



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.

26,50 € pro Person

KALTE MEZZA

Hummus, Kichererbsenpüree

 6,00

Oliven-Salat mit
Granatapfel und Pistazien

 6,50

Bulgursalat mit Granatapfel

 6,00

Marinierte Rote Bete
mit Sesam und Thymian

 6,00

Labné mit Walnuss
mit Minze und Knoblauch

 6,00

Taboulé, Petersiliensalat
mit Tomate und Minze

 7,50

Baba Ghannousch, geräucherte
Auberginenmousse mit Walnüssen

 7,00

Champignons mit Harissa und Koriander

6,00 

Gebratener Blumenkohl mit
Sesam-Vinaigrette

6,00 

Moujaddara, Linsensalat mit
Granatapfelmelasse

6,50 

Schafkäse mit Petersilie und Harissa

6,00 

Linsensalat mit Radieschen und
Granatapfelmelasse

7,00 

Avocadocreme mit Koriander,
Limette und Knoblauch

6,50 

Assemblage aus kalten Vorspeisen:

9er verschiedene Mezza à 65g

16,90

12er verschiedene Mezza à 65g

21,90

W A R M E M E Z Z A

Falafel, Kichererbsen-Medaillons
auf Sesam-Vinaigrette

 8,00

Gefüllte Weinblätter mit Reis & Kräutern

 8,00

Gebackener Ziegenkäse auf Carpaccio-Rote Bete

 9,50

Halloumi auf Fattousch-Salat

 9,00

Mini-Aubergine mit Schafskäse und Kräutern

 8,00

Tajin, Sesammousse mit
Porree, Paprika & Mandeln - 7,00

Garnelen, gebraten in Hummer-Estragon-Sauce

11,90

Calamaretti, gebraten mit Koriander und Aioli

11,00

Entenbrustscheiben auf Aprikosensauce

11,90

Makanek, hausgemachte Lammwürstchen
mit Pinienkernen

9,50

Hummus mit Lammrücken und Kräutern

11,50

Lammleber, gegrillt mit Knoblauch
und Granatapfel-Dressing

11,50

Lammkoteletts mit Schafskäse-Sauce

11,50

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

10,00

Jawaneh (Chicken Wings) in Chili,
Knoblauch & Koriander

8,50

Kibbé, Bulgurbouletten
mit Rinderhack und Pinienkernen

9,50

Süßkartoffel-Frites mit Zaatar - 4,50 

HAUPTGERICHTE

Falafel auf knackigem Salat mit Zitronen-Olivenöl und Hummus

 14,50

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

 14,50

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

 16,50

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

21,50

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

23,50

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

27,50

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

22,50

Maishähnchenbrust mit Pistazienkruste, Lauch-Ziegenkäse und Süßkartoffel-Pommes

22,50

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

20,50

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

24,50

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

24,50

Lammfilet mit Gemüsesauté, Schafskäse-Sauce und Zimt-Reis

28,50

Merguez-Teller mit Sesampasta-Sauce und Kartoffelchips

21,90

Mixplatte: Kafta, Lammkotelett, Hähnchenspieß, Kalbsspieß, Salat mit Basmati-Reis

25,50

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	Ramazzotti - 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

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