

# M E N U

## DAILY MEALS

Traditional Homemade... Fresh and tasty.

### 1- Mujadara

9,90

Gekochter Bulgur mit Linsen und Zwiebeln in Olivenöl. Oben drauf - gebratene Crunchy-Zwiebel. Serviert mit Joghurtsalat (salziger Joghurt, Minze).

\*Allergene: Gluten.

Mit Halloumi.... +3.00

Mit Hummus.... + 1.50

### 2- Kabsa

10,90

Basmatireis gekocht mit speziellen Kabsa Gewürzen und Erbsen, Karotten und Mais. Oben drauf Rosinen, Walnüsse und Mandeln. Serviert mit Joghurtsalat (salziger Joghurt, Minze).

\*Allergene: Nüsse, Walnüsse.

Mit Halloumi.... +3.00

Mit Hummus.... + 1.50

### 3- States

10,90

Gemischtes Gemüse: Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Pilze und Gewürze. serviert mit einer Mischung aus Basmatireis und Nudeln.

\*Allergene: Gluten.

Mit Halloumi.... +3.00

### 4- Fasolia

10,90

Grüne Bohnen, Olivenöl, Knoblauch, Koriander und Gewürzen. serviert mit einer Mischung aus Basmatireis und Nudeln.

\*Allergene: Gluten.

Mit Halloumi.... +3.00

### 5- Vegan gegrillter Teller

11,90

Gegrillte Auberginen mit gegrillten Kartoffeln und Paprika. Oben drauf - Tahini-Sauce, Granatapfel, Petersilie, Sumach, Mandeln und Granatapfel-Sauce. Serviert mit Hummus.

\*Allergene: Nüsse, Sesam.

Mit Halloumi.... +3.00

# HIMMEL 8

VEGAN SYRIAN DELI

## SALAD

Green, Fresh and tasty.

### 6- Makdous salad

8,90

Fermentierte Baby-Auberginen gefüllt mit (Walnüssen und rotem Paprika - Eingelegt in Olivenöl) Mit dabei frisch gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Petersilie, Olivenöl und Walnüssen.

\*Allergene: Nüsse, Walnüssen.

Mit Muhammara... +1.50

### 7- Avo-Fattoush

8,90

Avocado, Tomaten, Gurken, frisch gemischter Salat, Olivenöl, Essig und Granatapfelmelasse. Mit gebratenen Stücken arabischen Brotes.

\*Allergene: Gluten.

Mit Halloumi... +3.00

Mit Hummus... + 1.50

### 8- Mujadara salad

8,90

Gekochter Bulgur mit Linsen und Zwiebeln in Olivenöl. Mit dabei frisch gemischter Salat, Tomaten, Gurken, eingelegte Gurke, Olivenöl, Granatapfelmelasse und Tahini (Sesam-Sauce).

\*Allergene: Gluten, Sesam.

Mit Halloumi... +3.00

Mit Hummus... + 1.50

### 9- Hummus salad

8,90

Kichererbsen Pasta mit frisch gemischtem Salat, Tomaten, Olivenöl, Granatapfelmelasse, eingelegte Gurke und Tahini (Sesam-Sauce).

\*Allergene: Gluten, Sesam.

Mit Halloumi... +3.00

Mit Falafel... + 1.00

### 10- Aleppo-Bulgur-Salad

8,90

Marinierter Bulgur in rotem Paprika Paste und Olivenöl. Mit dabei frisch gemischter Salat, Tomaten, Petersilie, Gurken, Olivenöl, Walnüssen und Granatapfelsirup.

\*Allergene: Gluten, Nüsse, Walnüssen.

Mit Muhammara... +1.50

### 11- Falafel-Salad

8,90

Falafel mit frisch gemischtem Salat, Tomaten, Gurken, eingelegte Gurke, Petersilie, Olivenöl und Tahini (Sesam-Sauce).

\*Allergene: Sesam.

Mit Halloumi... +3.00

Mit Hummus... + 1.50

# M E Z Z E

Traditional Syrian tapas plate

## 15- Syrischer Tapas Teller S 9,00

Hummus (Kichererbsen Paste), Mutabal (Auberginendip), Baba Ghanouj (Auberginensalat).

\*Allergene: Sesam, Milch (einschließlich Laktose).

Mit Halloumi.... +3.00

Mit Falafel.... + 1.00

## 16- Syrischer Tapas Teller M 11,00

Hummus (Kichererbsen Paste), Mutabal (Auberginendip), Baba Ghanouj (Auberginensalat), Kibbeh Vegan (Bulgur Paste), Muhammara (Rote Paprika Paste).

\*Allergene: Sesam, Milch (einschließlich Laktose), Gluten, Walnuss.

Mit Halloumi.... +3.00

Mit Falafel.... + 1.00

## 17- Syrischer Tapas Teller L 13,50

Hummus (Kichererbsen Paste), Mutabal (Auberginendip), Baba Ghanouj (Auberginensalat), Kibbeh Vegan (Bulgur Paste), Muhammara (Rote Paprika Paste), Mujadara (Bulgur mit Linsen), Makdous (Fermentierte Baby-Auberginen).

\*Allergene: Sesam, Milch (einschließlich Laktose), Gluten, Walnuss.

Mit Halloumi.... +3.00

Mit Falafel.... + 1.00

## 18- Syrischer Tapas Teller XL 16,90

Hummus (Kichererbsen Paste), Mutabal (Auberginendip), Baba Ghanouj (Auberginensalat), Kibbeh Vegan (Bulgur Paste), Muhammara (Rote Paprika Paste), Mujadara (Bulgur mit Linsen), Makdous (Auberginen eingelegt in Olivenöl), Yalanji (Gefüllte Weinblätter).

\*Allergene: Sesam, Milch (einschließlich Laktose), Gluten, Walnuss.

Mit Halloumi.... +3.00

Mit Falafel.... + 1.00

## 19- Hummus Classic 6,90

(Kichererbsen Paste) mit Arabisches Brot und Chips.

\*Allergene: Sesam.

Mit Halloumi.... +3.00

Mit Falafel.... + 1.00

## 20- Tabbouleh 7,50

Petersilie, Tomaten, Bulgur, Olivenöl und Zitronensaft.

\*Allergene: Gluten.

## 21- Yalanji 7,90

Weinblätter Gefüllte mit Reis, Mix Gemüse, Olivenöl, Granatapfelmelasse und Zitronensaft.

\*Allergiefrei.

## 22- Arayes- MIX 10,00

Arabisches Brot gefüllt mit: Halloumi, Aleppo Za'atar (Thymian), Olivenöl und roter Paprikapaste. Serviert mit Hummus.

\*Allergene: Sesam, Gluten, Milch (einschließlich Laktose).

Mit Falafel .... + 1.00

# WRAP MENU

Traditional Syrian wraps with Arabic bread made out of dark Flour.

## 23- Makdous-Wrap **6,50**

Fermentierte Baby-Auberginen gefüllt mit (Walnüssen und rotem Paprika - Eingelegt in Olivenöl), frisch gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Walnüssen, Granatapfelsirup und Rote Paprika Paste. Im dunklen Fladenbrot.

\*Allergene: Nüsse, Gluten, Walnüssen.

Mit Muhammara .... +1.50

## 24- Aleppo-Bulgur-Wrap **6,50**

Marinierter Bulgur in rotem Paprika Paste und Olivenöl. Dann mit frisch gemischter Salat, Tomaten, Petersilie, Gurken, Walnüssen, Granatapfelsirup und Rote Paprika Paste. Im dunklen Fladenbrot.

\*Allergene: Gluten, Walnüssen.

Mit Muhammara .... +1.50

## 25- Falafel **6.50**

Kichererbsen- Teig im Öl gebraten. Mit Hummus, frisch gemischter Salat, Tomaten, Gurken, eingelegte Gurke, Petersilie und Tahini (Sesam-Sauce). Im dunklen Fladenbrot.

\*Allergene: Sesam, Gluten.

Mit Halloumi .... +3.00

## 26- Hummus **6.50**

Hummus (Kichererbsen Paste) mit frisch gemischtem Salat, Tomaten, Gurken, eingelegte Gurke, Petersilie und Tahini (Sesam-Sauce). Im dunklen Fladenbrot.

\*Allergene: Sesam, Gluten, Milch.

Mit Halloumi .... +3.00

## 27- Halloumi-Wrap **7.90**

Halloumi Käse mit Rote Paprika Paste, frisch gemischtem Salat, Tomaten, Gurken, Petersilie und Tahini (Sesam-Sauce). Im dunklen Fladenbrot.

\*Allergene: Sesam, Gluten, Milch (einschließlich Laktose).

## 28- Vegan-gegrillt-Wrap **7.50**

Gegrillte Auberginen mit gegrillten Kartoffeln und Paprika mit Hummus und Rote Paprika Paste. Dann mit frisch gemischtem Salat, Tomaten, Gurken, Petersilie, Granatapfel-Sauce und Tahini (Sesam-Sauce). Im dunklen Fladenbrot.

\*Allergene: Sesam, Gluten.

## 29- Grill-Wrap Halloumi **10.00**

Gegrillte Auberginen mit gegrillten Kartoffeln und Paprika mit Hummus und Rote Paprika Paste. Damit frisch gemischtem Salat, Tomaten, Gurken, Petersilie, Granatapfel-Sauce und Tahini (Sesam-Sauce). Im dunklen Fladenbrot.

\*Allergene: : Sesam, Gluten, Milch (einschließlich Laktose).

# D R I N K S

HEIßE GETRÄNKE:	KLEIN	GROß	HAFER M.
<b>01- Kaffee</b>	<b>2,40</b>	<b>3,20</b>	<b>+ 0,80</b>
<b>02- Cappuccino</b>	<b>3,40</b>	<b>4,10</b>	<b>+ 0,80</b>
<b>03- Espresso</b>	<b>1,90</b>	<b>3,10</b>	-
<b>04- Latte-Macchiato</b>	<b>3,40</b>	<b>4,10</b>	<b>+ 0,80</b>
<b>05- Americano</b>	<b>3,20</b>	<b>4,10</b>	<b>+ 0,80</b>
<b>06- Flat white</b>	<b>3,70</b>	<b>4,40</b>	<b>+ 0,80</b>
<b>07- Heiße-Schoko</b>	<b>2,90</b>	<b>3,70</b>	<b>+ 0,80</b>
<b>08- Arabischer Mokka</b>	-	<b>3,20</b>	-
<b>09- TEE</b> - ARABISCHER SCHWARZ	-	<b>3,50</b>	-
- MINE-ZITRONE-GINGER			
- GRÜNER			
- KAMILLE			

KALTE GETRÄNKE:	0,2 l	0,35 l
<b>01- Eis-Kaffee</b>	<b>4,10</b>	<b>5,00</b>
<b>02- Home-Made Ayran</b>	-	<b>5,50</b>
<b>03- Frischer Saft</b> (Orange, Apple, Carrot)	<b>4,10</b>	<b>5,50</b>
<b>04- Lemon Mint Bubbles</b>	-	<b>5,00</b>
<b>05- Fritz-kola 0,33l</b>	-	<b>2,90</b>
<b>06- Kombucha 0.33l</b>	-	<b>5,00</b>
<b>07- Jarritos 0,37l</b>	-	<b>3,90</b>
<b>08- Water 0,33l</b>	-	<b>2,50</b>
<b>09- WAYSA Bio 0.33l</b>	-	<b>3,90</b>
(High Natural Caffeine 99 oder Natural Caffeine 42)		