



KALTE MEZZE

vegan Zwei Personen Platte Acht verschiedene kalte Mezze
Auberginen gefüllt mit Walnuss • Petersiliensalat mit Tomaten, Zwiebeln, Minze
Bulgur mit Granatapfel & Tomaten • Weinblätter mit Tomaten, Reis, Petersilie
Kichererbsen mit Sesamsauce püriert • Gegrillte Paprikapaste mit Walnüsse
Auberginen in Tomatensauce • Löwenzahn mit gerösteten mini Zwiebeln
Die Zwei Personenplatte ist auch als Eine Personenplatte erhältlich

25,90

WARME MEZZE

Zwei Personen Platte Acht verschiedene warme Mezze ¹²
Teigtaschen mit Spinat • Hackfleisch aus Lamm und Rind im Fladenbrot getoastet
Teigtaschen mit Käse • Couscous mit Tomatenmark & Minze • Knoblauchcreme
Mini Würstchen aus Rinderhackfleisch • Hähnchenflügel in Tomatensauce
Falafel aus Kichererbsen und Dick Bohnen, dazu Sesamsauce, rosa Rüben
Die Zwei Personenplatte ist auch als Eine Personenplatte erhältlich

25,90

Couscous

Zwei Personen Platte Couscous nach libanesischer Art
Hähnchenbrustfilet zart gebraten, auf gekochten Weizengrieß mit Tomatenmark
baby Auberginen, mini Peperoncini, Blumenkohl, Zucchini, frische Minze, roter
gelber und grüner Paprika, geschälte Kichererbsen, Granatapfel, geschälten
Tomaten, gerösteten Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffelscheiben & Olivenöl
Die Zwei Personenplatte ist auch als Eine Personenplatte erhältlich

39,90

VOM GRILL

Zwei Personen Platte Drei verschiedene Fleischspieße ¹²
Kafta aus Hähnchenbrustfilet & Hähnchenkeule, Kafta aus Lammhackfleisch und
Rinderhackfleisch, Hähnchenbrustfilet Spieß mariniert, mit gegrillter Peperoni
Fleischtomaten, Paprika, Zwiebeln, auf einem arabischen Aroma Beet, dazu
würzige Korianderkartoffelwürfel, Safrangemüserais & Knoblauchcreme
Die Zwei Personenplatte ist auch als Eine Personenplatte erhältlich

39,90

VOM GRILL

800 Gramm Platte Vier verschiedene Fleischspieße ¹²
Kafta aus Hähnchenbrustfilet und Hähnchenkeule, Kafta aus Lamm & Rinderhack
Hähnchenbrustfilet Spieß, Lammfleischspieß mariniert und gegrillt, mit grüne
gegrillte Peperoni, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, auf einem Aroma Beet, dazu
würzige Korianderkartoffelwürfel, Safrangemüserais & Knoblauchcreme
Die Platten sind auch für Festessen & besondere Anlässe geeignet

59,90

FISCHPLATTE

800 Gramm Platte Vier zart gebratene Fischarten
Zart gebratenes Lachsfilet, Atlantik Seezungenfilet, Zanderfilet & Rotbarschfilet
in einer hausgemachten Fischmarinade, auf einem orientalischen Aroma Beet
dazu Safrangemüserais, würzig gebratene Korianderkartoffelwürfel & Zwei
verschiedene hausgemachte Saucen, Kräuter Knoblauch und Sesamsauce
Die Platten sind auch für Festessen & besondere Anlässe geeignet

59,90



SUPPEN GERICHTE

Shorbit Adas **vegan** 1 5,90
Rote Linsen mit geraspelten Möhren und Kartoffeln geröstete Zwiebeln, rote Paprikapaste, Zitronensaft Kreuzkümmel gekocht, anschließend mit geröstetem libanesischem Fladenbrot, Zitronenscheibe garniert

Shorbit Bamia **vegan** 2 5,90
Exotische Okraschotensuppe nach libanesischer Art mit Knoblauch & Koriander gebraten, anschließend mit Granatapfeldressing, mini Zwiebeln, arabischen Spezialgewürzen und feiner Tomatensauce gekocht

COUSCOUS GERICHTE

Couscous Khodra **vegan** 3 13,90
Original libanesische Art, Weizengrieß gekocht mit Zucchini, Auberginen, roter, gelber & grüner Paprika Zwiebeln, Tomaten, Kichererbsen, Chili, Granatapfel Minze, Knoblauch, Kartoffelscheiben & Blumenkohl

Couscous Qadmous **vegetarisch** 4 14,90
Mozzarella mit Weizengrieß, Aubergine, Knoblauch Minze, Tomaten, Zucchini, Kichererbsen, Chili, roter gelber, grüner Paprika, mini Zwiebeln, Granatapfel Kartoffelscheiben & Blumenkohl im Ofen gebacken

GRILLSPEZIALITÄTEN

Shish Taouk 5 16,90
Hähnchenbrustfilet Spieß, dazu gegrillte Zwiebeln Tomaten, Peperoni auf einem orientalischen Aroma Beet, als Beilage würzige gebratene Kartoffelwürfel mit Koriander und hausgemachter Knoblauchcreme

Kafta Mishwiye¹² 6 17,90
Würziger Rinder und Lammhackspieß mit Petersilie Paprika & Zwiebel gehackt, dazu gegrillte Peperoni Tomaten, Zwiebeln, auf ein arabisches Aroma Beet Beilage Safrangemüserais & Knoblauchcremeschale

Kafta Dajaj Qadmous¹² 7 16,90
Hackspieß aus Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebel Peperoncini, Petersilie, mit grüne gegrillte Peperoni Tomaten, Zwiebeln, auf ein arabisches Aroma Beet Beilage Safrangemüserais & Knoblauchcremeschale

GRILLSPEZIALITÄTEN

Lahme Mishwiye 8 23,90
Lammfleisch Spieß, in arabischen Spezialgewürzen mariniert, mit gegrillten Peperoni, Fleischtomaten und Zwiebeln auf einem orientalischen Aroma Beet dazu Korianderkartoffelwürfel und Knoblauchcreme

Riyasch Mishwiye 9 25,90
Lammkoteletts in hausgemachte Gewürzmischung mariniert, mit gegrillten Peperoni, Fleischtomaten und Zwiebeln auf einem orientalischen Aroma Beet dazu Korianderkartoffelwürfel und Knoblauchcreme

Mishwiy Mushakal¹² 10 25,90
Mixgrill aus Lammkotelett, Hähnchenbrustfilet und Kafta mit grüne gegrillte Peperoni, Fleischtomaten und Zwiebeln auf einem orientalischen Aroma Beet dazu Korianderkartoffelwürfel und Knoblauchcreme

RINDSPEZIALITÄTEN

Shishbarak¹² 11 16,90
Hausgemachte Nudelteigtaschen nach libanesische Art mit Rinderhackfleisch und mini Zwiebeln gefüllt in Minze und Joghurtsauce gekocht, dazu Schale Reis

Yachnet Bamia 12 16,90
Exotische Okraschoten mit Granatapfel, Knoblauch Koriander gebraten in Tomatensauce, Rindergulasch gekocht, dazu Beilage Schale Reis mit Fadennudeln

Yachnet Fasuliye 13 16,90
Rindergulasch mit Knoblauch, Zwiebeln, Koriander gebraten, anschließend in Tomatensauce & weißen Bohnen gekocht, als Beilage Reis mit Fadennudeln

Yachnet Sabanekh 14 16,90
Rindergulasch mit Koriander & Knoblauch gebraten anschließend mit Blattspinat, Zitronensaft gekocht dazu eine Schale arabischer Reis mit Fadennudeln

LAMMSPEZIALITÄTEN

Kharouf Mehshi 15 22,90
Lammfleisch mit Gemüsefond, Zimtstange, Möhren Lorbeerblatt, Sellerie gebacken auf Kardamom Reis ganzen Mandeln, dazu gegrillte Peperoni & Tomate

Maussat bil Tahine 16 21,90
Lammhaxe mit Zimtstange, Lorbeerblatt, Zwiebeln gebacken, auf einer raffinierten Sesamorangensauce und Pinienkernen, als Beilage Reis mit Fadennudeln

Maussat bil Fasuliye 17 21,90
Lammhaxe mit Zimtstange, Lorbeerblatt, Zwiebeln gebacken, auf Koriander-Tomatensauce mit weißen Bohnen und Knoblauch, dazu Reis mit Fadennudeln

Makloube bil Ghanam 18 23,90
Lammfleisch mit Zimtstange, Lorbeerblatt, Sellerie Möhren, Aubergine, Zucchini, Paprika, Blumenkohl und Kartoffelscheiben gebacken auf Kardamom Reis



HÄHNCHENLEBER

Sawda bil Bassal 19 16,90
Hühnerleber in einer Marinade aus Lorbeerblättern Zimtstangen, Zitronensaft, mini Zwiebeln gebraten dazu würzige Korianderkartoffelwürfel mit frischem Knoblauch und mini Peperoncini knusprig gebraten

Sawda bil Rumman 20 16,90
Hühnerleber mit Lorbeerblatt, Zimtstange & Zitrone in Granatapfeldressingsauce gebraten, Geschmack Süß Sauer, dazu würzige Korianderkartoffelwürfeln mit frischem Knoblauch, mini Peperoncini gebraten

HÄHNCHENBRUST

Sadr Dajaj 21 16,90
Marinierte Hähnchenbrustfilet Medallions gebraten auf einer hausgemachten Granatapfeldressingsauce anschließend mit Granatapfelkernen garniert, dazu Kartoffelwürfel mit Koriander, Knoblauch gebraten

Dajaj bil Khodra 22 16,90
Hähnchenbrustfiletstreifen mit Zucchini, Aubergine mini Peperoncini, Cherrytomaten, rote, grüne, gelbe Paprika, Koriander, Knoblauch und Granatapfel zart gebraten auf Kartoffelwürfel oder Safrangemüsereis

HAUSPEZIALITÄTEN

Kibbe bil Labban¹² 23 17,90
Hartweizengrieß mit Lamm & Rinderhack, Walnuss mini Zwiebel, Spezialgewürze gefüllt, anschließend frittiert, in einer hausgemachten Jogurt Minz Sauce gekocht, dazu Beilage Schale Reis mit Fadennudeln

Scheich al Mehshi 24 19,90
Gefüllte Aubergine mit Lamm & Rindfleischspitzen mini Zwiebeln, Zucchini, rote, grüne, gelbe Paprika mit Granatapfeldressing & Tomatensauce gebacken dazu eine Schale arabischer Reis mit Fadennudeln

Lahme Raas Asfour 25 18,90
Rinder und Lammfleischspitzen, mit mini Zwiebeln Aubergine, Peperoncini, rote, grüne & gelbe Paprika Cherrytomaten, Zucchini und Granatapfel gebraten auf Korianderkartoffelwürfel oder Safrangemüsereis

KAFTASPEZIALITÄTEN

Kafta bil Forn¹² 26 17,90
Hackfleisch aus Lamm & Rind mit Petersilie, Paprika mini Zwiebeln und orientalischen Spezialgewürzen gehackt auf Kartoffel & Tomatenscheiben gebacken dazu eine Schale arabischer Reis mit Fadennudeln

Kafta bil Tahine¹² 27 17,90
Hackfleisch aus Lamm & Rind mit Petersilie, Paprika rote mini Zwiebeln & Gewürze fein gehackt, auf eine exotischen Sesamorangensauce im Ofen gebacken dazu eine Schale arabischer Reis mit Fadennudeln

Kafta bil Batenjan¹² 28 19,90
Hackfleisch aus Lamm & Rind mit Petersilie, Paprika Zwiebel, anschließend mit Knoblauch, Kichererbsen Auberginenwürfel, Tomatenmark, Kartoffelscheiben Blumenkohl im Ofen gebacken, dazu Kardamomreis

FISCHSPEZIALITÄTEN

Samaket Mussa 29 18,90
Atlantik Seezungenfilet gebraten auf libanesischen Blattspinat, frischer Koriander, Knoblauch & Zitrone dazu Kartoffelwürfel mit Koriander würzig gebraten

Samaket Sander 30 18,90
Zanderfilet gebraten auf gekochten Löwenzahn mit rote Zwiebeln, Zitronensaft und Granatapfelkernen dazu Kartoffelwürfel mit Koriander würzig gebraten

Samaket Sebaste 31 18,90
Rotbarschfilet gebraten nach libanesischer Art, auf Aubergine, Kichererbsen, frische Minze & Tomaten dazu Kartoffelwürfel mit Koriander würzig gebraten

Samake bil Tahine 32 21,90
Lachsfilet gebraten, nach original libanesischer Art auf eine exotischen raffinierte Sesamorangensauce und gerösteten Pinienkerne, dazu Safrangemüsereis

FISCHSPEZIALITÄTEN

Samake Harra 33 21,90
Gebratenes Lachsfilet auf mittelscharfer Sauce, aus Peperoncini, Paprika, Koriander und Cherrytomaten dazu Safrangemüsereis aus Erbsen, Möhren, Bohnen

Qraydes Bahri 34 25,90
Gegrillte Riesengarnelen mit Koriander, Knoblauch Dill, Rosmarin & Thymian auf Gemüsereis mit Safran Möhren, Erbsen, Bohnen & Knoblauchkräutersauce

Samake Tazaaja 35 23,90
Frischer Fisch vom Lavasteingrill, Wolfsbarsch oder Dorade mit Zitronen Kräutermarinade gefüllt, dazu eine Kräuter, eine Sesamsauce und Kartoffelwürfeln

Samak Mushakal 36 23,90
verschiedene Fischarten, Lachsfilet, Rotbarschfilet Atlantik Seezunge, Zanderfilet mariniert & gebraten auf Gemüsereis mit Safran, Möhren, Erbsen, Bohnen



KALTE MEZZE

Labne **vegetarisch** 37 6,90
Hauseigener Quarkkäse nach libanesischer Art mit Knoblauch, Oliven, frische Minzblätter und Olivenöl

Hindbe **vegan** 38 6,90
Gekochter Löwenzahn mit mini Zwiebeln, Olivenöl gebraten, Zitronensaft und geröstete mini Zwiebeln

Mohamara **vegan** 39 6,90
Paste aus gegrillter Paprika mit Walnüssen, Olivenöl Kumin, mini Peperoncini, Paprikamark, Granatapfel

Warak Inab **vegan** 40 7,50
Weinblätter gerollt mit gehackten Zwiebeln, Minze Petersilie, Fleischtomaten, Reis, Zitrone & Olivenöl

Baba Ghannouj **vegan** 41 7,50
Gegrillte Aubergine mit Zitronensaft & Sesamsauce püriert, mit Granatapfelkerne und Olivenöl garniert

Qadmous Raheb **vegan** 42 7,50
Auberginen, Tomaten, Paprika, Petersilie, Zwiebeln Minze, Knoblauch, Sesamsauce, Granatapfelkernen

Magdous Batenjan **vegan** 43 6,90
Baby Auberginen mit Walnüssen, Knoblauch, Chili Paprika, in Olivenöl, Gewürzen gefüllt & eingelegt

Hommos bil Tahine **vegan** 44 6,90
Original libanesischer Hommos, mit Kichererbsen Knoblauch, Zitrone, Sesamsauce & Olivenöl püriert

Moussaka et Batenjan **vegan** 45 6,90
Auberginenwürfel mit Kichererbsen, Tomatenmark mini Zwiebeln, frische Minze & Knoblauch gebacken

Kabiss Mshakal Salat^{1,8,9} **vegan** 46 6,90
Eingelegtes Gemüse, wilde Gurken & saure Gurken orientalischen Oliven und libanesische rosa Rüben

Halloumi Jarjir Salat **vegetarisch** 47 8,90
Käse aus Kuh, Schafs und Ziegenmilch, gebraten auf Rucola, Cherrytomaten, Zwiebel, Zitrone & Olivenöl

Jebne Bayda Salat **vegetarisch** 48 7,90
Echter bulgarischer Schafskäse auf Rucola, Zwiebel Cherrytomaten, Spezialgewürze, Zitrone & Olivenöl

Tabboule Salat **vegan** 49 7,90
Petersilie fein gehackt mit Hartweizengrieß, Tomate frische Minze, Zitrone, Lauchzwiebeln und Olivenöl

Fatoush Salat **vegan** 50 7,90
Tomaten, Lauchzwiebeln, Radieschen, Gurken, grüne und rote Paprika, Römersalat, Petersilie, Granatapfel Minze, Zitrone, Olivenöl und geröstetem Fladenbrot

Kisir Salat **vegan** 51 6,90
Hartweizengrieß mit Granatapfelkerne, grüne, gelbe und rote Paprika, Petersilie, Radieschen, Chilipaste Paprikamark, Minze, Lauchzwiebel, Kumin, Olivenöl

WARME MEZZE

Falafel **vegan** 52 6,90
aus Kichererbsen, Dick Bohnen, frischem Koriander Zwiebeln, Knoblauch, rosa Rüben und Sesamsauce

Makanek^{1,12} 53 8,90
Würstchen gefüllt mit Rinderhackfleisch, arabische Spezialgewürze in Zitronenmarinade zart gebraten

Sawdit Dajaj 54 8,90
Hühnerleber mit Lorbeerblatt, Zimtstange, Zitrone in feiner süß sauer Granatapfelsauce zart gebraten

Batata Harra **vegan** 55 6,90
Kartoffelwürfel nach libanesischer Art in frischem Koriander, mini Peperoncini & Knoblauch gebraten

Sardin Mekliy 56 6,90
Sardellen in Weißmehl & Fischgewürze angemacht anschließend frittiert, dazu Zitrone & Sesamsauce

Kibbe Mekliye¹² 57 Stück 3,90
Hartweizengrieß mit Lamm und Rinderhackfleisch Walnuss, Spezialgewürzen und mini Zwiebel gefüllt

Jawaneh Dajaj 58 6,90
Hähnchenflügel mit frischem Knoblauch, Koriander mini Peperoncini, Tomatensauce im Ofen gebacken

Hommos bil Lahme 59 8,90
Lammfleischspitzen mit Pinienkernen gebraten auf Hommos, Knoblauch, Zitrone, Sesamsauce, Olivenöl

Sambusik Sabanekh **vegan** 60 6,90
Spezialteigtaschen gefüllt mit frischem Blattspinat Sumac Zitronenbaumgewürz, Zwiebeln und Zitrone

Sambusik Qadmous **vegetarisch** 61 6,90
Spezialteigtaschen gefüllt mit Schafskäse, Zwiebeln Zitronenbaumgewürz, frischem Blattspinat, Zitrone

Sambusik Lahme¹² 62 6,90
Spezialteigtaschen mit Lamm & Rinderhackfleisch arabische Gewürze, Petersilie und Zwiebeln gefüllt

Sambusik Jebne **vegetarisch** 63 6,90
Gerollter Blätterteig gefüllt mit echtem Schafskäse Petersilie und mini Zwiebeln, anschließend frittiert

Arayes Halloumi **vegetarisch** 64 7,90
Echter Halloumi Bratkäse, original aus Schafs, Kuh Ziegenmilch, in gebackenem Fladenbrot getoastet

Arayes Soujuk^{1,12} 65 7,90
Rinderhackfleisch in sieben verschiedene arabische Spezialgewürze, Knoblauch, fein gehackt & mariniert anschließend in libanesischen Fladenbrot getoastet

Arayes Kafta¹² 66 7,90
Hackfleisch aus Lamm & Rind mit frische Petersilie rote Paprika, mini Zwiebeln und arabische Gewürze fein gehackt, anschließend im Fladenbrot getoastet



37



38



39



40



41



42



43



44



45



46



47



48



49



50



51



52



53



54



55



56



57



58



59



60



61



62



63



64



65



66

DESSERTS

Aschtaliye 6,50
 Panna cotta nach original arabischer Art zubereitet
 Milchcreme, Ricotta, Blütenwasser, Mastix aus dem
 Pistazien-Baum, Zitronenblüten und anschließend
 mit ganzen Mandeln & gehackten Pistazien garniert

Kenafe 7,50
 Mozzarella Käse & Mastix aus dem Pistazien-Baum
 knusprig braun gebackene Engelshaar Schicht, mit
 Blütenwassersirup & gebratenen Pistazien garniert
 Dessert wird als warmes Nachspeisegericht serviert

Atayef bil Jaus 7,50
 Gefüllte Teigtaschen mit Walnüsse, Mastix aus dem
 Pistazien-Baum, Zitronenblüten, anschließend mit
 Blütenwassersirup & gebratenen Pistazien garniert
 Dessert wird als warmes Nachspeisegericht serviert

Senud el Set 6,50
 Gerollter Hefeteig mit Frischrahm, Mastix aus dem
 Pistazien-Baum, Zitronenblüten, anschließend mit
 Blütenwassersirup & gebratenen Pistazien garniert
 Dessert wird als warmes Nachspeisegericht serviert

TEE KANNE

Kanne Grüner Tee² 3,90
 Kanne Kräuter Tee 3,90
 Kanne Kamillen Tee 3,90
 Kanne Frischer Minze Tee 3,90
 Kanne Frischer Schwarzer Tee² 3,90
 Kanne Frischer Schwarzer, Minz Tee² 3,90
 Kanne Frischer Ingwer, Honig, Zitrone Tee 3,90

KAFFEE - MOKKA

Tasse Kaffee Italienisch² 2,90
 Tasse Espresso Italienisch² 2,70
 Tasse Cappuccino Italienisch² 3,50
 Glas Latte Macchiato Italienisch² 3,90
 Tasse Espresso Macchiato Italienisch² 3,10
 Kanne Arabischer Mokka mit Kardamom² 3,90
 Tasse Heiße Schokolade mit Milch & Sahne 3,90

QADMOUS COCKTAILBAR

Fruchtig frische Cocktails ohne Alkohol
mit Crushed Ice und leckere Früchte
täglich im Qadmous genießen



5,90



Jallab ^{1,4}

Dattelschorle mit eingelegte Mandeln, Pinienkerne
Pistazien, Rosinen, Crushed Ice, Geschmacklich: süß

Maracas

Ananassaft, Orangensaft, Kirschsirup, Maracujasirup
gepresster Limettensaft, Mangonektar, Crushed Ice

Ipanema ¹

Minzblätter, geviertelte Limetten gepresst, brauner
Rohrzucker, Ginger Ale mit Crushed Ice Geschüttelt

Mosquito ^{1,3}

Minzblätter, geviertelte Limetten gepresst, brauner
Rohrzucker, Tonic Water mit Crushed Ice Geschüttelt

First Love ^{1,4}

Ananassaft, Maracujanektar, Melone & Erdbeersirup
Mangonektar, Limettensaft, Crushed Ice, Geschüttelt

Caribbean ^{1,4}

Maracuja und Mangonektar, Ananassaft, Kokossirup
Sahne, Limettensaft, Minze, Crushed Ice, Geschüttelt

Sportsman ^{1,4}

Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Erdbeersirup
Apfelsaft, Grenadinesirup, Crushed Ice, Geschüttelt

Coconut Kiss ^{1,4}

Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Erdbeersirup
Sahne, Grenadinesirup mit Crushed Ice Geschüttelt

Tropical Heat

Ananassaft, Orangensaft, Apfelsaft, Maracujanektar
Mangonektar, Limettensaft, Crushed Ice, Geschüttelt

Pelicano ^{1,4}

Ananassaft, Orangensaft, Apfelsaft, Maracujanektar
Mangonektar, Grenadinesirup, Limette, Crushed Ice

Big Apple

Limetten und Orangen geviertelt mit braunem Rohr
Zucker gepresst, Apfelsaft, Crushed Ice, Geschüttelt

Anastasia ¹

Ananassaft, Orangensaft, Apfelsaft, Maracujanektar
Limettensaft frisch gepresst, Ginger Ale, Crushed Ice

Red Moon ^{1,4}

Kirschnektar, Bananennektar, Mangonektar, frischer
Limettensaft, Tonic Water, Grenadinesirup, Eiswürfel

Blue Lagoon ^{1,4}

Blue Curacao, Bitter Lemon, gepresster Limettensaft
frische Ananasscheibe, Cocktailkirschen, Crushed Ice

Platzverweis

Geviertelte gepresste Limetten mit braunem Zucker
Maracuja und Kirschnektar, Mineralwasser, Eiswürfel

Mikoko Cooler ^{1,4}

Kokosmilch, Kokoscreme, Waldmeistersirup, frischer
gepresster Limettensaft mit Eiswürfeln Geschüttelt

Shirley Temple ^{1,4}

Ginger Ale, Zitronenlimonade, frischer Zitronensaft
Grenadinesirup, Cocktailkirsche, Eiswürfel, Gerührt

Virgin Daiquiri ^{1,4}

Maracujanektar, Mangonektar, frischer Zitronensaft
Kirschsirup, Grenadine, Bananennektar und Eiswürfel

FRISCH GEPRESSTES

Frisch gepresster Apfelsaft	0,30 l	5,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,30 l	5,90
Frisch gepresster Grapefruitsaft	0,30 l	5,90
Frisch gepresster Apfel Möhrensaft	0,30 l	5,90
Frisch gepresster Junger Möhrensaft	0,30 l	5,90
Frisch gepresster Orangen Möhrensaft	0,30 l	5,90
Frisch gepresste Limonade, frische Minze	0,30 l	5,90

SOFTGETRÄNKE

Apfelschorle - Ayran	0,20 l	2,70
Cola - Fanta - Sprite - Spezi ^{1,2,5}	0,20 l	2,70
Bitter Lemon - Ginger Ale - Tonic Water ^{1,3,5}	0,20 l	2,90
Ananassaft - Apfelsaft - Orangensaft - Tomatensaft	0,20 l	3,30
Bananennektar - Maracujanektar - Kirschnektar - Mangonektar	0,20 l	3,30
Gerolsteiner Mineralwasser in Naturell, Medium und Sprudel	0,25 l	2,60
Gerolsteiner Mineralwasser in Naturell, Medium und Sprudel	0,75 l	6,50

QADMOUS COCKTAILBAR

Fruchtig frische Cocktails mit Alkohol

Crushed Ice und leckeren Früchten
täglich im Qadmous genießen

8,90



Mojito ¹

Havana Club mit frisch gepresste Limetten, brauner Rohrzucker, Minzblätter, Sodawasser & Crushed Ice

Boston ^{1,4}

Gordons Gin, Roner Aprikosenlikör, Grenadinesirup Calvados, Limettensaft mit Crushed Ice, Geschüttelt

Negroni ^{1,4}

Gordons Gin 47,3% , Martini Rosso roter Vermouth Campari, Orangenscheibe, große Eiswürfel, Gerührt

Martini Dry ^{1,4}

Gordons Gin 47,3%,Trockener Martini Dry Vermouth Eiswürfel,grüne Olive,Gerührt und nicht geschüttelt

Touch Down ^{1,4}

Absolut Vodka 40%, Aprikosenlikör, Maracujanektar Orangensaft, Zitrone, Grenadinesirup & Crushed Ice

Sex on the Beach ^{1,4}

Absolut Vodka 40%,Pfirsichlikör Brandy,Ananassaft Orangensaft,Grenadine,Zitronensaft & Crushed Ice

Watermelon Man ^{1,4}

Absolut Vodka 40%, Red Melonenlikör, Orangensaft Zitrone,Grenadinesirup mit Crushed Ice Geschüttelt

Long Island Iced Tea ^{1,4}

Absolut Vodka 40%,Bacardi Superior, Triple Sec,Gin Sauza Tequila, Limettensaft, Coca Cola, Crushed Ice

Strawberry Caipirinha ^{1,4}

Pitu Cachaca mit frisch gepresste Limetten, brauner Rohrzucker, Erdbeersirup, Erdbeeren & Crushed Ice

Zombie ¹

Bacardi Superior,Captain Morgan73%,Brauner Rum Zitronensaft,Orangensaft,Grenadine & Crushed Ice

Mai Tai ^{1,4,11}

Bacardi Superior, Captain Morgan 73%, Mandelsirup Triple Sec, Limetten & Orangensaft, Grenadinesirup

Daiquiri ^{1,4}

Weißer Rum-Havana Club, gepresster Limettensaft Rohrzuckersirup, Limettenscheibe, große Eiswürfel

Margarita ¹

Tequila Hornitos 38%, Cointreau 1849 Orangenlikör frischer Limettensaft, Limettenscheibe, Crushed Ice

Caipirinha ¹

Cachaca Bacardi Superior mit gepressten Limetten brauner Rohrzucker, Limettenscheibe & Crushed Ice

Cuba Libre ^{1,2}

Havana Club,Coca Cola, geviertelte frisch gepresste Limetten,Limettenscheibe,Crushed Ice,Geschüttelt

Pina Colada ¹

Bacardi Superior Rum 44,5%,Kokossirup,Ananassaft Sahne, Ananasscheibe mit Crushed-Ice Geschüttelt

White Russian ^{1,4}

Absolut Vodka 40% , Kahlua Kaffeelikör 20% , Sahne und ganzen Kaffeebohnen, große Eiswürfel, Gerührt

Mojito Cranberry ¹

Cachaca mit frisch gepressten Limetten, Rohrzucker Cranberrysirup, Granatapfelkernen, große Eiswürfel

WEINE

Glühwein	0,20 l	4,90
Rosewein, trocken	0,20 l	5,90
Rotwein Merlot, trocken	0,20 l	5,90
Weißwein Chardonnay, trocken	0,20 l	5,90
Ksara Rose Chateau, libanesisch trocken	0,20 l	8,90
Ksara Weißwein Chateau, libanesisch trocken	0,20 l	8,90
Ksara Rotwein Couvent Reserve, libanesisch trocken	0,20 l	8,90

Ksara Chateau - Weißwein 0,75 33,30

Ksara Blanc De L'Observatoire ist eine interessante Mischung weißer Trauben Sauvignon Blanc, Muscat und Clairette. Der Sauvignon verleiht dem Weißwein seine feine Eleganz, der Muscat ein blumiges Aroma

Ksara Chateau - Rosewein 0,75 33,30

Erfrischend und belebend ist dieser ausgeglichene und volle Wein, der weit über die Grenzen Libanons bei den Konsumenten Anerkennung findet. Ksara Rosé bietet ein sehr bemerkenswert würziges Aroma Sein Ausdruck basiert auf Cabernet Franc und Syrah

Ksara Reserve - Rotwein 0,75 33,30

Hervorragend & ausgeglichen. Der tief dunkle Ksara Rotwein aus den Reben Cabernet Sauvignon, Syrah Carignan, verbindet sich eine nachhaltige, elegante Pflege mit sanfter & nachklingender Feinheit

Ksara Cabernet - Rotwein 0,75 49,90

Ein bemerkenswerter Rotwein, hergestellt aus den besten Cabernet-Sauvignon Trauben im Bekaa-Tal Dieser tief Purpur-Rote libanesische Wein zeichnet sich durch seine würzig, fruchtig & sonnengereifte Beerennote aus, hat Kraft und ein volles Bouquet



APÉRITIFS

Aperol Spritz ¹	0,2l	8,90
Hugo Spritz	0,2l	8,90
Prosecco	0,1l	4,90
Martini ¹	0,1l	4,90
Sherry ¹	0,1l	4,90

LONGDRINKS

Campari - Orange ¹	4 cl	7,90
Wodka Red Bull ^{1,2,7}	4 cl	7,90
Wodka Orange	4 cl	7,90
Campari Soda ¹	4 cl	7,90
Gin Tonic ^{3,5}	4 cl	7,90

RUMBULLION

Rum Havana Club 7 Jahre ¹	2 cl	4,90
Rum Angostura 1919 ¹	2 cl	6,90
Rum Zacapa Solera ¹	2 cl	6,90
Rum El Dorado 15 ¹	2 cl	6,90
Rum Flor de Cana ¹	2 cl	4,90
Rum Rumbullion ¹	2 cl	6,90

COGNAC

Vecchia Romagna Riserva ¹	4 cl	6,90
Martell Medaillon VSOP ¹	4 cl	8,90
Remy Martin VSOP ¹	4 cl	9,90
Otard Cognac VSOP ¹	4 cl	7,90
Hine Rare Delicate ¹	4 cl	8,90
Gran Duque Dalba ¹	4 cl	7,90
Lepanto Solera Px ¹	4 cl	8,90
Hine Rare VSOP ¹	4 cl	8,90
Carlos Imperial ¹	4 cl	9,90
Hennessy Fine ¹	4 cl	8,90
Hennessy V.S ¹	4 cl	7,90

BIER MARKEN

Flensburger Pilsner	Fass 0,40l	4,60
Flensburger Dunkel	Fass 0,40l	4,60
Schneider Weisse	Fl. 0,50l	5,70
Berliner Weiße ¹	Fl. 0,33l	4,60
Vitamalztrunk ¹	Fl. 0,33l	4,60
Alkoholfreies	Fl. 0,33l	4,60
Corona Extra	Fl. 0,33l	5,70
Desperados ¹	Fl. 0,33l	5,70

CHAMPAGNER

Pommery drapeau sec ⁹	Fl. 0,75l	90
Veuve Clicquot Brut ¹	Fl. 0,75l	90
Moët & Chandon ¹	Fl. 0,75l	90
Dom Perignon ¹	Fl. 0,75l	290

LIKÖRE

Amaretto Disaronno ¹	2 cl	3,90
Baileys Irish Cream ¹	2 cl	3,90
43 Cuarenta Y Tres ¹	2 cl	3,90
Sambuca Molinari ¹	2 cl	3,90
Grand Marnier ¹	2 cl	3,90

SPIRITUOSEN

Malteserkreuz Aquavit ¹	2 cl	3,90
Arak Anis-Schnaps	2 cl	5,90
Williams Birne	2 cl	3,90
Sierra Tequila ¹	2 cl	3,90
Doppelkorn	2 cl	3,90

MAGENBITTER

Averna Amaro Siciliano ¹	2 cl	3,90
Ramazzotti Amaro ¹	2 cl	3,90
Fernet Branca ¹	2 cl	3,90
Kuemmerling ¹	2 cl	3,90
Jägermeister ¹	2 cl	3,90
Underberg ¹	2 cl	3,90

WHISKEY

Johnnie Walker Black Label ¹	4 cl	6,90
Jack Daniels Single Barrel ¹	4 cl	7,90
Canadian Club 12 Jahre ¹	4 cl	6,90
Auchentoshan 12 Jahre ¹	4 cl	7,90
Highland Park 12 Jahre ¹	4 cl	9,90
Chivas Regal 12 Jahre ¹	4 cl	6,90
Ballantines 12 Jahre ¹	4 cl	6,90
Bowmore 12 Jahre ¹	4 cl	6,90
Talisker 10 Jahre ¹	4 cl	7,90
Dimple 12 Jahre ¹	4 cl	7,90
Cardhu 12 Jahre ¹	4 cl	7,90

GRAPPA

Grappa Nardini Bassano ¹	2 cl	5,90
Grappa Nardini Riserva ¹	2 cl	5,90
Grappa Chardonnay ¹	2 cl	5,90
Grappa Bocchino ¹	2 cl	6,90
Grappa Prosecco ¹	2 cl	5,90
Grappa Nonino ¹	2 cl	5,90
Grappa Galatti ¹	2 cl	4,90
Grappa Barolo ¹	2 cl	5,90

VODKA

Vodka Moskovskaya	2 cl	3,90
Vodka Smirnoff	2 cl	3,90
Vodka Absolut	2 cl	3,90
Vodka Skyy	2 cl	3,90

Restaurant Qadmous e.U.

Speisekarte ist patentrechtlich geschützt

Rechteinhaberin Rihab Jaafar • Designed by André Khalil

Alle Preise in Euro inkl. MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Restaurant Qadmous auch auf www.qadmous.de oder unserer Facebook - Fanpage

Für weitere Informationen zu unserer Allergenen Lebensmittelkarte, sprechen Sie uns bitte an!

1 Farbstoff • 2 Koffeinhaltig • 3 Chininhaltig • 4 Konservierungsstoffe • 5 Antioxidationsmittel • 6 Süßungsmittel • 7 Taurinhaltig • 8 Geschwärzt
9 Geschwefelt • 11 Geschmacksverstärker • 12 Hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch • 13 Enthält eine Phenylalaninquelle • 14 Stickoxydul