

Vorspeisen

1	<p><i>Bis zu 30 Tellerchen verschiedener Vorspeisen</i> <small>A, C, E, H, J, K, R, G, F</small></p> <p>Meist vegetarische und vegane Vorspeisen, serviert mit arabischem Fladenbrot, welche Sie auf eine Reise durch den Orient führen. Lassen Sie sich von unserer Auswahl überraschen! Bei Allergien geben Sie bitte Bescheid!</p> <p>Unsere Mengen-Empfehlung vor einer Hauptspeise: (Je nach Hunger) 3 bis 5 Vorspeisen p.P.</p>	1.80 pro Tellerchen
2	<p><i>Hummus</i></p> <p>Kichererbsen püriert mit Sesamsoße, Zitrone und Olivenöl, serviert mit Brot <small>A, H</small></p>	6.50
3	<p><i>Tabbule</i></p> <p>Fein gehackte Petersilie mit Tomaten, Zwiebeln, Weizenschrot, Lauchzwiebeln, frischer Minze, Zitrone und Olivenöl <small>A</small></p>	6.50
4	<p><i>Mohamara</i></p> <p>Cremige Paste aus Walnuss, roter Paprika, Zwiebeln, Chili und Olivenöl, serviert mit Brot <small>A, E, H</small></p>	6.50
5	<p><i>Mtebbel</i></p> <p>Cremige Paste aus gegrillter Aubergine mit Sesamsoße und Olivenöl, serviert mit Brot <small>A, H, J</small></p>	6.50

Suppen

6	<p><i>Linsensuppe</i></p> <p>Suppe aus gedroschenen roten Linsen, mit knusprigem Brot garniert <small>A</small></p>	7.50
7	<p><i>Hühnersuppe</i></p> <p>Suppe mit Hühnchen, Erbsen und Möhren <small>G</small></p>	8.50

Salate und Teller

8	<p><i>Fattusch</i></p> <p>Gemischter Salat aus Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Paprika, Zwiebeln und frischen Kräutern, mit knusprigem Brot garniert <small>A</small></p>	9.50
9	<p><i>Gemischter Salat</i> <small>K</small></p>	8.50
10	<p><i>Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet</i> <small>K, G</small></p>	10.50
11	<p><i>Gemischter Salat mit gegrilltem Lammfilet</i> <small>K</small></p>	12.50
12	<p><i>Falafelteller</i></p> <p>Vegetarische frittierte Bällchen aus Kichererbsen und verschiedenen Kräutern, dazu Hummus und Brot <small>A, H, J</small></p>	9.90
13	<p><i>Auberginenteller</i></p> <p>Frittierte Auberginenscheiben, garniert mit Tomatensoße, dazu Salat und Sesamdip <small>A, H, J, K</small></p>	8.90
14	<p><i>Arajes (vegetarisch)</i></p> <p>Fladenbrot gefüllt mit Spinat und Weichkäse, dazu scharfer Dip <small>A, J</small></p>	8.90
15	<p><i>Arajes (Hackfleisch)</i></p> <p>Fladenbrot gefüllt mit Hackfleisch aus Lamm und Rind, dazu scharfer Dip <small>A, R</small></p>	10.50
16	<p><i>Kubba</i></p> <p>Teig aus Weizenschrot und Lamm, gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebeln (4 Stück), garniert mit Granatapfelsirup <small>A, R</small></p>	10.-
17	<p><i>Sambusek</i></p> <p>Warme Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen (inkl. vegetarischer Optionen) (8 Stück), dazu scharfer Dip <small>A, H, J, R, G</small></p>	12.-
18	<p><i>Weinblätter</i> Hausgemachte Weinblätterröllchen (8 Stück), gefüllt mit Reis und Gemüse</p>	12.-

Lammgerichte

Alle Gerichte benötigen etwas Vorbereitungszeit, daher empfehlen wir Ihnen z.B. unsere #1 „Tellerchen“ vorab zu bestellen

20**	<i>Lammfilet "gegrillt"</i> Auf hausgemachter Käsesoße, dazu gebratenes gemischtes Gemüse und Basmatireis, garniert mit gerösteten Mandeln <small>E, J</small>	27.90
21**	<i>Lammlachse "gegrillt"</i> Marinierter gegrillter Lammrücken auf Granatapfelsonne, dazu hausgemachte, gefüllte Weinblätterröllchen und Avocado-Salat <i>*Rü exclusive</i>	23.90
22**	<i>Lammkarree "gegrillt"</i> Auf hausgemachter Steinpilze-Sahne-Soße, dazu Basmatireis und blanchiertes Gemüse, garniert mit gerösteten Mandeln <small>E, J</small>	24.90
23**	<i>Mensef "Lammschulter"</i> Traditionell zubereitete Lammschulter in eigener Soße aus dem Backofen, dazu Basmatireis auf würziger Joghurtsoße und blanchiertes Gemüse, garniert mit gerösteten Mandeln <small>E, J</small>	20.90
24	<i>Lamm am Spieß "gegrillt"</i> Marinierter gegrillter Lammrücken, dazu gebratenes gemischtes Gemüse, Basmatireis und verschiedene Dips, garniert mit gerösteten Mandeln <small>E, H, J</small>	19.90
25	<i>Kebab "gegrillt"</i> Am Spieß gegrilltes Hackfleisch aus Lamm und Rind, dazu gebratenes gemischtes Gemüse, Basmatireis und verschiedene Dips, garniert mit gerösteten Mandeln <small>E, H, J, R</small>	17.90
26	<i>Maschnviyat "Grillteller"</i> Lamm-, Hähnchenbrustfilet- und Hackfleischspieße vom Grill, dazu gebratenes gemischtes Gemüse, Basmatireis und verschiedene Dips, garniert mit gerösteten Mandeln <small>E, H, J, R</small>	25.90
27	<i>Makluba "Lamm"</i> Reisgericht mit Auberginen, Blumenkohl und Lammfleischstreifen, garniert mit gerösteten Mandeln, dazu verschiedene Dips und orientalischer Salat <small>E, H, J</small>	17.90
28	<i>Quzi "Lamm"</i> In Blätterteig gebackenes Reisgericht mit Erbsen, Möhren, Zwiebeln und Lammfleischstreifen, garniert mit gerösteten Mandeln, dazu verschiedene Dips und orientalischer Salat <small>A, E, H, J</small>	19.90
29	<i>Couscous "Lamm"</i> Weizenschrot mit Zucchini, Auberginen, Blumenkohl, Paprika, Kichererbsen in Tomatensoße, dazu Lammfleischstreifen <small>A, E</small>	17.90

**** Bitte sehen Sie bei diesen Gerichten von Änderungswünschen ab, da diese sorgfältig und mit Bedacht zusammengestellt wurden. Beilagen können zusätzlich bestellt werden (s. rechts).
Danke für Ihr Verständnis!**

Geflügelgerichte

Alle Gerichte benötigen etwas Vorbereitungszeit, daher empfehlen wir Ihnen z.B. unsere #1 „Tellerchen“ vorab zu bestellen

33**	Sader Orange Mariniertes gebackenes Hähnchenbrustfilet auf hausgemachter Orangensoße arabischer Art, dazu gebratenes gemischtes Gemüse und Basmatireis, garniert mit gerösteten Mandeln <small>E, J, G</small> <i>*Rü exclusive</i>	21.90
34	Mesahhab "gegrillt" Gegrilltes filetiertes Hähnchen, serviert auf gebratenen Kartoffeln orientalischer Art (Batata Harra), dazu verschiedene Dips und orientalischer Salat <small>H, G</small>	20.90
35**	Batt Gebratene Entenbrust auf Granatapfelsoße, dazu gebratenes gemischtes Gemüse und Basmatireis, garniert mit gerösteten Mandeln <small>E, G</small> <i>*Limitierter Vorrat</i>	22.90
36	Schiesch Taouk "gegrillt" Am Spieß gegrilltes mariniertes Hähnchenbrustfilet, dazu gebratenes gemischtes Gemüse, Basmatireis und verschiedene Dips, garniert mit gerösteten Mandeln <small>E, H, J, G</small>	17.90
37	Makluba "Hähnchen" Reisgericht mit Auberginen, Blumenkohl und Hähnchenbrustfiletstreifen, garniert mit gerösteten Mandeln, dazu verschiedene Dips und orientalischer Salat <small>E, H, J, G</small>	16.90
38	Quzi "Hähnchen" In Blätterteig gebackenes Reisgericht mit Erbsen, Möhren, Zwiebeln und Hähnchenbrustfiletstreifen, garniert mit gerösteten Mandeln, dazu verschiedene Dips und orientalischer Salat <small>A, E, H, J, G</small>	18.90
39	Couscous "Hähnchen" Weizenschrot mit Zucchini, Auberginen, Blumenkohl, Paprika, Kichererbsen in Tomatensoße, dazu Hähnchenbrustfiletstreifen <small>A, E, G</small>	16.90

**** Bitte sehen Sie bei diesen Gerichten von Änderungswünschen ab, da diese sorgfältig und mit Bedacht zusammengestellt wurden. Beilagen können zusätzlich bestellt werden (s. rechts).
Danke für Ihr Verständnis!**

Fischgerichte

Alle Gerichte benötigen etwas Vorbereitungszeit, daher empfehlen wir Ihnen z.B. unsere #1 „Tellerchen“ vorab zu bestellen

- | | | |
|----|---|-------|
| 41 | Samak Makli | 20.90 |
| | Gebratenes Doradenfilet, dazu gebratene Kartoffeln orientalischer Art (Batata Harra) und Sesamdip _{H, F} | |
| 42 | Gambari Makli | 23.90 |
| | Gebratene Riesengarnelen, auf Estragon-Sahnesoße, dazu gebratene Kartoffeln orientalischer Art (Batata Harra) _{B, J} | |

Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte können auf Anfrage auch vegan zubereitet werden (außer #56)

- | | | |
|----|--|-------|
| 55 | Falafelauflauf | 15.90 |
| | Im Ofen gebackener Falafelteig gefüllt mit gebratenem gemischtem Gemüse, dazu Sesamdip _H
<i>*Rü exclusive</i> | |
| 56 | Gemüseauflauf | 15.90 |
| | Verschiedenes Gemüse mit Käse überbacken und arabischen Gewürzen verfeinert _J | |
| 57 | Makluba | 15.90 |
| | Reisgericht mit Auberginen und Blumenkohl, garniert mit gerösteten Mandeln, dazu verschiedene Dips und orientalischer Salat _{E, H, J} | |
| 58 | Quzi | 17.90 |
| | In Blätterteig gebackenes Reisgericht mit Erbsen, Möhren, Zwiebeln, garniert mit gerösteten Mandeln, dazu verschiedene Dips und orientalischer Salat _{A, E, H, J} | |
| 59 | Couscous | 15.90 |
| | Weizenschrot mit Zucchini, Auberginen, Blumenkohl, Paprika, Kichererbsen in Tomatensoße _{A, E} | |

Für die kleinen Gäste

- | | | |
|----|---|------|
| 60 | Kinder-Teller | 9.90 |
| | Chicken Nuggets und Pommes _{A, C, G} | |

Beilagen zu allen Gerichten

- | | |
|--|------|
| Reis, garniert mit gerösteten Mandeln | 3.50 |
| Gebratenes Gemüse | 6.50 |
| Pommes / Kartoffelecken | 5.- |
| Gebratene Kartoffeln orientalischer Art (Batata Harra) | 6.50 |
| Warme Soße (Tomatensoße / Würzige Joghurtsoße / Granatapfelsonne...) | 3.50 |
| Scharfer Dip / Knoblauch- / Sesam-Joghurt- / Minze-Joghurt-Dip | 1.50 |
| Ketchup / Mayonnaise | 1.- |

Menü für Zwei — Fleisch

- 70 1.) 10 verschiedene Vorspeisen
Zufällig zusammengestellte kalte Vorspeisen und warme Vorspeisen wie Sambusek
Lassen Sie sich von unserer Auswahl **überraschen!** A, C, E, H, J, K, R, G, F
- 2.) Grillplatte
Verschiedene Fleischsorten (Lamm-, Hähnchen-, Hackspieße und Lammkarree),
serviert mit Basmatireis, gebratenen Kartoffeln orientalischer Art (Batata Harra),
gebratenem gemischtem Gemüse, orientalischem Salat und verschiedenen Dips
E, J, R, G
- 3.) Baklava
Blätterteig gefüllt mit Pistazien, dazu Safran-Pistazien-Vanille-Eis auf einer Platte für
zwei A, E, J 69.90
- 71 ... Menü für Drei — Fleisch 104.90

Menü für Zwei — Vegetarisch

*Rü exclusive

- 72 1.) 10 verschiedene Vorspeisen
Zufällig zusammengestellte kalte Vorspeisen und warme Vorspeisen wie Sambusek
Lassen Sie sich von unserer Auswahl **überraschen!** A, C, E, H, J, K
- 2.) Vegetarische Platte
Hausgemachter Gemüse-Bulgur auf gegrillten Auberginenhälften, serviert mit
gefüllten Weinblättern, orientalischem Salat und Minze-Joghurt-Dip A, E, J, K
- 3.) Baklava
Blätterteig gefüllt mit Pistazien, dazu Safran-Pistazien-Vanille-Eis auf einer Platte für
zwei A, E, J 55.90

Menü für Drei — Mensef

*Limitierter Vorrat (gerne vorbestellen!)

- 73 1.) 12 verschiedene Vorspeisen
Zufällig zusammengestellte kalte Vorspeisen und warme Vorspeisen wie Sambusek
Lassen Sie sich von unserer Auswahl **überraschen!** A, C, E, H, J, K, R, G, F
- 2.) Lammschulter
Ganze Lammschulter in eigener Soße aus dem Backofen, serviert mit Basmatireis,
gebratenem gemischtem Gemüse und Fattusch, dazu würzige Joghurt- und
Tomatensoße A, E, J
- 3.) Baklava
Blätterteig gefüllt mit Pistazien, dazu Safran-Pistazien-Vanille-Eis auf einer Platte für
drei A, E, J 95.90

Menü for One — Fleisch

*Rü exclusive

- 74 1.) Linsensuppe
Suppe aus gedroschenen roten Linsen, mit knusprigem Brot garniert A
- 2.) Maschniyat "Grillteller" (#26) oder Lammkarree (#22)
- 3.) Eisbecher
Safran-Pistazien-Vanille-Eis mit Honig und geraspelten Pistazien E, J 32.90

Dessert

81	<i>Laban Miasal</i> Joghurt mit Honig, geraspelten Pistazien und Zimt <small>E, J</small>	5.90
82	<i>Baklava</i> Blätterteig gefüllt mit Pistazien, dazu eine Kugel Safran-Pistazien-Vanille-Eis <small>A, E, J</small>	7.90
83	<i>Kunafa</i> Warmes, traditionell arabisches Dessert aus speziellem, feinem Teig auf einer süßen Käse-Creme-Schicht, garniert mit Pistazien <small>A, E, J</small>	7.90
84	<i>Arabesque Eis</i> Safran-Pistazien-Vanille-Eis mit Honig und geraspelten Pistazien <small>E, J</small>	7.90
85	<i>Crème Brûlée</i> Hausgemachtes cremiges Dessert aus Sahne, Eigelb und Zucker, auf arabische Art verfeinert <small>C, E, J</small>	7.90
86	<i>Arabesque Bites (Vegan)</i> Hausgemachte vegane Schoko-Nuss-Dattel-Bites	6.90

Alle Preise in €

Allergene

A Glutenhaltig
J Laktose

B Krebstiere
K Senf

C Eier

E Nüsse (Mandel, Walnuss, Pistazie)
R Rindfleisch

G Geflügel

H Sesamsamen
F Fisch

Website:

www.arabesque-essen.de

Öffnungszeiten der Küche:

(Können in Ausnahmefällen variieren)

Mittagskarte

Dienstag bis Freitag: 12:00 bis 16:00 Uhr

Abendkarte

Dienstag bis Donnerstag: 16:00 bis 21:00 Uhr

Freitag: 16:00 bis 22:00 Uhr

Samstag: 17:00 bis 22:00 Uhr

Sonntag: 12:00 bis 21:00 Uhr