

مطعم داما س

*Restaurant Damas*



*Syrisch-Libanesische Spezialitäten*



## Suppen



Euro

- |   |  |                              |      |
|---|--|------------------------------|------|
| 1 | <b>Schorba Addes</b><br>Rote Linsensuppe syrischer Art   | شوربة عدس                    | 3,90 |
| 2 | <b>Schorba Dadjaj</b><br>Hühnersuppe mit Karotten und Paprika  | شوربة دجاج                   | 3,90 |
| 3 | <b>Schorba Khudar</b><br>Gemüsesuppe   | شوربة خضار                   | 3,90 |
| 4 | <b>Mazza zum Kennenlernen</b><br>(nur in Verbindung mit einer Hauptspeise)<br>Sechs verschiedene Vorspeisen: | مازا تطلب فقط مع وجبة رئيسية | 9,50 |

12	Hummos <sup>N</sup>	17	M'hamara <sup>B,D,H</sup>
30	Falafel <sup>N</sup>	20	Kischkeh <sup>B,G,H</sup>
10	Tabuleh <sup>D</sup>	14	Mutabbal <sup>N,G</sup>



Lernen Sie die Vielfalt der arabischen Küche kennen  
und lassen Sie sich von ihrem einzigartigen Geschmack begeistern.

Begleiten Sie uns auf unserem Streifzug durch die verschiedensten  
Gerichte dieser Karte:

## مازاوات

## Mazzas



Variationen von Vor- und Hauptspeisen

Vier verschiedene Kombinationen haben wir auf der rechten Seite  
für Sie zusammengestellt.

# مازا خضار

## 5 Mazza vegetarisch

(ab 2 Personen)

**Kombination aus 11 verschiedenen kalten und warmen Gerichten:**

### Vorspeisen

#### Tabuleh<sup>D</sup>

Petersiliensalat

#### Batendjan Makmur

Gebratene Auberginen

#### Hummos<sup>N</sup>

Kichererbsencreme

#### Warak Inab

Gefülltes Weinblatt

#### Baba Ghanudj

Püree von gegrillten Auberginen

#### Kischkeh<sup>B.G.H</sup>

Quarkspeise mit gehackten Wallnüssen

#### M'hamara<sup>B.D.H</sup>

Pürierte rote Paprika

#### Falafel<sup>N</sup>

Knusprig frittiertes Kichererbsenring

#### Sanbusak di Djebneh<sup>D.G</sup>

Blätterteigtasche gefüllt mit Käse

dazu Fladenbrot

### Hauptgerichte

#### Sabanegh

Spinat gewürzt mit Knoblauch Koriander,  
dazu Basmatireis und Joghurt-Minze-Gurkensalat

#### Khudar bil Furn

Auberginen, Zucchini, Tomaten, Paprika, Zwiebeln  
und saure Äpfel im Ofen gebacken dazu  
Basmatireis

€ 21,00 pro Person



# مازا اجسترا

## 6 Mazza Extra

(Ab 2 Personen)

**Kombination aus 12 verschiedenen kalten und warmen Gerichten:**

### Vorspeisen

#### Tabuleh<sup>D</sup>

Petersiliensalat

#### Hummos<sup>N</sup>

Kichererbsencreme

#### Baba Ghanudj

Püree von gegrillten Auberginen

#### M'hamara<sup>B,D,H</sup>

Pürierte rote Paprika

#### Batendjan Makmur

Gebratene Auberginen

#### Kischkeh<sup>B,G,H</sup>

Quarkspeise mit gehackten Walnüssen

#### Falafel<sup>N</sup>

Knusprig fritierter Kichererbsenring

#### Kibbeh Hamis<sup>D,N</sup>

Frittierte Bällchen, gefüllt mit Lammhackfleisch

#### Sanbusak bi Lahme<sup>D</sup>

Frittierte Blätterteigtaschen, gefüllt mit Lammhackfleisch und Zwiebeln

dazu Fladenbrot

### Hauptgerichte

#### Schich Taauk

Spieß vom Hähnchenbrustfilet, mariniert in Knoblauch, Olivenöl und Zitronensaft, dazu Basmatireis

#### Laham Mischui

Lammhüftespieß mit gegrillten Tomaten und Zwiebeln, dazu Basmatireis und Paprika-Tomatenbrot

#### Kabab

Lammhackfleischspieß auf einer Sauce aus gegrillten Tomaten, Paprika, Zwiebel und orientalischen Kräutern, dazu Basmatireis und Paprika-Tomatenbrot

wahlweise Basmatireis oder frittierte Kartoffeln

€ 24,00 pro Person

# مازا ملوكية

## 7 Mazza Royal

(Ab 2 Personen)

**Kombination aus 15 verschiedenen kalten und warmen Gerichten:**

### *Vorspeisen*

#### **Tabuleh<sup>D</sup>**

Petersiliensalat

#### **Hummos<sup>N</sup>**

Kichererbsencreme

#### **Baba Ghanudj**

Püree von gegrillten Auberginen

#### **Mutabbal<sup>N,G</sup>**

Püree von gegrillten Auberginen

#### **M'hamara<sup>B,D,H</sup>**

Pürierte rote Paprika

#### **Batendjan Makmur**

Gebratene Auberginen

#### **Warak Inab**

Gefülltes Weinblatt

#### **Kischkeh<sup>B,G,H</sup>**

Quarkspeise mit gehackten Wallnüssen

#### **Falafel<sup>N</sup>**

Knusprig fritierter Kichererbsenring

#### **Kibbeh Hamis<sup>D,N</sup>**

Frittierte Bällchen, gefüllt mit Lammhackfleisch

#### **Sanbusak bi Lahme<sup>D</sup>**

Frittierte Blätterteigtaschen, gefüllt mit Lammhackfleisch und Zwiebeln

dazu Fladenbrot

### *Hauptgerichte*

#### **Laham Mischui**

Lammhüftespieß mit gegrillten Tomaten und Zwiebeln, dazu Basmatireis und Paprika-Tomaetnbrot

#### **Kabab**

Lammhackfleischspieß auf einer Sauce aus gegrillten Tomaten, Paprika, Zwiebeln und orientalischen Kräutern, dazu Basmatireis und Paprika-Tomatenbrot

#### **Schich Taauk**

Spieß vom Hähchenbrustfilet, mariniert in Knoblauch, Olivenöl und Zitronensaft, dazu Basmatireis

#### **Lammcarré**

vom Grill, mariniert

Wahlweise Basmatireis oder frittierte Kartoffeln

€ 33,00 pro Person

# مازا داماس

## 8 Mazza Damas

Für Liebhaber von Mazza

Variationen von 10 verschiedenen kalten und warmen Vorspeisen mit Fladenbrot

### **Tabuleh<sup>D</sup>**

Petersiliensalat

### **Hummos<sup>N</sup>**

Kichererbsencreme

### **Mutabbal<sup>N,G</sup>**

Püree von gegrillten Auberginen

### **Batendjan Makmur**

Gebratene Auberginen

### **Warak Inab**

Gefülltes Weinblatt

### **Falafel<sup>N</sup>**

Knusprig fritierter Kichererbsenring mit Sesamsauce

### **Kischkeh<sup>B,G,H</sup>**

Quarkaspeise mit gehackten Wallnüssen

### **Sanbusak bi Sabanegh<sup>D</sup>**

Blätterteigtasche gefüllt mit Spinat

### **Kibbeh Hamis<sup>D,N</sup>**

Frittierte Bällchen, gefüllt mit Lammhackfleisch

### **Schich Lahm Mischekaleh**

Gemischte Fleischspieße

€ 22,00 pro Person

## Kalte Vorspeisen

## مقبلات باردة

Euro

- |    |  |                |       |
|----|--|----------------|-------|
| 10 | <b>Tabuleh<sup>D</sup></b><br>Petersiliensalat mit Tomaten, Pfefferminze, Zwiebeln, Weizenschrot, Zitronensaft und Olivenöl auf Romanablättern | تبولة          | 5,50  |
| 11 | <b>Fattusch<sup>D</sup></b><br>Libanesischer Salat mit geröstetem Fladenbrot   | فتوش           | 5,90  |
| 12 | <b>Hummos<sup>N</sup></b><br>Kichererbsencreme mit Sesamsauce, Zitronensaft und Olivenöl   | حمص            | 5,90  |
| 13 | <b>Hummos beiruti bi Lahme<sup>N</sup></b><br>Kichererbsencreme mit Sesamsauce, Petersilie und Zitronensaft, garniert mit Lammfleisch          | حمص بيروتي     | 7,50  |
| 14 | <b>Mutabbal<sup>N.G</sup></b><br>Pürierte Auberginen vom Grill mit Sesamsauce und Zitronensaft   | متبل           | 5,90  |
| 15 | <b>Baba Ghanudj</b><br>Pürierte Auberginen vom Grill mit Tomaten, Paprika, Petersilie, Zwiebeln  | بابا غنوج      | 5,90  |
| 16 | <b>Kibbeh Nayeh<sup>D</sup></b><br>Lammtatar mit Weizenschrot, gehackten Zwiebeln  | كبة نيه        | 13,50 |
| 17 | <b>M'hamara<sup>B.D.H</sup></b><br>Pürierte rote Paprika mit gehackten Walnüssen und Granatapfelsirup (etwas scharf)                           | محمرة          | 4,90  |
| 18 | <b>Batendjan Makmur</b><br>Gebratene Auberginen mit Zwiebeln, Tomaten und Petersilie   | باتندجان مكمور | 6,80  |
| 19 | <b>Warak Inab</b><br>Weinblätter, gefüllt mit Reis, Zwiebeln, Petersilie, Paprika und Tomaten  | ورق عنب        | 6,50  |
| 20 | <b>Kischkeh</b><br>Quark mit Pfefferminze und feingehackten Walnüssen  | كشكة           | 4,90  |
| 21 | <b>Djebneh Hallum</b><br>Echter arabischer Schafskäse  | جبنة حلوم      | 5,90  |
| 22 | <b>Khyar bi Laban</b><br>Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Pfefferminze  | خيار بالبن     | 3,90  |

## Warme Vorspeisen

## مقبلات ساخنة

Euro

- |  |                |      |
|--|----------------|------|
| <b>30 Falafel<sup>N</sup></b><br>Knusprig frittierte, pikant gewürzte Kichererbsenringe,<br>dazu Sesam-, Knoblauch- und Zitronensaftsauce      | فلافل          | 5,90 |
| <b>31 Arrayes bi Djebneh<sup>B,D</sup></b><br>Fladenbrot gefüllt mit Schafskäse, gewürzt mit<br>orientalischen Kräutern und Olivenöl, gegrillt | عرايس بالجينة  | 7,90 |
| <b>32 Ful M'Damas<sup>N</sup></b><br>Gekochte braune, dicke Bohnen in Sesam-,<br>Knoblauch- und Zitronensaftsauce, dazu Fladenbrot             | فول محمص       | 6,50 |
| <b>33 Akras Nana</b><br>Lammtatar vom Grill, mit Zwiebeln, Pfefferminze,<br>abgelöscht mit Zitronensaft  | اقراص نعنع     | 7,90 |
| <b>34 Sanbusak bi Djebneh<sup>D,G</sup></b><br>Frittierte Blätterteigtaschen, gefüllt mit Käse und Petersilie                                  | سنبوسك بالجينة | 5,50 |
| <b>35 Sanbusak bi Lahme<sup>D</sup></b><br>Frittierte Blätterteigtaschen, gefüllt mit<br>Lammhackfleisch und Zwiebeln                          | سنبوسك باللحمة | 5,90 |
| <b>36 Kibbe Hamis<sup>D,N</sup></b><br>Frittierte Bällchen aus Weizenschrot, gefüllt mit<br>Lammhackfleisch, Zwiebeln, Walnüssen               | كبة حميص       | 7,50 |
| <b>37 Batata Halabiya</b><br>Bratkartoffeln, gewürzt mit Koriander, rotem Paprika<br>und Knoblauch, abgelöscht mit Zitronensaft                | بطاطا حلبية    | 6,90 |
| <b>38 Djawaneh Dadjaj</b><br>Pikant gewürzte Hähnchenflügel vom Grill  | جوانح دجاج     | 5,00 |
| <b>40 Sanbusak bi Sabanegh<sup>D</sup></b><br>Frittierte Blätterteigtaschen, gefüllt mit gewürztem Spinat                                      | سنبوسك بسبانخ  | 5,50 |
| <b>42 Karnabit bi Tarator<sup>N</sup></b><br>Frittierte Blumenkohlroschen mit einer Sesam-<br>Knoblauch- und Zitronensaure                     | قربيط بطرطور   | 4,90 |



## Spezialitäten vom Grill مشاوي على الفحم

### Lamm

- |    |   |                  |       |
|----|---|------------------|-------|
|    |   | لحم غنم          | Euro  |
| 50 | <b>Lahm Mischui</b><br>Lammhüftespieß mit gegrillten Tomaten und Zwiebeln, dazu Basmatireis und Paprika-Tomatenbrot   | لحم مشوي         | 16,50 |
| 51 | <b>Kabab</b><br>Lammhackfleischspieß auf einer Sauce aus gegrillten Tomaten, Paprika, Zwiebeln und orientalischen Kräutern, dazu Basmatireis und Paprika-Tomatenbrot                        | كباب             | 14,90 |
| 52 | <b>Kabab Halabi</b><br>Lammhackfleischspieß mit Walnüssen, Petersilie auf einer Sauce aus gegrillten Tomaten, Paprika, Zwiebeln und orientalischen Kräutern, dazu Basmatireis und Paprika   | كباب حلبى        | 15,50 |
| 53 | <b>Arrayes bi Lahme</b><br>Gegrilltes Fladenbrot gefüllt mit einer Mischung aus Lammhackfleisch, Zwiebeln, Petersilie, Tomaten, Granatapfelsirup und Pinienkernen, dazu Joghurt-Gurkensalat | عرايس باللحمة    | 12,90 |
| 54 | <b>Kastaletta</b><br>Lammcarré mit frittierten Kartoffeln, dazu grüne Bohnen Grilltomaten und Knoblauchbrot   | كستليتة          | 19,90 |
| 56 | <b>Sahn Maschawi Damas</b><br>Grillplatte mit 4 verschiedenen Grillspezialitäten, gegrillten Zwiebeln, Tomaten, Paprika-Tomatenbrot, dazu Basmatireis                                       | صحن مشاوي دامايس | 19,90 |

### Huhn

- |    |   |           |       |
|----|---|-----------|-------|
|    |   | لحم دجاج  |       |
| 60 | <b>Schich Taauk</b><br>Spieß vom Hähnchenbrustfilet, mariniert in Knoblauch, Olivenöl und Zitronensaft, dazu Basmatireis  | شيش طاووق | 13,90 |
| 61 | <b>Farrudj Mussahab</b><br>Entbeintes Hähnchen vom Grill, mariniert in Knoblauch und Zitronensaft, dazu frittierte Kartoffeln, gegrillte Tomaten und Knoblauchcreme | فروج مسحب | 13,90 |

### Rind

- |    |  |               |       |
|----|--|---------------|-------|
|    |  | لحم بقر       |       |
| 65 | <b>Rumpsteak vom Grill</b><br>Natur oder gerösteten Zwiebeln, dazu frittierte Kartoffeln | ستيك بقر مشوي | 19,50 |

- |  |  | Euro         |
|--|--|--------------|
| <b>66 Pfeffersteak libanesischer Art</b> | فتايل بقر مشوية مع صلصة كريمة<br>Filetsteak vom Grill in einer Grün-Pfeffer-Sahnesauce,<br>mit Arak aromatisiert, dazu Kroketten                                 | <b>19,90</b> |
| <b>67 Scharhat Makmura</b>               | شرجات مكهورة<br>Rumpsteak (dünn) vom Grill mit einer Sauce aus frischen Tomaten,<br>Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, dazu frittierte Kartoffeln oder Basmatireis | <b>18,90</b> |

## طبخات منزلية

### *Aus Pfanne, Topf und Backofen*

- |                             |   |              |
|-----------------------------|---|--------------|
| <b>70 Lahme bi Siniyeh</b>  | لحمة بالصينية<br>Gebackenes Lammhackfleisch, pikant gewürzt mit Petersilie,<br>Tomaten, Zwiebeln, dazu Basmatireis                                | <b>13,90</b> |
| <b>72 Maklubeh *</b>        | مقلوبة<br>Auberginen-Reis-Pfanne mit Lammfleisch, garniert mit<br>gerösteten Mandeln, dazu Joghurt-Minze-Gurkensalat                              | <b>14,50</b> |
| <b>73 Ruz ma Fasuliya *</b> | رز مع فاصولياء<br>Frische grüne Bohnen mit Lammfleisch gekocht in einer<br>Tomaten-Koriander-Knoblauchsauce, dazu Basmatireis                     | <b>13,90</b> |
| <b>75 Khudar bil Furn *</b> | خضار بالفرو<br>Auberginen, Zucchini, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und<br>saure Äpfel im Ofen gebacken mit Lammhackfleischbällchen, dazu Basmatireis | <b>12,90</b> |
| <b>76 Ruz ma Sabanegh *</b> | رز مع سبانخ<br>Spinat gewürzt mit Knoblauch und Koriander mit Lammhackfleischbällchen,<br>dazu Basmatireis und Joghurt –Minze-Gurkensalat         | <b>12,90</b> |
| <b>77 Bamia *</b>           | بامية مع رز<br>Okraschotengemüse mit Lammfleisch gekocht in einer<br>Tomaten-Koriandersauce, dazu Basmatireis                                     | <b>14,90</b> |
| <b>79 Dadjaj bi Leimun</b>  | دجاج بالليمون<br>Gebratenes Hähnchen in einer Zitronen-Ingwer-Safransauce,<br>mit schwarzen Oliven und Zitronenscheiben, dazu Basmatireis         | <b>14,50</b> |

\* Diese Gerichte können auf Wunsch auch **ohne Fleisch** serviert werden.

Euro

- |    |  |                 |       |
|----|--|-----------------|-------|
| 80 | <b>Tagine Berber</b><br>Lammtagine mit verschiedenen Gemüsesorten, dazu Basmatireis  | طاجين بربر      | 15,90 |
| 81 | <b>Tagine mit Aprikosen und Mandeln</b><br>Hähnchenbrustfilet mit verschiedenen Gemüsesorten in Ingwer-Safran-Sauce karamellierte Aprikosen und Mandeln , dazu Basmatireis | طاجين بالمشمش   | 15,90 |
| 82 | <b>Couscous mit Hähnchen<sup>D</sup></b><br>Hähnchenfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten Kircherbsen und Rosinen, dazu Hirse   | كسكس مع الدجاج  | 15,90 |
| 83 | <b>Couscous mit Lamm<sup>D</sup></b><br>Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten, dazu Hirse   | كسكس مع لحم غنم | 16,50 |

## Desserts

## حلويات

- |     |  |                     |      |
|-----|--|---------------------|------|
| 100 | <b>Halawet al Djeben<sup>G</sup></b><br>Eine Süßspeise aus Käse, Gries, Vanilleeis und mit Rosenwassersirup übergossen     | حلاوة الجبن         | 4,50 |
| 101 | <b>Znud Assit<sup>G</sup></b><br>Frittierte Blätterteigröllchen gefüllt mit Frischkäse und mit Rosenwassersirup übergossen | زنود الست           | 3,90 |
| 102 | <b>M'Halabiya<sup>G</sup></b><br>Mandelpudding mit Pistaziensplittern  | مهلبية              | 3,50 |
| 103 | <b>Katayef<sup>G</sup></b><br>Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Walnüssen, Zimt, und mit Rosenwassersirup übergosse       | قطايف               | 4,90 |
| 105 | <b>Dattelnteller</b><br>Erlesene Datteln gefüllt mit Walnüssen   | صحن تمر محشى بالجوز | 4,90 |
| 106 | <b>Hiliwiyat Mischekaleh<sup>G</sup></b><br>Variationen von orientalischem Gebäck  | حلويات مشكلة        | 5,90 |

## *Aperitif und Cocktails*

Euro

<b>110</b>	<b>Sherry Medium / Dry / Cream</b>	5 cl	<b>3,50</b>
<b>111</b>	<b>Martini Rosso / Bianco / Dry</b>	5 cl	<b>3,50</b>
<b>112</b>	<b>Arak mit Eiswasser</b>	4 cl	<b>4,00</b>
<b>113</b>	<b>Arak</b>	Flasche 0,275 l	<b>25,00</b>
<b>114</b>	<b>Arak</b>	Flasche 0,75 l	<b>56,00</b>
<b>115</b>	<b>Le Kir</b>		<b>4,50</b>
<b>116</b>	<b>Le Kir Royal</b> Creme de Cassis, trockener Sekt		<b>5,50</b>
<b>118</b>	<b>Aperol mit Prosecco</b>		<b>5,50</b>
<b>119</b>	<b>Portwein rot</b>	5 cl	<b>4,00</b>

### Sweet

<b>125</b>	<b>Pina Colada</b> Rum, Ananas, Coconut, Cream		<b>6,00</b>
<b>126</b>	<b>Blue Lady</b> Blue Curacao, Gin, Lemon Juice		<b>6,00</b>

### Medium

<b>127</b>	<b>Margarita</b> Cointreau, Tequila, Lemon Juice		<b>6,50</b>
<b>128</b>	<b>Planter's Punch</b> Myer's Rum, Ananas, Orange, Lemon, Grenadine		<b>6,50</b>

### Alkoholfrei

<b>129</b>	<b>Pussy Foot</b> Orange, Grapefruit, Ananas, Lemon Juice, Grenadine		<b>6,00</b>
<b>130</b>	<b>Ginger Pear</b> Pear, Lemon Juice, Ginger Ale, Grenadine		<b>6,00</b>
<b>131</b>	<b>Damas</b> Johannisbeersaft, Ananas, Lemon Juice, Gassis, Cream		<b>6,00</b>



## *Longdrinks*

Euro

<b>135</b>	<b>Gin Tonic</b>	0,4 cl	<b>6,00</b>
<b>136</b>	<b>Campari Soda/Orange<sup>2</sup></b>	0,5 cl	<b>6,00</b>
<b>137</b>	<b>Wodka Lemon</b>	0,4 cl	<b>6,00</b>
<b>138</b>	<b>Bacardi Cola</b>	0,4 cl	<b>6,00</b>



## *Flaschenweine*

### Libanon

<b>145</b>	<b>Clos St. Thomas</b> Weißwein, exotisch trocken	0,75 l	<b>18,50</b>
<b>146</b>	<b>Ksara Blanc De Blanc</b> Weißwein, trocken	0,75 l	<b>25,00</b>
<b>148</b>	<b>Ksara</b> Rosewein, trocken	0,75 l	<b>25,00</b>
<b>149</b>	<b>Clos St. Thomas</b> Rotwein, trocken	0,75 l	<b>18,50</b>
<b>150</b>	<b>Kefraya</b> Rotwein, trocken	0,75 l	<b>25,00</b>
<b>151</b>	<b>Ksara</b> Rotwein, trocken	0,75 l	<b>25,00</b>
<b>153</b>	<b>Château Musar</b> Rotwein, internationaler prämierter Wein der Spitzenklasse	0,75 l	<b>65,00</b>

<sup>2</sup> Farbstoff

\*\*\* Wir empfehlen unsere ausgezeichneten libanesischen Weine \*\*\*

		Euro
<b>140 Heritage Plaisir Du Vin, Rot 2006</b> (Silber medaille, London 2007) Cabernet-Sauvignon, Syrah und Mourvèdre	0,75 l	<b>29,00</b>
<b>141 Heritage Blanc De Blancs Sauvignon-Blanc und Chardonnay</b>	0,75 l	<b>29,00</b>
<b>142 Heritage Rosé D'une Nuit</b> Syrah, Grenache und Mourvèdre	0,75 l	<b>29,00</b>

\*\*\* Top of the Range \*\*\*

<b>143 Château Heritage, Rot 2005</b> Auserlesene Trauben Cabernet-Sauvignon und Syrah	0,75 l	<b>49,00</b>
<b>144 Château Heritage, Rot 2000</b> Auserlesene Trauben Cabernet-Sauvignon und Syrah	0,75 l	<b>69,00</b>



Deutschland

<b>165 Kiedricher Sandgrub</b> Riesling, kernig, trocken	0,75 l	<b>18,00</b>
<b>166 Martinthaler Wildsan *Kabinett*</b> Riesling, markant, trocken	0,75 l	<b>20,00</b>
<b>167 Eltviller Taubenberg</b> Riesling, elegant, wenig, halbtrocken	0,75 l	<b>18,50</b>

## Offene Weine

### Rot

Euro

- |  |      |             |
|--|------|-------------|
| <b>180 Cabernet Sauvignon</b><br>Französischer Wein, trocken | 0,2l | <b>4,50</b> |
| <b>181 Clos St. Thomas</b><br>Libanesischer Wein, trocken    | 0,2l | <b>5,00</b> |

### Rose

- |  |      |             |
|--|------|-------------|
| <b>185 Cotes du Ventoux</b><br>Trocken                         | 0,2l | <b>4,50</b> |
| <b>186 Rose d'Anjou (A.C.)</b><br>Halbtrocken                  | 0,2l | <b>4,50</b> |
| <b>187 Rheingau *Weißherbst*</b><br>Spätburgunder, halbtrocken | 0,2l | <b>4,50</b> |

### Weiß

- |   |      |             |
|---|------|-------------|
| <b>190 Hochheimer Daubhaus</b><br>Riesling, trocken         | 0,2l | <b>4,50</b> |
| <b>191 Rauenthaler Steinmächer</b><br>Weißwein, halbtrocken | 0,2l | <b>4,50</b> |
| <b>192 Chardonnay</b><br>Französischer Wein, trocken        | 0,2l | <b>4,90</b> |
| <b>193 Clos St. Thomas</b><br>Libanesischer Wein, trocken   | 0,2l | <b>5,00</b> |

## Sekt und Champagne

- |                                      |       |              |
|--------------------------------------|-------|--------------|
| <b>200 Prosecco Extra Dry (Glas)</b> | 0,1l  | <b>4,50</b>  |
| <b>203 Prosecco Extra Dry</b>        | 0,75l | <b>28,00</b> |
| <b>205 M ö et &amp; Chandon</b>      | 0,75l | <b>79,00</b> |



## *Biere*

		Euro
209	Bitburger Pils vom Fass	0,5 l 4,30
210	Bitburger Pils vom Fass	0,3 l 2,90
211	Bitburger (alkoholfreies Bier)	0,33 l 2,90
212	Erdinger (Kristallweizen)	0,5 l 3,90
213	Erdinger (Hefeweizen)	0,5 l 3,90
214	Erdinger (alkoholfrei)	0,5 l 3,90
215	Köstritzer Schwarzbier	0,3 l 2,50

## *Alkoholfreie Getränke*

220	Airan (Joghurtgetränk)	0,2 l 2,30
221	Coca-Cola <sup>2,4</sup>	0,2 l 2,20
222	Coca-Cola <sup>2,4</sup>	0,4 l 3,90
223	Coca-Cola light <sup>1,2,4,5</sup>	0,2 l 2,20
223-1	Coca-Cola light <sup>1,2,4,5</sup>	0,4 l 3,90
224	Fanta <sup>1</sup>	0,2 l 2,20
224-1	Fanta <sup>1</sup>	0,4 l 3,90
225	Sprite <sup>1</sup>	0,2 l 2,20
225-1	Sprite <sup>1</sup>	0,4 l 3,90
226	Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2 l 2,90
227	Tonic Water <sup>3</sup>	0,2 l 2,90
228	Ginger Ale <sup>2</sup>	0,2 l 2,90
229	Orangensaft	0,2 l 2,90
230	Orangensaft, frisch gepresst	0,2 l 4,00
231	Apfelsaft, oder Schorle	0,2 l 2,50
232	Apfelsaft, oder Schorle	0,4 l 4,00
235	Kirschnektar	0,2 l 2,90
236	Traubensaft rot	0,2 l 2,90
237	Mineralwasser	0,25 l 2,20
238	Mineralwasser	0,75 l 5,90
239	Stilles Wasser	0,2 l 2,20
240	Stilles Wasser	0,75 l 5,90

1- mit Konservierungsstoff

2- Farbstoff

3- chininhaltig

4- koffeinhaltig

5- mit Süßstoff



## *Whiskey*

Euro

245	J & B Rare Scotch	4 cl	6,00
246	Johnnie Walker red label	4 cl	6,00
247	Johnnie Walker black label, 12 years	4 cl	7,00
248	Chivas Regal, 12 years	4 cl	7,50
249	Jim Beam Kentucky Bourbon	4 cl	6,00
250	Jack Daniels Tennessee	4 cl	6,00

## *Spirituosen*

255	Ramazotti	2 cl	3,50
256	Fernet Branca	2 cl	3,50
257	Wodka Moskovskaya	2 cl	4,00
258	Bacardi Rum	2 cl	3,50
259	Myer's Jamaica Rum	2 cl	3,50
260	Aalborg Extra Aquavit	2 cl	4,00
261	Tequila	2 cl	3,50
262	Calvados	2 cl	4,50

## *Digestives*

265	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,00
267	Martell Medallion V.S.	2 cl	5,00
269	Osborne Veterano	2 cl	4,00
270	Carlos I	2 cl	5,50
271	Poire William Klipfel	2 cl	4,50
272	Framboise Klipfel	2 cl	4,50
273	Kirsch Klipfel	2 cl	4,50
274	Vecchia Grappa Prosecco	2 cl	6,00
275	Marc de Champagne (Goyaed)	2 cl	7,00
276	Vecchia Romagna	2 cl	5,00
277	Armagnac	2 cl	5,00



## *Liköre*

Euro

280	Amaretto	2 cl	3,50
282	Tia Maria	2 cl	4,50
283	Baileys	2 cl	4,50
284	Drambuie	2 cl	4,50
285	Grand Marnier	2 cl	4,50
286	Sambuca Molinari	2 cl	4,00
287	Libanesischer Kräuterlikör	2 cl	4,00
288	Libanesischer Nusslikör	2 cl	4,50
289	Cointreau	2 cl	4,50

## *Warme Getränke*

295	Tasse Kaffee		2,20
296	Espresso		2,20
297	Cappuccino		3,50
298	Glas original arabischer Tee mit frischer Pfefferminze		2,20
299	Tasse original arabischer Mocca		2,50

**Wasserpfeife ( Shisha )**

**7,50**



Alle Preise einschließlich Mehrwertsteuer und Bedienung