



KULINARISCHE  
LIBANESISISCHE KÜCHE

Karte <sup>2026</sup>



# HERZLICH WILLKOMMEN

*in Hafa mignon*

Wir laden Sie ein zu einer kleinen Reise durch die Aromen des Libanon – voller Wärme, Gewürze, Frische und Herzlichkeit. Unsere Küche erzählt Geschichten, trägt Erinnerungen und verbindet Generationen. Jedes Gericht wird mit Liebe, Zeit und traditionellen Zutaten zubereitet. Ob Sie teilen, genießen, Neues entdecken oder Ihr Lieblingsgericht wiederfinden – wir freuen uns, Sie heute Abend zu begleiten.

Die libanesische Küche lebt vom Miteinander. Viele unserer Speisen sind so konzipiert, dass sie in der Mitte des Tisches stehen und gemeinsam probiert werden können.

Teilen Sie, kombinieren Sie, genießen Sie – genau so, wie es im Libanon Tradition ist.

**Konzept**

# HALA MENU

## Vorspeise

Eine großzügige Auswahl klassischer libanesischer Mezze – cremiger Hummus, frische Kräuter, feine Gewürze und kleine Gerichte, die zum Teilen einladen.  
Leicht, aromatisch und voller Vorfreude.

## Hauptgericht

### Hauptgericht zur Wahl:

Wählen Sie Ihr persönliches Highlight:  
zart gegrilltes Fleisch, fein gewürzter Fisch  
oder vegetarische Kompositionen  
aus Gemüse und Kräutern.

### Warme Mezze:

Alternativ servieren wir Ihnen  
drei warme Mezze Ihrer Wahl –  
entdecken Sie verschiedene Aromen  
des Orients in einem Gang.

## Dessert

Eine süße Überraschung aus der Küche –  
festlich, orientalisches und mit Liebe kreiert.

*41,50 € pro Person*

# MENU VÉGÉTAL

## Vorspeise

Eine Kombination aus der legendären libanesischen Mezze

## Hauptgericht

vegetarisch

Artischocken mit gegrilltem Apfel  
auf Schafskäse-Sauce

oder

Musaka'a mit Gemüse  
in Tomatensauce mit Basmati-Reis

vegan

Gemüse-Curry mit Kichererbsen und  
Kokos-Curry dazu Gemüse mit Safran-Reis

oder

Falafel auf knackigem Salat mit  
Zitronen-Olivenöl und Hummus

## Dessert

Eine süße Überraschung aus der Küche –  
festlich, orientalisch und mit Liebe kreiert.  
(vegetarisch / vegan)

29,50 € pro Person

# KALTE MEZZE

**Apfel-Ingwer-Minz-Salat** ·  
Fruchtig, belebend und leicht

 6,50

**Hummus Trio** · Klassischer Hummus,  
Rote-Bete-Hummus und Avocado-Crème

 7,50

**Taboulé** · Petersiliensalat  
mit Tomate, Minze und Bulgur

 6,90

**Muhammara** · Walnuss-Paprika-Paste  
mit Granatapfel und Olivenöl

 5,90

**Rote-Bete-Salat** · Mit Sesam,  
Thymian und frischen Kräutern

 6,50

**Orientalischer Oliven-Salat**  
· Mit Granatapfel und Pistazien

 6,90

**Gebratener Blumenkohl** mit Tahini-Sauce  
· Knusprig, nussig, klassisch libanesisch

 6,90

**Baba Ghannoush** · Geräucherte  
Auberginenmousse mit Granatapfelkernen

7,50 

**Berglinsen** in Curry-Apfel-Sauce ·  
Mit leichter Süße und feiner Würze

7,50 

**Gefüllte Weinblätter** mit  
Reis & Quark

7,90 

**Champignons** in Sahne-Balsamico-Sauce ·  
Zart gebraten und fein abgeschmeckt

6,90 

**Labné** mit Walnuss und Kräutern · Cremig,  
frisch und aromatisch

6,90 

**Schafskäse** mit Thymian und Harissa ·  
Aromatisch und leicht scharf

6,90 

**Assemblage aus kalten Mezza** ·  
Verschiedene Vorspeisen à 65 g

9er 18,90 / 12er 23,90 

# W A R M E M E Z Z E

**Falafel** auf Sesam-Vinaigrette

 7,90

**Süßkartoffel-Frites** mit Zaatar

 4,90

**Halloumi** · Gegrillt auf frischem Fattoush-Salat

 9,50

**Ziegenkäse** auf Rote-Bete-Carpaccio  
· mit feinem Honig

 9,50

**Mini-Aubergine** mit Schafskäse und Kräutern

 8,00

**Kibbé** · Bulgurbouletten  
mit Rinderhack

9,50

**Hummus mit Rinderhack** · Cremiger Hummus  
mit würzigem Fleisch und Kräutern

9,90

**Orientalische Hackbällchen auf Tomatensauce**  
· Orientalische Gewürze und zarte Süße

9,90

**Jawaneh** · Chicken Wings in Chili,  
Knoblauch und Koriander

8,90

**Hähnchen-Schawarma**, mit Erdnuss-  
Harissa und Granatapfelkernen

10,50

**Entenbrustscheiben auf Aprikosensauce** ·  
saftig, aromatisch und leicht fruchtig

11,90

**Makanek** · Hausgemachte Lammwürstchen  
mit Tahini-Sauce

9,90

**Lammkoteletts**  
mit Schafskäse-Sauce

11,50

**Calamaretti** · Gebraten mit Knoblauch  
und Koriander-Aioli

11,50

**Scampi** in Hummer-Harissa-Sauce ·  
zart und leicht pikant

11,90

# HAUPTGERICHTE

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

 14,50

**Gemüse-Curry** mit Kichererbsen und Kokos-Curry dazu Gemüse mit Safran-Reis

 16,90

**Musaka'a** mit Gemüse in Tomatensoße mit Basmati-Reis

 16,90

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

 16,90

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

 21,50

**Hähnchenroulade** mit Pflaume-Feta, Gemüse & Zimt-Reis auf Orangen-Aprikose

23,90

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

24,50

**Lammlachs** auf cremigem Schafskäse mit Gemüse, dazu Basmatireis und Cashew-Mandel-Sauce

26,90

**Zartes Rinderfilet** auf Kirsch-Thymian-Sauce, mit Gemüse-Sauté und Sesam-Kartoffel-Bouletten

31,50

**Mix-Grill „Hala“** · Lammkotelett, Hähnchenspieß und Lammspieß mit scharfer Pita und Reis oder Pommes & kleiner Salat

32,90

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

24,50

**Garnelen-Calamaretti-Pfanne** mit Gemüse, Chili, Knoblauch und Basmati-Reis

27,50

**Lachsfilet** mit Avocado-Crème auf Rucola-Salat, dazu scharfe Kartoffeln

23,90

**Wolfsbarschfilet** mit jungem Spinat, Kartoffelpüree und sanfter Limettensauce

24,90

# 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.

 8,50

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

9,00

**Nudeln mit frischer Tomaten-Minze-Sauce**, verfeinert mit milden Kräutern des Orients. Ein liebevolles Gericht für kleine Genießer.

7,50 

Dazu gibt es für jedes Kind eine erfrischende Capri-Sonne dazu.

## 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, Dessert aus der arabischen Küche, zubereitet 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 

## 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

**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

**Negroni**

Gin, Campari & Wermut

8,00

Hala mignon Spezial

**Lebanese Sarti Spritz** - Sarti Rosa,

Prosecco, Limette, Orangenblütenwasser

8,00

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

Orangensaft oder Maracuja

8,50

**Aperol Spritz** - Aperol,

Prosecco, Soda

8,50

**Hugo** - Holunderblütensirup,

Prosecco, Soda, Minze, Limette

8,50

**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

2024er Riesling „Bundschuh“  
Weingut Emil Bauer, Pfalz  
0,2 l 7,20 / 0,7 l 28,00

## 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

Entdecken Sie die Vielfalt  
libanesischer Weine - Extra Karte

Entdecken Sie unsere libanesische Weinkarte mit  
edlen Tropfen aus dem Herzen des Libanon.

## Rotwein

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

2024er Ponto Forte Tinto  
Monte da Ravasqueira, Portugal  
Syrah / Viognier  
0,2 l 8,50 / 0,75 l 28,50

2020er Merlot Consentido, Spanien –  
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

2022er Cabernet Sauvignon „Les Combes“  
Domaine Grand Chemin, Frankreich  
0,2 l 7,00 / 0,7 l 25,00

2023er Spätburgunder  
Emil Bauer & Söhne, Pfalz  
0,2 l 7,50 / 0,7 l 26,00

# ROSÉWEIN

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

# 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

2024er Weißer Burgunder  
Weingut Wolf, Pfalz  
0,2 l 7,50 / 0,7 l 26,00

# DIGESTIF

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

## Oriental Mojito

Rum, Minze, Limettensaft, Zuckersirup  
und ein Hauch Orangenblütenwasser

8,50

## Moscow Mule

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

8,50

# BIER

## Pilsener Urquell

0,33 l 3,50

## Helles Lagerbier

0,33 l 3,50

Auf Anfrage - **Almaza** - Libanesisches Bier

0,33 l 4,00

## 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**

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

**5,50**

**Beirut Sunset**

Orangenlimonade, Grenadine und Limette

**5,50**

**Rhabarber Sidon Splash**

Rhabarbersaft, Mangosaft und Limette

**6,50**

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

2,90

## Doppelter Espresso

4,90

## Café Blanc

3,50

## Cappuccino

3,90

## Mokka

2,50

## Affogato

Heißer Espresso über  
cremigem Vanilleeis

5,50

## Heiße Schokolade

Cremig serviert aus hochwertigem  
Kakao. Auf Wunsch mit Sahne

5,50

## Unsere Milchalternativen:

Wählen Sie aus unseren beliebten  
pflanzlichen Milchsorten: Hafermilch,  
Mandelmilch oder Sojamilch – perfekt für  
alle Spezialitäten, 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)





Vielfalt. Frische.  
Gemeinsam genießen.

Karte <sup>2026'</sup>