

Restaurant „Beirut Night“: Vorspeisen

Mezza – libanesische Vorspeisen

zu allen Gerichten wird frisch zubereitetes Fladenbrot gereicht

- | | | |
|-----|--|---------|
| 1. | Tabbouleh
Petersiliensalat mit frischen Tomaten, Minze & Burghul | 5,20 € |
| 2. | Fatoush
gemischter Salatteller mit gerösteten Fladenbrotecken | 3,90 € |
| 3. | Hommus
Kichererbsenpüree mit Sesam, Zitrone, Knoblauch und Olivenöl | 3,90 € |
| 4. | Hommus maha Lahme
Kichererbsenpüree mit fein gewürztem, gehacktem Fleisch, gebraten in Olivenöl mit Zwiebeln und Pinienkernen | 5,50 € |
| 5. | Mutabal Batinjan
Auberginenpüree mit Sesam, Knoblauch und Olivenöl | 4,20 € |
| 6. | Labne
Joghurtcreme mit Minze & Olivenöl | 3,30 € |
| 7. | Halloumi
frittierter Käse | 4,80 € |
| 8. | Waraneiab
Weinblätter, gefüllt mit Reis und Gemüse | 5,30 € |
| 9. | Grabanit Maqli
frittierter Blumenkohl | 4,20 € |
| 10. | Falafel maha Taratour
gebackene Kichererbsenbällchen mit Sesamsauce | 4,60 € |
| 11. | Batata Hara
Kartoffelwürfel, gewürzt mit Koriander | 3,90 € |
| 12. | Mezza Spezial
vegetarische Vorspeisenvariation aus Fatoush, Tabbouleh, Falafel, Halloumi, Hommus, Auberginenpüree, Waraneiab und Batata Hara (geeignet für 2 Personen) | 13,60 € |
| 13. | Mezza Spezial für 3 Personen | 16,90 € |
| 14. | Mezza Spezial für 4 Personen | 19,90 € |
| 15. | Schorbet Banadoura
Tomatensuppe mit Fladenbrot | 3,70 € |
| 16. | Ful Mudamas
vegetarischer Bohnentopf | 5,20 € |