

## Mezze

### Warme Vorspeisen

	<b>Jawaneh</b> Pouletflügeli an Koriander-, Knoblauch- und Zitronenmarinade	<b>Fr. 19.--</b>
✓	<b>Falafel (4 Stk.)</b> Frittierte Frikadellen aus gewürzten Kichererbsen und Favasbohnen	<b>Fr. 13.--</b>
	<b>Kebbe Akras (4 Stk.)</b> Rindshackbällchen mit Burghul, gefüllt mit sautiertem Hackfleisch	<b>Fr. 15.--</b>
	<b>Sambousek bil Lahme (4Stk.)</b> Teigkrapfen gefüllt mit sautiertem Rindhackfleisch	<b>Fr. 13.--</b>
	<b>Rkakak Jibne (6Stk.)</b> Kleine frittierte Frischkäsestengel	<b>Fr. 13.--</b>
	<b>Fatayer bil Sabanikh (4Stk.)</b> Dreieckige Teigkrapfen mit gewürztem Spinat	<b>Fr. 13.--</b>
	<b>Sambousek Chudra (4Stk.)</b> Teigkrapfen gefüllt mit Gemüse	<b>Fr. 13.--</b>
	<b>Hommos- Shawarma</b> Mariniertes Rindsgeschnetzeltes auf Kichererbsenmousse serviert	<b>Fr. 19.50</b>
	<b>Arayes</b> Arabisches Fladenbrot gefüllt mit Rindfleischpastete leicht gewürzt und im Ofen gebacken	<b>Fr. 19.--</b>

### ✓ Vegane Gerichte – ohne tierische Produkte und Derivate

Wir verwenden in unsere Küche:

Rindfleisch - Schweiz  
Lammfleisch - Neuseeland/Australien  
Hähnchen - Schweiz / Italien / Brasilien\*

\*Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein