

RESTAURANT
PARLOR
TASTE OF LEBANON

by Khaled

اهلا وسهلا



KALTE VORSPEISEN / COLD STARTERS

Alle Vorspeisen werden mit arabischem Brot ^A serviert
all starters will be served with arabic bread ^A

HUMMUS ^{H,N}  9,50
Kichererbsenpüree / Sesam
Chickpea puree / sesame

MOUTABEL ^{G,N}  9,50
Melanzanipüree / Sesam / Zitrone
eggplant puree / sesame / lemon

MUHAMARRA ^{H,N}  9,50
Paprika / Walnüsse / Sesampaste
Paprika / walnuts / sesame paste

HINDBEH BI ZEIT  12,50
Löwenzahnsalat / Kichererbsen / Olivenöl
Dandelion salad / chickpeas / olive oil

LUBIEH BI ZEIT  9,00
Grüne Bohnen / Paradeisersauce / Olivenöl
Green beans / tomatoes sauce / olive oil

KIBBEH NAYEH ^A 14,50
Libanesisches Tatar (Rind)
Lebanese beef tatar

WARAKINAB  10,50
Gefüllte Weinblätter
Filled vine leaves

SUPPE / SOUP

SCHAWRABET AL ADAS ^A  7,00
Linsensuppe / Zitrone / Frittiertes Fladenbrot
Lentil soup / lemon / fried pita bread

RESTAURANT
PARLOR
TASTE OF LEBANON

by Khaled

Unser Personal informiert Sie gerne persönlich über
Allergene unserer Speisen.

Information about allergy or intolerance-inducing
ingredients in our foods is available from our service
personnel upon request.

WARMES VORSPEISEN / HOT STARTERS

Alle Vorspeisen werden mit arabischem Brot ^A serviert
all starters will be served with arabic bread ^A

KIBBEH MAKLIEH ^{A,H} Bulgurbällchen mit Rind / Pinienkerne Bulgur beefballs / pine nuts	12,50
KIBDEH DAJAJ Hühnerleber / Granatapfelsirup Chicken liver / pomegranate syrup	11,50
NAKANIK ^O Bratwurst (Lamm / Rind) Sausages (lamb / beef)	12,50
SUJUK Pikante Wurst (Lamm / Rind) Spicy sausages (lamb / beef)	12,50
RAKA EK JIBNE ^{A,G} Gefüllter Blätterteig / Käse / Minze / Oliven Filled puff pastry / cheese / mint / olives	10,50
FALAFEL ^N  Kichererbsen / Zwiebel / Koriander / Sesamsauce chickpeas / onion / cilantro / sesame sauce	10,50

KHALED'S MEZZE SPECIALS

MEZZE MIX 1 Person Mezze platter for 1 person	19,50
MEZZE MIX 2 Personen Mezze platter for 2 persons	34,00

RESTAURANT
PARLOR
TASTE OF LEBANON

by Khaled

Unser Personal informiert Sie gerne persönlich über
Allergene unserer Speisen.

Information about allergy or intolerance-inducing
ingredients in our foods is available from our service
personnel upon request.

SALAT / SALAD

TABOULEH ^A 	9,50
Petersiliensalat / Minze / Paradeiser / Bulgur Parsley salad / mint / tomato / bulgur	
FATTOUSCH ^A 	9,50
Libanesischer Salat Lebanese salad	
BATENJEN EL RAHEB 	11,50
Melanzani / Paradeiser / Minze Eggplant / tomatoes / mint	
SALATEL AL COUS COUS ^{A,G}	12,50
Cous Cous / Halloumi	

BEILAGEN / SIDE DISHES

SALATA LIBNANIEH 	KHODAR MESHWIYEH 
Kleiner Salat Small salad 5,00	Gegrilltes Gemüse der Saison Grilled vegetables of the season 4,50
AROZ 	
Reis Rice 4,50	
KIBS ARABI ^A 	BATATA MIKHLIEH 
Arabisches Brot Arabic bread 3,50	Pommes Frites French fries 4,50
CRÉME TUM ^G	
Knoblauchcreme Garlic cream 3,50	
ZAYTOON 	KABIS MUSHAKAL 
Libanesische Oliven Lebanese olives 4,00	Eingelegtes Gemüse pickled vegetables 4,50

RESTAURANT
PARLOR
TASTE OF LEBANON

by Khaled

Unser Personal informiert Sie gerne persönlich über
Allergene unserer Speisen.

Information about allergy or intolerance-inducing
ingredients in our foods is available from our service
personnel upon request.

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

MAWZAT GANAM ^{G,H} Lammstelze / Orientalischer Reis (mit Rind) Lamb / Oriental rice (with beef)	29,80
SHAWARMA DAJAJ ^{A,C,O} Gefüllte Teigrollen / Hühnerfleisch / eingelegtes Gemüse Stuffed dough rolls / chicken / pickled vegetables	19,50
SAYADIET SAMAK ^{A,D,G,N} Zanderfilet / brauner Reis / Sesamsauce Pike perch fillet / brown rice / sesame sauce	27,50
KAPSA LAHME ^G Geschmortes Rindfleisch / Gemüse Reis Stewed beef / vegetables rice	28,50
SHISH BARAK ^{A,G} Libanesische Ravioli / Rindfleisch / Pinienkerne Lebanese ravioli / beef / pine nuts	23,50
MASHAWI MUSHAKAL ^{C,G} Gemischte gegrillte Fleischspieße (Huhn, Rind, Lamm) Gemüsereis / zweierlei Sauce Mixed grilled meat skewers (chicken, beef, lamb) vegetable rice / two kinds of sauce	29,80
BAMIA  Okra / Reis Ocra / rice	14,50

DESSERTS

AISH EL SARAYA ^{A,G} Vanillecremeschnitte Vanilla cream cake	9,50
HALAWET EL JIBN ^{A,G} Mozzarella - Grießröllchen Mozzarella - semolina rolls	9,50
ATAYEF ^{A,G,H} Palatschinken / Walnussfüllung Pancakes / walnut stuffing	12,00
BAKLAVA ^{A,C,G,H} Filoteig / Cashewkerne Filo dough / cashews	10,00
LIBANESISCHER TRAUM ^{A,C,G,H} Dessertvariation Mixed platter of desserts	18,50



Khaled empfiehlt: „Genieße eine Tasse traditionellen arabischen Kaffee zum Dessert.“
Khaled recommends: “Enjoy a cup traditional Arabic coffee together with your dessert.”

RESTAURANT
PARLOR
TASTE OF LEBANON

by Khaled

Unser Personal informiert Sie gerne persönlich über
Allergene unserer Speisen.

Information about allergy or intolerance-inducing
ingredients in our foods is available from our service
personnel upon request.