

Mezze

Kalte Vorspeisen

- ✔ **Tabbouleh**
Erfrischender Peterlissalat mit Burghul, fein gehackten Tomaten und Zwiebeln **Fr. 12.50**

- ✔ **Fattousch**
Libanesischer Bauernsalat: Medley aus frischem Saison-Salat mit Tomatenwürfeln, Gurken an Granatapfeldressing verfeinert mit knusprigen Brotstücken **Fr. 13.--**

- ✔ **Hommos**
Kichererbsenmousse mit Sesamsauce (Tahini) und Zitrone, garniert mit Olivenöl **Fr. 12.50**

- ✔ **Hommos Beiruti**
Kichererbsenmousse mit Sesamsauce (Tahini), Zitrone und Peterli, garniert mit Olivenöl **Fr. 13.50**

- ✔ **Moutabbal Bathinjan (Baba Ghannouj)**
Gebratene Auberginen püriert mit Sesamsauce (Tahini) und Zitrone, garniert mit Olivenöl **Fr. 13.50**

- ✔ **Moutabbal Har**
Gebratene Auberginen püriert mit Sesam- und scharfe Sauce **Fr. 14.--**

- ✔ **Lubyiah bil Zeyt**
Sautierte Coco-Bohnen an Tomatensauce mit libanesischen Gewürzen **Fr. 13.--**

- ✔ **Maghmour**
Auberginenwürfel und Kichererbsen- Eintopf an einer frischen Tomatensauce **Fr. 12.50**

- Shanklish**
Fetakäse geraffelt mit Zwiebeln und Tomaten **Fr. 12.--**

- ✔ **Warak Enab bil Zeyt**
Weinblätter gefüllt mit Reis, Zwiebeln, Tomaten und Petersilie **Fr. 13.--**

- Labneh**
Quark mit Pfefferminze und Knoblauch, garniert mit Olivenöl **Fr. 12.--**

✔ **Vegane Gerichte – ohne tierische Inhaltsstoffe und Derivate**

Alle Preise inkl. MwSt.