

# *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

Sonntag von 13.00-20.00 Uhr

Tel 040.88 16 77 87

# *Das Hala Menü*

*Amuse bouche*

*Vorspeise*

*Eine Kombination aus der legendären libanesischen Mezza*

*Hauptgericht*

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

*Dessert*

*Die süße Sünde, Assemblage aus Baklawa, mini Crème brûlée Orange, mini Fondant au  
Chocolat Kardamom und Sorbet*

*39,00 pro Person*

# Mezza

Assemblage aus sechs unsere legendären kalten libanesischen Vorspeisen

€ 14,00 pro Person, je weiteres Schälchen € 2,50

Halloum, Grillkäse mit Wassermelone und Thymian	8,00
Gebackener Ziegenkäse mit Honig & Zimt	6,50
Mini Aubergine gefüllt mit Würzigem Schafskäse	7,50
Falafel, Kichererbsen & Kräutern-Medaillons auf Sesam-Petersilie-Vinaigrette	7,50
Riesengarnelen mit Sesam	10,50
Calamaretti, gebraten mit Koriander, Harissa und Aioli	9,50
Mini Zucchini gefüllt mit Minze-Lammhack, Pinienkernen auf Joghurt-Sauce	8,50
Houmos mit Lammrückenscheiben	13,50
Makanek, hausgemachte Lammwürstchen mit Pinienkernen	7,50
Pikantes Hähnchen in Erdnuss-Sauce	7,50
Kibbé, Bulgur Bouletten mit würzigem Rinderhack gefüllt	6,50
Kalbsspießchen in Kräutermarinade	11,00

# Hauptgerichte

Orientalisches Reisgericht mit Aubergine, Joghurt-Minze-Sauce, Gemüse und Datteln	19,50
Falafel, Gemüse-Medaillons aus Kichererbsen & Kräutern auf einer Sesam-Vinaigrette mit Salat & Zitronen-Olivenöldressing	18,00
Riesengarnelen-Calamaretti-Gemüsepfanne mit Chili, Koriander & Reis	24,00
Loup de Mer Filet auf Hummer-Estragon-Sauce mit Baby-Spinat und Koriander-Chili-Kartoffeln	24,00
Mariniertes Hähnchen mit Erdnuss-Harissa-Sauce, Cumin-Fenchel und Basmati-Reis	19,90
Maispoulardenbrust mit Pistazienkruste auf Ziegenkäse mit Lauch, frische Feigen und Süßkartoffeln frites	25,00
Entenbrust auf Gemüsesauté, Aprikosen Sauce und Zimt-Kardamom-Reis	25,00
Hausgemachte Merguez (Lammbratwürstchen) mit Pinienkernen, Salat à l'orientale, Granatapfeldressing & Rosmarin-Kartoffeln	20,50
Lammrücken auf Schafskäsesauce, Gemüse-Sauté, Basmatireis	26,00
Kalbsspieße in Kräutermarinade auf Joghurt-Salbei-Sauce mit Schneidebohnen und Thymian-Kartoffeln	24,50
Mix Platte aus Lammkotelett, Merguez, Kalbsspießchen, Hähnchen-Schawarma, Chili-Houmos, Labné, Salat mit Granatapfeldressing und Süßkartoffeln frites	27,00