

Salat Art

Tabouleh	6,50 €
Petersiliensalat, mit Olivenöl-Zitrone Dressing, Weizengrütze, Tomaten, Zwiebeln, Salz	
Fatousch	6,00 €
Gemischter Salat mit Granatapfel-Olivenöl-Dressing, geröstete 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. frittierten 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, Petersilie), Zitrone, Olivenöl, Knoblauch und Salz dazu frisches Fladenbrot und Gemüse	
Muhammara 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, Granatapfelsoße, Salz dazu frisches Fladenbrot und Salz&Sauer Gewürzgurken	
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

Yalanji 6 St. im Teller vegan	6,50 €
Weinblätter gefüllt mit einer Mischung aus Reis, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Olivenöl, Granatapfelsoße, Salz, Zitrone	
Börek Cheese (3 St.) vegetarisch	6,00 €
frittierter Weizenmehl-Blätterteig gefüllt mit einer Mischung aus Kashkaval-Käse, Petersilie, Salz dazu ein Dip (Muhammara) und Gemüse	
Springrolls (3 St.) vegan	6,00 €
frittierter Weizenmehl-Blätterteig gefüllt mit Gemüse (Karotte, Weißkohl) dazu ein Dip (Muhammara) und Gemüse	
frittierte Kibbeh (3 St.) vegan	6,00 €
Bulgur-Bällchen gefüllt mit gebratener Pilz-Paprika-Zwiebel-7 Gewürzmischung dazu ein Dip (Muhammara oder Hummus) und Gemüse	
frittierte Kibbeh (3 St.)	7,50 €
frittierte Bulgur-Bällchen gefüllt mit gebratenem Lamm/Rindfleisch, Zwiebeln, gebratene Pinienkerne, Gewürzmischung dazu ein Dip (Muhammara oder Hummus) und Gemüse	
Musakhan Rolle (3St.)	6,00 €
gebackener Weizenmehl-Blätterteig gefüllt mit Hähnchenbrust, Zwiebeln, Olivenöl, *Sumach, Salz dazu ein Dip (Muhammara oder Hummus) und Gemüse	
Pommes	5,00 €
(mit Mayonnaise und Ketchup)	





Herzhafte Wraps / Brot – traditionelle Art

Zaatar vegan	5,00 €
Weizen-Wraps oder Brot mit Zaatar (Thymian, Sesam), Olivenöl und Gemüse	
Zaatar & Käse vegetarisch	5,50 €
Weizen-Wraps oder Brot mit Zaatar (Thymian, Sesam), Olivenöl und Käse	
Muhammra vegan	5,00 €
Weizen-Wraps oder Brot mit spezieller hausgemachter *Paprikasoße und Oliven	
Muhammra & Käse vegetarisch	5,50 €
Weizen-Wraps oder Brot mit spezieller hausgemachter *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 Käse-Mischung (Mozzarella-Hirten) mit grüner Minze, Olivenöl, Schwarzkümmel	
Mortadella-Käse	6,00 €
Weizen-Wraps oder Brot mit Hähnchen/Puten-Mortadella - Kaschkawal Käse mit Mayonnaise und Salz&Sauer Gewürzgurken	
Sucuk (Rindfleisch Knoblauchwurst)	7,50 €
Weizen-Wraps oder Brot mit Knoblauchwurst (Rindfleisch), Zwiebeln, Cheddarkäse, Tomaten, Salz, Gewürzmischung (Salz&Sauer Gewürzgurken)	
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 €
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, Gewürzgurken und Salat	

NEU: Glutenfreie Mais-Wraps – Genuss ohne Kompromisse!

traditionelle Art

Fateh vegetarisch	8,50 €
gekochte Kichererbsen mit Tahina & Joghurt Sauce, geröstete Brot-Croutons, Butter, Knoblauch, gebratene Mandeln, Cashew dazu Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken	
Falafel - Fateh vegetarisch	8,50 €
frittierte Kichererbsen-Bällchen *(Falafel), mit Tahina & Joghurt Sauce, geröstete Brot-Croutons, Butter, Knoblauch, gebratene Mandeln, Cashew dazu Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken	

***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

Spezial Pfanne

Spiegeleier / Omelett

7,50 €

dazu arabisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken

Spiegeleier mit Cheddarkäsen vegetarisch

8,50 €

dazu arabisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken

Schakschuka (Spiegeleier mit Tomaten) vegetarisch

10,00 €

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

dazu arabisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken

Gegrillter Halloumi vegetarisch

10,00 €

gegrillter Halloumi Käse mit Olivenöl, Oregano

dazu arabisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken

Spiegeleier mit Cheddarkäsen & Salami oder Sucuk

12,00 €

dazu arabisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken

Spiegeleier oder Omelette mit Mini-Lammwürstchen

12,00 €

dazu arabisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken

Hähnchenleber

12,00 €

gebratene Hähnchenleber mit Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl

dazu arabisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken

Chicken Fajita

12,00 €

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit roter und gelber Paprika, Pilzen, Knoblauch, Gewürzmischung

dazu arabisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken

Crispy Chicken (4 St.)

12,00 €

knuspriges Hähnchenfilet mit Pommes (Mayonnaise und Ketchup)

dazu arabisches Fladenbrot, Oliven, Gemüse und Salz&Sauer Gewürzgurken

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



Kinder Menü

10,00 €

4 Stück Chicken Nuggets und Pommes mit Mayonnaise und Ketchup

1 Stück Finger Food

1 Saft oder Wasser

01 Cafe Art MEZZA mit Alkohol

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 Glas Wein, Sekt oder Bier

02 Cafe Art MEZZA mit Softdrink

für 2 Personen

30,00 €

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 €

Kunafe Cheesecake

St. 5,00 €

Gebäck aus Weizenmehrteig-Fäden, Butter, Frischkäse, Pistazien, mit Zucker-Rosenwasser Sirup

Baklava

St. 2,00 €

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

Schokobällchen

St. 2,50 €

Kuchenkrümel mit Schokolade

Eclair

St. 2,50 €

Gebäck aus Brandteig gefüllt mit französischer Sahne-Cream mit Schoko überzogen

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	3,00 €
Espresso	3,00 €
Café Creme	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Tee (verschiedene Sorten)	3,00 €

Kalte Getränke (alkoholfrei)

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

Alkoholische Getränke

Weißwein/Rotwein/Rosé 0,2 l	4,00 €
Sekt 0,1 l	4,00 €
Aperol Spritz 0,3 l	5,00 €
Mojito 0,3 l (Rum, Limette, Minze, Soda, Zucker)	5,00 €
Patapesto 0,3 l (Gin, Limette, Basilikum, Sprite)	5,00 €
Whisky Cola 0,3 l	6,50 €
Gin Tonic 0,3 l	5,00 €
Vodka Red Bull 0,3 l	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-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

Salat

Tabouleh vegan

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

Fatousch vegan

Gemischter Salat mit Granatapfel-Olivenöl-Dressing
(geröstete 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 Dressing (Granatapfel-Olivenöl-Knoblauch-Zitrone), Zwiebeln, Walnuss

Linsen Salat vegan

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

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

Fingerfood

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

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

Zaatar: Teig-Röllchen mit Thymian-Sesamsamen und Olivenöl

Muhammara: Teig-Röllchen mit selbstgemachter Paprika-Tomaten-Paste

Musakhan (Hähnchenrolle): frittiertes Weizenmehl-Blätterteig gefüllt mit Hähnchenbrust und Zwiebeln

Springroll: frittiertes Weizenmehl-Blätterteig gefüllt mit Gemüse

Yalanji: Weinblätter gefüllt mit einer Mischung aus Reis, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Olivenöl, Granatapfelsoße, Salz, Zitrone.

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)

Fatteh 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	10:00 – 22:00 Uhr
Dienstag	10:00 – 22:00 Uhr
Mittwoch	10:00 – 22:00 Uhr
Donnerstag	10:00 – 22:00 Uhr
Freitag	10:00 – 22:00 Uhr
Samstag	11:00 – 22:00 Uhr
Sonntag	11:00 – 22:00 Uhr

Außerhalb der Öffnungszeiten nach
Vereinbarung 😊

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



WEWERKA

Art Cafe & Bistro

MENU