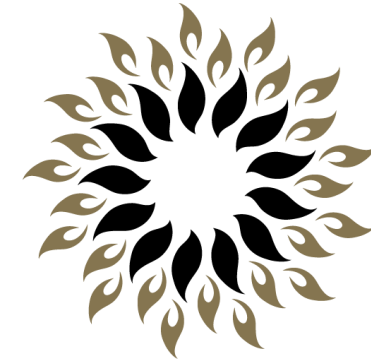




Zum naschen.

Om Ali	11.5
Süsser Brotpudding mit Milch, mit Rosenwasser aromatisiert und mit Nüssen gebacken	
Firni	13.5
Arabischer Griessbrei mit Safran und Mandeln	



sonne seuzach

“Arabian Nights”

Kulinarische Spezialitäten
aus dem Morgenland





Suppe & Salat.

Gelbe Kichererbsensuppe mit arabischen Gewürzen	11.5
Falafel Salat an Fattoush-Vinaigrette	16.5

Hausgemachte kalte Mezze.

Alle mit Pita Brot serviert. Von allem etwas:	31
Hummus: aus Kichererbsen, Tahini und Zitronensaft	16.5
Muhammara: aus getrockneten Tomaten, Walnuss und roter Peperoni	17.5
Mutabel: aus Randen, Cashew, Orangen- und Zitronenzeste	17.5
Baba Ganoush: aus gegrillter Aubergine, gemischten Peperoni und Zitronensaft	16.5
Fattoush Salat: mit Gurke, Tomaten, Petersilie, Minze und Radiesli, an Vinaigrette	14.5

Unser Küchenchef Manwar Shaikh freut sich, Ihnen seine selbst kreierten Gerichte aus dem arabischen Raum präsentieren zu können.

Warme Mezze.

Von allem etwas:	35
Falafel: frittierte Bällchen aus Kichererbsen	17.5
Dijaj Kofta: hausgemachte Poulet-Fleischbällchen	18.5
Daoud Basha: hausgemachte Rinds-Fleischbällchen	20.5
Sambousek: frittierte Gemüse-Samosa	17.5
Rakakat: arabische Vegi-Frühlingsrollen	17.5

Arabische Grillgerichte.

Shish Taouk Mit Joghurt marinierte Poulardenbrust serviert mit Safranreis, Peperoni und arabischen Gewürzen	36
Lammkoteletts mariniert mit Sumac und Zitronensaft, serviert mit Pommes Frites	47
Kofta Kebab Arabische Rinds-Hacktätschli mit Gewürzen verfeinert, Peperoni und scharfe Tomatensauce, serviert mit Pommes Frites oder Salat	26.5
Gebratene Aubergine und Blumenkohl mit Bulgur und Feta, garniert mit Granatapfelkernen und Tahini Sauce	34.5

