

AL-DAR

Das Haus

Salam Alaikum

Herzlich Willkommen

Das Haus, im weltweiten Verständnis ist ein Ort der Einkehr, der Ruhe und des Wohlbefindens. Dieses Haus ist in Gifhorn ein syrisches Restaurant.

Unser Haus, in dem Sie heute willkommener, geehrter und zu verwöhnender Gast sind, hat der Braunschweiger Goldschmied und Künstler Christian Hellwig eingerichtet und dabei nicht an Witz, Kreativität und einer Portion Orient gespart. In der Tat, wer sich umsieht, unternehmen Sie bitte leichten Herzens eine Besichtigung, fühlt sich wie durch einen Zauber geborgen. Und bitte, suchen Sie sich einen Platz aus, der Ihnen am besten gefällt: Das Restaurant mit dem Brunnen, das Hammam, den Kaminraum, den Wintergarten, die Bibliothek und die Terrasse. Überall finden Sie die Brücke vom Morgen- zum Abendland, die Christian Hellwig geschlagen hat.

Nun wollen Sie genüsslich und nach syrischer Art essen. Nur, wie und was? Unser zuvorkommender und kenntnisreicher Service wird Ihnen das klassische Menü empfehlen. Das Menü, kalte und warme Speisen und die Mazza (die hierzulande als Vorspeisen gelten) schmücken den Tisch. Schon das Auge hat seine Freude daran. Die Mazza stimmen geschmacklich auf das Hauptgericht ein, das Ihnen serviert wird, wenn Sie ausgiebig von der Mazza gekostet haben. Das Finale der orientalischen Schwelgerei bestimmen arabische Süßigkeiten. Vegetarier sind im Al-Dar im Übrigen gut aufgehoben, denn frisches Gemüse aus dem mediterranen Raum ist in der Hauptsache Zutat für die Mazza.

Aber die Entscheidung über ihre Auswahl bleibt selbstverständlich Ihnen überlassen.

Für viel Zeit und Muße müsste die Speisefolge eigentlich überschrieben sein. Zeit ist kostbar, das wissen wir. Zeit, die wir im freundlichen Gespräch mit Menschen verbringen, ist noch kostbarer. Denn Seele und Geist finden Anregung und Entspannung zugleich. Dinge, die wir im Alltag immer mehr vermissen.

Das alles erleben Sie hier im Al-Dar. Für Ihr Wohlbefinden haben am Schluss Sie selbst gesorgt, Al-Dar hat vielleicht ein wenig dabei geholfen. Wir danken Ihnen, dass Sie bei uns im Al-Dar zuhause sind.

Sollten Sie einmal eine geschlossene Gesellschaft in unserem Haus wünschen oder eine Veranstaltung für besondere Anlässe wie Geburtstag, Hochzeit, Betriebsfeier oder Ähnliches planen sprechen Sie unser bitte an.

Unser Angebot für zuhause:

- Partyservice*
- Sonderveranstaltungen*
- Ausrichten von Buffets*

Braunschweiger Str. 117
38518 Gifhorn
Tel. 05371/589400
Fax.05371/589401
web: www.aldar.de
E-Mail: info@aldar.de

Kalte Mazza

مقابلات باردة

- | | |
|--|------------------|
| 1 Tabuleh | تبولة |
| Petersiliensalat mit Weizengrütze, feinen Würfeln von Tomaten, Zwiebeln, angemacht mit Minze, Olivenöl und frischem Zitronensaft. | 5,00 € |
| 2 Fatousch | فتوش |
| Salat nach syrischer Art aus frischen grünen Salaten der Saison mit Brotkrüstchen, angemacht mit einem feinen Dressing aus Olivenöl und Granatapfelsirup. | 5,00 € |
| 3 Zaitun-Salat | سلطة الزيتون |
| Ringe grüner Oliven mit Würfeln aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika sowie feingeschnittener glatter Petersilie, in einer Sauce aus dem Saft frischer Zitronen, Olivenöl und Granatapfelsirup. | 5,00 € |
| 4 Salta Labneh bil Hjar | سلطة لبننة وخيار |
| Salat aus gewürfelten Gurken in einer Sauce aus Joghurt, Knoblauch und Minze. | 5,00 € |
| 5 Salata al Schaunder | سلطة الشوندر |
| Rote Beete in einem Dressing aus Zwiebeln, dem Saft frischer Zitronen und Olivenöl. | 5,00 € |
| 6 Hommus | حمص |
| Ein Mousse aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem Hauch von Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl; dazu syrisches Brot. | 5,00 € |
| 7 Moutabel | متبل |
| Creme aus gegrilltem Auberginen mit Joghurt, Sesamöl und Knoblauch; dazu syrisches Brot. | 5,00 € |
| 8 Labneh bil Thoum | لبننة بالتوم |
| Gecremter Frischkäse, mit gepresstem Knoblauch, fein gehackten Walnüssen, Olivenöl und Blättern der Minze, die eine orientalische Geschmacksnote verleihen; dazu syrisches Brot. | 4,00 € |
| 9 Muhammara | محمرة |
| Kräftiges Mus aus Walnüssen, roten Paprika, Granatapfelsirup und Olivenöl. Orientalische Paprikapaste gibt dem Mus Schärfe; dazu syrisches Brot | 5,00 € |
| 10 Talal Paste | حرحورة |
| Tomaten, Zwiebeln, glatte Petersilie, Paprika, Walnüsse, grünen Oliven und Olivenöl sind die Zutaten für diese scharfe Paste; dazu syrisches Brot | 5,00 € |
| 11 Surkey | سوركي |
| Schafskäse mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Blättern der Minze, Oregano, Olivenöl und orientalischen Gewürzen, Paprikapaste; dazu syrisches Brot. | 5,00 € |
| 12 Warah Einab | ورق عنب يبرق |
| Gefüllte und gerollte Sauerweinblätter. Ihr kräftiger Eigengeschmack verbindet sich mit der Füllung aus fein gewürfelter Tomaten, Zwiebeln, glatter Petersilie und Reis zu einer vegetarischen Köstlichkeit. | 5,50 € |

Warme Mazza

مقابلات ساخنة

- 20 Falafel** فلافل
Vegetarische Verführung; drei Kugeln aus Kichererbsen und feinen Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit verschiedenen orientalischen Gewürzen; dazu syrisches Brot. 5,00 €
- 21 Batata** بطاطا
Scheiben aus rohen Kartoffeln, die kurz frittiert und nach syrischer Art gewürzt. 2,50 €
- 22 Batata Mulafaha** بطاطا ملفحه
Scheiben aus rohen Kartoffeln, die kurz frittiert und anschließend in Olivenöl mit Knoblauch geschwenkt werden; gewürzt mit Koriander, Kümmel und roter Paprika, beträufelt mit Zitronensaft. 4,50 €
- 23 Sambusik bil Sujuuck** سمبوسك بالسجق
Vier gebratene Rollen aus arabischem Brot, gefüllt mit orientalisch gewürztem Hackfleisch vom Lamm; dazu eine Creme aus Frischkäse. 5,00 €
- 24 Sambusik bil Lachme** سمبوسك باللحمة
Vier gebratene Teigtaschen, gefüllt mit gewürztem Hackfleisch vom Lamm; dazu eine Creme aus Frischkäse. 5,00 €
- 25 Sambusik bil Jibne** سمبوسك بالجينة
Vier gebratene Teigtaschen, gefüllt mit Käse aus Schafsmilch und orientalischen Kräutern; dazu syrisches Brot. 5,00 €
- 26 Sambusik bil Spinat** سمبوسك بأسبانخ
Vier gebratene Teigtaschen, gefüllt mit pikantem Spinat nach syrischer Art; dazu eine Creme aus Frischkäse. 5,00 €
- 27 Kubbeh** كبة
Vier Bällchen aus einem Teig von gehacktem Lammfleisch und Weizenschrot, gefüllt mit feinen Zwiebeln und Pinienkernen; dazu eine Creme aus Frischkäse. 6,00 €
- 28 Hommus Bil Lachme** حمص باللحمة
Zartes, gebratenes Lammfleisch an Hommus, einem Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem winzigen Hauch Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl; dazu syrisches Brot. 6,50 €
- 29 Sabaneg** سبانخ
Spinat, der in seiner arabischen Variante geschmacklich durch Koriander, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronen und Olivenöl verfeinert wird. 4,50 €
- 30 Basenjan Meckle** بذنجان مقلي
Gebratene Scheiben von der Aubergine mit feiner Sesamsauce; dazu syrisches Brot. 5,00 €
- 31 Batata Malfofa** بطاطا ملفوفة
Kartoffel-Hähnchen-Röllchen nach syrischer Art frittiert, mit Weißpfeffer und scharfen roten Paprika; dazu wird Hommus gereicht. 4,00 €

Hauptgerichte

الطبق الرئيسي

- 40 Lachme Mischwieh** لحم مشوي
Lammfleisch, mariniert in orientalischen Gewürzen, Zimt, scharfer arabischer Chilipaste, Tomatenmark und Öl; frisch vom Grill; dazu bunter Salat 15,00 €
- 41 Kafta Mischwieh** كباب
Gehacktes Lammfleisch mit glatter Petersilie, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen; frisch vom Grill und bunter Salat. 13,00 €
- 42 Fataiel Filet** فتايل غنم مشوية
Zartes Lammfilet wird gegrillt und mit einer feinwürzigen Sauce aus Joghurt und Minze serviert; dazu bunter Salat. 16,00 €
- 43 Dahhrat** ظهرات
Ein saftig gegrillter Lammrücken auf einer Sauce aus Safran; dazu feinwürziger Blattspinat; dazu bunter Salat 16,00 €
- 44 Lachme bil Siniah** لحمة بالصينية
Gehacktes Lammfleisch mit glatter Petersilie, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen; im Ofen gegrillt, serviert mit Tomaten und Zwiebeln; dazu bunter Salat 12,50 €
- 45 Mischwieh Meschakal** صحن مشوي مشكل
Orientalisch gewürztes Fleisch vom Lamm und Huhn; frisch vom Grill; dazu bunter Salat 15,00 €
- 46 Schisch Tawouk** شيش طاووق
Fleisch vom Hähnchen, mariniert in Kardamom, Zimt, arabischen Gewürzen, Knoblauch, arabischer Chilipaste, Tomatenmark, Essig und Öl; frisch vom Grill; mit bunten Salat 12,00 €
- 47 Sidr Dajaj Mahschieh** صدر دجاج محشية
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat, orientalischen Gewürzen überbacken in Tomaten und Schafskäsesauce. 13,00 €
- 48 Samka Harra** سمكة حارة
Rotzungenfilet auf einer scharfen Sauce nach Art des Chefkochs, gewürzt mit Chili, Knoblauch und Zwiebeln. 12,00 €

Zu den Gerichten 40 bis 48 servieren wir Basmatireis oder Kartoffelscheiben.

Hauptgerichte

الطبق الرئيسي

- 50 Magluba bil Besenjan** مقلوبة بالباذنجان 11,00 €
Würziges Lammhack auf einem Bett aus gebratenen Auberginenscheiben mit pikantem Basmatireis.
- 51 Kubbeh bil Labanh** كبة بالبنية 14,50 €
Zartes gegrilltes Lammfleisch mit Kubbeh (Bällchen aus einem Teig von gehacktem Lammfleisch und Weizenschrot, gefüllt mit feinen Zwiebeln und Pinienkernen) auf einer Joghurtsauce.
- 52 Al-Dar-Teller** صحن الدار 15,00 €
Eine gefüllte Teigtasche sowie Falafel, Hommus und Salat mit fein gewürztem Hähnchen und Lammgehacktem vom Grill; dazu zwei weitere Mazza nach Wahl des Chefkochs.
- 53 Schraah Bakar Miscwiah** لحم بقري مشوي 15,00 €
Saftig gegrilltes Rindfleisch, mariniert in orientalischen Gewürzen, einer arabischen Chilipaste und einer fein gewürzten Pfeffersauce; dazu grüne Bohnen, Basmatireis oder Kartoffelscheiben.
- 54 Schraah Bakar Matfieh** شرائح بقر مطفية 15,00 €
Saftiges gebratenes Rindfleisch in Olivenöl, Knoblauch und frischem Zitronensaft; mit Zwiebeln und mit Koriander gewürzter Blattspinat; dazu Basmatireis oder Kartoffelscheiben.

Vegetarische Hauptgerichte

الطبق الرئيسي النباتي

60 Chudar Muschakala

خضرة مشكلة

Ein Auflauf aus Paprika, Tomaten, Auberginen und Kartoffeln mit Schafkäse; dazu Basmatireis.

10,00 €

61 Falafel

فلافل

Fünf Falafel aus Kichererbsen und feinen Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit verschiedenen orientalischen Gewürzen; dazu Hommus, ein Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem winzigen Hauch Knoblauch; dazu syrisches Brot.

9,00 €

62 Sambusik

سمبوسك

Zweierlei Teigtaschen, gefüllt mit Spinat und Schafkäse, Hommus, einem Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem winzigen Hauch Knoblauch, Salat und Frischkäsecreme.

10,00 €

63 Makkarona bil Gjbh

معكرونة بالجينة

Makkarona in einer Sauce aus Mozzarella, Paprika, Zwiebeln, Sahne, Weißpfeffer und orientalischen Gewürzen.

8,50 €

Dessert

الصلو

70 Syrische Süßigkeiten

صلو مشكل

Auswahl fein gebackener syrischer Süßigkeiten mit Honig, Sirup, Pistazien, Nüssen und Rosenwasser.

3,50 €

71 Muhalabia

مهلبية

Syrischer Pudding mit Sahne, Banane, Honig und Rosenwasser.

3,50 €

72 Eis Al-Dar

بوطة بالتمر

Cremiges Vanilleeis mit frischen Datteln; garniert mit Pistazien.

3,50 €

Mazza | zum Kennenlernen

تشكيلة من المقابلات

Ab 2 Personen

Tabuleh

تبولة

Petersiliensalat mit Weizengrütze, feinen Würfeln von Tomaten, Zwiebeln, angemacht mit Minze, Olivenöl und frischem Zitronensaft.

Zaitun-Salat

سلطة الزيتون

Ringe grüner Oliven mit Würfeln aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika sowie feingeschnittene glatte Petersilie in einer Sauce aus dem Saft frischer Zitronen, Olivenöl und Granatapfelsirup.

Falafel

فلافل

Vegetarische Verführung; drei Kugeln aus Kichererbsen und feinen Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit verschiedenen orientalischen Gewürzen; dazu syrisches Brot

Hommus

حمص

Ein Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem Hauch von Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl; dazu syrisches Brot.

Muhammara

محمرة

Kräftiges Mus aus Walnüssen, roten Paprika, Granatapfelsirup und Olivenöl. Eine orientalische Paprikapaste gibt dem Mus Schärfe; dazu syrisches Brot.

Labneh bil Thoum

لبنة بالثوم

Gecremter Frischkäse, mit gepresstem Knoblauch, fein gehackten Walnüssen Olivenöl und Blättern der Minze, eine die orientalische Geschmacksnote verleihen; dazu syrisches Brot.

Dazu

vier Mazza, die der Chefkoch für Sie auswählt
und syrisches Brot

Pro Person 16,00 €

Mazza II zum Kennenlernen

تشكيلة من المقابلات
Ab 2 Personen

Tabuleh

تبولة

Petersiliensalat mit Weizengrütze, feinen Würfeln von Tomaten, Zwiebeln, angemacht mit Minze, Olivenöl und frischem Zitronensaft.

Zaitun-Salat

سلطة الزيتون

Ringe grüner Oliven mit Würfeln aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika sowie feingeschnittene glatte Petersilie in einer Sauce aus dem Saft frischer Zitronen, Olivenöl und Granatapfelsirup.

Falafel

فلافل

Vegetarische Verführung; drei Kugeln aus Kichererbsen und feinen Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit verschiedenen orientalischen Gewürzen; dazu syrisches Brot

Hommus

حمص

Ein Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem Hauch von Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl; dazu syrisches Brot.

Muhammara

محمرة

Kräftiges Mus aus Walnüssen, roten Paprika, Granatapfelsirup und Olivenöl. Eine orientalische Paprikapaste gibt dem Mus Schärfe; dazu syrisches Brot

Labneh bil Thoum

لبنة بالتوم

Gecremter Frischkäse, mit gepresstem Knoblauch, fein gehackten Walnüssen, Olivenöl und Blättern der Minze, eine die orientalische Geschmacksnote verleihen; dazu syrisches Brot.

Batata

بطاطا

Scheiben aus rohen Kartoffeln, die kurz frittiert und nach syrischer Art gewürzt werden.

Sambusik bil Sujuuck

سمبوسك بالسجق

gebratene Rollen aus arabischem Brot, gefüllt mit orientalisch gewürztem Hackfleisch vom Lamm

Sambusik bil Lachme

سمبوسك باللحمة

Vier gebratene Teigtaschen, gefüllt mit gewürztem Hackfleisch vom Lamm.

Dazu

drei Mazza, die der Chefkoch für Sie auswählt
und syrisches Brot

Pro Person 19,00 €

Reise durch Syrien

جولة في رحاب الأكل السوري

Menü III: Ab 2 Personen für viel Zeit und Muße

Mazza

Tabuleh

تبولة

Petersiliensalat mit Weizengrütze, feinen Würfeln von Tomaten, Zwiebeln, angemacht mit Minze, Olivenöl und frischem Zitronensaft.

Zaitun-Salat

سلطة الزيتون

Ringe grüner Oliven mit Würfeln aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika sowie feingeschnittene glatte Petersilie in einer Sauce aus dem Saft frischer Zitronen, Olivenöl und Granatapfelsirup.

Falafel

فلافل

Vegetarische Verführung; drei Kugeln aus Kichererbsen und feinen Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit verschiedenen orientalischen Gewürzen; dazu syrisches Brot.

Hommus

حمص

Ein Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem Hauch von Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl; dazu syrisches Brot.

Muhammara

محمرة

Kräftiges Mus aus Walnüssen, roten Paprika, Granatapfelsirup und Olivenöl. Eine orientalische Paprikapaste gibt dem Mus Schärfe; dazu syrisches Brot

Labneh bil Thoum

لبنة بالتوم

Gecremter Frischkäse, mit gepressten Knoblauch, fein gehackten Walnüssen, Olivenöl und Blättern der Minze, die eine orientalische Geschmacksnote verleihen; dazu syrisches Brot.

Sambusik bil Lachme

سمبوسك باللحمة

Vier gebratene Teigtaschen, gefüllt mit gewürztem Hackfleisch vom Lamm.

Dazu drei Mazza, die der Chefkoch für Sie auswählt und syrisches Brot

Hauptgericht

Mischwieh Meschakal

صحن مشوي مشكل

Orientalisch gewürztes Fleisch vom Lamm und Huhn; frisch vom Grill. Dazu servieren wir syrisches Brot sowie Basmtireis oder syrisches Kartoffelscheiben.

oder

Samka Harra

سمكة حارة

Rotzungenfilet auf einer scharfen Sauce nach Art des Chefkochs, gewürzt mit Chili, Knoblauch und Zwiebeln. Dazu servieren wir syrisches Brot sowie Basmtireis; oder syrische Kartoffelscheiben.

Dessert

Auswahl fein gebackener syrischer Süßigkeiten mit Honig, Sirup, Pistazien, Nüssen und Rosenwasser

Pro Person 25,00 €

Reise durch Syrien Für Vegetarier

جولة في رحاب الأكل السوري

Menü IV: Ab 2 Personen für viel Zeit und Muße

Mazza

Tabuleh

Petersiliensalat mit Weizengrütze, feinen Würfeln von Tomaten, Zwiebeln, angemacht mit Minze, Olivenöl und frischem Zitronensaft.

تبولة

Falafel

Vegetarische Verführung; drei Kugeln aus Kichererbsen und feinen Zwiebeln, raffiniert abgeschmeckt mit verschiedenen orientalischen Gewürzen; dazu syrisches Brot.

فلافل

Hommus

Ein Mus aus Kichererbsen, dem Saft frischer Zitronen und einem Hauch von Knoblauch, beträufelt mit Sesamöl; dazu syrisches Brot.

حمص

Muhammara

Kräftiges Mus aus Walnüssen, roter Paprika, Granatapfelsirup und Olivenöl. Orientalische Paprikapaste gibt dem Mus Schärfe; dazu syrisches Brot.

محمرة

Labneh bil Thoum

Gecremter Frischkäse, mit gepressten Knoblauch, fein gehackten Walnüssen, Olivenöl und Blättern der Minze, die orientalische Geschmacksnote verleihen; dazu syrisches Brot.

لبنة بألتوم

Dazu zwei Mazza, die der Chefkoch für Sie auswählt und syrisches Brot

Hauptgericht

Chudar Muschakala

Ein Auflauf aus Paprika, Tomaten, Auberginen und Kartoffeln mit Schafkäse; dazu Basmatireis.

خضرة مشكلة

oder

Makkarona bil Gjbh

Makkarona in einer Sauce aus Mozzarella, Paprika, Zwiebeln, Sahne, Weißpfeffer und orientalischen Gewürzen.

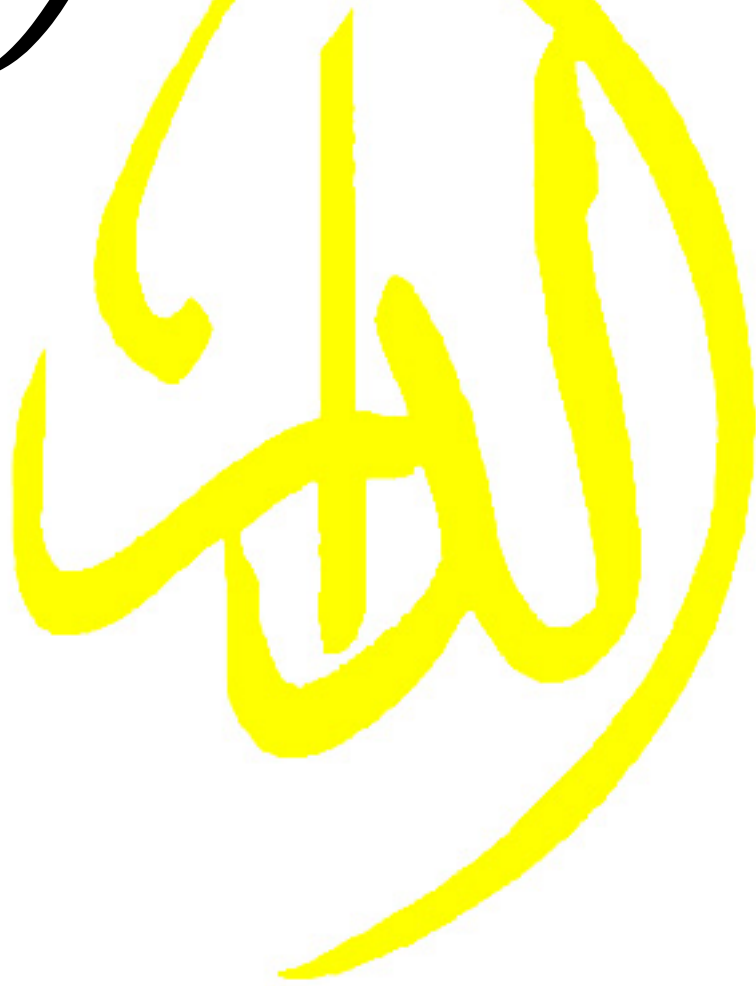
معكرونة بالجينة

Dessert

Auswahl fein gebackener syrischer Süßigkeiten mit Honig, Sirup, Pistazien, Nüssen und Rosenwasser

Pro Person 20,00 €

GETRÄNKE



Apéritifs

100	Prosecco Amistani Guarda	0,1 L	3,00 €
101	Roasato Amistani Guarda (Rose´ Prosecco)	0,1 L	3,50 €
102	Sekt Chevalier Monopole	0,1 L	3,50 €
103	Sekt Chevalier Monopole	0,75 L	22,00 €
104	Kir Royal, Kir Rouge oder Rosé	0,1 L	4,10 €
105	Martini Bianco, Rosso oder Extra Dry	5 cL	3,00 €
106	Sherry Dry, Medium oder Golden	5 cL	2.50 €
107	Campari on the Rocks, mit Soda oder Orangensaft	5 cL	4,50 €
108	Arak on the Rocks	4 cL	4,50 €

Biere vom Fass

120	Wittinger Premium Pils	0,3 L	2,00 €
121	Wittinger Premium Pils	0,4 L	2,60 €
122	Alsterwasser	0,3 L	2,00 €
123	Alsterwasser	0,4 L	2,60 €

Flaschenbier

130	Schneider Weisse, Kristall	0,5 L	3,00 €
131	Schneider Weisse naturtrüb	0,5 L	3,00 €
132	Schneider Weisse Dunkel	0,5 L	3,00 €
133	Schneider Weisse Alkoholfrei	0,5 L	3,00 €
134	Kritzenthaler Alkoholfrei	0,3 L	2,00 €
135	Vita Malz	0,3 L	2,00 €
136	Stackmann´s Dunkel	0,3 L	2,30 €

Softdrinks - alkoholfrei -

150	San Pellegrino		0,25 L	2,20 €
151	San Pellegrino		0,75 L	4,30 €
152	Gerolsteiner Naturell (stilles Wasser)		0,25 L	2,00 €
153	Gerolsteiner Naturell (stilles Wasser)		0,75 L	4,00 €
154	Coca Cola (1,2,5)		0,3 L	2,00 €
155	Fanta (1,2,3)		0,3 L	2,00 €
156	Sprite (2-)		0,3 L	2,00 €
157	Spezi (1,2,3,5-)		0,3 L	2,00 €
158	Schweppes Tonic Water (6)		0,2 L	2,00 €
159	Schweppes Ginger Ale (6)		0,2 L	2,00 €
160	Schweppes Bitter lemon		0,2 L	2,00 €
161	Ayran (Joghurtgetränk mit Minze und Knoblauch)		0,2 L	2,00 €
162	Granini Apfelsaft	100 %	0,2 L	2,00 €
163	Granini Orangensaft	100 %	0,2 L	2,00 €
164	Granini Kirschruchtsaft	40 %	0,2 L	2,00 €
165	Traubensaftschorle	100 %	0,2 L	2,00 €
166	Granini Traubensaftschorle	100 %	0,4 L	3,60 €
167	Granini Apfelsaftschorle		0,2 L	2,00 €
168	Granini Apfelsaftschorle		0,4 L	3,60 €

1= Farbstoff

2= Konservierungsstoffe

3= Antioxidationsmittel

4= Süßungsmittel

5= Koffeinhaltig

6= Chininhaltig

Warme Getränke

180	<i>Syrischer Mokka mit Kardamom</i>	2,00 €
181	<i>Tasse Kaffee</i>	2,00 €
182	<i>Espresso</i>	1,90 €
183	<i>Cappuccino</i>	2,30 €
184	<i>Milchkaffee</i>	2,30 €
185	<i>Latte macchiato</i>	2,50 €
186	<i>Syrischer Tee mit Zimt</i>	1,70 €
187	<i>Kännchen Syrischer Tee</i>	3,60 €
158	<i>Tasse Schokolade</i>	2,00 €

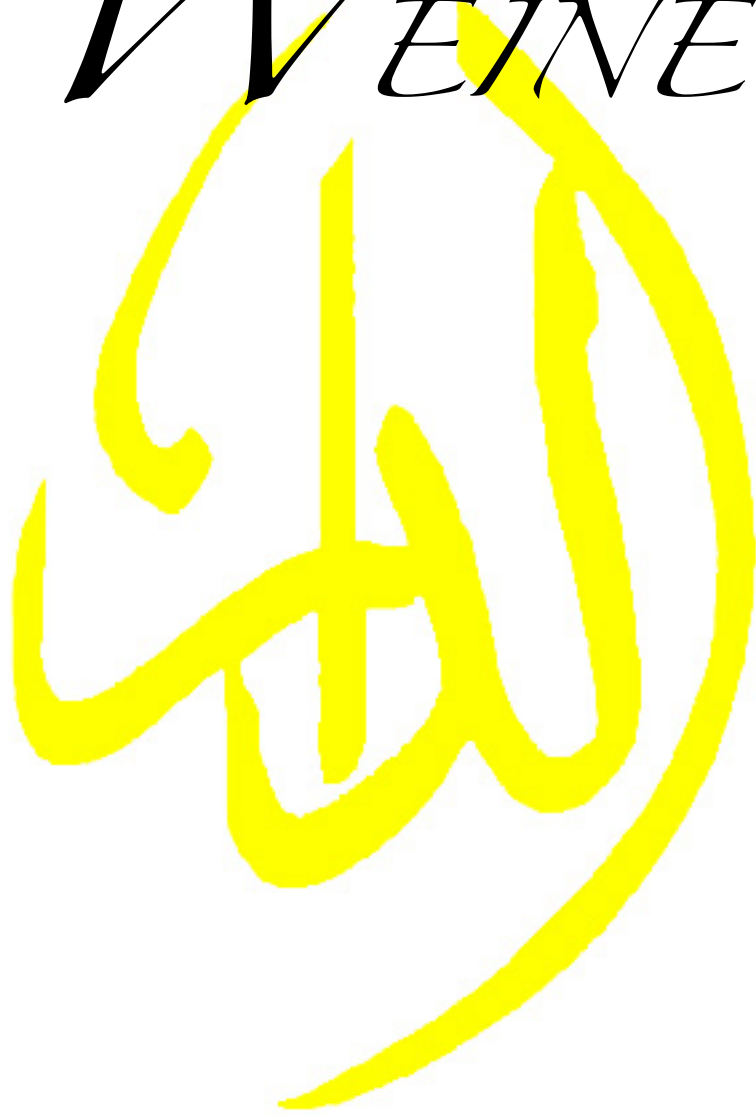


espresso
I.O
100% coffea arabica

Degestit & Liköre

200	<i>Arak Thoma, syrischer Anis-Schnaps- 52%</i>	2 c L	2,50 €
201	<i>Fürst Bismarck- 38%</i>	2 c L	2,00 €
202	<i>Malteser- 40%</i>	2 c L	2,00 €
203	<i>Linie Aquavit- 41,5%</i>	2 c L	2,00 €
204	<i>Jubiläums Aquavit- 42%</i>	2 c L	2,00 €
205	<i>Grappa Cellini 38%</i>	2 c L	3,50 €
206	<i>Baileys original Irish Cream- 17%</i>	2 c L	2,50 €
207	<i>Fernet Branca Ments- 40%</i>	2 c L	2,00 €
208	<i>Sambuka- 40%</i>	2 c L	2,00 €
209	<i>Jägermeister 35%</i>	2 c L	2,00 €
210	<i>Johnny Walker Black Label- 40%</i>	2 c L	2,50 €
211	<i>Amaro Ramazotti- 30%</i>	2 c L	3,00 €
212	<i>Averna Amaro Siciliano- 32%</i>	2 c L	3,00 €
213	<i>Williams Birne- 40%</i>	2 c L	2,20 €
214	<i>Obstler- 45%</i>	2 c L	2,20 €
215	<i>Waldhimbeergeist- 45%</i>	2 c L	2,20 €
216	<i>Kirschwasser- 45%</i>	2 c L	2,20 €
217	<i>Remy Martin- 40%</i>	2 c L	4,00 €
218	<i>Asbach Uralt Weinbrand- 38%</i>	2 c L	2,50 €
219	<i>Hennessy Cognac- 40%</i>	2 c L	3,50 €

WEINE



Weißweine

- 250 Pinot Grigio Valoro di Veneto (Italien)** 0,2 L 3,85 €
Zarter Duft, sanft, feiner Schmelz, leicht mit milder Säure und unkompliziertem Charakter
- 251 Chardonnay Valoro di Veneto (Italien)** 0,2 L 3,85 €
Ein typischer Chardonnay aus dem Veneto, sympathisch, klar, sanft und unaufdringlich.
- 252 Riesling Dr. Loosen (Mosel)** 0,2 L 4,40 €
100% Riesling von Dr. Ernst Loosen aus dem Moselgebiet mit Klasse: gute Struktur, typische Rieslingsfrucht, harmonisch eingebundene Säure, perfekte Balance. Das Weingut ist seit über 200 Jahren in Familienbesitz. 2001 wurde es vom Gault Millau zum Winzer des Jahres gekürt.
- 254 Königsschaffhauser Vulkanfelsen (Baden)** 0,75 L 21,00 €
Echte, herrlicher Grauburgunder, intensiv im Duft nach Aprikosen und Honig. Eindrucksvoll belegt.
- 255 Blanc de l'observatoire (Libanon)** 0,2 L 6,50 €
Ein leichter und fruchtiger Wein für jeden Tag, typischer Muskatduft nach Rosen und Lychees. Rebsorten: Sauvignon Blanc, Muscat de Frontignan und Clairette.
- 257 La Dame Blanche (Libanon)** 0,2 L 6,70 €
Ein erfrischender, leicht zu trinkender Wein mit einer brillanten klaren blassgelben Farbe ohne beträchtliche Komplexität. Er ist hauptsächlich angebaut für Weinliebhaber, die einen leichten Genusswein für jede Gelegenheit suchen. Rebsorten: Hauptsächlich Ugni Blanc, Weitere Sorten sind Clairette, Bourboulenc, Chardonnay und Viognier.
- 259 Les Gourmets Blanc (Libanon)** 0,2 L 5,50 €
Dieser fuchtig-frisch Weißwein ist animierend und köstlich. Er hat eine blumige Nase mit einem Ton wilder Minze und ein feines Bukett, das an schwarze Johannisbeere erinnert.

Weißweine

- 261 *Blanc de Blanc Ksara (Libanon)*** 0,75 L 23,50 €
- Eleganz, Finesse und Blütenaromenreich. Am Gaumen zeigt er sich weich und frisch und hinterlässt einen nachhaltigen Eindruck. Der Chardonnay sorgt für die Finesse und Eleganz, der Sauvignon für die Aromen von Haselnüssen und exotischen Früchten und der Sémillon für die Balance und Länge. Dieser elegante und blumige Wein ist der Stolz des 150 Jahre alten Chateaus Ksara.
- 262 *Blanc de Blanc du Chateau Kefraya (Libanon)*** 0,75 L 27,50 €
- Mit seiner blassgelben Farbe entfaltet der "Blanc de Blancs Kefraya" dank seiner Rebsorten... Viognier, Sauvignon blanc, Chardonnay, Clairette und Ugni blanc ein prachtvolles Bouquet mit Noten von Jasminblüten und exotischen Früchten wie Grapefruit und Ananas. Die Lippen werden bereits mit seiner seidigen Struktur erfüllt. Frisch und belebend am Gaumen, mit einem leicht bitteren Mandelgeschmack. Die Rundheit des Weines paart sich mit einer Frische, die ihn dauerhaft unwiderstehlich macht.
- 263 *Chardonnay Cuvée du Pape (Libanon)*** 0,75 L 28,00 €
- Die Trauben für diesen Wein stammen von einem der höchsten Weinberge auf 1.400 m Höhe, wo der Ertrag auf 28 hl/Hektar begrenzt ist. Der Chardonnay erhält durch die Reife in Eichenfässern eine neue Geschmacksdimension: eine subtile Note von Vanille, eine Spur von feiner Würze und den Geschmack von Honig und Pfirsichen. Ein sehr kräftiger, komplexer und langlebiger Wein, voller Reinheit.

Rotweine

264	Merlot, Vin de Pays d' Oc	0,2 L	4,50 €
	(Süd Frankreich)	0,75 L	15,50 €
	<i>Ein sanfter Merlot aus dem Süden Frankreichs, reich an Aromen: Erdbeeren, Johannisbeeren, Walnuss</i>		
266	Les Gourmets Rouge (Libanon)	0,2 L	5,50 €
		0,75L	18,50 €
	<i>Dank den Reben Cabarnet Sauvignon, Syrah und Cinsaut hat Les Gourmet eine kardinalrote Farbe und Aromen eines entwickelten Weines: dunkle Beerenfrüchte, Leder und Zimt. Rund am Gaumen.</i>		
268	Prieuré (Libanon)	0,2 L	6,50 €
		0,75L	21,00 €
	<i>Der am meisten getrunkene Wein im arabischen Raum ist an Aromen von reifen roten Früchten und orientalischen Gewürzen reich. Die Rebsorten: Syrah, Cabarnet Sauvignon und Cabarnet Franc werden in französischen Eichfässern ca. 12 Monaten gereift, bevor der Wein seinen interessanten würzigen Stil und seine Eleganz bekommt.</i>		
270	Reserve du Couvent (Libanon)	0,2 L	6,50 €
		0,75 L	23,00 €
	<i>Der Klassiker von Ksara hat eine klare rubinrote Farbe und ein delikates Bouquet von exotischen Früchten und Noten von Kräutern und Lakritze sowie einen würzigen und weichen Nachklang. Der Reserve ist basiert auf Cinsaut, Cabarnet Sauvignon, Carignon und Morvédre.</i>		
272	Cuvée du Printemps (Libanon)	0,75 L	23,00 €
	<i>Dieser erste Primeurwein aus dem Libanon wird aus Gamay und Tempranillo gewonnen. Der kurze Herstellungs- und Reifeprozess gibt dem Wein seine lebhaft rote Farbe und seine aromatische Nase von Veilchen und reifen Früchten.</i>		

Rotweine

- | | | | |
|---|---|--------|---------|
| 273 | <i>Cuvée Nakad</i> | 0,75 L | 25,50 € |
| <p><i>Recht dichter und tiefer, orientalisch-würziger Duft nach eingekochten schwarzen Beeren und eingelegten Kirschen mit Zwetschgentönen und süßlich-rostiger Würze. Im Mund saftig, kraftvoll und extraktsüß, süßliche Gewürz- und Röstaromen, Bitterschokolade am Gaumen, wieder orientalische Gewürze, Rebsorten: Cabernet-Sauvignon, Syrah, Grenache, Merlot</i></p> | | | |
| 274 | <i>Les Bretéches de Kefraya (Libanon)</i> | 0,75 L | 26,00 € |
| <p><i>Les Bretéches de Kefraya ist ein leichter Rotwein mit einer ausgezeichneten, klaren und mäßig intensiv karminroten Farben. Angenehm zu trinken. Er ist hauptsächlich gemacht für Weinliebhaber, die einen fruchtigen „vin de Plaisir“ mit weichen Tanninen zu schätzen wissen.</i></p> | | | |
| 275 | <i>Les Emirs, Château St. Thomas (Libanon)</i> | 0,75 L | 26,00 € |
| <p><i>Nach mindestens 12-monatigem Reifeprozess in Barriques reift der Wein für ein weiteres Jahr in Flaschen, bevor er auf den Markt kommt. Die Rebsorte, die dem Wein helfen, seine intensiven Aromen nach Kaffee und Zedernholz zu schenken, sind: Cabernet Sauvignon, Grenache und Syrah. Der beste Begleiter zu Fleischgerichten.</i></p> | | | |
| 276 | <i>Cabarnet Sauvignon (Libanon)</i> | 0,75L | 30,00€ |
| <p><i>Dieser einzigartige tief purpurrote Wein ist ein 100% reinrassiger Cabernet Sauvignon aus einem ertragsreduzierten Weinberg auf 1300m Höhe, reift mindestens 18 Monaten in Barriques aus französischer Eiche in den von Jesuiten gegründeten unterirdischen Weinkellern in den Bergen des Libanon. Er zeichnet sich durch seine würzig-fruchtige Beerennote (Zedernholz und schwarze Johannisbeeren) aus, hat Kraft und ein volles Bouquet. Ein feiner Wein, großzügig, körperreich, gut gemacht, klassisch und von großem Charakter.</i></p> | | | |

Rotweine

- 277 Chateau Saint Thomas (Libanon)** 0,75 L 35,00 €
- Cabernet Sauvignon (Maximalertrag von 2000 g pro Rebstock) Syrah, Merlot und Petit Verdot (800g Ertrag pro Rebstock). Nach 18 Monaten in französischen Barriques kommt der Wein ohne Filtration für weitere 2 Jahre in eine der nummerierten Flaschen (Maximalproduktion je nach Jahrgang liegt zwischen 20000 und 55000 Flaschen, bevor er den natürlichen Weinkeller (niedrige konstante Temperatur dank der Tiefe von 20 Metern in den Felsen) verlässt. Der Wein hat eine dunkelrot Farbe fast Schwarz. Die Nase wird mit Gewürzen, Süßholz, Tabak und kandierten Früchten verführt. Dieser festliche Wein passt zu allen Fleischgerichten.*
- 278 Chateau Kefraya (Libanon)** 0,75 L 38,00 €
- Nach dem Abbeeren der Reben Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Carignan, Grenache und Syrah erfolgt die Gärung in Barriques aus französischer Eiche für eine Periode von mindestens 12 Monaten. Am Ende der Reifepériode und nach der Stabilitätskontrolle erfolgt die Flaschenreife in dem klimatisierten Keller und dauert zwischen 36 und 48 Monate. Dieser Wein hat eine schöne und intensive rubinrote Farbe, die Weinkenner an der Nase mit einer Explosion von Schwarzkirschen-, Erdbeeren-, Himbeeren-, schwarzen Johannisbeeren-, Tabak- und Zedern-Aromen erkennen. Der "Château Kefraya" gilt allgemein als strukturierter Rotwein, sehr ausgeglichen und voll am Gaumen. Er ist hauptsächlich angebaut für Weinliebhaber, die einen Wein mit Charakter in Kombination mit Eleganz und Raffinesse zu schätzen wissen.*
- 279 Chateau Ksara (Libanon)** 0,75L 48,00 €
- Der Ausbau der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot geschieht bei einer Daue von ca. 18 Monaten in alten Barriques. Nach der Abfüllung reifen die Flaschen noch zwei Jahre in dem Naturkeller von Château Ksara (der weltweit siebtgrößte Weinkeller), bevor sie auf den Markt kommen. Trockenkräuternoten und Gewürztöne, viel Schmelz am Gaumen. Sehr gute Substanz und Nachhaltigkeit, mineralische Anklänge, recht feste Struktur, mittlere Tiefe und sehr gute Länge.*

Roséweine

280 La Source de Vignelaure Rosé 0,2 L 4,50 €

(La Provence) 0,75 L 15,50 €

Dieser Wein verzaubert mit Düften nach exotischen Früchten und weißem Pfeffer, einem Hauch Cassis und Orange und am Gaumen mit einer Sinfonie von Impressionen. Ein provençalischer Rosé mit Klasse.

282 Sunset Rosé, 0,2 L 5,50 €

Ksara (Libanon) 0,75 L 21,50 €

Ausgewählt aus den besten roten Trauben (Cabernet Franc und Syrah) wird dieser Roséwein durch "Bluten" (frz. Saignée) hergestellt, mit der Saignée-Methode erzeugt man kraftvolle und farbintensive Roséweine.

Der Sunset Rosé ist ein trockener und frischer Roséwein, der nach reifen und knackigen Erdbeeren mit Spuren von exotischen Gewürzen und Mineralien duftet.