Makkarona in einer Sauce aus Mozzarella, Paprika, Zwiebeln, Sahne, Weißpfeffer und orientalischen Gewürzen.

معكرونة بالجبنة

Dessert

Auswahl fein gebackener syrischer Süßigkeiten mit Honig, Sirup, Pistazien, Nüssen und Rosenwasser

Pro Person 24,50 €

