



Salat Art

Tabouleh	6,50 €
Petersiliensalat, mit Olivenöl-Zitrone Dressing, Weizengrütze, Tomaten, Zwiebeln, Salz	
Fatousch	6,00 €
Gemischter Salat mit Granatapfel- Olivenöl Dressing, geröstet Brot-Croutons, Tomaten, Gurken, Zitrone, Olivenöl, Zwiebeln, *Sumach, Salz	
Jarjeer – Rote Beete	6,00 €
Rote Beete - Rucola Salat mit Granatapfel-Olivenöl Dressing, Tomaten, Zitrone, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Salz	
Falafel Bowl	7,50 €
Salat mit 6.ST frittierte Kichererbsen-Bällchen *(Falafel), Tahina & Joghurt Sauce und Gemüse *Falafel: (Kichererbsen, Koriander, Knoblauch, Gewürzmischung, Karbonat Soda, Salz)	

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

Hummus Teller Vegan	6,00 €
Kichererbsenpüree, mit Tahina (Sesamsauce), Zitrone, Olivenöl, Kreuzkümmel und Salz. dazu frisches Fladenbrot	
Mutabal Teller Vegan	6,00 €
gebratene Auberginen, mit Tahina (Sesamsauce), Zitrone, Olivenöl, Knoblauch und Salz. dazu frisches Fladenbrot und Gemüse	
Baba Ghanogh Teller Vegan	6,00 €
gebratene Auberginen, mit Gemüse (Paprika, Tomaten, Petersiele), Zitrone, Olivenöl, Knoblauch und Salz dazu frisches Fladenbrot und Gemüse	
Muhamra Teller Vegan	6,00 €
Hausgemacht Paprika-Tomaten-Paste mit Walnüssen und Oliven dazu frisches Fladenbrot und Gemüse	
Labneh Teller Vegetarisch	6,00 €
Harmonische Mischung aus Quark und Joghurt mit Minze und Olivenöl dazu frisches Fladenbrot und Gemüse	
Zaatar Teller Vegan	6,00 €
(Thymian), Sesam und Olivenöl dazu frisches Fladenbrot und Gemüse	
Foul (mit Olivenöl) Vegan	6,00 €
gekochte Ackerbohnen mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten, Petersilie, Zitrone, Granatapfelfoße, Salz dazu frisches Fladenbrot und Salz&Sauer Gewürzgurken	
Scharf Kartoffeln Vegan	6,00 €
gebratene Kartoffeln mit Chili, Knoblauch, Koriander und Olivenöl dazu frisches Fladenbrot	

4 Kalt Vorspeisen (Dips) Brett	10,00 €
4 x Kalt Vorspeisen (Dips) nach Auswahl dazu frisches Fladenbrot und Gemüse.	





Finger Food

- Yalanji 6 St. Im Teller** **Vegan** **6,50 €**
Weinblätter gefüllte mit Mischung (Reis, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Olivenöl, Granatapfelsoße, Salz, Zitrone).
- Börek Cheese** **Vegetarisch (3St.)** **6,00 €**
frittiertes Weizenmehl-Blätterteig gefüllt mit einer Mischung (Kashkaval-Käse, Petersilie, Salz) dazu ein Dip (Muhammra) und Gemüse.
- Springrolls** **Vegan (3St.)** **6,00 €**
frittiertes Weizenmehl-Blätterteig gefüllt mit Gemüse dazu Ein Dip (Muhammra) und Gemüse.
- frittierte Kibbeh** **Vegan (3St.)** **6,00 €**
Bulgur-Bällchen gefüllt mit (gebraten Pilz-Paprika-Zwiebeln-7 Gewürzmischung) dazu Ein Dip (Muhammra oder Hummus) und Gemüse.
- frittierte Kibbeh** **(3 St.)** **7,50€**
frittierte Bulgur-Bällchen gefüllt mit gebratenem Lamm/Rindfleisch, Zwiebeln, gebratene Pine, Gewürzmischung) dazu Ein Dip (Muhammra oder Hummus) und Gemüse.
- Musakhan Rolle** **(3St.)** **6,00 €**
(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 Zaatar (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
Paprika Paste:(Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Schwarzpfeffer, Kardamom, Schwarzkümmel und Salz





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 Gewürzgerurken.	
Sucuk (Rindfleisch Knoblauchwurst)	7,50 €
Weizen-Wraps oder Brot mit Knoblauchwurst (Rindfleisch), Zwiebeln, Cheddarkäse, Tomaten, Salz, Gewürzmischung (Salz&Sauer Gewürzgerurken)	
Falafel Vegetarisch oder - Vegan	6,00 €
Knusprige frittierte Kichererbsen-Bällchen (Falafel) gerollte im Wrap oder Brot mit Tahina & Joghurt Sauce und Gemüse (Salat, Tomaten, Gurken)	
Chicken Fajita	7,50 €
gegrillte, marinierte Hähnchenbrust mit Zwiebeln, Champignons, Paprika, Cheddar Käse und Salat mit unserer speziellen Sauce.	

traditionelle Art

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

***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 7,50 €

Dazu Arabischfladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken

Spiegeleier mit Cheddarkäsen Vegetarisch 8,50 €

Dazu Arabischfladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken

Schakschuka (Spiegeleier mit Tomaten) Vegetarisch 8,50 €

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Chilipulver, Pfeffer, 7 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,,

-Arabisches Eis mit Sahne und Pistazien St. 4,50 €

-Kunafe Cupecakes St. 3,50 €

Gebäck aus Weizenmehртеig-Fäden, Butter, Mozzarella, Pistazien, Zucker Sirup mit

Rosenwasser

-Baklava St. 2,00 €

Gebäck wird aus Blätterteig gefüllt mit Nüssen-Pistazien mit einem Sirup übergossen

-Schokobällchen St. 2,50 €

Kuchenkrümel mit Schokolade

-Eclair St. 2,50 €

Gebäck wird aus Blätterteig gefüllt mit Sahne Cream mit einem Sirup übergossen



01 Cafe Art MEZZA mit Alkohol

für 2 Personen

35,00 €

- 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

30,00 €

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

Kalte Getränke (Alkoholfreie)

Coca-Cola	0,33L	3,00 €
Coca-Cola Zero	0,33L	3,00 €
Sprite	0,33L	3,00 €
Fanta	0,33L	3,00 €
Apfelschorle	0,2L	3,00 €
Saft	0,2L	3,00 €
Tonic	0,2L	3,00 €
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 €
Whisky Cola		6,50 €
Gin Tonic		5,00 €
Vodka Red Bull		5,00 €
Bier	0,5 L	4,00 €
Bier	0,3 L	3,00 €
Radler	0,3 L	3,00 €
Alkoholfreies Bier	0,3 L	3,00 €

Das traditionelle alkoholische Getränk des Syrien

Fenikia Rotwein (Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot)	0,2 L	5,50 €
Fenikia Weißwein (Chardonnay, Muscat)	0,2 L	5,50 €
Arak (Al Rayan aus Syrien)	0,15 L	4,50 €

*Arak: Arak Al-Rayan 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, Kurkumel, 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 dazu gekochte Reis

Mandi: Gekochte Basmati Reis mit Hänchen oder Lammfleisch oder Vegan

Maklube« mit Hänchen Fleisch / Kalbfleisch oder Vegan

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

Moussaka: Vegan gekochte Auberginen mit Zwiebeln, Knoblauch in einer Tomatensauce.

Ozie: mit Fleisch oder Vegetarisch

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

Fatteh Vegetarisch

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

Shish Barak (gefüllte Tortelloni) mit Fleisch oder Vegetarisch

Hausgemacht Tortelloni gefüllte mit gebratene Piltz, Zwiebeln als vegetarisch oder mit Lammfleisch gekochte im Joghurt Sauce mit Koriander und Pinienkerne.



Öffnungszeiten

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

möglich außerhalb der Öffnungszeiten
nach Vereinbarung 😊

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!