

## *Von der Blume zur Perle*

*Mit dem arabischen Wort hala heißen wir Sie Herzlich Willkommen und laden Sie ein die libanesisische 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*

## *Menü 2*

### *Vorspeise*

Vier verschiedene kalte Mezza

### *Hauptgericht*

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

### *Dessert*

Dessert du jour

32,50 p.P.

## *Das Hala Menü*

### *Amuse g ueule*

*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 & Zimt-Kardamom-Reis (€ 26,50)

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

47,50 p.P.

# *Kalte Vorspeisen*

|  |       |
|--|-------|
| Humos, Kichererbsenpurée mit Sesamöl, Zitronensaft & Olivenöl                    | 5,50  |
| Tabouli, Petersiliensalat mit Tomaten, Minze, Zitrone & Olivenöl                 | 6,00  |
| Tajin, Sesampaste mit geschmorter Paprika und Porrée                             | 6,50  |
| Olivensalat mit gerösteten Pistazien, Granatapfelkerne und frischem Oregano      | 6,50  |
| Baba Ghannousch, geräucherte Auberginenmousse mit Estragon                       | 6,50  |
| Labné, Quark mit Walnuss, Minze und ein Hauch Knoblauch                          | 6,00  |
| Rote-Bete-Salat mit geröstetem Sesam und frischem Thymian                        | 5,50  |
| Bulgur à l'orientale   | 6,50  |
| Mezza, Gemischte kalte vegetarische Vorspeisen<br>à 9 verschiedenen Variationen  | 17,50 |
| Mezza, Gemischte kalte vegetarische Vorspeisen<br>à 12 verschiedenen Variationen | 21,00 |

# Warme Vorspeisen

|   |       |
|---|-------|
| Halloum, Grillkäse mit Wassermelone und Thymian   | 7,40  |
| Mini Aubergine gefüllt mit Würzigem Schafskäse  | 6,90  |
| Mini Zucchini gefüllt mit Lammhack, Minze & Pinienkernen<br>auf Joghurt-Koriander Sauce | 7,40  |
| Gebackener Ziegenkäse mit Honig & Zimt  | 6,00  |
| Falafel, Kichererbsen & Kräutern-Medaillons<br>auf Sesam-Petersilie-Vinaigrette         | 6,90  |
| Calamaretti mit frischem Koriander & Aioli à la libanaise                               | 8,20  |
| Riesengarnelen mit Sesam  | 8,90  |
| Halbes Dutzend Weinbergschnecken (ohne Gehäuse) in<br>Kräuter-Baskischem Chili-Butter   | 7,50  |
| Makanek, hausgemachte Lammwürstchen mit Pinienkernen                                    | 6,90  |
| Houmos mit Lammrückenfiletscheibchen  | 12,50 |
| Jawaneh. marinierte Hähnchenflügel in Knoblauch & Koriander                             | 5,50  |
| Kibbé, Bulgur Bouletten mit würzigem Lammhack gefüllt                                   | 6,00  |
| Kalbsspießchen in Kräuter-Marinade  | 8,90  |

# Hauptgerichte

|   |       |
|---|-------|
| Orientalisches Reisgericht mit Aubergine, Gemüse und Datteln  | 18,50 |
| Falafel, Gemüse-Medaillons aus Kichererbsen & Kräutern<br>auf einer Sesam-Vinaigrette mit Salat & Zitronen-Olivenöldressing | 17,50 |
| Riesengarnelen auf Hummer-Estragon-Sauce<br>Gemüse & Basmatireis  | 22,50 |
| Riesengarnelen-Calamaretti-Gemüsepfanne mit Chili,<br>Koriander & Reis  | 22,50 |
| Fischplatte (Doradenfilet, Loup de Mer Filet), Belugalinsen,<br>Senf-Safran-Sauce und Thymian Kartoffeln                    | 23,50 |
| Entenbrust auf Gemüsesauté, Aprikosen Sauce<br>und Zimt-Kardamom-Reis   | 22,00 |
| Hähnchen-Schawarma, marinierte Hähnchen Stückchen<br>in Kardamom & Nelken mit Salat und Kichererbsenpurée                   | 19,50 |
| Maispouardenbrust mit Pistazienkruste auf Ziegenkäse mit Lauch,<br>frische Feigen und Chili-Koriander-kartoffeln            | 22,50 |
| Kalbsspieße in Kräutermarinade auf Joghurt-Salbei-Sauce<br>mit Schneidebohnen und Thymian-Kartoffeln                        | 21,50 |
| Hausgemachte Merquez (Lammbratwürstchen) mit Pinienkernen<br>Salat mit Granatapfeldressing und Rosmarinkartoffeln           | 19,50 |
| Lamm-Grillteller vom Filet, Kotelett, Mini Hacksteak und<br>Merquez mit Labné, Chili-Houmos, Salat & Süßkartoffeln frites   | 25,50 |