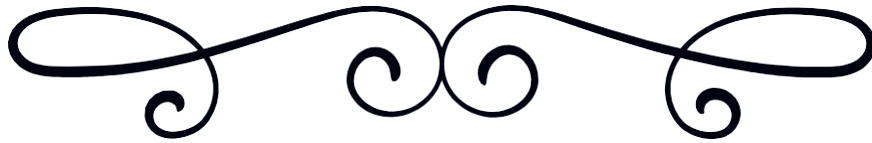


Kalte Vorspeisen

- | | |
|---|---------------|
| 09. Bruschetta | 5,90 € |
| 10. Hommos Tahineh
Fein pürierte Kichererbsen, angemacht mit Sesamöl,
Olivenöl, Zitronensaft und Knoblauch | 7,90 € |
| 11. Baba Ghannousch
Gegrillte Auberginen, fein püriert, angemacht mit Sesamöl,
Olivenöl und Zitronensaft | 8,90 € |
| 12. Fatosch
Libanesischer Frühlingssalat mit gerösteten Brotstückchen und
orientalischen Gewürzen | 7,90 € |
| 13. Tabouleh
Libanesische Köstlichkeit aus fein gehackter Petersilie, Tomaten,
Zwiebeln und Weizenschrot, angemacht mit Olivenöl und Zitrone | 7,90 € |
| 14. Warak Einab
5 Stück gerollte Weinlaubblätter, gefüllt mit Reis, Zwiebeln und Tomate | 8,90 € |
| 15. Lubieh Bil Siet
Brechbohnen mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl | 7,90 € |
| 16. Arnabit bil Taliha
Frittierter Blumenkohl in einer Sesampaste mit Petersilie | 7,90 € |
| 17. Makdus
4 Stück eingelegte Auberginen mit einer Walnuss-Paprika-Füllung | 8,90 € |
| 18. Labneh Bil Thom
Hausgemachte Frischkäsecreme mit Knoblauch, | 5,50 € |

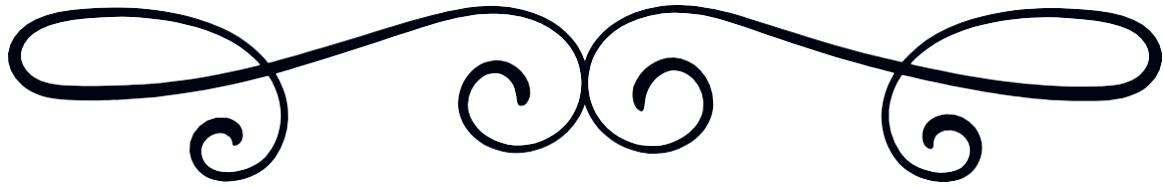




Warme Vorspeisen

- | | |
|--|---------|
| 20. Arayes | 7,90 € |
| Arabisches Fladenbrot mit gewürztem Hackfleisch und Zwiebeln gefüllt, knusprig gebacken | |
| 21. Batata Hara | 7,90 € |
| frittierte Kartoffelwürfel geschwenkt in Knoblauch, Koriander, frischer Zitronensaft und Chillpulver | |
| 22. Makanek | 10,50 € |
| 6 Stück Hausgemachte kleine Rindfleischwürstchen, mit arabischen Gewürzen in Öl gebraten | |
| 23. Seschouk | 10,50 € |
| 6 Stück Hausgemachte Rindfleischwürstchen, mit viel Knoblauch und pikanten Gewürzen in Öl gebraten | |
| 24. Falafel | 9,50 € |
| 4 Stück vegetarische Bouletten aus Bohnen, Kichererbsen, Zwiebeln und 17 arabischen Gewürzen | |
| 25. Fatayer Bil Sabaneh | 7,90 € |
| 4 Stück frittierte Hefeteigtaschen, gefüllt mit Spinat, | |
| 26. Fatayer Bil Jibneh | 7,90 € |
| 4 Stück frittierte Hefeteigtaschen, gefüllt mit Schafskäse | |
| 27. Fatayer Bil Lahme | 7,90 € |
| 4 Stück frittierte Hefeteigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch und Joghurt | |
| 28. Kibbeh Qaras | 10,90 € |
| 4 Stück mit Gewürzen und Weizenschrot angemachte Rindfleischbällchen, gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen | |
| 29. Kibbeh Batata | 8,00 € |
| Aus Kartoffelteig und Weizenschrot geformte Kugeln, gefüllt mit Kichererbsen, Zwiebeln und Pinienkernen | |
| 30. Hommos Bel Lahme | 10,90€ |
| gebratene Rindfleischstücke auf gekochten Kichererbsen, püriert mit Sesampaste | |





- 19. Tapas und Antipasti nach libanesischer Art** **19,90€**
10 Verschiedene Tapas / Antipasti

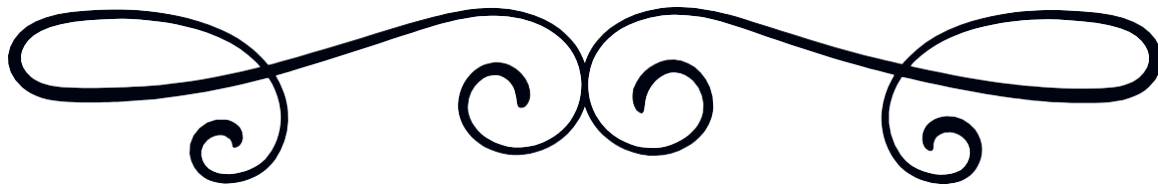
Suppen

- 31. Shorbet el Dajj** **6,90 €**
Hühnersuppe nach libanesischer Art
- 32. Shorbet el Khodra** **6,90 €**
Gemüsesuppe nach libanesischer Art
- 33. Shorbet el Adass** **6,90 €**
Linsensuppe nach libanesischer Art

Salate

- 36. Tabouleh** **7,90 €**
Libanesische Köstlichkeit aus fein gehackter Petersilie, Tomaten, Zwiebeln und Weizenschrot, angemacht mit Olivenöl und Zitrone
- 37. Fatosch** **7,90 €**
Libanesischer Frühlingsalat mit gerösteten Brotstückchen und orientalischen Gewürzen
- 38. Gemischter Salat libanesischer Art** **6,90 €**
mit Olivenöl, Zitrone und Pfefferminze
- 39. Khia Bil Labban** **6,90 €**
Feingeschnittene Gurke in Joghurtsoße mit frischer Minze
- 40. Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen** **14,50 €**
- 41. Gemischter Salat mit Thunfisch** **14,50 €**





Fischgerichte und Pasta

52. Frischer Fisch nach Tagesangebot	22,90 €
Und Tagesbeilage	
53. Spaghetti Alio e Olio	20,50 €
mit Gambas	
54. Dorade im Ganzen	26,00 €
mit Gemüse, Batata Hara und Hommos	
55. Bandnudeln mit Lachs in Sahnesauce	20,50 €
57. Lasagne	14,50 €
Bolognesesauce, Sahne, Käse überbacken	

Dessert

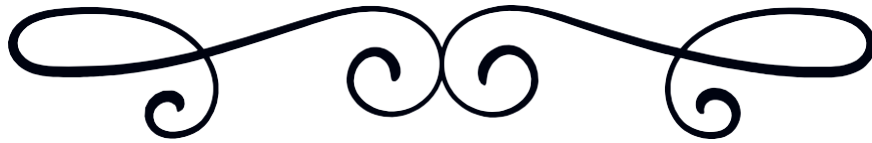
Lassen Sie den Abend mit einem leckeren Dessert und typisch libanesischem Mokka oder Tee mit Kardamom ausklingen

71. Tiramisu	6,90 €
72. Vanilleeis	5,90 €
Mit Früchten der Saison	
73. Baklawa	6,00 €
4 Stück Blätterteig gefüllt mit Pistazien, Walnuss und Cashewkernen	
74. Tamrye	5,00 €
4 Stück Datteln mit Kardamon und Nüssen	
75. Arabisches Eis	5,90€
mit Sahne und Pistazien	

*mit einem Zuckersirup (beinhaltet Rosen und Orangenblütenwasser).

Baklawa enthält Butter, einige Speisen enthalten Milchprodukte. Allergieliste vorhanden.

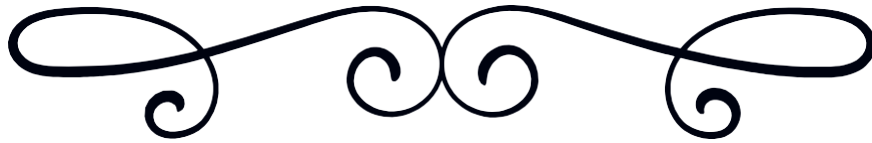




Vegetarisch

- | | |
|---|----------------|
| 1. Pasta | 12,90 € |
| Frisches Gemüse in Tomaten-Sahnesauce | |
| 2. Spinatauflauf überbacken | 12,90 € |
| 3. Reis (naturell oder nach libanesischer Art) | 4,50€ |
| 4. Pommes Frites | 4,50€ |
| 10. Hommos Tahineh | 7,90€ |
| Fein pürierte Kichererbsen, angemacht mit Sesamöl, Olivenöl, Zitronensaft und Knoblauch | |
| 11. Baba Ghannousch | 8,90 € |
| Gegrillte Auberginen, fein püriert, angemacht mit Sesamöl, Olivenöl und Zitronensaft | |
| 14. Weinblätte | 8,90 € |
| 5 Stück gerollte Weinlaubblätter, gefüllt mit Reis, Zwiebeln und Tomate | |
| 15. Lubieh Bil Siet | 7,90 € |
| Brechbohnen mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl | |
| 16. Arnabit bil Taliha | 7,90 € |
| Frittierter Blumenkohl in einer Sesampaste mit Petersilie | |
| 17. Makdus | 8,90 € |
| 4 Stück eingelegte Auberginen mit einer Walnuss-Paprika-Füllung | |
| 18. Labneh Bil Thom | 5,50 € |
| Hausgemachte Frischkäsecreme mit gepresstem Knoblauch und frischer Minze | |
| 21. Batata Hara | 7,90 € |
| Frittierte Kartoffelwürfel geschwenkt in Knoblauch, Koriander, Olivenöl Zitronensaft und Chillpulver | |
| 24. Falafel | 9,90 € |
| 4 Stück vegetarische Bouletten aus Bohnen, Kichererbsen, Zwiebeln und 17 arabischen Gewürzen | |
| 25. Fatayer Bil Sabaneh | 7,90 € |
| 4 Stück frittierte Hefeteigtaschen, gefüllt mit Spinat, | |
| 32. Shorbet el Khodra | 6,90 € |
| Gemüsesuppe nach libanesischer Art | |
| 33. Shorbet el Adass | 6,90 € |
| Linsensuppe nach libanesischer Art | |
| 36. Tabouleh | 7,90 € |
| Libanesische Köstlichkeit aus fein gehackter Petersilie, Tomaten, Zwiebeln und Weizenschrot, angemacht mit Olivenöl und Zitrone | |
| 37. Fatosch | 7,90 € |
| Libanesischer Frühlingssalat mit gerösteten Brotstückchen und orientalischen Gewürzen | |
| 39. Khisar Bil Labban | 6,90 € |
| Feingeschnittene Gurke in Joghurtsoße mit frischer Minze | |

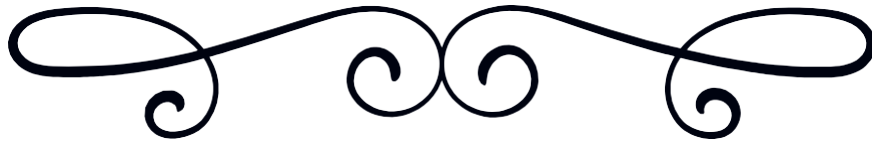




Steakkarte

103. Rumpsteak 200 g mit Pfeffersoße und Spiegelei	27,90 €
dazu Bratkartoffeln und Salat	
104. Rumpsteak 200 g mit gebratenen Zwiebel	27,90 €
dazu Kroketten und Salat	
105. Rumpsteak vom Grill 300 g	35,90 €
dazu Folienkartoffeln und Salat	
107. Rumpsteak 200 g	27,90 €
dazu Spaghetti Aglio e olio & Salat	
108. Rumpsteak 200 g mit frischem Champignons dazu	27,90 €
Pommes und Salat	



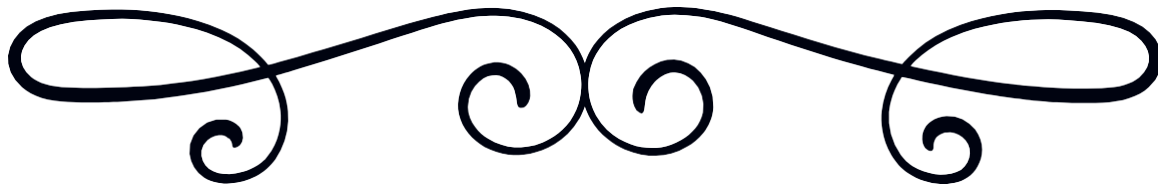


Schnitzelvariationen vom Schwein oder Huhn

42. Schnitzel mit Zigeunersoße mit Pommes frites	16,50 €
43. Schnitzel mit Jägersoße mit Pommes frites	16,50 €
44. Dortmunder Schnitzel mit Zwiebeln und Ei mit Pommes frites	16,50 €
46. Krüstchen mit Pommes frites	16,50 €
47. Schnitzel halb Zigeuner und Jägersoße mit Pommes	16,50 €
48. Cordon Bleu mit Pommes frites	16,50 €

Verschiedenes vom Schwein und Rind

50. Hirtenhacksteak gefüllt mit Schafskäse, Pommes frites und Reis	16,50 €
51. Grillteller auf libanesischer Art	24,50 €
101. Feinschmeckerplatte ab 2 Personen Hähnchenbrustfilet, Lammsteak, Rindersteak und Rinderhacksteak mit Gemüse, Reis und Pommes frites	41,50 €
102. Argentinische Steakplatte ab 2 Personen Rumpsteak, Hüftsteak, Filetsteak mit Gemüse und Pommes frites	50,50 €

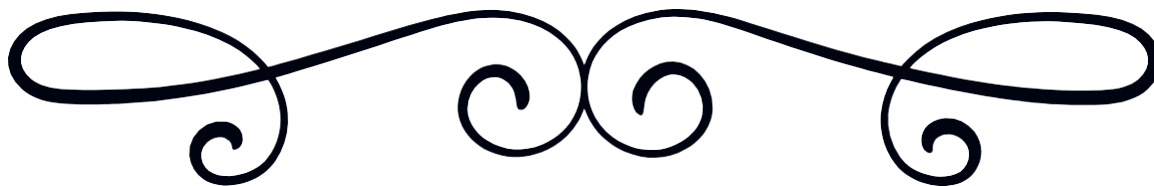


Spezialitäten

110. Carpaccio vom Rinderfilet	15,90 €
mit Rucola-Salat, Cherrytomaten und Parmesan	
111. Rinderfilet mit Pfeffersoße	36,90 €
dazu Kroketten und Salat	
112. Rinderfilet mit Gorgonzola-Soße	36,90 €
dazu Bandnudeln in Butter und Salat	
113. Rinderfilet Surf und Turf	38,90 €
dazu Pommes frites und Salat	
115. Kalbsleber aus der Pfanne mit geschmorten Zwiebeln	19,90 €
dazu Apfel und Bratkartoffeln, Salat	
116. Rindfilet Montenegro gefüllt mit	29,90 €
Käse und Schinken, dazu Pommes frites und Salat	

Zu allen Gerichten Brot und Salat





Mäsa Libanon

05. ab 2 Personen

pro Person 50,50€

Kalte Vorspeisen

Hommos Tahineh

Fein pürierte Kichererbsen, angemacht mit Sesamöl, Olivenöl, Zitronensaft und Knoblauch

Baba Ghannousch

Gegrillte Auberginen, fein püriert, angemacht mit Sesamöl, Olivenöl und Zitronensaft

Fatosch

Libanesischer Frühlingssalat mit gerösteten Brotstückchen und orientalischen Gewürzen

Tabouleh

Libanesisches Köstlichkeit aus fein gehackter Petersilie, Tomaten, Zwiebeln und Weizenschrot, angemacht mit Olivenöl und Zitrone

Warak Einab

Gerollte Weinlaubblätter, gefüllt mit Reis, Zwiebeln und Tomate

Arnabit bil Tahina

Frittiertes Blumenkohl in einer Sesampaste mit Petersilie

Labneh Bil Thom

Hausgemachte Frischkäsecreme mit Knoblauch

Arayes

Arabisches Fladenbrot gewürzt mit Hackfleisch, Zwiebeln und knusprig gebacken

Makdus

Eingelegte Auberginen mit einer Walnuss-Paprika-Füllung

Warme Vorspeisen

Fatayer Bil Lahme

Frittierte Hefeteigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch und Joghurt

Kibbeh Qaras

mit Gewürzen und Weizenschrot angemachte Rindfleischbällchen, gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen

Falafel

Vegetarische Bouletten aus Bohnen, Kichererbsen, Zwiebeln und 17 arabischen Gewürzen

Makanek

Hausgemachte kleine Rindfleischwürstchen, mit arabischen Gewürzen in Öl gebraten

Batata Hara

frittierte Kartoffelwürfel geschwenkt in Knoblauch, Koriander, frischer Minze, Zitronensaft und Chillipulver

Hauptgericht

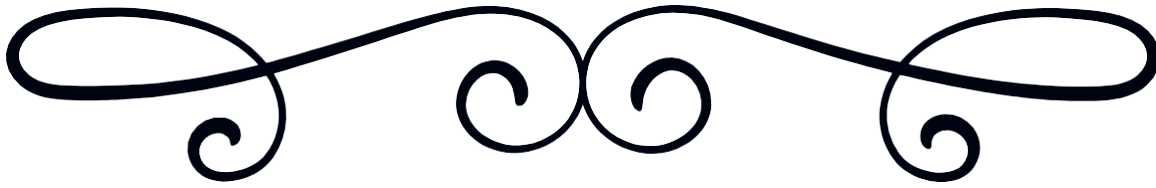
Gemischter Grillteller

Würziges Lammfleisch, würzig eingelegtes Hähnchenbrustfilet, Rindsgehacktes, Lammkoteletts und Pommes

Dessert

Baklawa





Vegetarische Mäsa

06. ab 2 Personen

pro Person 34,50€

Kalte Vorspeisen

Hommos Tahineh

Fein pürierte Kichererbsen, angemacht mit Sesamöl, Olivenöl, Zitronensaft und Knoblauch

Baba Ghannousch

Gegrillte Auberginen, fein püriert, angemacht mit Sesamöl, Olivenöl und Zitronensaft

Fatosch

Libanesischer Frühlingsalat mit gerösteten Brotstückchen und orientalischen Gewürzen

Tabouleh

Libanesisches Köstlichkeit aus fein gehackter Petersilie, Tomaten, Zwiebeln und Weizenschrot, angemacht mit Olivenöl und Zitrone

Warak Einab

Gerollte Weinlaubblätter, gefüllt mit Reis, Zwiebeln und Tomate

Labneh Bil Thom

Hausgemachte Frischkäsecreme mit Knoblauch

Makdus

Eingelegte Auberginen mit einer Walnuss-Paprika-Füllung

Warme Vorspeisen

Fatayer Bil Jibneh

Frittierte Hefeteigtaschen, gefüllt mit Schafskäse

Fatayer Bil Sabaneh

Frittierte Hefeteigtaschen, gefüllt mit Spinat

Falafel

Vegetarische Bouletten aus Bohnen, Kichererbsen, Zwiebeln und 17 arabischen Gewürzen

Batata Hara

Frittierte Kartoffelwürfel geschwenkt in Knoblauch, Koriander in Zitronensaft

Hauptgericht

Kibbeh Batata

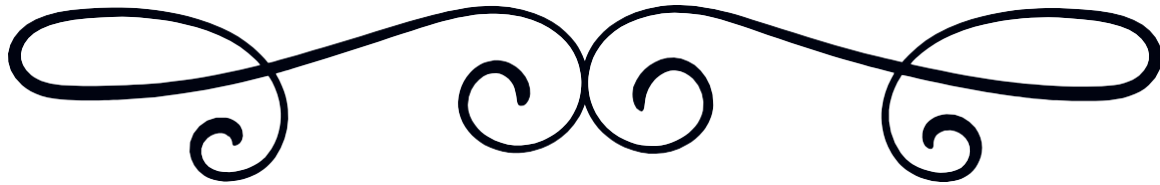
Aus Kartoffelteig und Weizenschrot geformte Kugeln, gefüllt mit Kichererbsen, Zwiebeln

Dessert

Baklawa &

Datteln





Alkoholfreie Getränke

Selters still	0,25 l	2,50 €
Selters	0,25 l	2,50 €
Selters still	0,07 l	5,00 €
Selters	0,07 l	5,00 €
Pepsi Cola, 1,2,3	0,20 l	2,50 €
Pepsi Cola, 1,2,3	0,40 l	4,00 €
Pepsi light, 1,2,3,5,6	0,20 l	2,50 €
Pepsi light, 1,2,3,5,6	0,40 l	4,00 €
Mirinda, 1,2,7	0,20 l	2,50 €
Mirinda, 1,2,7	0,40 l	4,00 €
Seven up 2,7	0,20 l	2,50 €
Seven up 2,7	0,40 l	4,00 €
Spezi 1,2,3,7	0,20 l	2,50 €
Spezi 1,2,3,7	0,40 l	4,00 €
Apfelsaftschorle	0,20 l	2,50 €
Apfelsaftschorle	0,40 l	4,00 €
Ginger Ale 1	0,20 l	3,00 €
Tonic 4	0,20 l	3,00 €
Bitter Lemon 4	0,20 l	3,00 €
<u>Säfte</u>		
Apfelsaft	0,20 l	2,50 €
Orangensaft	0,20 l	2,50 €

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 koffeinhaltig, 4 chininhaltig, 5 mit Süßungsmittel
6 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 mit Antioxidationsmittel, 9 geschwefelt, 10 mit Phosphat, 11 geschwärzt



SCHÜTZENHEIDE

RESTAURANT - PARTYSERVICE - KEGELBAHN

Alkoholische Getränke

Unsere Biere frisch vom Fass

Brinkhoffs No 1	0,25 l	2,50 €
Brinkhoffs No	0,40 l	4,00 €
1 Hövels	0,20 l	2,20 €
Hövels	0,40 l	4,00 €
Schlösser Alt	0,25 l	2,20 €
Jever Fun alkoholfrei	0,25 l	2,50 €
Schöffelhofer Weizen	0,50 l	4,50 €

Unsere Flaschenbiere

Schöffelhofer alkoholfrei	0,50 l	4,50 €
Malzbier alkoholfrei	0,33 l	4,00 €

wein

Hauswein rot, trocken	0,20 l	5,00 €
Hauswein weiß, trocken	0,20 l	5,00 €
Spätburgunder Weißherbst lieblich	0,20 l	5,00 €
Fritzantino weiß, lieblich	0,20 l	5,00 €
Weinschorle weiß	0,25 l	4,50 €
Weinschorle rot	0,25 l	4,50 €

Spirituosen 2 cl

Grappa 5 Jahre	3,50 €
Grappa 10 Jahre	4,80 €
Fernet Branca	2,50 €
Fernet Menta	2,50 €
Kümmerling	2,50 €
Jägermeister	2,50 €
Aquavit	2,50 €
Williams Christ-Birne	2,50 €
Sambucca	2,50 €
Tequila	2,50 €
Wodka	2,50 €
Ramazotti	2,50 €
Averna	2,50 €
Amaretto	2,50 €
Baileys	2,50 €
Wachholder	2,50 €
Doppelkorn	2,00 €

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 koffeinhaltig, 4 chininhaltig, 5 mit Süßungsmittel
6 enthält eine Phenylaninquelle, 8 mit Antioxidationsmittel, 9 geschwefelt, 10 mit Phosphat, 11 geschwärzt