



Salat Art

Tabouleh

Petersiliensalat, mit Olivenöl-Zitrone Dressing, Weizengrütze, Tomaten, Zwiebeln, Salz

5,00 €

Fatousch

Gemischter Salat mit Granatapfel- Olivenöl Dressing, geröstet Brot-Croutons, Tomaten, Gurken, Zitrone, Olivenöl, Zwiebeln, *Sumach, Salz

5,00 €

Jarjeer – Rote Beete

Rote Beete - Rucola Salat mit Granatapfel-Olivenöl Dressing, Tomaten, Zitrone, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Salz

5,00 €

Falafel Bowl

Salat mit 6.ST frittierte Kichererbsen-Bällchen *(Falafel), Tahina&Jugert Sauce und Gemüse
*Falafel: (Kichererbsen, Koriander, Knoblauch, Gewürzmischung, Karbonat Soda, Salz)

6,50 €

Mezza Art (Dips & Vorspeisen) “Die Kunst liegt im Einfachen,,

Hummus Teller Vegan

Kichererbsenpüree, mit Tahina (Sesamsauce), Zitrone, Olivenöl, Kreuzkümmel und Salz. dazu frisches Fladenbrot

5,00 €

Mutabal Teller Vegan

gebratene Auberginen, mit Tahina (Sesamsauce), Zitrone, Olivenöl, Knoblauch und Salz. dazu frisches Fladenbrot und Gemüse

5,00 €

Baba Ghanogh Teller Vegan

gebratene Auberginen, mit Gemüse (Paprika, Tomaten, Petersiele), Zitrone, Olivenöl, Knoblauch und Salz dazu frisches Fladenbrot und Gemüse

5,00 €

Muhammra Teller Vegan

Hausgemacht Paprika-Tomaten-Paste mit Walnüssen und Oliven dazu frisches Fladenbrot und Gemüse

5,00 €

Labneh Teller Vegetarisch

Harmonische Mischung aus Quark und Joghurt mit Minze und Olivenöl dazu frisches Fladenbrot und Gemüse

5,00 €

Zaatar Teller Vegan

(Thymian), Sesam und Olivenöl dazu frisches Fladenbrot und Gemüse

5,00 €

Foul (mit Olivenöl) Vegan

gekochte Ackerbohnen mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten, Petersilie, Zitrone, Granatapfelsoße, Salz dazu frisches Fladenbrot und Salz&Sauer Gewürzgurken

5,00 €

Scharf Kartoffeln Vegan

gebratene Kartoffeln mit Chili, Knoblauch, Koriander und Olivenöl dazu frisches Fladenbrot

5,00 €

4 Kalt Vorspeisen (Dips) Brett

4 x Kalt Vorspeisen (Dips) nach Auswahl dazu frisches Fladenbrot und Gemüse.

9,00 €





Finger Food

- Yalanji 6 St. Im Teller** Vegan 5,00 €
Weinblätter gefüllte mit Mischung (Reis, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Olivenöl, Granatapfelsoße, Salz, Zitrone).
- Börek Cheese** Vegetarisch (3St.) 5,00 €
frittierter Weizenmehl-Blätterteig gefüllt mit einer Mischung (Kashkaval-Käse, Petersilie, Salz) dazu ein Dip (Muhammra) und Gemüse.
- Springrolls** Vegan (3St.) 5,00 €
frittierter Weizenmehl-Blätterteig gefüllt mit Gemüse dazu Ein Dip (Muhammra) und Gemüse.
- frittierte Kibbeh** Vegan (3St.) 5,00 €
Bulgur-Bällchen gefüllt mit (gebraten Pilz-Paprika-Zwiebln-7 Gewürzmischung) dazu Ein Dip (Muhammra oder Hummus) und Gemüse.
- frittierte Kibbeh** (3 St.) 6,00€
frittierte Bulgur-Bällchen gefüllt mit gebratenem Lamm/Rindfleisch, Zwiebeln, gebratene Pine, Gewürzmischung) dazu Ein Dip (Muhammra oder Hummus) und Gemüse.
- Musakhan Rolle** (3St.) 5,00 €
(gebackene Weizenmehl-Blätterteig gefüllte mit (Hähnchenbrust, Zwiebeln, Olivenöl, *Sumach, Salz) dazu Ein Dip (Muhammra oder Hummus) und Gemüse.

Gebäck

- Zaatar Blätterteigröllchen** Vegan 2,50 €
gefüllte mit Zaater (Thymian, Sesam), Olivenöl und Gemüse
- Käse Blätterteigröllchen** Vegetarisch 3,00 €
gefüllte mit einer Mischung (Mozzarella-Hirten) Käse, Grüne Minze, Olivenöl, Schwarzkümmel, Salz
- Muhammra Blätterteigröllchen** Vegan 2,50 €
gefüllte mit Muhammra *(Paprika Paste) und Oliven
Paprik Paste:(Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Schwarzpfeffer, Kardamom, Schwarzkümmel und Salz

Flammkuchen-Brezel

Weizenmehl, Hefe, Wasser, Öl, Salz, Pfeffer und Natron.

- mit Zaatar** Vegan 2,50 €
gebackener Flammkuchen- Brezel mit Zaater (Thymian, Sesam), Olivenöl.
- mit Käse** Vegetarisch 3,00 €
gebackener Flammkuchen- Brezel mit Mozzarella Käse und Origano.
- mit Muhammra** Vegan 2,50 €
gebackener Flammkuchen- Brezel mit Muhammra *(Paprika Paste) und Oliven.
- mit Käse-Mortadella** 3,50 €
gebackener Flammkuchen- Brezel mit mit Hähnchen/Puten Mortadella und Käse



Herzhafte Wraps / Brot – traditionelle Art

Zaatar« Vegan	5,00 €
Weizen-Wraps oder Brot mit Zaater (Thymian, Sesam), Olivenöl und Gemüse	
Zaatar & Käse Vegetarisch	5,50 €
Weizen-Wraps oder Brot mit Zaater (Thymian, Sesam), Olivenöl und Käse	
Muhammra Vegan	5,00 €
Weizen-Wraps oder Brot mit spezi. hausgemachte *Paprikasoße und Oliven	
*Paprikasoße:(Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Schwarzpfeffer, Kardamom, Schwarzkümmel und Salz)	
Muhammra & Käse Vegetarisch	5,50 €
Weizen-Wraps oder Brot mit spezi. Haus Paprikasoße und Kaschkawal Käse	
Kaschkawal Käse Vegetarisch	5,00 €
Weizen-Wraps oder Brot mit Kaschkawal Käse und Oliven.	
Käse-chen	5,00 €
Weizen-Wraps oder Brot mit einer Mischung (Mozzarella-Hirten) Käse, (Grüne Minze, Olivenöl, Schwarzkümmel, Salz)	
Mortadella-Käse	6,00 €
Weizen-Wraps oder Brot mit Hähnchen/Puten Mortadella - Kaschkawal Käse mit Mayonnaise und Salz&Sauer Gewürzgurken.	
Sucuk (Rindfleisch Knoblauchwurst)	6,00 €
Weizen-Wraps oder Brot mit Knoblauchwurst (Rindfleisch), Zwiebeln, Cheddarkäse, Tomaten, Salz, Gewürzmischung (Salz&Sauer Gewürzgurken)	
Falafel Vegetarisch oder - Vegan	5,00 €
Knusprige frittierte Kichererbsen-Bällchen (Falafel) gerollte im Wrap oder Brot mit Tahina&Jugert Sauce und Gemüse (Salat, Tomaten, Gurken)	

traditionelle Art

Fateh Vegetarisch	7,50 €
gekochte Kichererbsen mit Tahina&Jugert sauce, geröstet Brot-Croutons, Butter, Knoblauch, gebratene Mandeln, Cashew dazu Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken	

***Falafel Bällchen:** Mischung von (Kichererbsen, Koriander, Knoblauch, Gewürzmischung, Karbonat Soda, Salz)

***Sumach:** rotes Gewürz wird aus den Steinfrüchten des Färberbaums nach dem Trocknen zu Pulver
verarbeitet. schmeckt leicht säuerlich, fruchtig-frisch

***Paprik Paste:** (Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Schwarzpfeffer, Kardamom, Schwarzkümmel und Salz)



Spezial Pfanne

Spiegeleier / Omelett	6,50 €
Dazu Arabischfladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken	
Spiegeleier mit Cheddarkäsen Vegetarisch	7,50 €
Dazu Arabischfladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken	
Schakschuka (Spiegeleier mit Tomaten) Vegetarisch	7,50 €
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Chilipulver, Pfeffer, Gewürzmischung	
Dazu Arabischfladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken	
Spiegeleier mit Cheddarkäsen & Salami oder Sucuk	10,00 €
Dazu Arabischfladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken	
Spiegeleier oder Omelette mit Mini-Lammwürstchen	10,00 €
Dazu Arabischfladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken	
Gegrillte Halloumi Vegetarisch	8,50 €
gegrillte Halloumi Käse mit Oliven Öl, Origano	
dazu Arabischfladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken	
Hähnchenleber	10,00 €
gebratene Hähnchenleber mit Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl	
dazu frisches Arabischfladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken	
Chicken Fajita	10,00 €
gegrillte Hähnchenbrustfilet mit rot&gelb Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzmischung	
dazu frisches Arabischfladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken	



*7 Gewürzmischung (Piment, Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, Zimt, Ingwer, Kardamom)

Süßigkeiten und Eis "DIE SÜSSE DES ORIENTS,,

-Baklava	St. 2,00 €
Gebäck wird aus Blätterteig gefüllt mit Nüssen-Pistazien mit einem Sirup übergossen	
-Kunafe Cupecakes	St. 3,50 €
Gebäck aus Weizenmehртеig-Fäden, Butter, Mozzarella, Pistazien, Zucker Sirup mit Rosenwasser	
-Arabisches Eis mit Sahne und Pistazien	St. 4,50 €
-Cassata-Eis (Biskuitkuchen) mit Schokolade-Erdbeer-Vanille Eis und Pistazien	St. 4,50 €
-San Sebastian Cheesecake mit Schokosoße oder Pistaziencreme	St. 3,50 €



01 Cafe Art MEZZA mit Alkohol

für 2 Personen 30,00 €

- 4 x Kalt Vorspeisen Auswahl dazu Fladenbrot
- 1 x Pfanne oder herzhaft Wrap
- 2 St. Finger Food
- 2x Glas Wein, Sekt oder Bier

02 Cafe Art MEZZA mit Softdrink

für 2 Personen 25,00 €

- 4 x Kalt Vorspeisen Auswahl dazu Fladenbrot
- 1 x Pfanne (Nachauswahl) oder herzhaft Wrap
- 2 x St. Finger Food
- 2 x Glas schwarzer Tee oder Saft





Getränke

Heiße Getränke

-Türkischer Kaffee (Mokka) mit Kardamom		2,50 €
Espresso		2,50 €
Cafe Creme		2,50 €
Latte Macchiato		3,00 €
Cappuccino		3,00 €
Tee (verschiedene Sorten)		2,50 €

Kalte Getränke (Alkoholfreie)

Coca-Cola	0,33L	2,50 €
Coca-Cola Zero	0,33L	2,50 €
Sprite	0,33L	2,50 €
Fanta	0,33L	2,50 €
Apfelschorle	0,2L	2,50 €
Saft	0,2L	2,50 €
Tonic	0,2L	2,50 €
Mineralwasser	0,25L	2,50 €

Alkohol Getränke

Weißwein / Rotwein / Rose	0,2 L	4,00€
Sekt	0,1 L	4,00€
Aperol Spritz		5,00 €
Bier	0,5 L	3,50 €
Sudenburger	0,3 L	2,50 €
Radler	0,3 L	2,50 €
Alkoholfreies Bier	0,3 L	2,50 €
Arak (Al Rayan aus Syrien)	0,15 l	3,50 €

*Arak: Arak Al-Rayyan ist ein destilliertes alkoholisches Getränk mit 50 % Alkoholgehalt, es wird aus Weintrauben mit feinsten Anisgewürzte in As-Suwayda/ Syrien Hergestellt.



(Buffet / Catering Menü) nur mit Vorbestellung

Salat

Tabouleh Vegan

Petersiliensalat, mit Weizengrütze und Tomaten
(Zitrone, Olivenöl, Zwiebeln, Salz)

Fatousch Vegan

Gemischter Salat mit Granatapfel- Olivenöl Dressing
(geröstet Brot-Croutons, Tomaten, Zitrone, Olivenöl, Zwiebeln, Salz)

Jarjeer Vegan

Rucola Salat mit Granatapfel-Olivenöl Dressing (Tomaten, Zitrone, Olivenöl, Zwiebeln, Salz)

Rote-Bete-Salat Vegan

Rote Bete mit Salat, verfeinert mit (Granatapfel-Olivenöl-Knoblauch-Zitrone) Dressing, Zwiebeln, Walnuss.

Linsen Salat Vegan

gekochte Grünen Linsen mit Granatapfel-Senf Dressing (Koriander, Knoblauch, Röstzwiebeln und gerösteten Weizenbrot-Croutons)

SUPPEN

Gelbe Linsensuppe Vegan

des Esau Rot Linsen mit gerösteten Fladenbrot-Croutons, Zitrone, Olivenöl, Kurzkümmel, Salz

Pilz-Käse suppe Vegetarisch

Fingerfood

Kibbeh: Bulgur-Bällchen gefüllt mit gehacktem Lammfleisch, Zwiebeln, Pinienkerne, Gewürzmischung

Börek Cheese: frittiertes Weizenmehl-Blätterteig gefüllt mit einer Mischung (Kashkaval-Käse, Petersilie, Salz)

Zaatar: Teig Röllchen mit Thymian-Sesamsamen und Olivenöl

Muhammara: Teig Röllchen mit selbst gemachte Paprika-Tomaten-Paste

Musakhan (Hänchenrolle): frittiertes Weizenmehl-Blätterteig gefüllt mit Hähnchenbrust-Zwiebeln.

Springroll: frittiertes Weizenmehl-Blätterteig gefüllt mit Gemüse

Yalanji: Weinblätter gefüllte mit Mischung (Reis, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Olivenöl, Granatapfelsoße, Salz, Zitrone).

HAUPT GERICHTE

Kabab Hindi mit Reis

Lammfleisch Kabab gekochte im Tomaten Soße

Mandi

Gekochte Reis mit Hänchen oder Lammfleisch

Maklube« mit Hänchen Fleisch / Kalbfleisch oder Vegan

Gekochte Reis mit Auberginen- Hänchen oder Kalbfleisch, Butter, Schwarz Pfeffer, gebratene Cashew Mandeln, Salz)

Ozie

Blätterteig Kugeln gefüllt mit Reis und gebratene Rindfleisch (gebratene Pine & Mandeln, Grünen Erbsen, Gewürzmischung, Salz)

Fatteh Vegetarisch

gekochte Kichererbsen oder Hänchen Fleisch mit Tahina&Jugert sauce
(geröstet Brot-Croutons, Butter, gebratene Mandeln, Schwarz Pfeffer, Salz)

Shish Barak (gefüllte Tortelloni)

Hausgemacht Tortelloni gefüllte mit gebratene Piltz, Zwiebeln (Vegan) oder mit Lammfleisch gekochte im Joghurt Sauce mit Koriander und Pinienkerne.



Öffnungszeiten

Montag	10:00 – 19:00 Uhr
Dienstag	10:00 – 19:00 Uhr
Mittwoch	10:00 – 19:00 Uhr
Donnerstag	10:00 – 19:00 Uhr
Freitag	10:00 – 20:00 Uhr
Samstag	11:00 – 20:00 Uhr
Sonntag	11:00 – 18:00 Uhr

möglich außerhalb der Öffnungszeiten
nach Vereinbarung 😊

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!