



DAS LIVAN, DIE HEIMAT DER NEUEN, VERFÜHRERISCH LIBANESISCHEN KÜCHE IN NÜRNBERG

Die libanesische Küche ist reich an vegetarischen und veganen Gerichten mit einer großen Palette an Gewürzen, um jedes Gericht geschmacklich perfekt abzurunden. Alle unsere Speisen werden frisch und mit viel Liebe von uns zubereitet, das Fleisch für unsere nicht-vegetarischen Gerichte beziehen wir aus der Region. Besondere Highlights in der libanesischen Küche sind neben Schawarma und Falafel die schmackhaften Vorspeisen, die Mezze.



[Das Beste aus dem Libanon]

Genießen Sie unsere Auswahl an traditionellen Hausrezepten.
Wählen Sie zwischen Fleisch, Fisch oder vegetarisch – serviert in 6 sorgfältig zusammengestellten Schälchen.

Fleisch

Krautwickel mit Kalbshack, Basmati-Reis, Kibbeh, Schawarma-Hähnchen-Häppchen, Lachsstücke in Koriander-Knoblauch-Zitrone-Tahinsoße und Musaaka

27,00€ pro Person

Vegetarisch

Krautwickel mit Reis gefüllt und Joghurt-Minz-Soße, Blumenkohl mit Koriander-Sesam-Lemon-Soße, Basmati Reis, Musaaka, Batata Harra und Halloumi in Tomatensoße

25,00€ pro Person

kalte Schalen nach freier Wahl

21,00€ pro Person

Wir bitten um Verständnis, dass wir pro Person nur eine Portion Brot servieren können, da es frisch gebacken und zeitaufwendig zubereitet wird.

Alle unsere Gerichte sind gewürzt und fast alle enthalten einen Hauch Knoblauch.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte gerne an unser Personal.

[Kalte Vorspeisenschalen]

Tabbuli

Petersiliensalat mit Minze, Weizenschrot (k), Zwiebeln, Tomaten, Zitronensaft

8,00 €

Hommos

Kichererbsen püriert mit Sesampaste, Zitronensaft und Olivenöl

8,00 €

Aubergine Mutabal

püriert mit Sesampaste, Knoblauch, Zitronensaft, Joghurt und Olivenöl

8,00 €

Mohamara

Paprikapaste mit Semmelbrösel und Walnüsse (i)

8,00 €

Avocado Mutabal

püriert mit Sesampaste, Joghurt, Zitronensaft und Olivenöl

8,00 €

Baba Ghanouj

Aubergine gegrillt, mit Paprika und Kräuter

8,00 €



Labneh

Quark mit Minze und Olivenöl

8,00 €

Tumiyeh

(Knoblauchpaste, Eiweiß)

8,00 €

Fatousch

Knusperbrot, Feldsalat, Kopfsalat, Radieschen, Granatapfelsirup, Olivenöl, Zitronensaft

8,00 €

[Warme Schalen]

Foul

Sauerbohnen mit Tomaten, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl und Zitronensaft

9,50 €

Batata Harra

Scharfkartoffel (leicht scharf) mit Paprika, Koriander und Zitrone

8,50 €

Kibbeh

3 Stück – frittierte Bällchen aus Weizenschrot (k), Lammfleisch, Pinienkerne (i) mit Hummus und Sesam, Zitronensaft

14,00 €

Halloumi Tajin

mit Tomaten und Basilikum überbacken mit einer knusprigen Teighaube

14,00 €

Musaaka

Aubergine, Paprika, Kichererbsen mit Tomaten-Minze-Soße

9,90 €

Hausgemachte Pommes

6,00 €

Basmati-Reis

6,00 €

[Fleisch & Fisch Teller]

Schawarma Fattah

Hähnchenstreifen fein, gewürzt, mit Reis, Knusperbrot, Joghurt, Knoblauch und Granatapfelsirup

19,00 €

Arayes

in Fladenbrot (k) gefüllt mit Lammhack vom Grill, mit Pommes

18,50 €

Lachs

gegrilltes Lachsfilet, Basmati-Reis mit Koriander-Knoblauch-Zitronensoße

26,00 €

Kufta Tajin

Lammhackbällchen, Kartoffeln, Tomaten und Tahinsoße, überbacken mit einer knusprigen Teighaube

18,90 €



Lammhaxe

mit Aubergine, Kartoffel, Tomatensauce und Gerstennudeln

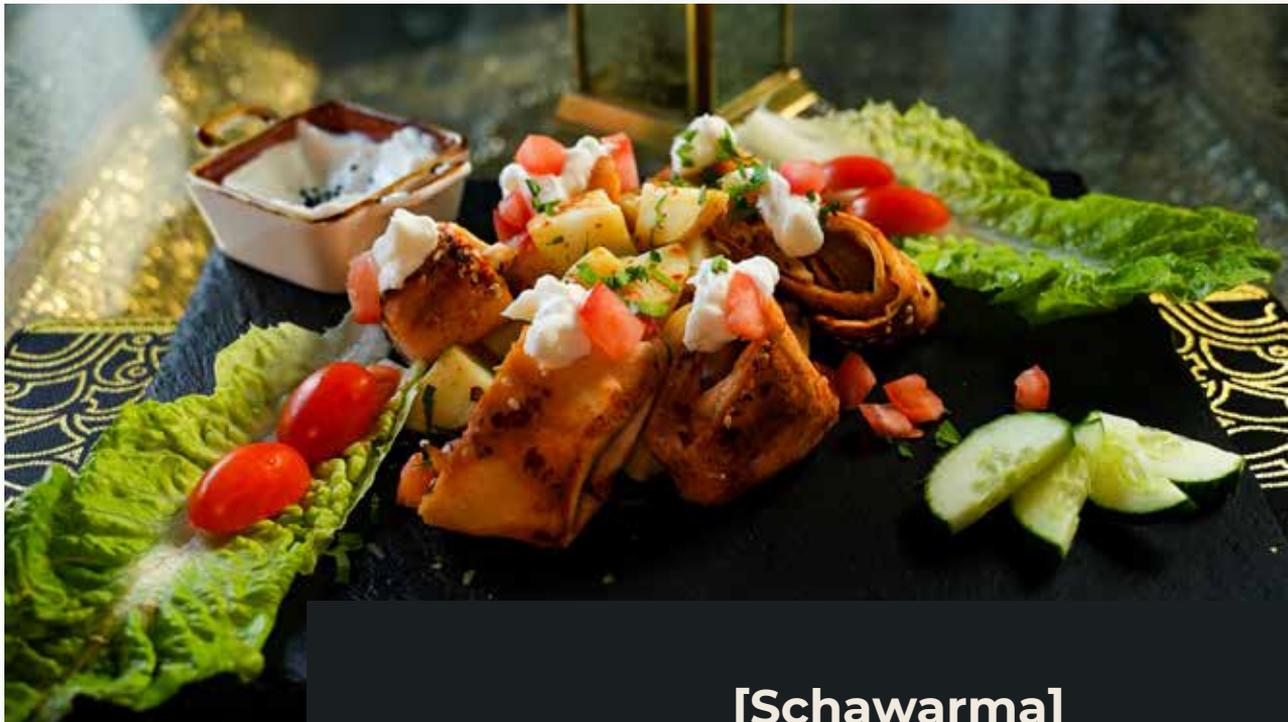
23,00 €



Grillteller

Hähnchenbruststücke fein, mariniert, Kalbhacks fein gewürzt, Hummus, Tumiyyeh, Tabulleh und Basmati-Reis mit Safran

28,00 €



[Schawarma]

Schawarma Hähnchen

Hähnchenstreifen fein, gewürzt, in Brot, in Häppchen geschnitten, dazu Knoblauchpaste, Pommes und Granatapfelsirup

19,00 €

Schawarma Kalb

Kalbstreifen fein, gewürzt, in Brot, in Häppchen geschnitten, dazu Petersilie, Zwiebel, Tomaten, Sesam-Lemon-Soße und Pommes

21,00 €

[Nachspeisen]

Baklawa mix

5 Stück – Blätterteig (k)
mit verschiedenen Nussarten

7,50 €

Pudding libanesischer Art

mit Rosenwasser Sirup
und Pistazienpulver

7,50 €

Knefeh

Haarteig (i), Mozzarella, Rosen-
wasser, Honig und Pistazienpulver

7,50 €

Wir bitten um Verständnis, dass wir pro Person nur eine Portion Brot servieren können, da es frisch gebacken und zeitaufwendig zubereitet wird.

Alle unsere Gerichte sind gewürzt und fast alle enthalten einen Hauch Knoblauch. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte gerne an unser Personal.



Fragen Sie unser Personal

Gerne empfehlen wir Ihnen,
zu jedem unserer Gerichte,
das passende Getränk.



[Getränke]

Kaltes

Prickelndes

Acqua Morelli mit Kohlensäure	0,75 l	7,00 €
Mangoschorle	0,33 l	5,50 €
Fritz Bio Apfelschorle naturtrüb	0,33 l	3,90 €
Cola original Taste	0,2 l	3,90 €
Cola null Zucker	0,2 l	3,90 €
Cola light Taste	0,2 l	3,90 €
Fanta Orange	0,2 l	3,90 €
Mezzo Mix	0,2 l	3,90 €
Sprite	0,2 l	3,90 €

Stilles

Acqua Morelli ohne Kohlensäure	0,75 l	7,00 €
Orangensaft	0,33 l	3,90 €
Mangosaft	0,33 l	4,50 €
Apfelsaft	0,33 l	4,50 €

Gebrautes aus der Flasche

Schanzenbräu Helles	0,5 l	4,90 €
Schanzenbräu Rotbier	0,5 l	4,90 €
Schanzenbräu Kehlengold	0,5 l	4,90 €
Schanzenbräu Rotes Weizen	0,5 l	4,90 €
Gutmann Weizen	0,5 l	4,90 €
Alkoholfreies Weizen, Gutmann	0,5 l	4,90 €

Warmes

Arabischer Mokka im Kännchen	4,00 €
------------------------------	--------

Arabischer Tee im Kännchen

Schwarzer Tee (Assam)	6,00 €
Salbei-Tee (Assam mit Salbei)	6,00 €
Zimt-Tee (Assam mit Gewürzen)	6,00 €
Minz-Tee	6,00 €

Weine:

Lugana	0,1 l	4,20 €
Lugana	0,2 l	8,50 €
Lugana (Flasche)		30,50 €
Primitivo	0,1 l	3,20 €
Primitivo	0,2 l	6,50 €
Primitivo (Flasche)		25,00 €



Verzeichnis der Zutaten

a. Farbstoff b. Konservierungsstoffen c. Antioxidationsmitteln d. Geschmacksverstärker e. Geschwefelt
f. Geschwärzt g. Gewachst h. mit Süßstoff i. mit Phosphat j. mit Nitritpökelsalz k. enthält Weizenmehl
i. enthält Nüsse Unser Brot enthält Weizenmehl.

Alle unsere Gerichte sind gewürzt und fast alle enthalten einen Hauch Knoblauch.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte gerne an unser Personal.