

AL-DAR

Das Haus

Salam alaikum

Herzlich Willkommen

Die Mazza (ab 2 Personen)

Mazza I – zum Kennenlernen

-vegetarisch-

Tabuleh, Olivensalat, Falafel, Hommus,
Muhammara, Lebneh
plus
vier weitere Überraschungsmazza,
die der Chefkoch extra für
Sie auswählt
gereicht mit syrischem Brot

16,- € pro Person

Mazza II – zum Genießen

-auch für Vegetarier-

Tabuleh, Olivensalat, Falafel, Hommus,
Muhammara, Lebneh
Auberginenkaviar, Sambusik-Sujuuk, Sambusik-Lamm,
hausgemachte Weinblätter
plus
drei weitere Überraschungsmazza,
die der Chefkoch extra für
Sie auswählt
gereicht mit syrischem Brot

21,- € pro Person

Reise durch Syrien

(ab 2 Personen)

Ein Muss für jeden Genießer

Vorspeise

Tabuleh, Olivensalat, Falafel, Hommus,
Muhammara, Lebneh,
Sambusik-Sujuuk, Sambusik-Lamm
plus zwei weitere Überraschungsmazza,
die der Chefkoch extra für
Sie auswählt
gereicht mit syrischem Brot

Hauptgericht

Mix-Grill oder Samka-Harra

Dessert

Auswahl feiner, gebackener syrischer Süßigkeiten

33,- € pro Person

Vegetarische Reise durch Syrien

Kann auch vegan...

Vorspeise

Tabuleh, Olivensalat, Falafel, Hommus,
Muhammara, Lebneh,
Sambusik-Käse, Sambusik-Spinat
plus zwei weitere Überraschungsmazza,
die der Chefkoch extra für
Sie auswählt
gereicht mit syrischem Brot

Hauptgericht

Gemüseallerlei nach syrischer Art

Dessert

Auswahl feiner, gebackener syrischer Süßigkeiten

30,- € pro Person

Kalte Mazza

مقبلات باردة

Tabuleh Salat von fein gehackter Petersilie, Bulgur, Tomaten, Zwiebeln und Minze, gereicht mit Olivenöl und Zitronensaft	تبولة	€	6,50
Zeitunsalat Salat von grünen Oliven, Tomate, Paprika und fein gehackter Petersilie, Dressing aus hausgemachtem Granatapfelexier und Olivenöl	سلطة الزيتون	€	6,00
Fatousch Salatbouquet mit Gemüse der Saison nach syrischer Art, Dressing aus hausgemachtem Granatapfelexier und Olivenöl	فتوش	€	6,00
Mangold Schwarze Augenbohnen mit Mangold und Koriander		€	6,00
Rote Bete-Salat Salat von Rote Beete mit Thymian, Zwiebeln und Essig-Olivenöl-Dressing	سلطة الشوندر	€	6,00
Hommus Mus aus Kichererbsen, Sesamcreme und Zitronensaft	حمص	€	6,00
Auberginenkaviar Püree von gegrillten Auberginen, Sesamölsauce, Joghurt und einem Hauch Knoblauch	متبل	€	6,00
Lebneh Joghurt mit fein gehackten Walnüssen, Minze und Olivenöl	لبنة	€	5,50
Muhammara Kräftiges Mus von Walnüssen, Paprika, Zwieback, hausgemachtem Granatapfelexier und Olivenöl	محمرة	€	6,00
Talalpasta Salat von grünen Oliven mit Paprika, Walnüssen, frischer Petersilie, einem Hauch Chili und Olivenöl	حرحورة	€	6,00
Weinblätter Hausgemachte Weinblätter mit Reis und Gemüse gefüllt	ورق عنب	€	7,50

Warme Mazza

مقبلات ساخنة

Falafel Vegetarische Verführung: Beignet von Kichererbsen und Gemüse, verfeinert mit verschiedenen orientalischen Gewürzen	فلافل	€	6,00
Batata Hara Kartoffelscheiben mit Knoblauch, Koriander und Petersilie, kurz in Olivenöl gebraten, mit frisch gepresstem Zitronensaft abgelöscht	بطاطا حرة	€	6,00
Sambusik Sujuuk Blätterteig gefüllt mit einer Paste aus hausgemachter Lammwurst	سمبوسك سجع	€	6,50
Sambusik Lamm Halbmondaschen gefüllt mit Lammtatar	سمبوسك باللحمة	€	6,50
Sambusik Käse Halbmondaschen gefüllt mit Schafskäse und syrischen Kräutern	سمبوسك بالجبنة	€	6,00
Sambusik Spinat Teigtaschen gefüllt mit Spinat und eingelegt in Olivenöl	سمبوسك بالسبانخ	€	6,00
Kubbeh Bällchen aus einem Teig von Lammhack und Weizengrütze, gefüllt mit gehacktem Lamm und Pinienkernen	كبة	€	7,50
Hommus Lahme Lammfleischwürfel mit Pinienkernen, kurz in Olivenöl gebraten, auf einem Kichererbsenmus mit frisch gepresstem Zitronensaft und Sesamölsauce	حمص باللحمة	€	7,50
Spinat Ein echtes „Muss“ für jeden Vegetarier: Spinat mit Koriander, Zwiebeln, frisch gepresstem Zitronensaft, Olivenöl und verschiedenen syrischen Gewürzen	سبانخ	€	6,00
Gebratene Auberginen Gebratene Auberginenscheiben mit feiner Sesamsauce, gereicht mit syrischem Brot	بادنجان مقلي	€	6,00
Schorba Orientalische Suppe des Tages		€	4,50

Hauptgerichte

الطبق الرئيسي

Lahm Meschwi das Feinste aus der Lammkeule, mit syrischen Gewürzen mariniert und gegrillt, an Safran-Tomaten-Sauce, gereicht mit Aioli nach syrischer Art	لحم مشوي	€	17,50
Kafta Hausgemachte Lammackfleischspieße verfeinert mit frischer Petersilie und syrischen Gewürzen gegrillt, an Safran-Tomaten-Sauce, gereicht mit Aioli nach syrischer Art	كباب	€	15,50
Fatayel Zarte Lammfiletstreifen nach syrischer Art mariniert und gegrillt, sautiertes Gemüse, gereicht mit einer feinwürzigen Joghurt-Minze-Sauce	فتايل غنم	€	21,50
Daharat feinstes Lammrückenfilet nach syrischer Art mariniert und gegrillt, auf einem feinwürzigen Blattspinatbett, gereicht mit Safransauce	ظهرات غنم	€	19,50
Mix-Grill Lammkeule, Kafta und Hähnchenbrustfilet gegrillt, an Safran-Tomaten-Sauce, gereicht mit Aioli nach syrischer Art	تشكيلة مشاوي	€	17,50
Schisch-Tawouk Hähnchenbrustfilet nach syrischer Art mit feinen Gewürzen mariniert, gegrillt, an Safran-Tomaten-Sauce, gereicht mit Aioli nach syrischer Art	شيش طاووق	€	15,50
Nakanek hausgemachte Rinderwürstchen mit ausgeglichener Mischung syrischer Gewürze verfeinert, gegrillt, auf einem Salatbett gereicht	مقانق	€	14,50
Samka-Harra Pangasiusfilet auf einem Bett aus sautiertem Gemüse, mit einer feinwürzigen Tomaten-Paprika-Walnuss-Sauce	سمكة حرة	€	15,50
Lahmeh-Siniah gehacktes Lammfleisch aus dem Ofen, sautiertes Gemüse, gereicht mit Tomaten-Paprika-Sauce	لحمة بالصينية	€	15,50

Diese Gerichte werden mit Reis oder gebratenen Kartoffeln nach syrischer Art gereicht

Magluba مقلوبة باذنجان € 15,50
Gestürzter Reistopf auf einem Bett aus gebratenen Auberginenscheiben und Lammhackfleisch, mit Gurken-Joghurt-Sauce gereicht

Kubbeh-Laban كبة باللبن € 16,50
Bällchen aus einem Teig von Lammhack, Weizengrütze und Lammfleisch, in einer Joghurt-Minze-Sauce, gereicht mit Reis

Aldar-Teller صحن الدار € 17,50
Eine Auswahl von Falafel, Sambusik, Hommus, Muhammara und Salat, gereicht mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Kafta

Für Vegetarier الطبق النباتي

Gemüseallerlei صينية خضرة بالفرن € 13,50
verschiedene Gemüse nach syrischer Art, mit orientalischen Gewürzen verfeinert und geriebenem Schafskäse

Falafel صحن فلافل € 13,50
Beignet von Kichererbsen und Gemüse, verfeinert mit verschiedenen orientalischen Gewürzen, gereicht mit Salat und Hommus

Moujadara مجدرة € 13,50
Syrische Linsen mit Grütze, Weizen und gerösteten Zwiebeln, in Olivenöl sautiert

Sambusik صحن سمبوسك € 13,50
Eine Auswahl von Halbmondtaschen, gefüllt mit Schafskäse und syrischen Kräutern. Teigtaschen mit Spinat gefüllt und in Olivenöl eingelegt, gereicht mit Hommus, Lebneh und Salat

Vegetarische Magluba مقلوبة خضر € 13,50
Millefeuille von Auberginen, Saisongemüse und Reis serviert mit Joghurt-Sauce nach syrischem Art

Dessert

Syrische Süßigkeiten Auswahl feiner, gebackener syrischer Süßigkeiten	تشكيلة بقلادة	€	4,60
Muhallabiya Original syrischer Rosenwasserpudding, gereicht mit Obst und Sahne	مهلبية	€	4,60
Feigeneis Hausgemachtes Feigeneis nach syrischer Art an Dattel-Sauce	بوضة الدار	€	4,60
Aldar-Dessert Variierter Dessertteller		€	7,60