

## Suppen

- |  |        |            |
|--|--------|------------|
| <b>1. Schorabet Adas</b><br><i>Linsensuppe mit Zwiebeln, Zitrone, Kümmel und geröstetem Fladenbrot</i> | 5,50 € | شوربة عدس  |
| <b>2. Schorabet Khudra</b><br><i>Frische Gemüsesuppe</i>   | 5,50 € | شوربة خضار |

## Salate

- |   |        |              |
|---|--------|--------------|
| <b>16. Tabbuli</b><br><i>Petersilie, Weizenschrot (Burgul), Minze, Zwiebeln, Tomaten<br/>Zitronensaft und Olivenöl (A)</i>  | 6,90 € | تبولة        |
| <b>17. Fattousch</b><br><i>Salat, Minze, Lauchzwiebeln, Radieschen, Tomaten, Mini-Gurken, Petersilie, rote und grüne Paprika mit Olivenöl, Zitrone, Zitronenbaumgewürze (Sumac) und geröstetes Fladenbrot (A)</i> | 7,90 € | فتوش         |
| <b>18. Salatet Banadoura</b><br><i>Tomaten mit Knoblauchcreme und Zitronenbaumgewürze (Sumac)</i>   | 5,90 € | سلطة بندورة  |
| <b>19. Roca Salat</b><br><i>Rucola mit Zwiebeln und Zitronenbaumgewürze (Sumac) und Zitronen- Olivenöl Dressing</i>   | 7,90 € | سلطة روكا    |
| <b>20. Salata Lubnanieh</b><br><i>Libanesischer Salat mit Tomaten, Gurken, Petersilie, Pfefferminze und Zitronensaft</i>  | 6,90 € | سلطة لبنانية |
| <b>21. Khíyar Bíl Laban</b><br><i>Gurkensalat mit Joghurt, Knoblauch und Minze</i>  | 6,90 € | خيار باللبن  |

## Kalte Vorspeisen

<b>22. Hommos</b> <i>Kichererbsen, püriert mit Sesampaste, Zitrone und Olivenöl</i>	6,90 €	حمص
<b>23. Hommos Bayrouthe</b> <i>Kichererbsen, püriert mit Sesampaste, Petersilie, eingelegten wilden Gurken, Mandeln und Zitrone (C, D)</i>	7,90 €	حمص بيروتى
<b>24. Baba Ghanouge</b> <i>Gegrillte Aubergine, püriert mit Sesampaste, Joghurt, Zitrone und Olivenöl</i>	6,90 €	متبل
<b>25. Taket Mate</b> <i>Gemahlene rote Paprika, Walnuss, Zwiebeln, Sesampaste, Chili und Olivenöl (B, D)</i>	6,90 €	طقة ماتت
<b>26. Hindbeh</b> <i>Löwenzahn mit gerösteten Zwiebeln, Granatapfel, Zitrone und Olivenöl</i>	6,90 €	هندبة
<b>27. Warak Inab</b> <i>Weintraubenblätter, gerollt mit Reis, Petersilie, Tomaten und Zwiebeln</i>	7,90 €	ورق عنب
<b>28. Mousaka Beitenjan</b> <i>Auberginen mit Tomaten, Zwiebeln und Kichererbsen</i>	6,90 €	مسقعة
<b>29. Labne</b> <i>Joghurt mit frischer Minze und Olivenöl (B)</i>	6,90 €	لبنة
<b>30. Kibbeh Naie</b> <i>Frisches Lammtatar mit Weizenschort, libanesischen Gewürzen und Olivenöl (A)</i>	10,90 €	كبة نية
<b>31. Arnabit</b> <i>Geröstete Blumenkohl in Sesampaste und Granatapfelsirup</i>	6,90 €	قربيط
<b>32. Schanklich</b> <i>Gereifter Schafskäse angemacht mit Tomaten, Zwiebeln und Thymian (B)</i>	7,90 €	شنكليش

## Warme Vorspeisen

- |   |         |                |
|---|---------|----------------|
| <b>3. Hommos Bīl Lahmeh</b><br><i>Gebratenes Lammfiletstückchen mit Pinienkernen auf Kichererbsen, püriert mit Sesampaste, Zitrone und Olivenöl (C,D)</i> | 10,90 € | حمص باللحمة    |
| <b>4. Falafel</b><br><i>Kichererbsen, Zwiebeln, Petersilie und Koriander, gemahlen und frittiert</i>  | 7,90 €  | فلافل          |
| <b>5. Kibbeh Krass</b><br><i>Frittiertes Weizenschrotteig mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen (A)</i>  | 8,90 €  | كبة مقلية      |
| <b>6. Rikak Bīl Jibneh</b><br><i>Frittierte Hefeteigröllchen mit Käse, Petersilie und Zwiebeln(A)</i>   | 6,90 €  | رقائق بالجبة   |
| <b>7. Sambusek Bīl Lahme</b><br><i>Frittierte Spezialteigtaschen mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen (A,C)</i>                               | 7,90 €  | سمبوسك باللحمة |
| <b>8. Fatayer Bīl Sabanegh</b><br><i>Gebäckene Spezialteigtaschen mit Spinat und Zwiebeln (A)</i>   | 6,90 €  | فطائر سبانغ    |
| <b>9. Sifiha Baalbakie</b><br><i>Gebäckene Spezialteigtaschen mit Rinderhackfleisch, Pinienkernen, Tomaten und Zwiebeln (A,C)</i>                         | 8,90 €  | صفيحة بعلبكية  |
| <b>10. Batata Harra</b><br><i>Gebäckene Kartoffelwürfel, Knoblauch und Koriander mit Chili-Pfeffer</i>  | 6,90 €  | بطاطا حرة      |
| <b>11. Sawdet Dajaj</b><br><i>Hühnerleber, gebraten mit Granatapfelsauce</i>  | 9,90 €  | سودة دجاج      |
| <b>12. Jawaneh Dajaj</b><br><i>Hühnerflügel mariniert mit Koriander in Knoblauchzitrone</i>   | 9,90 €  | جوانح دجاج     |
| <b>13. Makanek</b><br><i>Würzige libanesishe Mini-Wurstchen mariniert mit Zitronensaft</i>  | 9,90 €  | مقانع          |

**14. Arayes** 8,90 € عرايس  
*Fladenbrot mit Hackfleisch, Tomaten und libanesischen Gewürzen (A)*

**15. Kílaj** 8,90 € كلاج  
*Fladenbrot mit Käse (A)*

## Hauptgerichte

**33. Dajaj Mehsche** 18,00 € دجاج محشي  
*Im Topf geschmortes Hähnchen gefüllt mit Reis und Hackfleisch, mit Nüssen verfeinert (C)*

**34. Kharouf Mehsche** 21,50 € خروف محشي  
*Geschmortes Lammfleisch auf Reis mit Hackfleisch, mit Nüssen verfeinert (C)*

**35. Sayadīyie** 22,50 € صيادية  
*Gebratenes Fischfilet-zerlegt, mit Reis und Zwiebeln und verschiedenen Nüssen verfeinert (C)*

## Grill Spezialitäten

**36. Schích Taouk 200g** 19,50 € شيش طاووق  
*Hähnchenbrustfilet am Spieß, in Gewürzen mariniert, als Beilage Knoblauchcreme und Gebackene Kartoffelwürfel*

**37. Kafta Mischwie 220g** 18,50 € كفته  
*Hackfleisch am Spieß mit Petersilie, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen, als Beilage Gebackene Kartoffelwürfel*

**38. Lahmeh Mischwie 200g** 22,50 € لحمه مشوية  
*Lammfleischstücke am Spieß mit libanesischen Gewürzen Beilage Gebackene Kartoffelwürfel*

**39. Riyasch Ghanam** 22,50 € ريش  
*Zartes mariniertes Lammkotelett Beilage Gebackene Kartoffelwürfel*

25,50 € مشاوي مشكل

#### 40. *Maschawí Mischakal* 250g

Hähnchenbrustfilet am Spieß, Hackfleisch am Spieß,  
Lammfleischstücke am Spieß  
Beilage Gebackene Kartoffelwürfel

#### 41. *Farouj Mischwie*

Gegrillte Stubenküken mariniert mit Knoblauchzitronensaft  
Beilage Gebackene Kartoffelwürfel

22,50 €

فروج مشوي

#### 42. *Samak Mischwie*

Gegrillte Dorade mit scharfen Gewürzen in Sesamöl-Sause (D)  
Beilage Gebackene Kartoffelwürfel

25,00 €

سمكة مشوية

#### 43. *Keraydes Mischwie*

Gegrillte Scampi in Knoblauch-Koriander Sause  
Beilage Gebackene Kartoffelwürfel

29,50 €

قريدس

### Dessert

#### 44. *Senud Sit*

Gerollter Hefeteig gefüllt mit orientalischer Sahne-Creme,  
Rosen- und Blütenwasser (A,B)

5,90 €

زنود الست

#### 45. *Atayef Bil Jos*

Teigtaschen, gefüllt mit Walnüssen, Blütenwasser und  
Zimt (A,C)

5,90 €

قطايف

#### 46. *Halawet Al Gibn*

Mozzarella-Käseröllchen gefüllt mit orientalischer Sahne-  
Creme, Rosenblätter und Blütenwasser (B)

5,90 €

حلاوة الجبن

Bei Fragen oder Unklarheiten bezüglich Allergien und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

- A) Glutenhaltige Getreide- (Weizen, wie Dinkel- und Khorasan-Weizen), Roggen-, Gerste, Hafer- oder Hybridstämme und andere aus diesen Elementen hergestellte Erzeugnisse
- B) Milch und Milchprodukte
- C) Schalenfrüchte (wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse, Queensland-Nüsse und andere Produkte aus diesen Nüssen)
- D) Sesamsamen und Sesamprodukt

## Alkoholfreies

Mineralwasser	0,2 l	2,30 €	Mineralwasser	0,75 l	6,80 €
---------------	-------	--------	---------------	--------	--------

## Softdrinks

Tonic 6,7	0,2 l	3,50 €		
Ginger Ale 1	0,2 l	3,50 €		
Bitter Lemon 6,7	0,2 l	3,50 €	0,4 l	5,80 €
Cola 1,2,3/ Cola Light	0,2 l	3,50 €	0,4 l	5,80 €
Fanta 1,2,4 / Sprite 4	0,2 l	3,50 €	0,4 l	5,80 €

## Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Kirsch-Nektar, Bananen- Nektar, Sauerkirsche, Rhabarbersaft, Johannisbeer, Kiwi	0,2 l	3,50 €	0,4 l	5,80 €
Frischer Saft			0,3 l	6,50 €
Alle Säfte auch als Schorle			0,3 l	4,80 €
Ayran			0,3 l	3,50 €

## Heiße Getränke

Espresso				2,50 €
Cappuccino				3,50 €
Kaffee				3,00 €
Mocca				5,00 €
Schwartentee, Kamillentee (Kännchen)				5,00 €
Minztee, Ingwer (frische Minze)				5,00 €

## Spirituosen

Arak Massaya 55%			2 cl	4,50 €
Johnny Walker			4 cl	8,50 €
Black Label 12 Jahre				
Chivas Regal 12 Jahre			4 cl	8,50 €
Chivas Regal 18 Jahre			4 cl	13,00 €
Hennessy Very Special			4 cl	8,00 €
Remy Martin Fine,			4 cl	5,90 €
Bacardi, Ramazotti, Fernet- Branca, Averna			4 cl	5,90 €
Martini, (Bianco, Extra Dry, Rosso)			4 cl	5,90 €
Sherry (Medium, Dry, Sweet, Pino)			4 cl	5,90 €
Campari			4 cl	5,90 €

## **Aperitifs**

<i>Aperol, Aperolsekt,</i>	0,25 l	8,50 €
<i>Campari Orange</i>	0,25 l	8,50 €
<i>Aperolspritz,</i>	0,25 l	8,50 €
<i>Ingwerspritz,</i>	0,25 l	8,50 €
<i>Granatapfelspritz</i>		8,50 €
<i>Hugo</i>	0,25 l	8,50 €
<i>Gin Tonic</i>	0,25 l	8,50 €
<i>Vodka Tonic / Lemon /</i>	0,25 l	8,50 €
<i>Soda</i>		
<i>Bellini</i>	0,25 l	11,90 €

## **Biere**

<i>Erdinger Weißbier</i>	0,33 l	3,90 €
<i>Erdinger Weißbier</i>	0,33 l	3,90 €
<i>alkoholfrei</i>		
<i>Tegernsee Pils</i>	0,33 l	3,90 €
<i>Tegernsee Hell</i>	0,33 l	3,90 €
<i>Warsteiner alkoholfrei</i>	0,33 l	3,90 €
<i>Almaza</i>	0,33 l	3,90 €
<i>Baalbek alkoholfrei</i>	0,33 l	3,90 €
<i>Radler</i>	0,5 l	4,50 €

## **Weine (Hauswein)**

<i>Rose</i>	0,2 l	7,90 €
<i>Weisswein</i>	0,2 l	7,90 €
<i>Rotwein</i>	0,2 l	7,90 €
<i>Weissweinschorle</i>	0,3 l	8,50 €



## *Prosecco & Champagner*

<i>Prosecco D.O.C Extra Dry Terre Al Piano</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Prosecco D.O.C Extra Dry Terre Al Piano</i>	<i>0,75 l</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Tettillante Brust Spumante D.O.C Piemonte</i>	<i>0,1 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Tettillante Brust Spumante D.O.C Piemonte</i>	<i>0,75 l</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Champagner</i>	<i>0,1 l</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Champagner R de Ruinart</i>	<i>0,75 l</i>	<i>149,00 €</i>
<i>Rose-Champagner de Ruinart</i>	<i>0,75 l</i>	<i>149,00 €</i>



1 - mit Farbstoff; 2- koffeinhaltig; 3- mit Antioxidationsmittel; 4- mit Konservierungsstoffen;  
5- enthält Phenylalaninquelle; 6- chininhaltig; 7- mit Säuerungsmittel

**Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, können Sie sich jederzeit gerne an uns wenden**



*Ein Abend in BaalBek*

*Vor Jahrtausenden entstand die Stadt.*

*Die Römer nannten sie Heliopolis nach dem Sonnengott.*

*Warum Helios dem Ort als Namensgeber diente, wissen wir,  
wenn abends die 6 Säulen des Jupitertempels in den letzten  
Strahlen des Tages glühen. Auch der Name BaalBek  
Erinnert heute noch an die Verbundenheit zu diesem Gott.*

*Ist die Sonne im Norden Libanons untergegangen, beenden  
wir den Tag mit köstlichen Gerichten, die aus sonnen-  
verwöhnten Zutaten immer frisch zubereitet werden und  
mit Weinen, deren Aromen die Sonne im Herzen tragen.*

*Mein Team und ich freuen uns, Ihnen einen  
unvergleichlichen Abend wie in meiner libanesischen  
Heimatstadt BaalBek zu bereiten  
Denn ich bin ein Sohn BaalBeks.  
Hassanein Heleihel*