

Suppen

- | | | |
|---|-----|------------|
| 1. Schorabet Adas
<i>Linsensuppe mit Zwiebeln, Kümmel, Zitrone und frittiertes Fladenbrot Vegetarisch</i> | 8,5 | شوربة عدس |
| 2. Schorabet Khudra
<i>Frische Gemüsesuppe Vegan</i> | 8,5 | شوربة خضار |

Salate

- | | | |
|--|-----|--------------|
| 16. Tabbuli
<i>Petersilie, Weizenschrot (Bulgur), Minze, Zwiebeln, Tomaten, Zitronensaft und Olivenöl (A) Vegan</i> | 9,9 | تبولة |
| 17. Fattousch
<i>Salat, Minze, Lauchzwiebeln, Radieschen, Tomaten, Mini-Gurken, Petersilie, rote und grüne Paprika mit Olivenöl, Zitrone, Essigbaumgewürz (Sumac) und frittiertes Fladenbrot (A) Vegan</i> | 9,9 | فتوش |
| 18. Salatet Banadoura
<i>Tomaten mit Knoblauchcreme und Essigbaumgewürze (Sumac) Vegetarisch</i> | 8,9 | سلطة بندورة |
| 19. Roca Salat
<i>Rucola mit Zwiebeln und Zitronenbaumgewürze (Sumac) und Zitronen-Ölivenöl Dressing Vegan</i> | 9,9 | سلطة روكا |
| 20. Salata Lubnanieh
<i>Libanesischer Salat mit Tomaten, Gurken, Petersilie, Pfefferminze, Zitronensaft und Olivenöl Vegan</i> | 8,9 | سلطة لبنانية |
| 21. Khíyar Bíl Laban
<i>Gurkensalat mit Joghurt, Knoblauch und Minze Vegetarisch</i> | 7,9 | خيار باللبن |

Kalte Vorspeisen

22. Hommos <i>Kichererbsen, püriert mit Sesampaste, Zitrone und Olivenöl (D) Vegan</i>	9,9	حمص
23. Hommos Bayrouthe <i>Kichererbsen, püriert mit Sesampaste, Petersilie, eingelegten wilden Gurken und Zitrone (D) Vegan</i>	9,9	حمص بيروتى
24. Baba Ghanouge <i>Gegrillte Aubergine, püriert mit Sesampaste, Joghurt, Zitrone und Olivenöl (D) Vegetarisch</i>	9,9	متبل
25. Taket Matet <i>Pürierte rote Paprika, Walnuss, Zwiebeln, Sesampaste, Chili und Olivenöl (C, D) Vegan</i>	9,9	طقة ماتت
26. Hindbeh <i>Löwenzahn mit gerösteten Zwiebeln, Granatapfel, Zitrone und Olivenöl Vegan</i>	9,9	هندبة
27. Warak Inab <i>Weintraubenblätter, gefüllt mit Reis, Weizenschrot, Petersilie, Tomaten und Zwiebeln Vegan</i>	9,9	ورق عنب
28. Mousaka Beitenjan <i>Frittierte Auberginen mit Tomaten und Zwiebeln</i>	9,9	مسقعة
29. Labne <i>Joghurt mit frischer Minze und Olivenöl (B) Vegetarisch</i>	8,9	لبنة
30. Kibbeh Naie <i>Frisches Lammtatar mit Weizenschrot, libanesischen Gewürzen und Olivenöl (A, C)</i>	12,9	كبة نية
31. Arnabit <i>Frittierter Blumenkohl in Sesampaste und Granatapfel (D) Vegan</i>	9,9	قربيط
32. Schanklich <i>Gereifter Schafskäse angemacht mit Tomaten, Zwiebeln und Thymian (B) Vegetarisch</i>	10,9	شنكليش
32.a Rote Beete <i>Rote Beete mit Walnuss, Knoblauch, Sesampaste, Joghurt und Granatapfel Sirup (B, C, D) Vegetarisch</i>	9,9	شمندر

Warme Vorspeisen

3. Hommos Bīl Lahmeḥ Gebratene Lammstückchen mit Pinienkernen auf Kichererbsen, püriert mit Sesampaste, Zitrone und Olivenöl (C, D)	13,9	حمص باللحمة
4. Falafel Frittierte Bratlinge aus zerkleinerten Kichererbsen, Kräutern und Zwiebeln. Dazu Gewürzgurken, Steckrüben und Sesamsoße <i>Vegan</i>	10,9	فلافل
5. Kibbeh Krass Frittierter Weizenschrotteig mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln und Walnüsse (A, C)	12,9	كبة مقلية
6. Rīkak Bīl Jībneh Frittierte Hefeteigröllchen mit Käsecreme, Petersilie und Zwiebeln (A) <i>Vegetarisch</i>	8,9	رقائق بالجبة
7. Sambusek Bīl Lahme Frittierte Spezialteigtaschen mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln und Mandeln (A, C)	9,9	سمبوسك باللحمة
8. Fatayer Bīl Sabanegḥ Gebackene Spezialteigtaschen mit Spinat und Zwiebeln (A) <i>Vegan</i>	8,9	فطائر سبانغ
9. Sīfiḥa Baalbakié Gebackene Spezialteigtaschen mit Rinderhackfleisch, Pinienkernen, Tomaten und Zwiebeln dazu Joghurtḍīp (A, C)	10,9	صفيحة بعلبكية
10. Batata Harra Gebratene Kartoffelwürfel, Knoblauch und Koriander mit Chili-Pfeffer <i>Vegan</i>	9,9	بطاطا حرة
11. Sawḍet Dajāj Hühnerleber, gebraten mit Granatapfelsauce	11,9	سودة دجاج
12. Jawaneḥ Dajāj Hühnerflügel mariniert mit Koriander in Knoblauchzitroneensaft	12,9	جوانح دجاج
13. Makanek Würzige libanesische Mini-Würstchen mariniert mit Zitronensaft	12,9	مقنق
14. Arayes Fladenbrot mit Hackfleisch und libanesischen Gewürzen (A)	11,9	عرايس
15. Kilāj Fladenbrot mit Halloumi Käse und frischer Minze (A, B) <i>Vegetarisch</i>	10,9	كلاج

Hauptgerichte

33. Dajaj Mehsche	25,5	دجاج محشي
<i>Zart gekochtes Hähnchen auf aromatischem Hackfleischreis, verfeinert mit knusprigen Mandeln. Serviert mit erfrischendem Joghurt und Gurke (C, B)</i>		
34. Kharouf Mehsche	26,5	خروف محشي
<i>Zart gekochtes Lammfleisch auf aromatischem Hackfleischreis, verfeinert mit knusprigen Mandeln. Serviert mit erfrischendem Joghurt und Gurke (C, B)</i>		
35. Sayadiyie	28,5	صيادية
<i>Zart gegrilltes, filetiertes Fischfilet auf einem delikatem Reis, veredelt mit knusprigen Mandeln (C)</i>		

Grill Spezialitäten

36. Schich Taouk 200g	25,5	شيش طاووق
<i>Zart mariniertes Hähnchenbrustfilet am Spieß, begleitet von unserer hausgemachten Knoblauchcreme.</i>		
37. Kafta Mischwie 220g	26,5	كفته مشوية
<i>Hackfleisch am Spieß, verfeinert mit frischer Petersilie, Zwiebeln und einer aromatischen Gewürzmischung.</i>		
38. Lahmeh Mischwie 200g	32,5	لحمة مشوية
<i>Zarte Lammfleischstücke am Spieß, gewürzt mit aromatischen libanesischen Gewürzen.</i>		
39. Riyasch Ghanam	32,5	ريش مشوية
<i>Zart marinierte Lammkoteletts, die Ihren Gaumen verwöhnen</i>		
40. Maschawi Mischakal 250g	35,5	مشاوي مشكل
<i>Ein vielseitiger Genuss mit zarten Hähnchenbrustfilet, Hackfleisch und Lammfleisch am Spieß.</i>		
41. Farouj Mischwie	32,5	فروج مشوي
<i>Mariniertes Stubenküken aus dem Ofen, verfeinert mit Knoblauch und frischem Zitronensaft</i>		
42. Samak Mischwie	32,5	سمكة مشوية
<i>Gegrillte Dorade mit scharfen Gewürzen in Sesamöl-Sauce. (D)</i>		
43. Keraydes Mischwie	34,5	قريدس
<i>Gegrillte Scampi, perfekt abgeschmeckt mit einer Sauce aus Knoblauch und Koriander.</i>		

Alle Grill Spezialitäten werden mit knusprigen Kartoffelwürfeln, Knoblauch, Koriander und Chili-Pfeffer serviert.

Dessert

- | | | |
|---|-----|-------------|
| 44. <i>Senud Sít</i> | 8,9 | زنود الست |
| <i>Blätterteigrollen gefüllt mit orientalischer Sahne-Creme, Rosen- und Blütenwasser (A, B)</i> | | |
| 45. <i>Atayef Bíl Jos</i> | 8,9 | قطايف |
| <i>Teigtasche, gefüllt mit Walnüssen, Blütenwasser und Zimt (A, C)</i> | | |
| 46. <i>Halawet Al Gibn</i> | 8,9 | حلاوة الجبن |
| <i>Mozzarella-Gries Teig gefüllt mit orientalischer Sahne-Creme, Rosen- und Blütenwasser (A, B)</i> | | |

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

A - Gluten haltiges Getreide (Weizen, wie Dinkel- und Chorasán-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, Macadamianüsse, Queensland-Nüsse und andere Produkte aus diesen Nüssen)

D - Sesamsamen und Sesam pro

Wasser

<i>Fiordilino</i>	0,25 l	3,5	<i>Fiordilino</i>	0,75 l	7,9
<i>Tafelwasser</i>	0,4 l	3,5			

Softdrinks

<i>Tonic Thomas Henry</i>	6,7	0,2 l	4,5		
<i>Ginger Ale Thomas Henry</i>	1	0,2 l	4,5		
<i>Bitter Lemon Thomas Henry</i>	6,7	0,2 l	4,5		
<i>Cola 1,2,3/ Cola Light</i>		0,2 l	3,7	0,4 l	5,8
<i>Fanta 1,2,4 / Sprite</i>	4	0,2 l	3,7	0,4 l	5,8

Säfte

<i>Apfelsaft, Orangensaft, Kirsch-Nektar, Bananen- Nektar, Rhabarbersaft, Johannisbeere, Kiwi</i>	0,2 l	3,5	0,4 l	5,8
<i>Frischer Saft</i>	0,3 l	6,5		
<i>Alle Säfte auch als Schorle</i>	0,3 l	4,8		
<i>Ayran</i>	0,3 l	4,5		

Heiße Getränke

<i>Espresso</i>	2,5
<i>Cappuccino</i>	3,9
<i>Kaffee</i>	3,7
<i>Mocca</i>	5
<i>Schwarzer Tee, Kamillen Tee</i>	5,2
<i>Frischer Minze, Ingwer Tee</i>	5,2
<i>Arabische Tee</i>	3,5

Spirituosen

<i>Arak Massaya 55%</i>	2 cl	5,9
<i>Johnny Walker</i>	4 cl	9,9
<i>Black Label 12 Jahre</i>	4 cl	11,5
<i>Chivas Regal 12 Jahre</i>	4 cl	9,9
<i>Chivas Regal 18 Jahre</i>	4 cl	13,5
<i>Hennessy Very Special</i>	4 cl	9,9
<i>Remy Martin Fine,</i>	4 cl	6,9
<i>Bacardi</i>	4 cl	6,9
<i>Ramazotti</i>	4 cl	6,9
<i>Fernet-Branca, Averna</i>	4 cl	7,0
<i>Martini,</i>		
<i>Bianco/Extra Dry/Rosso</i>	4 cl	5,9
<i>Sherry</i>		
<i>Medium/Dry/Swet/Pino</i>	4 cl	5,9

Aperitifs

<i>Aperol spritz,</i>	0,2 l	9,5
<i>Ingwer spritz,</i>	0,2 l	9,5
<i>Granatapfel spritz</i>	0,2 l	9,5
<i>Hugo</i>	0,2 l	9,5
<i>Oriental Night (Vodka, Arak, Jallab)</i>	0,2 l	9,5

Long Drinks

<i>Vodka Tonic/Lemon/Soda</i>	0,25 l	11,5
<i>Gin Tonic</i>	0,25 l	11,5
<i>Whiskey Cola</i>	0,25 l	11,5
<i>Campari Orange</i>	0,25 l	11,5

Biere

<i>Erdinger Weißbier</i>	0,33 l	4,2
<i>Erdinger Weißbier alkoholfrei</i>	0,33 l	4,2
<i>Tegernsee Pils</i>	0,33 l	4,2
<i>Tegernsee Hell</i>	0,33 l	4,2
<i>Warsteiner alkoholfrei</i>	0,33 l	4,7
<i>Almaza</i>	0,33 l	5,2
<i>Radler</i>	0,5 l	5,2

Weine (Hauswein)

<i>Rose</i>	0,2 l	9,8
<i>Weißwein</i>	0,2 l	9,8
<i>Rotwein</i>	0,2 l	9,8
<i>Weißweinschorle</i>	0,3 l	10,5

Prosecco

<i>Prosecco D.O.C</i>	0,1 l	7,9
<i>Prosecco Rose</i>	0,1 l	7,9
<i>De Stefani (Rose/Weiß)</i>	0,75 l	39

Champagner

<i>Champanger Henri de Verlainé</i>	0,35 l	15
<i>Champanger Henri de Verlainé</i>	0,75 l	80
<i>Champagner Brut Ruinart</i>	0,75 l	149
<i>Champagner Rose Ruinart</i>	0,75 l	149
<i>Dom Pérignon</i>	0,75 l	365

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 Sonnenverwöhnten 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