

Kalte Vorspeisen

| | |
|---|---------------|
| Hummos Kichererbsencreme mit Sesamsauce und Zitronensaft | 5,50 € |
| Tabouleh Petersiliensalat mit Tomaten, Pfefferminze, Zwiebeln, Weizenschrot, Zitronensaft und Olivenöl | 5,50 € |
| Laban bi Khyar Joghurt mit Gurkenstückchen, Minze und Knoblauch | 4,00 € |
| M'hammara Pürierte rote Paprika mit gehackten Walnüssen und Granatapfelsirup (etwas scharf) | 4,50 € |
| Mutabbal Pürierte Auberginen vom Grill mit Sesamsauce, Joghurt und Zitronensaft | 6,50 € |
| Batendjan Makmour Gebratene Auberginen mit gerösteten Zwiebeln in Tomaten-Koriander-Sauce | 6,50 € |
| Kischkeh Quark mit gehackten Walnüssen und Pfefferminze | 4,00 € |
| Fattusch Libanesischer Salat mit geröstetem Fladenbrot | 7,00 € |
| Baba Ghanouj Auberginensalat mit Tomaten, Paprika, Petersilie und Granatapfelsirup | 7,00 € |
| Warak Inab Weinblätter gefüllt mit Reis, Zwiebeln, Petersilie und Tomaten | 7,00 € |

Warme Vorspeisen

| | |
|---|---------------|
| Falafel Knusprig frittierte, pikant gewürzte Kichererbsenringe mit Sesam, dazu Sesamsauce | 6,50 € |
| Sanbussak bi Djebneh Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse und Minze | 6,50 € |
| Sanbussak bi Lahme Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Lammhackfleisch und Pinienkernen | 6,90 € |
| Sanbussak bi Sabanegh Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Koriander | 6,50 € |
| Kibbeh Hamis Frittierte Weizenschrotbällchen gefüllt mit Lammhackfleisch und Pinienkernen | 6,90 € |
| Briouates mit Crevetten Gefüllte Blätterteigtaschen mit Shrimps (etwas pikant) | 6,00 € |
| Mini-Pastilla Gefüllte Teigtaschen mit Hähnchen, Mandeln und Zimt | 6,90 € |

Suppen

| | |
|--|---------------|
| Schorbet Addes Rote Linsensuppe mit Croutons | 4,20 € |
| Schorbet Harira Marokkanische Suppe mit Linsen, Kichererbsen und Lammfleisch | 4,80 € |

Mazzas - Vorspeisenvariationen

Mazza arabica klein

9,50 €

Hummos – Kichererbsencreme
Tabouleh – Petersiliensalat
M'hammara – Paprikacreme mit Walnuss
Batendjan Makmour – Gebratene Auberginen
mit Tomaten-Koriander-Sauce
Kischkeh – Quark mit Walnuss und Minze
Falafel – Kichererbsenbällchen

Mazza arabica groß

15,80 €

Hummos – Kichererbsencreme
Tabouleh – Petersiliensalat
M'hammara – Paprikacreme mit Walnuss
Batendjan Makmour – Gebratene Auberginen
mit Tomaten-Koriander-Sauce
Kischkeh – Quark mit Walnuss und Minze
Falafel – Kichererbsenbällchen
Baba Ghanouj – Auberginensalat mit Paprika und Tomaten
Warak Inab – Gefülltes Weinblatt
Fattusch – libanesischer Salat mit geröstetem Brot

Mazzas -

Kombinationen aus kalten und warmen Gerichten

Mazza vegetarisch (ab 2 Personen) pro Person 19,50 €

Vorspeisen:

Hummos – Kichererbsencreme

Tabouleh – Petersiliensalat

M'hammara – Paprikacreme mit Walnuss

Batendjan Makmour – Gebratene Auberginen
mit Tomaten-Koriander-Sauce;

Kischkeh – Quark mit Walnuss und Minze

Falafel – Kichererbsenbällchen;

Sanbussak bi Sabanegh – Gefüllte Teigtaschen
mit Spinat und Koriander

Warak Inab – Gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern

Sanbussak bi Djebneh – Gefüllte Teigtaschen
mit Schafskäse und Minze

Hauptspeisen:

Geschmortes Gemüse mit frischen Kräutern & Tomatensauce

Blattspinat gewürzt mit frischem Koriander & Joghurtsauce

Basmatireis

Mazza Menara (ab 2 Personen)

pro Person 25,00 €

Vorspeisen:

Hummos – Kichererbsencreme

Tabouleh – Petersiliensalat

M'hammara – Paprikacreme mit Walnuss

Batendjan Makmour – Gebratene Auberginen
mit Tomaten-Koriander-Sauce;

Kischkeh – Quark mit Walnuss und Minze

Falafel – Kichererbsenbällchen;

Sanbussak bi Sabanegh – Gefüllte Teigtaschen
mit Spinat und Koriander

Warak Inab – Gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern

Sanbussak bi Djebneh – Gefüllte Teigtaschen
mit Schafskäse und Minze

Hauptspeisen:

Schich Taouck – Mariniertes Hähnchenbrustspieß

Kabab – Lamnhackfleischspieß

Farrudj Mussahab – entbeintes Hähnchen vom Grill

dazu Gemüse und wahlweise Basmatireis oder Bratkartoffeln

Mazzas -

Kombinationen aus kalten und warmen Gerichten

Mazza Royal (ab 2 Personen)

pro Person 30,00 €

Vorspeisen:

Hummos – Kichererbsencreme

Tabouleh – Petersiliensalat

M'hammara – Paprikacreme mit Walnuss

Batendjan Makmour – Gebratene Auberginen
mit Tomaten-Koriander-Sauce;

Kischkeh – Quark mit Walnuss und Minze

Falafel – Kichererbsenbällchen;

Sanbussak bi Sabanegh – Gefüllte Teigtaschen
mit Spinat und Koriander

Warak Inab – Gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern

Sanbussak bi Djebneh – Gefüllte Teigtaschen
mit Schafskäse und Minze

Briouates mit Crevetten

Hauptspeisen vom Grill:

Lammkotelett – Kofta mit Schafskäse & Pinienkernen

Kabab – Lammhackspieß

Schich Taouck – pikant mariniertes Hähnchenbrustspieß

dazu Gemüse und wahlweise Basmatireis oder Bratkartoffeln

Hauptspeisen

| | |
|--|----------------|
| Poulet au citron Hähnchenschenkel in Ingwer-Safran-Sauce mit eingelegten Zitronen und schwarzen Oliven, dazu Basmatireis oder Bratkartoffeln | 13,50 € |
| Tagine aux Pruneaux Lammtagine mit Pflaumen und Mandeln, dazu Basmatireis | 14,90 € |
| Tagine Berber Lammtagine mit sieben Gemüse, dazu Basmatireis | 14,50 € |
| Tagine mit Aprikosen und Mandeln Hähnchenbrust in Ingwer-Safran-Sauce, dazu karamellisierte Aprikosen und Mandeln, Basmatireis | 14,50 € |
| Fischtagine mit Chermoula Paprika, Oliven und Zitronen Dazu Basmatireis | 14,90 € |
| Tagine vegetarisch mit verschiedenem Gemüse & Kräuter, dazu Basmatireis | 12,50 € |
| Couscous aux poulet Verschiedene Gemüse mit Hähnchenfleisch, Kichererbsen und Rosinen, dazu Hirse | 14,00 € |
| Couscous aux sept légumes (vegetarisch) Verschiedene Gemüse, dazu Hirse | 12,50 € |
| Couscous mit Lamm Verschiedene Gemüse mit Lammfleisch, dazu Hirse | 14,90 € |
| Maklubeh Hackfleisch mit Auberginen, Mandeln, Reis & Pinienkernen Dazu Joghurt-Gurken-Minz-Creme geschichtet und gestürzt | 14,90 € |

Spezialitäten vom Grill

Lahme Mischui **17,90 €**
Lammfiletspieße mit Kräutergemüse,
dazu Basmatireis und Paprika-Tomatenbrot

Kabab **13,90 €**
Lammhackfleischspieß
auf einer Sauce aus gegrillten Tomaten, Paprika,
Zwiebeln und orientalischen Kräutern,
dazu Basmatireis und Paprika-Tomatenbrot

Kastaletta **17,90 €**
Lammkotelett mit Kräuterbratkartoffeln
dazu Grilltomate und Knoblauchbrot

Kibbdet Mischuiya **13,50 €**
Rinderleber, mariniert mit Knoblauch und Koriander,
garniert mit gegrillten Zwiebeln und Tomaten
dazu Basmatireis

Grillplatte arabica **18,50 €**
Grillplatte mit vier verschiedenen Grillspezialitäten
(Schich Taouck, Kabab, Lahme Mischui, Lammkotelett)
mit Kräutergemüse, dazu Basmatireis und Paprika-Tomatenbrot

Kasan Kabab **14,90 €**
Kofta mit Pinienkernen und Schafskäse,
dazu Auberginenscheiben und eine Sauce aus
Tomaten, Paprika, Zwiebeln und orientalischen Kräutern
dazu Basmatireis und Paprika-Tomatenbrot

Spezialitäten vom Grill

Schich Taouck **14,50 €**
Spieß vom Hähnchenbrustfilet
mariniert mit Knoblauch, dazu Paprika-Tomatenbrot
und Basmatireis

Farrudj Mussahab **13,90 €**
Entbeintes Hähnchen vom Grill
mariniert mit Knoblauch und Zitronensaft,
dazu Tomaten-Koriander-Sauce,
Paprika-Tomatenbrot und Basmatireis

Fischteller **16,50 €**
Verschiedene Fischarten mit Tomaten-Koriander-Sauce,
gegrilltem Gemüse, Basmatireis

Kinderteller **7,00 €**
Ein Fleischspieß Huhn oder Lammhack
mit Pommes frites oder Basmatireis

Beilagen und Extras

Ruz **3,90 €**
Basmatireis

Batata Makliyah **3,00 €**
Frittierte Kartoffeln

Gemischter Salat **3,90 €**

Desserts

| | |
|---|---------------|
| M'Halabiya Mandelpudding mit Rosenwasser und Pistaziensplittern | 4,00 € |
| Katayef Frittierte Teigtaschen gefüllt mit gehackten Walnüssen und Zimt, übergossen mit Rosenwasser | 4,50 € |
| Hilwiyat Mischekaleh Variation von orientalischem Gebäck | 7,50 € |
| Eisbecher Menara Walnuss- und Vanilleeis, Obst und Sahne | 6,00 € |
| Orangensalat Mit getrockneten Feigen, Mandeln und Rosenwasser | 4,90 € |
| Mandel-Honig-Briouates Kleines gefülltes marokkanisches Gebäck übergossen mit Rosenwasser | 4,90 € |

Menara Special

Für Ihren besonderen Anlaß unter Freunden oder mit Ihren Geschäftspartnern können wir auf vorheriger Bestellung folgende Gerichte für Sie zubereiten:

Gefüllter Lachs nach marokkanischer Art
Geschmorte Lammschulter in Ingwer-Safran-Sauce
Geschmorte Lammkeule in Safran-Kumin-Sauce
Gefüllte Hähnchen mit Glasnudeln und Mandeln in Ingwer-Safran-Sauce

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!