

مطعم داما س

Restaurant Damas



Syrisch-Libanesische Spezialitäten



Suppen



Euro

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

12	Hummos ^N	17	M'hamara ^{B,D,H}
30	Falafel ^N	20	Kischkeh ^{B,G,H}
10	Tabuleh ^D	14	Mutabbal ^{N,G}



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^D

Petersiliensalat

Batendjan Makmur

Gebratene Auberginen

Hummos^N

Kichererbsencreme

Warak Inab

Gefülltes Weinblatt

Baba Ghanudj

Püree von gegrillten Auberginen

Kischkeh^{B.G.H}

Quarkspeise mit gehackten Wallnüssen

M'hamara^{B.D.H}

Pürierte rote Paprika

Falafel^N

Knusprig frittiertes Kichererbsenring

Sanbusak di Djebneh^{D.G}

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^D

Petersiliensalat

Batendjan Makmur

Gebratene Auberginen

Hummos^N

Kichererbsencreme

Kischkeh^{B.G.H}

Quarkspeise mit gehackten Walnüssen

Baba Ghanudj

Püree von gegrillten Auberginen

Falafel^N

Knusprig fritierter Kichererbsenring

M'hamara^{B.D.H}

Pürierte rote Paprika

Kibbeh Hamis^{D.N}

Frittierte Bällchen, gefüllt mit Lammhackfleisch

Sanbusak bi Lahme^D

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^D

Petersiliensalat

Hummos^N

Kichererbsencreme

Baba Ghanudj

Püree von gegrillten Auberginen

Mutabbal^{N,G}

Püree von gegrillten Auberginen

M'hamara^{B,D,H}

Pürierte rote Paprika

Batendjan Makmur

Gebratene Auberginen

Warak Inab

Gefülltes Weinblatt

Kischkeh^{B,G,H}

Quarkspeise mit gehackten Wallnüssen

Falafel^N

Knusprig fritierter Kichererbsenring

Kibbeh Hamis^{D,N}

Frittierte Bällchen, gefüllt mit Lammhackfleisch

Sanbusak bi Lahme^D

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^D

Petersiliensalat

Hummos^N

Kichererbsencreme

Mutabbal^{N,G}

Püree von gegrillten Auberginen

Batendjan Makmur

Gebratene Auberginen

Warak Inab

Gefülltes Weinblatt

Falafel^N

Knusprig fritierter Kichererbsenring mit Sesamsauce

Kischkeh^{B,G,H}

Quarkaspeise mit gehackten Wallnüssen

Sanbusak bi Sabanegh^D

Blätterteigtasche gefüllt mit Spinat

Kibbeh Hamis^{D,N}

Frittierte Bällchen, gefüllt mit Lammhackfleisch

Schich Lahm Mischekaleh

Gemischte Fleischspieße

€ 22,00 pro Person

Kalte Vorspeisen

مقبلات باردة

Euro

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

Warme Vorspeisen

مقبلات ساخنة

Euro

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

Spezialitäten vom Grill مشاوي على الفحم

Lamm

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

Huhn

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

Rind

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

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

طبخات منزلية

Aus Pfanne, Topf und Backofen

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

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

Euro

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

Desserts

حلويات

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

Aperitif und Cocktails

Euro

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

Sweet

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

Medium

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

Alkoholfrei

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



Longdrinks

Euro

135	Gin Tonic	0,4 cl	6,00
136	Campari Soda/Orange²	0,5 cl	6,00
137	Wodka Lemon	0,4 cl	6,00
138	Bacardi Cola	0,4 cl	6,00



Flaschenweine

Libanon

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

² Farbstoff

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

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

*** Top of the Range ***

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



Deutschland

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

Offene Weine

Rot

Euro

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

Rose

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

Weiß

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



Sekt und Champagne

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

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 ^{2,4}	0,2 l 2,20
222	Coca-Cola ^{2,4}	0,4 l 3,90
223	Coca-Cola light ^{1,2,4,5}	0,2 l 2,20
223-1	Coca-Cola light ^{1,2,4,5}	0,4 l 3,90
224	Fanta ¹	0,2 l 2,20
224-1	Fanta ¹	0,4 l 3,90
225	Sprite ¹	0,2 l 2,20
225-1	Sprite ¹	0,4 l 3,90
226	Bitter Lemon ³	0,2 l 2,90
227	Tonic Water ³	0,2 l 2,90
228	Ginger Ale ²	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