

Allergeninformationen gemäß EU-Verordnung Nr. 1169/2011

Kalte Mezza

Gericht	Gluten	Krebstiere	Weichtiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch/Laktose	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Lupine	Sulfit
Hummus, Kichererbsenpüree												X		
Oliven-Salat mit Granatapfel und Pistazien									X					
Bulgursalat mit Granatapfel	X													
Martinierte Rote Bete mit Sesam und Thymian												X		
Labné mit Walnuss, Minze und Knoblauch								X	X					
Taboulé, Petersiliensalat mit Tomate und Minze	X													
Baba Ghannouch, Auberginenmousse mit Walnüssen									X					
Champignons mit Harissa und Korander														
Gegrillter Blumenkohl mit Sesam-Vinaigrette												X		
Moujaddara, Linsensalat mit Granatapfelmelasse														
Schafkäse mit Petersilie und Harissa								X						
Linsensalat mit Radieschen und Granatapfelmelasse														
Avocado-creme mit Korander, Limette und Knoblauch														

Warme Mezza

Gericht	Gluten	Krebstiere	Weichtiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch/Laktose	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Lupine	Sulfit
Falafel, Kichererbsen-Medallions auf Sesam-Vinaigrette												X		
Gefüllte Weinblätter mit Reis & Kräutern														
Ziegenkäse-Carpaccio mit Kräutern und Honig								X						
Halloumi auf Fattoush-Salat								X						
Mini-Aubergine mit Schafkäse und Kräutern								X						
Tajin, Sesammousse mit Porree, Paprika & Mandeln									X			X		
Scampi, gegrillt in Hummer-Estragon-Sauce		X	X					X						
Calamaretti, gegrillt mit Korander und Aioli		X	X					X						
Entenbrustscheiben auf Aprikosensauce														
Makanek, hausgemachte Lammwürstchen mit Petersilien									x					
Hummus mit Lammrücken und Kräutern												x		
Lammleber, gegrillt mit Knoblauch und Granatapfel-Dressing														
Lammkoteletts mit Schafkäse-Sauce								x						
Hähnchen-Schawarma, wahlweise mit Erdnuss-Harissa- oder Apfel-Curry-Sauce						x					x			
Jawaneh (Chicken Wings) in Chili, Knoblauch & Korander										(x)	(x)	je nach Marinade		
Kibbè, Bulgurbouletten mit Rinderhack und Petersilien	x								x					
Süßkartoffel-Frites mit Zaatar	x													

Hauptgerichte

Gericht	Gluten	Krebstiere	Weichtiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch/Laktose	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Lupine	Sulfit
Falafel auf knackigem Salat mit Zitronen-Olivend und Hummus	X											X		
Orientalisches Reisgericht mit Auberginen, Gemüse-Sauté, Mandeln, Datteln und Joghurt-Minze-Sauce	X							X	X					
Artischocke mit gegrilltem Apfel, Käse, Gemüse, Schafkäse-Sauce	X							X						
Gefüllte Aubergine mit Minze-Rinderhack, Joghurt-Minze-Sauce und Basmati-Reis	X							X						
Scampi in Hummer-Estragon-Sauce mit Gemüse und Basmati-Reis		X	X					X						
Scampi-Calamaretti-Gemüsepfanne mit Basmati-Reis		X	X					X						
Lachsfilet mit Avocado-Creme und Rucola-Salat, scharfen Kartoffeln					X									
Maishähnchenbrust mit Pistazienkruste, Lauch-Ziegenkäse und Süßkartoffel-Pommes								X	X					
Hähnchen-Schawarma mit Salat, Rote-Bete-Hummus und Thymian-Kartoffeln												X		
Entenbrust auf Aprikosen-Sauce mit Gemüse Sauté und Basmati-Reis										X				X
Lamm-Shawarma, gegrillt mit Tomaten und Zwiebeln, dazu Salat und Kartoffel-Chips														
Lammfilet mit Gemüsesauté, Schafkäse-Sauce und Zimt-Reis								X						
Merguez-Teller mit Sesampaste-Sauce und Kartoffelchips												X		
Mixplatte: Kaffa, Lammkotelett, Hähnchen-Spieß, Kalbsspieß, Salat mit Basmati-Reis														

Kinderkarte

Gericht	Gluten	Krebstiere	Weichtiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch/Laktose	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Lupine	Sulfit
Hähnchenspieße mit Kartoffel-Chips														
Falafelbällchen mit Kartoffel-Chips und Salat												X		
Panierte Fischstäbchen mit Kartoffel-Chips	X			X	X									
Gemüsemischung mit Reis														

Allergenkennzeichnung gemäß EU-Verordnung Nr. 1169/2011:

Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Eine Liste der 14 Hauptallergene (wie glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupine und Schwefeldioxid/Sulfit) finden Sie in der obenstehenden Tabelle. Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen in einer Küche zubereitet werden, in der auch andere Allergene verarbeitet werden. Trotz größter Sorgfalt können Kreuzkontaminationen nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Bei spezifischen Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl geeigneter Speisen und Getränke.