



KULINARISCHE  
LIBANESISISCHE KÜCHE

Karte



# HERZLICH WILLKOMMEN

*in Hafa mignon*

Wir laden Sie ein, die reiche kulinarische Tradition des Libanons in einer warmen und einladenden Atmosphäre zu erleben. Unsere Küche besticht durch eine Vielfalt an Aromen, frischen Zutaten und aromatischen Gewürzen. Von herzhaften Mezze über gegrilltes Fleisch bis hin zu süßen Desserts – jedes Gericht wird mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet. Auch Vegetarier und Veganer kommen bei uns in den Genuss authentischer libanesischer Spezialitäten.

Entdecken Sie in unserer Karte viele kleine Geschichten und Traditionen, die das libanesisches Essen für die ganze Familie zu einem besonderen Erlebnis machen. Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und unvergesslichen Abend!

Konzept

## Teilen & Genießen!

Verlinken Sie uns in Ihrer Instagram-,  
WhatsApp- oder Facebook-Story von  
Ihrem Besuch im Hala mignon und  
erhalten Sie ein kleines Dessert aufs Haus!

Wir freuen uns, wenn Sie  
Ihre Erlebnisse mit uns teilen.

Außerdem würden wir uns sehr über  
Ihre Google-Bewertung freuen –  
Ihr Feedback bedeutet uns viel!

Viel Spaß beim Genießen und Posten!



# MENU

## Vorspeise

Eine Kombination aus der legendären libanesischen Mezza

## Hauptgericht

Ein Hauptgericht oder drei warme Mezza Ihrer Wahl

## Dessert

Die süße Sünde: Assemblage aus Baklawa,  
Crème brûlée orange und Sorbet

*41,00 € pro Person*

# MENU

## Vorspeise

Eine Kombination aus der legendären libanesischen Mezza

## Hauptgericht

Vegetarisch

Artischocken mit gegrilltem Apfel  
auf Schafskäse-Sauce

oder

Orientalische Ratatouille auf  
Tomatensauce mit Safranreis

Vegan

Orientalisches Reisgericht mit  
Tomaten-Minze-Sauce

oder

Falafel mit Weißkohlsalat  
auf Sesampasta-Sauce

## Dessert

Die süße Sünde, Assemblage  
aus Baklawa, Crème brûlée  
orange und Sorbet

oder

Veganes Dessert  
Frische vegane Dessertkreation –  
leicht gesüßt und erfrischend.

29,00 € pro Person

# KALTE MEZZA

**Hummus**, Kichererbsenpüree

 7,00

**Oliven-Salat** mit  
Granatapfel und Pistazien

 7,50

**Bulgursalat** mit Granatapfel

 7,00

**Marinierte Rote Bete**  
mit Sesam und Thymian

 7,00

**Labné mit Walnuss**  
mit Minze und Knoblauch

 7,50

**Taboulé**, Petersiliensalat  
mit Tomate und Minze

 8,00

**Baba Ghannousch**, geräucherte  
Auberginenmousse mit Walnüssen

 8,00

**Champignons** mit Harissa und Koriander

7,00 

**Gebratener Blumenkohl** mit  
Sesam-Vinaigrette

7,00 

**Moujaddara**, Linsensalat mit  
Granatapfelmelasse

7,50 

**Schafkäse** mit Petersilie und Harissa

7,50 

**Linsensalat** mit Radieschen und  
Granatapfelmelasse

7,00 

**Avocadocreme** mit Koriander,  
Limette und Knoblauch

7,50 

**Assemblage** aus kalten Vorspeisen:

**9er** verschiedene Mezza à 65g

18,90

**12er** verschiedene Mezza à 65g

24,90

# W A R M E M E Z Z A

**Falafel**, Kichererbsen-Medaillons  
auf Sesam-Vinaigrette

 9,00

**Gefüllte Weinblätter** mit Reis & Kräutern

 9,00

**Gebackener Ziegenkäse** auf Carpaccio-Rote-Bete

 10,50

**Halloumi** auf Fattousch-Salat

 9,50

**Mini-Aubergine** mit Schafskäse und Kräutern

 9,00

**Tajin**, Sesammousse mit  
Porree, Paprika & Mandeln - 8,00

**Riesengarnelen**, gebraten in Hummer-Estragon-Sauce

13,00

**Calamaretti**, gebraten mit Koriander und Aioli

12,00

**Entenbrustscheiben** auf Aprikosensauce

12,50

**Makanek**, hausgemachte Lammwürstchen  
mit Pinienkernen

10,50

**Hummus** mit Lammrücken und Kräutern

12,00

**Lammleber**, gegrillt mit Knoblauch  
und Granatapfel-Dressing

12,00

**Lammkoteletts** mit Schafskäse-Sauce

12,00

**Hähnchen-Schawarma**, wahlweise mit  
Erdnuss-Harissa- oder Apfel-Curry-Sauce


11,00

**Jawaneh** (Chicken Wings) in Chili,  
Knoblauch & Koriander

10,50

**Kibbé**, Bulgurbouletten  
mit Rinderhack und Pinienkernen

10,50

**Süßkartoffel-Frites** mit Zaatar - 5,00 

# HAUPTGERICHTE

**Falafel** auf knackigem Salat mit Zitronen-Olivenöl und Hummus

 16,00

**Orientalisches Reisgericht** mit Auberginen, Gemüse-Sauté, Mandeln, Datteln und Joghurt-Minze-Sauce

 17,00

**Artischocke** mit gegrilltem Apfel, Käse, Gemüse, Schafskäse-Sauce

 21,00

**Gefüllte Aubergine** mit Minze-Rinderhack, Joghurt-Minze-Sauce und Basmati-Reis

24,00

**Riesengarnelen** in Hummer-Estragon-Sauce mit Gemüse und Basmati-Reis

26,00

**Riesengarnelen-Calamaretti-Gemüse-Pfanne** mit Chili und Knoblauch und Basmati-Reis

29,00

**Lachsfilet** mit Avocado-Creme und Rucola-Salat, scharfen Kartoffeln

24,50

**Maishähnchenbrust** mit Pistazienkruste, Lauch-Ziegenkäse und Süßkartoffel-Pommes

26,00

**Hähnchen-Schawarma** mit Salat, Rote-Bete-Hummus und Thymian-Kartoffeln

24,50

**Entenbrust** auf Aprikosen-Sauce mit Gemüse Sauté und Basmati-Reis

25,50

**Lamm-Shawarma**, gegrillt mit Tomaten und Zwiebeln, dazu Salat und Kartoffel-Chips

26,00

**Lammfilet** mit Gemüsesauté, Schafskäse-Sauce und Zimt-Reis

31,00

**Merguez-Teller** mit Sesampasta-Sauce und Kartoffelchips

25,00

**Mixplatte:** Kafta, Lammkotelett, Hähnchen-Spieß, Kalbsspieß, Salat mit Basmati-Reis

28,00



# KINDERKARTE

**Hähnchenspieße**, gegrillt und serviert mit knusprigen Kartoffel-Chips. Perfekt für kleine Feinschmecker.

9,00

**Falafelbällchen**, serviert mit Kartoffel-Chips und einem frischen Beilagensalat. Ein vegetarisches Vergnügen für Kinder.

 9,00

**Panierte Fischstäbchen**, serviert mit goldenen Kartoffel-Chips. Ein klassisches Lieblingsgericht der Kinder.

9,00

Eine gesunde und bunte Mischung aus **saisonaalem Gemüse**, serviert mit fluffigem Reis. Ideal für kleine Veganer.

7,00 

## Die Geschichte von Lezzat

Im magischen Dorf Lezzat im Libanon lebten die besten Zutaten, die Kinder glücklich machten. Hannah der Hähnchenspieß, Freddy der Falafel, Fabi das Fischstäbchen und die Gemüsegang – Karla Karotte, Zora Zucchini und Tommy Tomate – waren beste Freunde.

Eines Tages veranstalteten sie ein Fest für alle Kinder. Hannah bereitete seine besten Hähnchenspieße zu, Freddy und seine Freunde tanzten, und Fabi erzählte Geschichten vom Meer. Die Gemüsegang brachte die frischesten Leckereien aus ihrem Garten.

Die Kinder lachten, spielten und genossen das köstliche Essen. Die Bewohner von Lezzat zeigten, dass die besten Abenteuer in der Küche beginnen – dort, wo Freunde und Familie zusammenkommen, um gemeinsam schöne Momente zu erleben. Auch in unserem gemütlichen Hala mignon sollen Sie dieses Gefühl spüren. Fühlen Sie sich mit der ganzen Familie wie zu Hause, umgeben von herzlicher Atmosphäre und gutem Essen.



# DESSERT

## Hala Dessert

Ein reichhaltiges, cremiges Dessert aus der arabischen Küche, zubereitet mit Grieß und aromatischen Gewürzen.

 9,00

## Knefi

Knuspriger Kadaifi-Teig mit Käsefüllung, beträufelt mit Rosenwasser und Zuckersirup.

 5,00

## Crème Brûlée à l'Orange

Klassische Crème Brûlée mit einer feinen Orangennote und knuspriger Karamellkruste.

 5,50

## Fondant au Chocolat

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis.

6,00 

## Baklawa

Blätterteig mit Nüssen und Honig, ein süßer und knuspriger Genuss.

6,00 

## Obst au Chocolat

Frische Früchte, veredelt mit Schokoladensauce, Nüssen und cremigem Walnuss-Eis

6,50 

## Eine süße Tradition im Hala mignon

Unser Hala Dessert, ein cremiger Genuss aus Grieß und aromatischen Gewürzen, spiegelt die süße Tradition der arabischen Küche wider. Es entführt Sie mit jedem Bissen auf eine kleine Reise durch den Orient.

Zu diesem Dessert passt perfekt eine unserer Kaffeespezialitäten – von klassischem Espresso bis hin zu aromatischem Mokka. Genießen Sie den idealen Abschluss Ihres Abends im Hala mignon.

# APERITIF

**Arak** – Libanesischer Anisschnaps,  
mit Wasser und Eis serviert - 5cl

5,50

**Château Heritage à base  
de vin & noix**, Libanon - 5cl

6,00

**Prosecco Spumante, Terra Serena**  
0,1l, 6,50 / 0,75l, 30,00

**Crémant de Loire AOC Brut Excellence Bouvet**  
0,1l, 8,50 € / 0,75l, 39,50

**Sherry**, Dry oder Medium - 5cl  
5,00

**Martini**, Bianco, Extra Dry, Rosso - 5cl  
5,50

**Zaatar Sour** - Gin, Zitrone, Zaatar-Sirup - 5cl  
7,50

**Negroni**

Gin, Campari & Wermut

7,50

Hala mignon Spezial

**Lebanese Sarti Spritz** - Sarti Rosa,  
Prosecco, Limette, Orangenblütenwasser

8,00

**Campari Spritz** – Pur oder mit Soda,  
Orangensaft oder Maracuja

7,50

**Aperol Spritz** - Aperol, Prosecco, Soda  
8,00

**Hugo** - Holunderblütensirup, Prosecco,  
Soda, Minze, Limette

8,00

**Wildberry Lillet** - Lillet Blanc,  
Wildbeerensoda, frische Beeren

8,50

Ein Aperitif mit dem Flair des Libanon: Genießen Sie bei uns vor dem Essen einen erfrischenden Aperitif, inspiriert von den Aromen und Traditionen des Orients.

# OFFENE WEINE

## Weisswein

**2020er Sauvignon Blanc und Albariño,**  
Latourba, West Bekaa Valley  
0,2 l **9,00** / 0,75 l **31,00**

**2022er Grauburgunder,**  
Weingut Emil Bauer, Pfalz  
0,2 l **7,20**

**2022er Riesling, Dr. Loosen, Mosel**  
0,2 l **7,20** / 0,75 l **25,00**

## Roséwein

**2021er Wolfsrudel Rosé,** Spätburgunder, Saint  
Laurent, Dornfelder, Weingut Wolf, Pfalz  
0,2 l **7,50** / 0,75 l **26,00**

**2020er Syrah,**  
Cinsault & Petit Verdot, Libanon  
0,2 l **9,00** / 0,75 l **31,00**

## Rotwein

**2018er Cabernet Sauvignon, Syrah,  
Grenache & Cinsault,** Latourba, West  
Bekaa Valley  
0,2 l **9,00** / 0,75 l **31,00**

**2020er Shiraz, Cabernet Sauvignon,**  
Beaumont, Constable House,  
Beaumont Walker Bay, Südafrika  
0,2 l **9,50** / 0,75 l **33,00**

**2020er Merlot** Consentido, Spanien –  
Eine harmonische Cuvée aus Grenache,  
Mourvèdre & Syrah  
0,2 l **7,00** / 0,75 l **25,00**

**2019er Touriga Nacional & Syrah,** AL-  
RIA, Algarve, Portugal  
0,2 l **7,00** / 0,75 l **25,00**

## Entdecken Sie die Vielfalt libanesischer Weine - Extra Karte

Entdecken Sie unsere libanesische Weinkarte mit edlen Tropfen aus dem Herzen des Libanon. Erleben Sie vielfältige Aromen, die perfekt zu unseren Gerichten passen. Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl.

# ROSÉWEIN

**2021er Wolfsrudel Rosé, Spätburgunder,**  
Saint Laurent, Dornfelder, Weingut Wolf, Pfalz  
0,75 l **26,00**

**2016er Sancerre Rosé,**  
Domaine Jean-Max Roger, Frankreich  
0,75 l **42,00**

# ROTWEIN

**2013er Pinot Noir de Cana,**  
Weingut Clos de Cana, Bekaa  
0,75 l **35,00**

**2014er Jardin secret de Cana,**  
Weingut Clos de Cana, Bekaa  
0,75 l **38,00**

**2019er Le Petit Baal, Merlot, Cabernet  
Sauvignon & Syrah, Weingut Baal**  
0,75 l **42,00**

**2019er Château Musar Aana, Cinsault,  
Grenache & Cabernet Sauvignon**  
0,75 l **69,00**

# WEISSWEIN

**2021er Grauburgunder,**  
Weingut Siener, Pfalz  
0,75 l **28,00**

**2019er Riesling Blauschiefer,**  
Weingut Dr. Loosen, Mosel  
0,75 l **35,00**

**2020er Weißburgunder,**  
Weingut Dr. Loosen, Mosel  
0,75 l **26,00**

**2020er Grauburgunder, Weingut  
Salwey, Kabinett trocken, Baden**  
0,75 l **27,00**

# DIGESTIF

Arak - 2 cl	Kastanienlikör - 2 cl
6,50	5,00
Calvados Reserve Marquis de Saint-Loups - 2 cl	Sambuca - 2 cl
6,00	4,50
Cognac Park V.S - 2 cl	Cointreau - 2 cl
6,00	4,50
Grappa di Chardonnay - 2 cl	Averna - 2 cl
5,50	4,50
Cardenal Mendoza - 2 cl	Ramazotti - 2 cl
7,00	4,50
Baileys - 2 cl	Fernet Branca - 2 cl
4,50	4,50
Whisky, Johnny Walker Red - 4 cl	Anisette - 5 cl
4,50	6,00

## Ein Hauch Libanon im Glas: Arak erleben

Arak, der traditionelle libanesische Anisschnaps, steht seit Jahrhunderten für Gastfreundschaft und gesellige Momente. Genießen Sie im Hala Mignon ein Glas Arak als perfekten Abschluss eines Abends voller Genuss und orientalischer Aromen.

# COCKTAILS

## Whiskey Sour

Bourbon, Zitronensaft & Zuckersirup

9,00

## Oriental Mojito

Weißer Rum, Minze, Limettensaft, Zuckersirup  
und ein Hauch Orangenblütenwasser

8,50

## Gin Basil Smash

Basilikum, Gin, Zitronensaft & Zuckersirup

9,00

## Moscow Mule

Wodka, Limettensaft, Ginger Beer & frische  
Minze – spritzig und würzig

8,50

# BIER

## Pilsener Urquell

0,33 l 3,50

## Almaza - Libanesisches Bier

0,33 l 4,00

## Helles Lagerbier

0,33 l 3,50

## Erdinger Hefe Hell

0,5 l 4,90

## Erdinger Hefe alkoholfrei

0,5 l 4,90

## Warsteiner alkoholfrei

0,5 l 3,50

**Almaza** ist seit 1933 das Symbol libanesischer Braukunst und wird oft als das „Geschmackserlebnis des Libanon“ bezeichnet. Das helle Lagerbier, gebraut aus feinsten Zutaten, hat sich mit seiner leichten, erfrischenden Note zu einem festen Bestandteil der libanesischen Esskultur entwickelt.

# LIMO & SAFT

**St. Pellegrino / Acqua Panna**

0,25 l **2,80** / 0,75 l **6,00**

**Fritz Limo**

Traubenschorle, Apfelschorle, Rhabarberschorle,  
Apfel-Kirsch-Holunder-Limonade

0,33 l **3,90**

**Coca-Cola**, Coca-Cola Light,  
Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi

0,2 l **2,90** / 0,4 l **4,50**

**Maracuja-Schorle**

0,3 l **3,20**

**Mint & Beirut Breeze**

Minze, Limette und Soda

**4,50**

**Beirut Sunset**

Orangenlimonade, Grenadine und Limette

**5,00**

**Berry Byblos Cooler**

Beerenmix, Limette und Soda

**5,50**

**Rhabarber Sidon Splash**

Rhabarbersaft, Mangosaft und Limette

**5,50**

*Homemade Limonade*

# TEE

**Thé à la Menthe - Grüntee mit Minze**

0,3 l **3,20**

**Ingwertee**

0,3 l **3,80**

**Granatapfeltee**

0,3 l **3,20**

**Thymiantee (Zaatar-Tee)**

0,3 l **3,80**



# KAFFEESPEZIALITÄTEN

<b>Espresso</b>	<b>Affogato</b>
2,90	Heißer Espresso über cremigem Vanilleeis
<b>Doppelter Espresso</b>	5,50
4,90	<b>Espresso Martini</b>
<b>Café Blanc</b>	Coffetail aus Espresso, Wodka & Kaffeelikör
3,50	10,00
<b>Cappuccino</b>	<b>Espresso Tonic</b>
3,90	Coffetail aus Espresso & Tonic Water
<b>Mokka</b>	6,50
2,50	

## Unsere Milchalternativen:

Wählen Sie aus unseren beliebten pflanzlichen Milchsorten: Hafermilch, Mandelmilch oder Sojamilch – perfekt für alle Kaffeespezialitäten, vegan und laktosefrei.

Im Libanon hat Kaffee eine besondere Bedeutung – er steht für **Gastfreundschaft** und gesellige Momente. Ob kräftiger Espresso, aromatischer Mokka oder der traditionelle „Café Blanc“ mit einem Hauch von Orangenblüte – jede Tasse erzählt von der Kunst des Kaffeegenusses im Orient. Im Hala mignon möchten wir Ihnen diese Tradition näherbringen und Sie auf eine Reise durch die Aromen libanesischer Kaffeekultur entführen.

# CATERING & CO.

Ob für gemütliche Familienfeiern, stilvolle Geburtstagsfeste, unvergessliche Hochzeiten oder beeindruckende Firmenevents – wir bieten Ihnen nicht nur exzellente Speisen, sondern auch individuelle Catering-Lösungen und die Vermietung unserer Räumlichkeiten. Lassen Sie uns gemeinsam Ihre besonderen Momente zu einem einzigartigen Erlebnis machen. Sprechen Sie uns an, und wir kümmern uns um jedes Detail, damit Ihr Event im Glanz des Orients erstrahlt.

---

Vielen Dank für Ihren Besuch

*in Hala mignon*

---

## **Allergene**

Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen und Getränke in einer Küche zubereitet werden, in der auch Allergene wie Gluten, Nüsse, Milchprodukte und Soja verarbeitet werden. Trotz größter Sorgfalt können wir Kreuzkontaminationen nicht vollständig ausschließen. Falls Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, informieren Sie bitte unser Servicepersonal. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl geeigneter Speisen und Getränke. Ausführliche Informationen zu den Allergenen finden Sie unter der [www.hala-mignon.com/allergene](http://www.hala-mignon.com/allergene)