

# *Von der Blume zur Perle*

## *des Morgenlandes, ...*

Mit dem arabischen Wort hala heißen wir Sie Herzlich Willkommen  
und laden Sie ein die libanesische Küche zu genießen.

Machen Sie die Probe aufs Exempel und lassen Sie sich verwöhnen wie  
in einem Märchen aus 1001 Nacht.

Frische Kräuter, leichte Speisen, gewürzt mit einem Hauch von Orient  
und als geschmackvolles Entrée die berühmten Vorspeisen Mezza

Unsere Öffnungszeiten:

---

Montag - Freitag von 12.00-15.00 Uhr sowie von 18.00-23.00 Uhr

Samstag von 18.00-23.00 Uhr

# *Das Hala Menü*

## *Amuse gueule*

*Mezza*, Assemblage aus verschiedenen libanesischen Vorspeisen

Maispouardenbrust gefüllt mit Pistazien auf Fenchel & Erdnuss-Sauce

Riesengarnelen-Gemüsepfanne mit Koriander & Chili

Lammrückenfilet mit Zaatar-Kruste (Kräuter-Gewürz-Mischung) auf  
Gemüse sauté, Schafskäsesauce & Basmati-Reis

Die süße Sünde, Assemblage aus Baklawa, mini Crème brûlée Orange,  
mini fondant au chocolat Kardamom, Walnusseis

47,50 p.P.

# *Menü 2*

## *Vorspeise*

Vier verschiedene kalte Mezza

## *Hauptgericht*

Ein Hauptgericht, oder drei verschiedene warme Vorspeisen (bis 4 Personen)  
Ihrer Wahl

## *Dessert*

Dessert du jour

32,50 p.P.

# *Kalte Vorspeisen*

Humos, Kichererbsenpurée	5,50
Taboulé, Petersiliensalat mit Tomaten, Minze, Zitrone & Olivenöl	6,00
Tajin (libanesischer Art), Sesampaste mit geschmorter Paprika und Porrée, Mandeln und Koriander	6,50
Olivensalat mit gerösteten Pistazien, Granatapfelkerne und frischem Oregano	6,50
Labné, Quark mit Walnuss, Minze und ein Hauch Knoblauch	6,00

# *Kalte Vorspeisen*

Rote-Bete-Salat mit geröstetem Sesam und frischem Thymian 5,50

Bulgur à l'orientale mit Harissa und Granatapfelkerne 6,50

Baba Ghannousch, geräucherte Auberginenmousse mit Estragon 6,50

Mezza, Gemischte kalte vegetarische Vorspeisen 17,50

à 9 verschiedener Variationen

Mezza, Gemischte kalte vegetarische Vorspeisen 21,00

à 12 verschiedener Variationen

# Warme Vorspeisen

Halloum, Grillkäse mit Wassermelone und Thymian	7,40
Gebackener Ziegenkäse mit Honig & Zimt	6,00
Gefüllte Aubergine mit Würzigem Schafskäse	6,90
Falafel, Kichererbsen & Kräutern-Medaillons auf Sesam-Petersilie-Vinaigrette	6,90
Calamaretti mit frischem Koriander & Aioli à la libanaise	8,20
Riesengarnelen mit Sesam	8,50
Halbes Dutzend Weinbergschnecken (ohne Gehäuse) in Kräuter-Baskischem Chili-Butter	7,50

# Warme Vorspeisen

Houmos mit Lammrückenfiletscheibchen	8,90
Makanek, hausgemachte Lammwürstchen mit Pinienkernen	6,90
Lammhackbällchen in Joghurt-Koriandersauce	7,00
Jawaneh, marinierte Hähnchen Flügel in Knoblauch & Koriander	6,00
Curry-Huhn	6,90
Kibbé, Bulgur Bouletten mit würzigem Rinderhack gefüllt	6,00
Kalbsspießchen in Kräuter-Marinade	8,40

# Hauptgerichte

Orientalisches Reisgericht mit Aubergine, Joghurt-Minze-Sauce, Gemüse und Datteln	18,50
Falafel, Gemüse-Medaillons aus Kichererbsen & Kräutern auf einer Sesam-Vinaigrette mit Salat & Zitronen-Olivenöldressing	17,50
Riesengarnelen auf Hummer-Estragon-Sauce mit Gemüse & Basmatireis	21,50
Riesengarnelen-Calamaretti-Gemüsepfanne mit Chili, Koriander & Reis	21,50
Doradenfilet auf Balsamico-Beluga-Linsen, Senf-Safran-Sauce und Koriander Kartoffeln	22,50



# Hauptgerichte

Entenbrust auf Gemüsesauté, Orangen-Chili-Sauce und gebackene Süßkartoffeln	21,00
Hähnchen-Schawarma, marinierte Hähnchen Stückchen in Kardamom & Nelken mit Salat und Kichererbsenpurée	19,50
Maispouardenbrust gefüllt mit Pistazien auf Erdnuss-Sauce mit Fenchelgemüse und Basmati-Reis	21,50
Kalbsspieße in Kräutermarinade auf Joghurt-Salbei-Sauce mit Schneidebohnen und Thymian-Kartoffeln	20,50
Hausgemachte Merguez (Lammsbratwürstchen) mit Pinienkernen Rucola-Walnuss-Salat und Rosmarin-Kartoffeln	19,50
Lammrückenfilet mit Zaatar-Kruste (Kräuter-Gewürz-Mischung) auf Gemüsesauté, Schafskäsesauce & Basmati-Reis	24,50

