

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 & Basmati-Reis

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 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
Gefüllte Aubergine mit Würzigem Schafskäse	6,90
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
Halbes Dutzend Weinbergschnecken (ohne Gehäuse) in Kräuter-Baskischem Chili-Butter	7,50
Makanek, hausgemachte Lammwürstchen mit Pinienkernen	6,90
Houmos mit Lammrückenfiletscheibchen	10,50
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 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
Fischplatte (Doradenfilet, Loup de Mer Filet), Belugalinsen, Senf-Safran-Sauce und Thymian Kartoffeln	23,50
Entenbrust auf Gemüsesauté, Aprikosen Sauce und gebackene Süßkartoffeln	22,00
Hähnchen-Schawarma, marinierte Hähnchen Stückchen in Kardamom & Nelken mit Salat und Kichererbsenpurée	19,50
Maispouardenbrust gefüllt mit Pistazien auf Anis-Fenchel, Erdnuss-Sauce und Basmati-Reis	22,50
Kalbsspieße in Kräutermarinade auf Joghurt-Salbei-Sauce mit Schneidebohnen und Thymian-Kartoffeln	21,50
Hausgemachte Merguez (Lambratwürstchen) mit Pinienkernen Salat mit Granatapfeldressing und Rosmarinkartoffeln	19,50
Lammrückenfilet mit Zaatar-Kruste (Kräuter-Gewürz-Mischung) Zimt-Kardamom-Reis mit Datteln und Mandeln, Gemüsesauté und Schafskäsesauce	25,50