

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

Vier verschiedene kalte Mezza

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

Dessert du jour

32,50 pro Person

Das Hala Menü

Amuse gueule

Eine Kombination aus der legendären libanesischen Mezza

Riesengarnelen auf Hummer-Estragon-Sauce

Lammhüfte auf Schafskäsesauce, Gemüse-Sauté und Basmati-Reis

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

39,50 pro Person

Kalte Vorspeisen

Humos, Kichererbsenpurée mit Sesamöl, Zitronensaft & Olivenöl	6,00
Tabouli, Petersiliensalat mit Tomaten, Minze, Zitrone & Olivenöl	6,50
Tajin, Sesampaste mit geschmorter Paprika und Porrée	6,50
Olivensalat mit gerösteten Pistazien, Granatapfelkerne und frischem Oregano	6,50
Baba Ghannousch, geräucherte Auberginenmousse mit Walnuss Und Granatapfel	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 à 9 verschiedenen Variationen	17,50
Mezza, Gemischte kalte vegetarische Vorspeisen 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 auf Joghurt-Koriander Sauce	7,40
Gebackener Ziegenkäse mit Honig & Zimt	6,00
Falafel, Kichererbsen & Kräutern-Medaillons auf Sesam-Petersilie-Vinaigrette	6,90
Calamaretti mit frischem Koriander & Aioli à la libanaise	8,20
Riesengarnelen mit Sesam	8,90
Pikantes Hähnchen in Erdnuss-Sauce	6,90
Makanek, hausgemachte Lammwürstchen mit Pinienkernen	6,90
Houmos mit Lammhüftescheiben	10,50
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 auf einer Sesam-Vinaigrette mit Salat & Zitronen-Olivenöldressing	17,50
Riesengarnelen auf Hummer-Estragon-Sauce Gemüse & Basmatireis	22,50
Riesengarnelen-Calamaretti-Gemüsepfanne mit Chili, Koriander & Reis	22,50
Loup de Mer Filet mit Wassermelone-Schafskäse-Minze-Salat Und Chili-Koriander-Kartoffeln	22,50
Hähnchen-Schawarma in Erdnuss-Harissa-Sauce, Cumin-Fenchel und Basmati-Reis	19,50
Maispouardenbrust mit Pistazienkruste auf Ziegenkäse mit Lauch, frische Feigen und Süßkartoffeln frites	22,50
Kalbsspieße in Kräutermarinade auf Joghurt-Salbei-Sauce mit Schneidebohnen und Thymian-Kartoffeln	22,00
Hausgemachte Merguez (Lambratwürstchen) mit Pinienkernen Salat mit Granatapfeldressing und Rosmarinkartoffeln	19,50
Lammhüfte auf Schafskäse-Sauce, Gemüse-Sauté und Basmati-Reis	23,00
Mix Platte aus Lammkotelett, Kalbsspießchen, Hähnchen-Schawarma, Merguez, Labné, Chili-Houmos, Salat & Süßkartoffeln frites	24,50