

# *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 (Sonntagskarte)

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 Knefi, mini Crème brûlée Orange, mini Fondant au  
Chocolat Kardamom und Sorbet*

*35,00 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 Lammrückenscheiben	12,50
Kibbé, Bulgur Bouletten mit würzigem Lammhack gefüllt	6,00
Kalbsspießchen in Kräuter-Marinade	9,90

# 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-Calamaretti-Gemüsepfanne mit Chili, Koriander & Reis	22,50
Loup de Mer Filet auf Hummer-Estragon-Sauce mit Baby-Spinat 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
Entenbrust auf Aprikosensauce, Gemüse sauté und Zimt-Reis	22,50
Kalbsspieße in Kräutermarinade auf Joghurt-Salbei-Sauce mit Schneidebohnen und Thymian-Kartoffeln	22,00
Hausgemachte Merguez (Lammbratwürstchen) mit Pinienkernen Salat mit Granatapfeldressing und Rosmarinkartoffeln	19,50
Lammrücken auf Schafskäse-Sauce, Gemüse-Sauté und Basmati-Reis	24,00
Mix Platte aus Lammkotelett, Kalbsspießchen, Hähnchen-Schawarma, Merguez, Labné, Chili-Houmos, Salat & Süßkartoffeln frites	24,50