



Salat Art

Tabouleh	7,50 €
Petersiliensalat, mit Olivenöl-Zitrone Dressing, Weizengrütze, Tomaten, Zwiebeln, Salz	
Fatousch	6,50 €
Gemischter Salat mit Granatapfel-Olivenöl-Dressing, geröstete Brot-Croutons, Tomaten, Gurken, Zitrone, Olivenöl, Zwiebeln, *Sumach, Salz	
Jarjeer – Rote Beete	6,50 €
Rote Beete - Rucola Salat mit Granatapfel-Olivenöl-Dressing, Tomaten, Zitrone, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Salz	
Falafel Bowl	8,50 €
6 St. frittierten Kichererbsen-Bällchen (*Falafel), Tahina & Joghurt Sauce, Salat 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, Petersilie), Zitrone, Olivenöl, Knoblauch und Salz dazu frisches Fladenbrot und Gemüse	
Muhammra 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	
Scharfe Kartoffeln vegan	6,00 €
gebratene Kartoffeln mit Chili, Knoblauch, Koriander und Olivenöl dazu frisches Fladenbrot	
4 Kalte Vorspeisen (Dips) Brett	10,00 €
4 x Kalte Vorspeisen (Dips) nach Auswahl dazu frisches Fladenbrot und Gemüse	





Finger Food

Börek Cheese (3 St.) vegetarisch

7,00 €

frittierter Weizenmehl-Blätterteig gefüllt mit einer Mischung aus Kashkaval-Käse, Petersilie, Salz dazu ein Dip (Muhammra) und Gemüse

Springrolls (3 St.) vegan

7,00 €

frittierter Weizenmehl-Blätterteig gefüllt mit Gemüse (Karotte, Weißkohl) dazu ein Dip (Muhammra) und Gemüse

frittierte Kibbeh (3 St.) vegan

7,00 €

Bulgur-Bällchen gefüllt mit gebratener Pilz-Paprika-Zwiebel-7 Gewürzmischung dazu ein Dip (Muhammra oder Hummus) und Gemüse

frittierte Kibbeh (3 St.)

9,00 €

frittierte Bulgur-Bällchen gefüllt mit gebratenem Lamm/Rindfleisch, Zwiebeln, gebratene Pinienkerne, Gewürzmischung dazu ein Dip (Muhammra oder Hummus) und Gemüse

Musakhan Rolle (3St.)

7,00 €

gebackener Weizenmehl-Blätterteig gefüllt mit Hähnchenbrust, Zwiebeln, Olivenöl, *Sumach, Salz dazu ein Dip (Muhammra oder Hummus) und Gemüse

Pommes

5,00 €

(mit Mayonnaise und Ketchup)





Herzhafte Wraps / Brot – traditionelle Art

Zaatar <small>vegan</small>	5,00 €
Weizen-Wraps oder Brot mit Zaatar (Thymian, Sesam), Olivenöl und Gemüse	
Zaatar & Käse <small>vegetarisch</small>	6,00 €
Weizen-Wraps oder Brot mit Zaatar (Thymian, Sesam), Olivenöl und Käse	
Muhammra <small>vegan</small>	5,00 €
Weizen-Wraps oder Brot mit spezieller hausgemachter *Paprikasoße und Oliven	
Muhammra & Käse <small>vegetarisch</small>	6,50 €
Weizen-Wraps oder Brot mit spezieller hausgemachter *Paprikasoße und Kaschkawal Käse	
Kaschkawal Käse <small>vegetarisch</small>	6,00 €
Weizen-Wraps oder Brot mit Kaschkawal Käse und Oliven	
Käse-chen	6,00 €
Weizen-Wraps oder Brot mit einer Käse-Mischung (Mozzarella-Hirten) mit Minze, Schwarzkümmel	
Mortadella-Käse	7,00 €
Weizen-Wraps oder Brot mit Hähnchen/Puten-Mortadella - Kaschkawal Käse mit Mayonnaise und Salz&Sauer Gewürz Gurken	
Sucuk (Rindfleisch Knoblauchwurst)	7,50 €
Weizen-Wraps oder Brot mit Knoblauchwurst (Rindfleisch), Zwiebeln, Cheddarkäse, Tomaten, Salz, Gewürzmischung (Salz&Sauer Gewürz Gurken)	
Falafel <small>vegetarisch oder vegan</small>	6,50 €
Knusprige frittierte Kichererbsen-Bällchen (Falafel) gerollte im Wrap oder Brot mit Tahina & Joghurt Sauce und Gemüse (Salat, Tomaten, Gurken)	
Chicken Fajita	7,50 €
Weizen-Wraps gegrillt, marinierte Hähnchenbrust mit Zwiebeln, Champignons, Paprika, Cheddar Käse und Salat mit unserer speziellen Knoblauch-Avocado Sauce	
Crispy Chicken	7,50 €
Weizen-Wraps mit knusprige Hähnchenfilet mit Cheddar Käse, Pommes, Mayonnaise, Ketchup, Gewürz Gurken und Salat	

NEU: Glutenfreie Mais-Wraps – Genuss ohne Kompromisse!

- ***Falafel Bällchen**: Mischung aus 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
- ***Paprikasoße**: Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Schwarzpfeffer, Kardamom, Schwarzkümmel und Salz

traditionelle Art

Yalanji 6 St. im Teller <small>vegan</small>	7,00 €
Weinblätter gefüllt mit einer Mischung aus Reis, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Olivenöl, Granatapfelfoße, Salz, Zitrone	
Foul (mit Olivenöl) <small>vegan</small>	7,00 €
gekochte Ackerbohnen mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten, Petersilie, Zitrone, Granatapfelfoße, Salz dazu frisches Fladenbrot und Salz&Sauer Gewürz Gurken	
Fateh <small>vegetarisch</small>	10,00 €
gekochte Kichererbsen mit Tahina & Joghurt Sauce, geröstete Brot-Croutons, Butter, Knoblauch, gebratene Mandeln, Cashew dazu Gemüse und Salz&Sauer Gewürz Gurken	
Falafel - Fateh <small>vegetarisch</small>	10,00 €
frittierte Kichererbsen-Bällchen *(Falafel), mit Tahina & Joghurt Sauce, geröstete Brot-Croutons, Butter, Knoblauch, gebratene Mandeln, Cashew dazu Gemüse und Salz&Sauer Gewürz Gurken	



Spezial Pfanne

Spiegeleier / Omelett	8,50 €
dazu arabisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgerurken	
Spiegeleier mit Cheddarkäsen vegetarisch	9,50 €
dazu arabisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgerurken	
Schakschuka (Spiegeleier mit Tomaten) vegetarisch	10,00 €
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Chilipulver, Pfeffer, 7 Gewürzmischung dazu arabisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgerurken	
Gegrillter Halloumi vegetarisch	10,00 €
gegrillter Halloumi Käse mit Olivenöl, Oregano dazu arabisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgerurken	
Spiegeleier mit Cheddarkäsen mit Sucuk (Rindfleisch Knoblauchwurst)	13,00 €
dazu arabisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgerurken	
Spiegeleier oder Omelette mit Mini-Lammwürstchen	13,00 €
dazu arabisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgerurken	
Hähnchenleber	13,00 €
gebratene Hähnchenleber mit Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl dazu arabisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgerurken	
Chicken Fajita	13,00 €
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit roter und gelber Paprika, Pilzen, Knoblauch, Gewürzmischung dazu arabisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgerurken	
Steak Fajita	15,00 €
gegrilltes Kalbfleisch Steakstreifen mit roter und gelber Paprika, Pilzen, Knoblauch, Gewürzmischung dazu arabisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgerurken	
Crispy Chicken (4 St.)	13,00 €
knuspriges Hähnchenfilet mit Pommes (Mayonnaise und Ketchup) dazu arabisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgerurken	
Kinder Menü	10,00 €
5 Stück Chicken Nuggets und Pommes mit Mayonnaise und Ketchup 1 Stück Börek Cheese 1 Saft oder Wasser	

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





01 Cafe Art MEZZA mit Alkohol

für 2 Personen

40,00 €

4 kalte Vorspeisen nach Wahl dazu Fladenbrot
1 Pfanne oder herzhafter Wrap nach Wahl
2 St. Finger Food nach Wahl
2 Glas Wein, Sekt oder Bier

02 Cafe Art MEZZA mit Softdrink

für 2 Personen

35,00 €

4 kalte Vorspeisen nach Wahl dazu Fladenbrot
1 Pfanne oder herzhafter Wrap nach Wahl
2 St. Finger Food nach Wahl
2 Gläser schwarzer Tee oder Saft



Süßigkeiten und Eis “DIE SÜßE DES ORIENTS,,

Arabisches Eis mit Sahne und Pistazien

St. 4,50 €

Baklava

St. 2,50 €

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

Schokobällchen

St. 2,50 €

Kuchenkrümel mit Schokolade

Sukseh (kalter Hund)

St. 2,50 €

Keuskuchen mit Kakao und Vanillezucker

Kunafe (warmes, nahöstliches Dessert)

St. 5,00 €

Gebäck aus Weizenmehlteig-Fäden mit Mozzarella, geschichtet, mit einem Zucker-Rosenwasser Sirup beträufelt und mit gehackten Pistazien garniert



Getränke

Heiße Getränke

Arabischer Kaffee (Mokka) mit Kardamom	4,00 €
Espresso	3,50 €
Café Creme	3,50 €
Latte Macchiato	4,00 €
Cappuccino	4,00 €
Tee (verschiedene Sorten)	3,50 €

Kalte Getränke (alkoholfrei)

BioZisch Limonaden 0,33 l	3,50 €
Coca-Cola 0,33 l	3,50 €
Coca-Cola Zero 0,33 l	3,50 €
Sprite 0,33 l	3,50 €
Fanta 0,33 l	3,50 €
Apfelschorle 0,2 l	3,50 €
Saft 0,2 l	3,50 €
Tonic 0,2 l	3,50 €
Mineralwasser 0,25 l	3,00 €

Alkoholische Getränke

Weißwein/Rotwein/Rosé 0,2 l	4,00 €
Sekt 0,1 l	4,00 €
Aperol Spritz 0,3 l	6,00 €
Mojito 0,3 l (Rum, Limette, Minze, Soda, Zucker)	6,00 €
Patapesto 0,3 l (Gin, Limette, Basilikum, Sprite)	6,00 €
Whisky Cola 0,3 l	6,50 €
Gin Tonic 0,3 l	6,00 €
Vodka Red Bull 0,3 l	6,00 €
Cuba Libra 0,3 l	6,00 €
Bier 0,5 l	4,00 €
Bier 0,3 l	3,50 €
Radler 0,3 l	3,50 €
Alkoholfreies Bier 0,3 l	3,50 €
Alkoholfreies Bier 0,5 l	4,00 €
Schnaps (Gin, Vodka, Tequila, Jägermeister)	2,80 €

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-Rayyan ist ein destilliertes alkoholisches Getränk mit 50 % Alkoholgehalt, Es wird aus Weintrauben mit feinstem Anisgewürz in Al-Suwayda/Syrien hergestellt.



(Buffet / Catering-Menü) nur mit Vorbestellung

*Getränke

Kaffee (Sahne-Zucker) / Saft / Wasser ab 10 P. - 100 P 8,50 € p.P

*Herzhaft Fingerfood Tablett (Vegan-vegetarisch) für 8-10 P.

60 St. Fingerfood (vegan-vegetarisch) mit Dips (Hummus-Mutabal) 135,00 €

*Herzhaft Fingerfood Tablett (Mix) für 8-10 P.

60 St. Fingerfood (vegan-vegetarisch-Fleisch) mit Dips (Hummus-Mutabal) 150,00 €

*syrisches Buffet 1

(Salat / Dips / Fingerfood / Süßigkeiten) ab 10 P. - 100 P ab 18,50 € p.P

*syrisches Buffet 2

(Salat / Dips / Fingerfood / Warmspeise / Süßigkeiten) ab 10 P. - 100 P ab 26,50 € p.P

Extra Catering-Menü:

Suppen

Gelbe Linsensuppe **vegan**

gekochte rote Linsen mit Zwiebeln, Olivenöl, Salz, Zitrone, Kreuzkümmel, Curry dazu geröstete Fladenbrot-Croutons

Champignons-Käsesuppe **vegetarisch**

Champignons, Zwiebeln, Butter, Weizenmehl, Schlagsahne, Mozzarella, Gemüse Gewürzmischung, Salz und Pfeffer

Tomatensuppe **vegan**

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum, Gemüse Gewürzmischung, Salz und Pfeffer

Hauptgerichte

Kabab Hindi mit Reis: Lammfleisch Kabab gekocht in Tomatensoße dazu gekochter Reis

Mandi: gekochter Basmatireis mit Hähnchen oder Lammfleisch oder **vegan**

Maklube mit Hähnchenfleisch / Kalbfleisch oder **vegan**

Gekochter Reis mit Auberginen-Hähnchen oder Kalbfleisch, Butter, schwarzer Pfeffer, gebratene Cashew-Mandeln, Salz

Moussaka: gekochte Auberginen mit Zwiebeln, Knoblauch in einer Tomatensoße **vegan**

Ozie mit Fleisch oder **vegetarisch**

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

Fatfeh **vegetarisch**

gekochte Kichererbsen oder Hähnchengleich mit Tahina & Joghurt Sauce (geröstete Brot-Croutons, Butter, gebratene Mandeln, Kreuzkümmel, Salz)

Shish Barak (gefüllte Tortelloni) mit Fleisch oder **vegetarisch**

Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit gebratenen Pilzen, Zwiebeln vegetarisch oder mit Lammfleisch gekocht in Joghurt Sauce mit Koriander und Pinienkernen



Öffnungszeiten:

Montag	11:00 – 20:00 Uhr
Dienstag	11:00 – 20:00 Uhr
Mittwoch	11:00 – 20:00 Uhr
Donnerstag	11:00 – 20:00 Uhr
Freitag	11:00 – 22:00 Uhr
Samstag	11:00 – 22:00 Uhr
Sonntag	Geschlossen

Außerhalb der Öffnungszeiten nach
Vereinbarung 😊

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!