

Mansaaf

Arabische Spezialitäten

Allergene - Karte



Mansaaf

Arabische Spezialitäten

Mansaaf ist ein palästinensisches Nationalgericht,
das traditionell bei Feierlichkeiten gegessen wird.

Wir heißen euch herzlich willkommen, fühlt euch bei uns wohl
und genießt die arabisch-palästinensische Küche.

Guten Appetit!

MAZZA



GEMISCHTE VEGETARISCHE VORSPEISEN

4 verschiedene Variationen **10.00 €** | 6 verschiedene Variationen **15.00 €**

MHAMARA

Walnuss^H-Paprikapaste mit Harissa

LABNEH

Quark^G mit Minze und Walnüssen^H

BABAGANUSH

geräuchertes Auberginenpüree^G mit Tahina^K

TABOULEH

Petersilie mit Tomate, Hirse^H, Zitrone

JIBNEH

Schafskäsepüree^G mit Paprika und Thymian

HUMUS

Kichererbsenpüree^K

BLUMENKOHL

mit Tahina^K

FOUL

Dicke Bohnen mit Tahina^K und Zitrone

MINIKARTOFFELN

mit Thymian, Tomaten und Zitrone

ROTE BETE

mit Weißkohl

OLIVEN

Grüne und schwarze, mariniert in Süßpaprika mit Kräutern

SPINAT

mit frischem Koriander

GEBRATENE AUBERGINE

mit Schafskäse^G und Harissa

GRÜNE BOHNEN

mit Koriander



VEGETARISCH / VEGAN



FALAFEL (VEGAN)

Kichererbsen Gemüsemedaillons auf gemischtem Salat^l
dazu Humus^K und arabisches Brot

15.50 €

FALAFEL BIL JIBNEH

Kichererbsen Gemüsemedaillons gefüllt mit Schafskäse^G
auf gemischtem Salat^l dazu Tahina^K und arabisches Brot^A

16.50 €

MAKLUBE BATHENJAN

Zimtreisauflauf mit Auberginen oder Blumenkohl, Mandeln, Rosinen und Datteln
auf Joghurt-Minz-Sauce^{G,G} dazu Gemüse

17.50 €

FATAJER

Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse, Majoran und Harissa
auf gemischtem Salat, dazu Tahina

17.50 €

FATTOUSH - BROTSALAT

gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Oliven, roten Zwiebeln, Schafskäse, Petersilie,
frischer Minze und geröstetem Pita-Brot

15.50 €

COUSCOUS VEGETARISCH

Gemüse^l in pikanter Orangenblüten-Tomaten-Sauce
verfeinert mit Rosinen und Mandeln dazu Original Couscous^A

17.50 €



GEFLÜGEL



MANSAAF TRADITIONELLE ART

Hähnchenfleisch auf geröstetem Brot^A mit Basmatireis^A in Joghurt-Minz-Sauce^{C,G}
serviert in der Tajine, mit oder ohne Knoblauch

20,50 €

BATTA HILWE

Knusprige Entenbrust auf Dattel-Pflaumen-Sauce
dazu Basmatireis^A und Gemüse

20.50 €

DAJAJ BIL MANGO

Hähnchenroulade gefüllt mit Möhren und Pflaumen
auf Mango-Sauce dazu Basmatireis^A und Gemüse

19.50 €

SHAOURMA TELLER

Hähnchenfiletstücke in hausgemachter Marinade vom Grill
mit Zwiebeln und Tomaten dazu Labneh^{H,G}, Basmatireis^A und Salat^J

19.50 €

MAKLUBE DAJAJ

Zimtreisauflauf mit Hähnchen, Mandeln, Rosinen und Datteln
auf Joghurt-Minz-Sauce^{C,G} dazu Gemüse

19.50 €

COUSCOUS HÄHNCHEN

Hähnchen vom Grill, Gemüse^I in pikanter Orangenblüten-Tomaten-Sauce
verfeinert mit Rosinen und Mandeln dazu Original Couscous^A

19.50 €

HÄHNCHENSPIEßE

3 Hähnchenspieße vom Grill, mit Labneh^{H,G} und gemischtem Salat

18.50 €

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Hähnchenfiletstücke in hausgemachter Marinade vom Grill,
Labneh^{H,G} und Pommes

12.50 €



L A M M



MANSAAF TRADITIONELLE ART

Lammfleisch auf geröstetem Brot^A mit Basmatireis^A in Joghurt-Minz-Sauce^{C,G}
serviert in der Tajine, mit oder ohne Knoblauch

23.50 €

MANSAAF

Lammrückenfilet auf Joghurt-Minz-Sauce^{C,G}, Zimtreis verfeinert mit Rosinen,
Mandeln und Datteln dazu Gemüse

24.50 €

MANSAAF BIL JIBNEH

Lammrückenfilet gefüllt mit Erdnusscreme auf Schafskäse-Basilikum-Sauce
mit Basmatireis und Gemüse

24.50 €

LAMMSPIEß

3 Lammspieße mit Humus^K und Salat

22.50 €

LAMMFILET

auf Granatapfel-Kräuter-Sauce, dazu Basmatireis^A und Gemüse

24.50 €

LAHEM MISCHWIEH

Lammwürstchen, Hähnchenspieß, Lammspieß
und Lammkotelett mit Humus^K, Salat^l und Basmatireis^A

21.50 €

NAKAN EK

Hausgemachte Lammwürstchen auf Salat^l
dazu Schafskäse^G, verfeinert mit Schwarzkümmel und Tahina^K

18.50 €

COUSCOUS LAMM

Lamm vom Grill, Gemüse^l in pikanter Orangenblüten-Tomaten-Sauce
verfeinert mit Rosinen und Mandeln dazu Original Couscous^A

23.50 €

LAMMKEBAB

gegrillte Hackfleischröllchen auf Joghurt-Minz-Sauce^{C,G}
dazu Zimtreis und Gemüse

19.50 €



FISCH



SAMAK BIL LEMON

Gegrilltes Zanderfilet auf Safran-Zitronen-Sauce
dazu Basmatireis^A und Salat

20.50 €

SAMKE MISCHWIEHE

Dorade vom Grill, dazu gebackene Kräuterkartoffeln,
Tahina^K und Salat^J

23.50 €

GAMBARI

Scampi^B vom Grill auf Apfel-Curry-Sauce
dazu Basmatireis^A und Salat

21.50 €

COUSCOUS MIT FISCH

Zanderfilet mit diversem Gemüse, Mandeln, Rosinen und Granatapfelkernen
in würziger Tomatensauce dazu original Couscous

20.50 €

GARNELEN

Black Tiger Garnelen (ohne Schale) vom Grill
auf Blattsalaten mit Cherrytomaten, Gurken und Oliven

19.50 €



DESSERT



DESSERTVARIATION AUS 1001 NACHT

Gebäckteller^{A,G}

14.50 €

FRISCHE DATTELN

gefüllt mit Pistazien und Walnüsse dazu Zimt Eis

14.50 €

KUNafa

Mozzarella^{A,G,i} mit Orangenblütenwasser und Granatapfelsirup

8.50 €

OM ALI

Blätterteig mit Nüssen, Kokos, Rosinen ,Mandeln und Karamel
mit Sahne gratiniert

9.50 €

ZIMT-EIS

verfeinert mit Walnüssen^H, Rosinen und Granatapfelsirup

6.50 €

MANGO-EIS

verfeinert mit Walnüssen^H, Rosinen und Granatapfelsirup

6.50 €



NICHT ALKOHOOLISCHE GETRÄNKE



Magnus Classic, Still	
Flasche 0,25 l	3.20 €
Flasche 0,75 l	6.50 €
Mangosaft, Apfelsaft, Rhababersaft, Orangensaft, Saftschorle	
Glas 0,2 l	3.80 €
Glas 0,4 l	4.80 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi	
Glas 0,2 l	3.80 €
Glas 0,4 l	4.80 €
Granatapfel Spritz (alkoholfrei)	7.50 €

WARMER GETRÄNKE

Frischer Minztee	4.20€
Arabischer Mokka mit Kardamom (gesüßt)	3.20€



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE



BIER

Dithmarscher Pils ^A vom Fass	Glas 0,3 l	3.80 €
	Glas 0,4 l	4.60 €
Dithmarscher Pils ^A alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3.80 €
Alsterwasser ^A	Glas 0,3 l	3.80 €
	Glas 0,4 l	4.60 €
Maisel's Weisse ^A	Flasche 0,5 l	5.10 €
Maisel's Weisse ^A , alkoholfrei	Flasche 0,5 l	5.10 €

APERITIF

Prosecco	Glas 0,1 l	4.50 €
----------	------------	---------------

LONGDRINKS

Aperol Spritz	Glas 0,2 l	7.50 €
Granatapfel Spritz	Glas 0,2 l	7.50 €
Arrak Traditionelle Art	Glas 0,2 l	6.50 €

SPIRITUOSEN

Arrak mit eingelegten Früchten	0,2 cl	4.00 €
Grappa mit eingelegten Früchten	0,2 cl	4.00 €
Traditioneller Honigschnaps	0,2 cl	4.00 €



WEINE



ROTWEIN

CHATEAU HERITAGE PLAISIR DU VIN - LIBANON

Cabernet Sauvignon, Syrah und Cinsault, trocken, leichte Zedern- und Waldfruchtnote

Glas 0,2 l

7.90 €

Flasche 0,75 l

29.00 €

ZWEIGELT

Weingut Elfenhof Burgenland, trocken

Glas 0,2 l

6.90 €

Flasche 0,75 l

24.00 €

WEISSWEIN

CHATEAU HERITAGE LE FLEURON - LIBANON

Obeidy, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Muscat trocken, hervorragender einzigartiger Charakter

Glas 0,2 l

7.90 €

Flasche 0,75 l

29.00 €

ELBLING

Weingut Fürst Elbling Mosel, fruchtig trocken

Glas 0,2 l

6.90 €

Flasche 1,0 l

34.00 €

WEISSBURGUNDER

Weingut Elfenhof Burgenland, Weissburgunder, trocken

Glas 0,2 l

6.90 €

Flasche 0,75 l

24.00 €

BLAUFRÄNKISCHER ROSÉ

Weingut Elfenhof Burgenland trocken, rassig, dezenter Beerenduft

Glas 0,2

6.90 €

Flasche 0,75 l

24.00 €

WEINSCHORLE

Glas 0,2 l

6.30 €



PITA

Für den Hunger unterwegs



PITA^A

FALAFEL

Humus^K und Salat

7.00 €

PITA^A

SHAOURMA HUHN

Humus^K und Salat

8.00 €

PITA^A

SCHAFSKÄSE^G

mit frischer Minze und Salat

7.00 €

PITA^A

LAMMWÜRSTCHEN

Humus^K und Salat

8.00 €

PITA^A

VEGETARISCH

mit Aubergine, Zucchini, Blumenkohl
und Humus^K

7.00 €



ZUSATZSTOFFE



ALLERGENE:

A = Glutenhaltiges Getreide = Weizen

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch und Milchprodukte

H = Schalenfrüchte (Mandeln, Walnuss, Pistazien)

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesamsauce

L = Lupinen

M = Weichtiere

UNSERE PARTNER

