

# PALMYRA

## Ein Diamant im Herzen der Wüste

Seit der Morgendämmerung der Geschichte gilt Syrien auf Grund seiner geographischen Lage in Vorderasien an der Ostküste des Mittelmeers als Treff- und Schnittpunkt, wo die verschiedensten Völker, Kulturen und Weltreiche aufeinander trafen, wo Offenheit, Gastfreundschaft und Stolz das Gesicht und den Charakter des Landes geprägt haben.

Die antike Oasenstadt Palmyra, arabisch Tadmur, wie auch die heutige Stadt neben den Ruinen heißt, lag an einer wichtigen Karawanenstraße in Syrien, auf halber Strecke von Damaskus zum Euphrat. Mitten in der syrischen Wüste gelegen, im Westen von schroffen Felsbergen begrenzt, spenden zwei Quellen Wasser, mit dem die Palmengärten im Süden und Osten der modernen Stadt bewässert werden.

Aus dem Sand aufgetaucht wie eine Fata Morgana ist Palmyra auch heute noch eine der eindrucksvollsten Stätten des Morgenlands – von prunkvoller Kraft und eindrucksvoller Schönheit – ein Diamant im Herzen der Wüste. Seit 1980 ist das Ruinengelände UNESCO-Weltkulturerbe. Im Bürgerkrieg ist die Fundstelle durch Plünderungen bedroht und wurde durch die UNESCO auf die rote Liste des gefährdeten Welterbes gesetzt.

In der Geschichte der Menschheit spielte Syrien eine bedeutende Rolle. Oft wird es sogar als Wiege der Zivilisation bezeichnet, denn einige große menschliche Errungenschaften hatten ihren Ursprung im antiken Syrien. Die Hauptstadt Damaskus gilt als die älteste dauerhaft bewohnte Stadt der Welt, das bei Ugarit auf Tontafeln gefundene Alphabet ist das erste Alphabet überhaupt und der Vorläufer unseres heutigen Buchstabensystems. Die syrische Küche ist weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und beliebt. So werden zum Beispiel die berühmten Masa (das Essen in kleinen Häppchen genießen), die Vorspeisen in nicht enden wollender Auswahl, auch in allen anderen arabischen Ländern in regionalen Variationen angeboten.

Genießen Sie in unserer Oase Palmyra einen kulinarischen Streifzug durch den Orient. Beginnen Sie mit einer „Karawane der kleinen Häppchen“, den Masa, schwelgen Sie anschließend in raffinierten Fleisch-, Fisch- oder vegetarischen Spezialitäten, verwöhnen Sie sich danach mit syrischen süßen Sünden und einem Tässchen Mokka und lassen Sie Ihr Mahl mit einer Wasserpfeife ausklingen!

Guten Appetit und viel Spaß in unserer Oase Palmyra!

# SPEISEN



# MASA

المقبلات

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 10 | <b>Tabouleh</b> تبوله   | 5,00 €  |
|    | Petersiliensalat mit Weizenschrot und Tomate  |         |
| 11 | <b>Hommos</b> حمص   | 4,00 €  |
|    | Kichererbsenpüree mit Sesambutter   |         |
| 12 | <b>Mutabbal</b> متبل  | 5,00 €  |
|    | Geräuchertes Auberginenmus mit Sesambutter  |         |
| 13 | <b>Baba Ganoush</b> بابا غنوج   | 5,00 €  |
|    | Gebackener Auberginensalat mit Granatapfel  |         |
| 14 | <b>Zetoun</b> زيتون بالرمان أو بالطحينة   | 4,00 €  |
|    | Olivensalat mit Granatapfel- oder Sesambuttersauce  |         |
| 15 | <b>Labneh</b> كشكه  | 5,00 €  |
|    | Quark mit Weizenschrot und Kräutern   |         |
| 16 | <b>Fatousch</b> فتوش  | 5,00 €  |
|    | Gemischter Salat mit Granatapfel-Dressing   |         |
| 17 | <b>Mhamra</b> محمره   | 5,00 €  |
|    | Getreide mit Nüssen und Granatapfel   |         |
| 18 | <b>Bathatha Harra</b> بطاطا حره   | 4,00 €  |
|    | Kartoffeln mit Paprika-Koriander-Sauce  |         |
| 19 | <b>Falafel</b> فلافل  | 5,00 €  |
|    | Frittierte Kichererbsenbällchen auf Sesambuttersauce  |         |
| 20 | <b>Kibbeh</b> كبه   | 7,90 €  |
|    | Mit Rinderhack gefüllte, frittierte Weizenschrot-Rinderhack-Bällchen                            |         |
| 30 | <b>Kleine Karawane - Masa für 1 Person</b> مازا لشخص واحد                                       | 7,90 €  |
|    | 6 verschiedene vegetarische Häppchen, dazu hausgemachtes Fladenbrot                             |         |
| 31 | <b>Große Karawane - Masa für 2 Personen</b> لشخصين مازا   | 11,90 € |
|    | 10 verschiedene vegetarische Häppchen, dazu hausgemachtes Fladenbrot                            |         |
| 32 | <b>Karawane Ladanieh</b> مازا لادقانيه  | 16,00 € |
|    | 10 verschiedene, zum Teil warme und nicht vegetarische, Häppchen, dazu hausgemachtes Fladenbrot |         |

# SUPPEN

شوربات

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 40 | <b>Ades Madrusch</b> شوربة العدس<br>Suppe von gedroschenen roten Linsen | 3,50 € |
| 41 | <b>Schorbet Samak</b> شوربة السمك<br>Fischsuppe mit feinem Fischfilet   | 6,00 € |

# FLEISCHSPEZIALITÄTEN

ماكولات مع لحم

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 50 | <b>Schaourma Rannam Spezial</b> شاورما غنم مع 5 مازا<br>5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:<br>Geschnetztes vom Lamm mit Zwiebel gebraten, abgelöscht mit „Dihen Al Sabarber-Sauce“ (Familienrezept) auf Kichererbsenpüree, dazu gemischter Salat und hausgemachtes Fladenbrot      | 15,90 € |
| 51 | <b>Ma'lube M'lukieh</b> مقلوبه ملوكيه<br>Geschnetztes vom Lamm mit fein gewürztem Basmatireis, Datteln, Mandeln und Rosinen unter einem Mantel aus Aubergine auf Joghurtsauce, dazu gemischtes Gemüse  | 13,90 € |
| 52 | <b>Schaourma Djesch Spezial</b> شاورما دجاج مع 5 مازا<br>5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:<br>Geschnetzte Hähnchenbrust mit Zwiebel gebraten, abgelöscht mit „Dihen Al Sabarber-Sauce“ (Familienrezept) auf Kichererbsenpüree, dazu gemischter Salat und hausgemachtes Fladenbrot | 15,90 € |
| 53 | <b>Scharhat Farousch</b> شرحات فروج<br>Geschnetztes Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit gemischtem Gemüse und mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis   | 11,90 € |
| 54 | <b>Schaourma Ba'ar Spezial</b> شاورما بقر مع 5 مازا<br>5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:<br>Geschnetztes Rumpsteak mit Zwiebel gebraten, abgelöscht mit „Dihen Al Sabarber-Sauce“ (Familienrezept) auf Kichererbsenpüree, dazu gemischter Salat und hausgemachtes Fladenbrot      | 17,90 € |
| 60 | <b>Kabab Mischwie Spezial</b> كباب مشوي مع 5 مازا<br>5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:<br>Lammhackspieße auf Paprika-Tomaten-Sauce, dazu gemischtes Gemüse und mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis  | 14,90 € |

- |           |   |         |
|-----------|---|---------|
| <b>61</b> | <b>F'tajel Ranamm Spezial</b> فتايل غنم مع 5 مازا   | 19,90 € |
|           | 5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:<br>Lammfilet auf Schafskäsesauce, dazu gemischtes Gemüse und mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis   |         |
| <b>62</b> | <b>Riasch Mischwijeh</b> ريش مشويه  | 16,90 € |
|           | Lammkrone auf Feigen-Rotwein-Sauce, dazu gemischtes Gemüse und mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis  |         |
| <b>63</b> | <b>Schisch Taouq Spezial</b> شيش طاووق مع 5 مازا  | 14,90 € |
|           | 5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:<br>Fein mariniertes Hähnchenbrustfilet am Spieß auf Joghurtsauce, dazu gemischtes Gemüse und mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis             |         |
| <b>64</b> | <b>Siddir Djesch Mehschi</b> صدر دجاج محشي  | 15,50 € |
|           | Mit Mangold gefülltes Hähnchenbrustfilet auf Paprika-Tomaten- und Schafskäsesauce, dazu gemischtes Gemüse & mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis   |         |
| <b>65</b> | <b>Stæk Ba'ar</b> سنتيك بقر   | 16,00 € |
|           | Argentinisches Rumpsteak auf Feigen-Rotwein-Sauce, dazu gemischtes Gemüse und mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis   |         |
| <b>66</b> | <b>Scharhat Ba'ar</b> شرحات بقر   | 16,00 € |
|           | Argentinisches Rumpsteak abgelöscht mit „Dihen Al Sabarber-Sauce“ (Familienrezept), dazu frittierte Kartoffeln und gemischter Salat   |         |
| <b>67</b> | <b>Lahme Mischwijeh</b> لحمه مشويه  | 15,50 € |
|           | Spieße mit dreierlei Fleisch: Hähnchenbrustfilet, Lammrücken & Lammhack auf Joghurtsauce, dazu gemischtes Gemüse & mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis  |         |
| <b>68</b> | <b>Maschawi Arabije</b> مشاوي عربيه   | 19,90 € |
|           | Lammhackspieß, Lammspieß, Hähnchenbrustspieß und Rumpsteak auf einem Bett aus Zwiebel, Essigbaum und Petersilie, dazu frittierte Kartoffeln, Kichererbsenpüree, gemischter Salat und hausgemachtes Fladenbrot |         |
| <b>70</b> | <b>Kifta Bil Fichar</b> كفته بالفخار  | 11,90 € |
|           | Überbackenes Lammhack mit Aubergine, Paprika, Tomate und Zwiebel an Tomate-Paprika-Sauce, dazu mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis  |         |
| <b>71</b> | <b>Kuskus Bil Lahme</b> كسكس باللحمة  | 15,90 € |
|           | Kuskus mit Lammhaxe und Gemüse in pikanter Tomaten-Safran-Sauce, fein mit Ras el Hanout abgeschmeckt  |         |
| <b>72</b> | <b>Frike Bil Lahme</b> فريكه باللحمة  | 15,90 € |
|           | Zarte Lammhaxe auf Grünkern mit Mandeln, dazu Gemüse und Joghurtsauce   |         |

- 73 Kibbeh Labanieh كبه لبنيه** 15,90 €  
Mit Rinderhack gefüllte, frittierte Weizenschrot-Rinderhack-Bällchen auf Joghurtsauce, dazu gemischtes Gemüse und mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis

## FISHSPEZIALTÄTEN

ماكولات مع سمك

- 80 Igag Spezial اجاج مع 5 مازا** 19,00 €  
5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:  
Gegrillte Dorade mit gemischtem Salat und hausgemachtem Fladenbrot
- 81 Samke Thajeh Spezial سمكه طاجه مع 5 مازا** 16,90 €  
5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:  
Welsfilet mit Gemüse auf Sesambuttersauce im Ofen gegart, dazu mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis
- 82 Samke Bil Ramman Spezial سمكه بالرممان مع 5 مازا** 16,90 €  
5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:  
Welsfilet mit Gemüse in Granatapfel-Sauce im Ofen gegart , dazu mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis
- 83 Samke Harra Spezial سمكه حره مع 5 مازا** 16,90 €  
5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:  
Lachsfilet mit Gemüse in Knoblauch-Zitronen-Paprika-Sauce im Ofen gegart, dazu mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis
- 84 Samak Salmon سمكه سلمون** 12,90 €  
Lachsfilet auf Kräuter-Sauce, dazu gemischtes Gemüse und mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis
- 85 Djambarie Ja'ain جمبري يا عين** 19,90 €  
8 gegrillte Gambas in Knoblauch-Paprika-Zitronen-Sauce im Ofen gegart, dazu mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis und gemischter Salat

## VEGETARISCHE SPEZIALTÄTEN

ماكولات خاليه من الحوم

- 90 Ma'lube Spezial مقلوبه مع 5 مازا** 14,90 €  
5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht: Fein gewürzter Basmatireis mit Datteln, Mandeln und Rosinen, unter einem Mantel aus Aubergine und Zucchini auf Joghurt- und Tomatensauce

- |           |  |         |
|-----------|--|---------|
| <b>91</b> | <b>Ma'ali Spezial</b> مقالې مع 5 مازا  | 14,90 € |
|           | 5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:<br>Blumenkohl, Zucchini, Aubergine und Kartoffel frittiert auf Schafskäse- und Paprikasauce |         |
| <b>92</b> | <b>Falafel Ja'ain</b> فلافل يا عين   | 11,00 € |
|           | Frittierte Kichererbsenbällchen auf Sesambuttersauce mit Petersiliensalat, Kichererbsenpüree und gemischtem Salat, dazu hausgemachtes Fladenbrot   |         |
| <b>93</b> | <b>Kuskus Nabaty</b> كسكس نباتي  | 11,00 € |
|           | Kuskus mit Gemüse, fein mit Ras el Hanout abgeschmeckt   |         |

## BEILAGE

als Begleiter

- |            |   |        |
|------------|---|--------|
| <b>100</b> | <b>hausgemachtes Fladenbrot, Stück</b>              | 0,50 € |
| <b>101</b> | <b>hausgemachtes Fladenbrot, 5 Stück</b>            | 2,00 € |
| <b>102</b> | <b>kleiner gemischter Salat</b>                     | 3,00 € |
| <b>103</b> | <b>Basmatireis, garniert mit gerösteten Mandeln</b> | 2,50 € |
| <b>104</b> | <b>frittierte Kartoffeln</b>                        | 2,50 € |
| <b>105</b> | <b>Pommes Frites</b>                                | 2,50 € |

## DESSERTS

حلويات

- |            |   |        |
|------------|---|--------|
| <b>110</b> | <b>Nammoura</b> نموره   | 4,50 € |
|            | Syrischer Grießkuchen mit Kokos und Orangenblütenwasser, dazu hausgemachter Obstsalat       |        |
| <b>111</b> | <b>Muhallabije</b> مهلبيه   | 4,50 € |
|            | Arabischer Milchpudding mit Baumharz und gehackten Pistazien, dazu Eis                      |        |
| <b>112</b> | <b>Baqlava</b> بقلوه  | 5,90 € |
|            | Arabisches Blätterteiggebäck, gefüllt mit gehackten Pistazien, dazu hausgemachter Obstsalat |        |
| <b>113</b> | <b>Variation Palmyra</b> مشكل بالميرا   | 9,90 € |
|            | Eine Auswahl von typisch syrischen süßen Sünden   |        |

## 120. WESTR MENÜ

وجبة الوزير

### Vorspeise المقبلات

24,90 €

**Ades Madrusch:** Suppe von gedroschenen roten Linsen شوربة العدس

**Kleine Karawane:** 5 verschiedene Masa, dazu hausgemachtes Fladenbrot مازا

### Hauptgericht الوجبة الرئيسية

**Schaourma Rannam:** Geschnetzeltes vom Lamm mit Zwiebel gebraten, abgelöscht mit „Dihen Al Sabarber-Sauce“ (Familienrezept) auf Kichererbsenpüree, dazu gemischter Salat und hausgemachtes Fladenbrot. شاورما غنم

### Dessert حلو مشكل

Eine Variation von typisch syrischen süßen Sünden

*dazu* (مع) **Findjan Qa'hue:** Syrischer Mokka mit Kardamom فنجان قهوة

*oder* (أو) **Findjan Schai:** Schw. Tee syrischer Art mit Zimt & Kardamom فنجان شاي

*oder* (أو) **Arak:** Syrischer Anisschnaps كاس عرق

## 121. PALMYRA MENÜ

وجبة بالميرا

### Vorspeise المقبلات

29,00 €

**Ades Madrusch:** Suppe von gedroschenen roten Linsen شوربة العدس

**Kleine Karawane:** 5 verschiedene Masa, dazu hausgemachtes Fladenbrot مازا

### Hauptgericht الوجبة الرئيسية

**F'tajel Ranamm:** Lammfilet auf Schafskäsesauce, dazu gemischtes Gemüse und mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis فتايل غنم

### Dessert حلو مشكل

Eine Variation von typisch syrischen süßen Sünden

*dazu* (مع) **Findjan Qa'hue:** Syrischer Mokka mit Kardamom فنجان قهوة

*oder* (أو) **Findjan Schai:** Schw. Tee syrischer Art mit Zimt & Kardamom فنجان شاي

*oder* (أو) **Arak:** Syrischer Anisschnaps كاس عرق

## 122. SHEHERASADE MENÜ

وجبة شهرزاد

### Vorspeise المقبلات

28,00 €

**Ades Madrusch:** Suppe von gedroschenen roten Linsen شوربة العدس

**Kleine Karawane:** 5 verschiedene Masa, dazu hausgemachtes Fladenbrot مازا

### Hauptgericht الوجبة الرئيسية

**Siddir Djesch Mehshi:** Mit Mangold gefülltes Hähnchenbrustfilet auf Paprika-Tomaten- und Schafskäsesauce, dazu gemischtes Gemüse und mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis صدر دجاج محشي

### Dessert حلو مشكل

Eine Variation von typisch syrischen süßen Sünden

*dazu* (مع) **Findjan Qa'hue:** Syrischer Mokka mit Kardamom فنجان قهوة

*oder* (أو) **Findjan Schai:** Schw. Tee syrischer Art mit Zimt & Kardamom فنجان شاي

*oder* (أو) **Arak:** Syrischer Anisschnaps كاس عرق



## 123. LADJEN MENÜ

وجبة اللادقيه

### Vorspeise المقبلات

28,00 €

**Schorbet Samak:** Fischsuppe mit feinem Fischfilet

**Kleine Karawane:** 5 verschiedene Masa, dazu hausgemachtes Fladenbrot

### Hauptgericht الوجبه الرئيسييه

**Samke Harra:** Lachsfilet mit Gemüse in Knoblauch-Zitronen-Paprika-Sauce im Ofen gegart, dazu mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis **سمكه حره**

### Dessert حلو مشكل

Eine Variation von typisch syrischen süßen Sünden

*dazu* (مع) **Findjan Qa'hue:** Syrischer Mokka mit Kardamom **فنجان قهوه**

*oder* (او) **Findjan Schai:** Schw. Tee syrischer Art mit Zimt & Kardamom **فنجان شاي**

*oder* (او) **Arak:** Syrischer Anisschnaps **كاس عرق**

## 124. OASEN MENÜ

وجبة الواحه

### Vorspeise المقبلات

26,00 €

**Ades Madrusch:** Suppe von gedroschenen roten Linsen **شوربه العدس**

**Kleine Karawane:** 5 verschiedene Masa, dazu hausgemachtes Fladenbrot **مازا**

### Hauptgericht الوجبه الرئيسييه

**Kuskus Nabaty:** Kuskus mit Gem. & Ras el Hanout abgeschmeckt **كسكس نباتي**

### Dessert حلو مشكل

Eine Variation von typisch syrischen süßen Sünden

*dazu* (مع) **Findjan Qa'hue:** Syrischer Mokka mit Kardamom **فنجان قهوه**

*oder* (او) **Findjan Schai:** Schw. Tee syrischer Art mit Zimt & Kardamom **فنجان شاي**

*oder* (او) **Arak:** Syrischer Anisschnaps **كاس عرق**

# GETRÄNKE



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## Mineralwasser

<b>200</b>	<b>Gerolsteiner Medium</b>	0,25L	1,90 €
<b>201</b>	<b>Gerolsteiner Medium</b>	0,75L	4,60 €
<b>202</b>	<b>Gerolsteiner Naturell</b>	0,25L	1,90 €
<b>203</b>	<b>Gerolsteiner Naturell</b>	0,75L	4,60 €

## Limonaden, Säfte & Schorle

<b>210</b>	<b>Coca Cola</b> <sup>(2)(4)</sup>	0,30L	2,30 €
<b>211</b>	<b>Coca Cola</b> <sup>(2)(4)</sup>	0,50L	3,60 €
<b>212</b>	<b>Coca Cola Zero</b> <sup>(2)(4)(6)(7)</sup>	0,30L	2,30 €
<b>213</b>	<b>Coca Cola Zero</b> <sup>(2)(4)(6)(7)</sup>	0,50L	3,60 €
<b>214</b>	<b>Fanta</b> <sup>(2)(3)</sup>	0,30L	2,30 €
<b>215</b>	<b>Fanta</b> <sup>(2)(3)</sup>	0,50L	3,60 €
<b>216</b>	<b>Sprite</b>	0,30L	2,30 €
<b>217</b>	<b>Sprite</b>	0,50L	3,60 €
<b>218</b>	<b>Spezie</b> <sup>(2)(3)(4)</sup>	0,30L	2,30 €
<b>219</b>	<b>Spezie</b> <sup>(2)(3)(4)</sup>	0,50L	3,60 €
<b>220</b>	<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>(3)(5)</sup>	0,20L	2,20 €
<b>221</b>	<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>(2)</sup>	0,20L	2,20 €
<b>222</b>	<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>(5)</sup>	0,20L	2,20 €
<b>223</b>	<b>Saftschorle</b>	0,30L	2,30 €
<b>224</b>	<b>Saftschorle</b>	0,50L	3,60 €
<b>225</b>	<b>Säfte</b> <i>Orange (230), Krishnektar (231), Banane (232), KiBa (233), Apfel (234), Ananas (235), Granatapfel (236), Maracujanektar (237)</i>	0,20l	2,20 €

## Ayran

<b>240</b>	<b>Ayran</b> (Joghurtgetränk mit Minze)	0,20l	2,30 €
<b>241</b>	<b>Ayran</b> (Joghurtgetränk mit Minze)	0,40l	3,90 €

(1) mit Konservierungsstoff, (2) Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) coffeinhaltig, (5) chininhaltig,  
(6) mit Süßungsmittel, (7) mit Phenylalaninquelle (8) mit Phosphat

# BIER

## Bier vom Fass

<b>250</b>	<b>Bitburger</b>	0,30l	2,50 €
<b>251</b>	<b>Bitburger</b>	0,50l	3,70 €
<b>252</b>	<b>Köstritzer</b>	0,50l	3,70 €
<b>253</b>	<b>Alster</b>	0,30l	2,50 €
<b>254</b>	<b>Alster</b>	0,50l	3,70 €

## Flaschenbiere

<b>260</b>	<b>Becks alkoholfrei</b>	0,33l	2,50 €
<b>261</b>	<b>Benediktiner Hefeweizen</b>	0,50l	3,80 €
<b>262</b>	<b>Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,50l	3,80 €
<b>263</b>	<b>Vitamalz <sup>(2)</sup></b>	0,33l	2,50 €
<b>264</b>	<b>Almaza libanesisches Pils</b>	0,33l	3,20 €

# WEIN & PROSECCO

## Weißwein

<b>410</b>	<b>Blanc de Blancs, Chateau Ksara (Bekaa, Libanon)</b>	0,2 L	5,50 €
<b>411</b>	<i>trocken-fruchtig, elegant und feinsinnig, Aromen von Haselnüssen,</i>	0,5 L	13,00 €
<b>412</b>	<i>Gewürzen und exotischen Früchten, weicher Nachklang</i>	0,5 L	18,00 €
<b>515</b>	<b>Hauswein, Weiss</b>	0,2 L	4,00 €
<b>516</b>	<i>trocken, unkompliziert, feine Fruchtsäure</i>	0,5 L	9,50 €
<b>450</b>	<b>Weißweinschorle</b>	0,2 L	4,00 €

## Rotwein

<b>320</b>	<b>Reserve du Couvent, Chateau Ksara (Bekaa, Libanon)</b>	0,2 L	6,00 €
<b>321</b>	<i>toollmundig, trocken, ausgeglichen, Bouquet von Lorbeer, Minze</i>	0,5 L	14,00 €
<b>322</b>	<i>&amp; Vanille, Aromen roter Beeren &amp; Pflaume, kräftiger Nachklang</i>	0,5 L	19,50 €
<b>513</b>	<b>Hauswein, Rot</b>	0,2 L	4,00 €
<b>514</b>	<i>trocken, ausgewogene Säure</i>	0,5 L	9,50 €

## Prosecco & Champagner

<b>530</b>	<b>Prosecco</b>	0,10l	3,00 €
<b>532</b>	<b>Prosecco</b>	0,75l	13,50 €
<b>533</b>	<b>Aperol Spritz</b>	0,14l	4,90 €
<b>534</b>	<b>Campari Spritz</b>	0,14l	4,90 €
<b>542</b>	<b>Champagner (Sorte und Preis auf Anfrage)</b>	0,75l	

(1) mit Konservierungsstoff, (2) Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) coffeinhaltig, (5) chininhaltig, (6) mit Süßungsmittel, (7) mit Phenylalaninquelle (8) mit Phosphat

# COCKTAILS

## Cocktails mit Alkohol

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>600 Caipirinha</b>   | 0,30 l 5,50 € |
| <i>Cachaça, Limette, Rohrzucker</i>   |               |
| <b>601 Mojito</b>   | 0,30 l 5,50 € |
| <i>Rum, Limette, Rohrzucker, Minze</i>  |               |
| <b>602 Cuba Libre</b>   | 0,30 l 5,50 € |
| <i>Rum, Cola, Limette</i>   |               |
| <b>603 Tequilla Sunrise</b>   | 0,30 l 5,50 € |
| <i>Tequilla, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine</i>   |               |
| <b>604 Pina Colada</b>  | 0,30 l 6,50 € |
| <i>Weißer und brauner Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft</i>                                  |               |
| <b>605 Mai Tai</b>  | 0,30 l 6,50 € |
| <i>Weißer und brauner Rum, Cointreau, Mandelsirup, Limettensaft, Zitronensaft, Ananassaft</i> |               |
| <b>607 Sex on the Beach</b>   | 0,30 l 6,50 € |
| <i>Wodka, Peachtree, Cranberrysirup, Zitronensaft, Ananassaft</i>                             |               |
| <b>608 Long Island Ice Tea</b>  | 0,30 l 7,00 € |
| <i>Weißer Rum, Gin, Triple Sec, Wodka, Tequilla, Zitronensaft, Cola</i>                       |               |

## Cocktails ohne Alkohol

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>620 Ipanema</b>                      | 0,30 l 4,50 € |
| <i>Ginger Ale, Limette, Rohrzucker</i>  |               |
| <b>621 Virgin Caipirinha</b>            | 0,30 l 4,50 € |
| <i>Soda, Limette, Rohrzucker, Minze</i> |               |
| <b>622 Virgin Colada</b>                | 0,30 l 4,50 € |
| <i>Ananassaft, Kokossirup, Sahne</i>    |               |

# SPIRITUOSEN

## Aperitif & Bitter

- |                                    |             |
|------------------------------------|-------------|
| <b>700 Martini Bianco</b>          | 5 cl 2,00 € |
| <b>701 Martini Rosso</b>           | 5 cl 2,00 € |
| <b>702 Sandeman Sherry, dry</b>    | 5 cl 2,00 € |
| <b>703 Sandeman Sherry, medium</b> | 5 cl 2,00 € |
| <b>704 Sandeman Sherry, cream</b>  | 5 cl 2,00 € |
| <b>705 Portwein, weiß</b>          | 5 cl 2,50 € |
| <b>706 Portwein, rot</b>           | 5 cl 2,50 € |

(1) mit Konservierungsstoff, (2) Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) coffeinhaltig, (5) chininhaltig, (6) mit Süßungsmittel, (7) mit Phenylalaninquelle (8) mit Phosphat

<b>707</b>	<b>Campari</b> <sup>(2)</sup>	4 cl	3,00 €
<b>708</b>	<b>Fernet Branca</b> <sup>(2)</sup>	2 cl	2,00 €
<b>709</b>	<b>Fernet Menta</b> <sup>(2)</sup>	2 cl	2,00 €
<b>710</b>	<b>Ramazotti</b> <sup>(2)</sup>	2 cl	2,00 €
<b>711</b>	<b>Jägermeister</b>	2 cl	2,00 €

### Weinbrand & Cognac

<b>720</b>	<b>Mariacron</b>	2 cl	2,50 €
<b>721</b>	<b>Asbach Uralt</b>	2 cl	2,50 €
<b>722</b>	<b>Remy Martin Grand Cru</b>	2 cl	3,50 €

### Whiskey

<b>730</b>	<b>Ballantines Finest Scotch</b>	4 cl	3,60 €
<b>731</b>	<b>Johnny Walker Red Label</b>	4 cl	3,60 €
<b>732</b>	<b>Jim Beam</b>	4 cl	3,60 €
<b>733</b>	<b>Jack Daniel's</b>	4 cl	4,00 €

### Vodka , Rum & Gin

<b>740</b>	<b>Smirnoff Vodka</b>	2 cl	2,50 €
<b>741</b>	<b>Bacardi Superior</b>	2 cl	2,00 €
<b>742</b>	<b>Gordons Dry Gin</b>	2 cl	2,50 €

### Obstbrände

<b>750</b>	<b>Williams Birne</b>	2 cl	2,50 €
<b>751</b>	<b>Kirschwasser</b>	2 cl	2,00 €
<b>752</b>	<b>Himbeergeist</b>	2 cl	2,00 €
<b>753</b>	<b>Calvados</b>	2 cl	2,50 €

### Liköre

<b>760</b>	<b>Baileys Irish Cream</b>	2 cl	2,00 €
<b>761</b>	<b>Sambuca</b>	2 cl	2,00 €
<b>762</b>	<b>Orgasmus Shot (Baileys &amp; Sambuca)</b>	4 cl	4,00 €
<b>763</b>	<b>Amaretto</b> <sup>(2)</sup>	2 cl	2,00 €
<b>764</b>	<b>Cointreau</b>	2 cl	2,50 €
<b>765</b>	<b>Southern Comfort</b>	2 cl	2,00 €

(1) mit Konservierungsstoff, (2) Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) coffeinhaltig, (5) chininhaltig, (6) mit Süßungsmittel, (7) mit Phenylalaninquelle (8) mit Phosphat

### Spezialitäten

<b>770</b>	<b>Arak, libanesischer Anisschnaps 51%</b>	2 cl	2,60 €
<b>771</b>	<b>Arak, libanesischer Anisschnaps 51%</b>	0,35 L	39 €
<b>772</b>	<b>Arrak von Brun, Soukara, Wardy ...</b> <i>Libanesische Anisschnaps Spitzenqualität 50% - 65%</i>	0,7 L	75 €
<b>773</b>	<b>Linie Aquavit</b>	2 cl	2,50 €
<b>774</b>	<b>Grappa</b>	2 cl	2,00 €
<b>775</b>	<b>Sierra Tequila Reposado (gold)</b>	2 cl	2,50 €
<b>776</b>	<b>Metaxa (5 Sterne)</b>	2 cl	2,00 €

## HEISSGETRÄNKE

### Tee

<b>800</b>	<b>Findjan Schai</b> <i>Schwarzer Tee syrischer Art mit Zimt &amp; Kardamom, kleines Glas</i>	1,50 €
<b>802</b>	<b>Abri' Schai</b> <i>Schwarzer Tee syrischer Art mit Zimt und Kardamom, Kännchen</i>	3,50 €
<b>803</b>	<b>Abri' Nahna</b> <i>Pfefferminztee marokkanischer Art, Kännchen</i>	3,50 €

### Mokka, Kaffee & Espresso

	<b>Findjan Qa'hue</b>	2,00 €
<b>810</b>	<i>Syrischer Mokka mit Kardamom, Tässchen</i>	
<b>811</b>	<b>Kaffee, Tasse</b>	1,90 €
<b>812</b>	<b>Espresso, einfach, Tasse</b>	1,90 €
<b>813</b>	<b>Espresso, doppelt, Tasse</b>	3,50 €
<b>814</b>	<b>Cappuccino, Tasse</b>	2,20 €
<b>815</b>	<b>Milchkaffee, Becher</b>	2,20 €
<b>816</b>	<b>Latte Macchiato, Glas</b>	2,50 €

### Kakao

<b>820</b>	<b>Heißer Kakao, Becher</b>	2,20 €
------------	-----------------------------	--------

*Alle Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher Umsatzsteuer.  
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.*

*(1) mit Konservierungsstoff, (2) Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) coffeinhaltig, (5) chininhaltig,  
(6) mit Süßungsmittel, (7) mit Phenylalaninquelle (8) mit Phosphat*

# Das Gastmahl des Emirs

*„An diesem Abend, mein Herr und Gebieter, will ich dir eine Geschichte erzählen, die von Freigiebigkeit und Gastfreundschaft handelt, wie man sie nur an den Höfen der Gerechten und wahrhaft Gläubigen findet.*

Die Sonne war schon am Sinken, als die Karawane den Ort erreichte. Bescheiden fragte ihr Führer um ein Lager zur Nacht, und er trug Sorge, dass zunächst alle 40 Tiere und seine Weggefährten versorgt wurden, bevor er an sich selbst dachte.

Dies alles sah ein Freund des Emirs, und weil er wusste, dass sein Herr nichts so sehr schätzte wie Geselligkeit, eilte er sogleich in den Beit-el-Din-Palast. Nachdem der Emir ihn angehört hatte, ließ er sogleich nach dem fremden Kaufmann schicken, um ihn zum Nachtmahl einzuladen.

Obwohl dieser müde und erschöpft von der langen Reise über die schroffen Felsen des Jabal-el-Sharqi war, nahm er die Einladung an und begab sich mit seinen Gefährten zum Palast. Dort begrüßte ihn der Emir wie einen alten Freund und geleitete ihn persönlich ins Essgemach, wo er ihn bat, es sich auf den weichen Kissen so bequem wie möglich zu machen. „Freund“, sprach er, „Ihr habt auf eurer Reise auf so vieles verzichten müssen, dass ich euch an diesem Abend die Wahl lassen möchte, was ihr zu speisen wünscht. Euer Wunsch soll mir Befehl sein.“

Der Kaufmann überlegte kurz und dachte, dass es vielleicht unhöflich sei, seinen Gastgeber mit einem unerfüllbaren Wunsch in Verlegenheit zu bringen, und so entgegnete er: „Herr, ihr habt mir mit eurer Einladung bereits einen solch großen Wunsch erfüllt, dass ich mich gerne auf euren Rat verlasse, was Speisen und Getränke anbelangt.“ Da klatschte der Emir kurz in die Hände, und sofort erschienen seine Diener, und was sie brachten, verschlug dem Gast fast die Sprache. Fast 50 kleine Gerichte waren es, köstlich duftend und wunderschön anzusehen, so dass der Kaufmann gar nicht wagte, diese Pracht zu zerstören. „Vom Ansehen werdet ihr nicht satt“, lachte der Emir und forderte ihn auf, von den Speisen zu kosten.

Daraufhin nahm sich der Kaufmann ein Stück Brot, das noch warm vom Ofen war, zerriss es in kleine Stücke und probierte von all den Köstlichkeiten, die vor ihm standen. Da gab es scharf gewürztes Nusspüree, kleine Würstchen aus Lammfleisch, unzählige Pastetchen mit vielerlei Inhalt und eine Anzahl von Gerichten, wie sie der Kaufmann trotz seine vielen Reisen noch nie gesehen hatte.

Bald plauderten und scherzten die Männer miteinander, erzählten sich alte und neue Geschichten aus ihrem Leben, und so verging die Zeit wie im Fluge. Inzwischen servierten die Diener den staunenden Gästen feine, am Grill geröstete Stücke zartesten Lammfleisches, raffiniert zubereitete Wachteln, Fische mit köstlichen Tunken und Soßen.

„Nun will ich etwas für eure Ohren tun“, sagte der Emir, und er klatschte abermals in die Hände, worauf eine in Schleier gehüllte Frau den Saal betrat und zu den Klängen des Orchesters verführerisch zu tanzen begann. „Süß wie der Duft und das Geheimnis der Frauen ist auch diese Köstlichkeit“, flüsterte der Emir seinem Gast ins Ohr und ließ ihm Muhallabieh auftragen, einen kostbaren, nach weißen Blüten duftenden Pudding.

Als der Emir bemerkte, dass sein Gast nach all den Köstlichkeiten ein wenig der Erquickung bedurfte, ließ er frischen Mokka bringen und ein Märchenerzähler unterhielt sie mit amüsanten Geschichten.

Es war schon spät in der Nacht, als sich der Kaufmann von seinem Gastgeber verabschiedete. „Ihr habt mich beschämt mit der Gastfreundschaft, die ihr einem Fremden wie mir habt angedeihen lassen“, sprach er. Da schüttelte der Emir den Kopf und entgegnete: „Ein Abend wie dieser erlangt seine Vollkommenheit nur zur Hälfte durch das, was ich für euch getan habe. Die andere Hälfte habt ihr als Gast selbst beigesteuert, indem ihr mir gezeigt habt, wie sehr ihr Gastfreundschaft und den Aufwand, den diese manchmal mit sich bringt, zu bewerten wisst.“ Mit diesen Worten entließ der Emir seinen Gast, und dieser brach am nächsten Morgen mit seinen Freunden auf, um weiter in die Hafenstadt Tyre zu reisen. Obwohl der Kaufmann ein hohes Alter erreichte, vergaß er jenen Abend nie, pries seine Erlebnisse in aller Welt, und so sagt man in Syrien noch heute, wenn man einen Gastgeber loben will: „Du hast mich bewirtet wie der Emir.“

*Du siehst also mein Herr und Gebieter, dass große Taten nicht nur mit dem Feuer und dem Schwert vollbracht werden, sondern manchmal auch mit dem Herzen und der Liebe zu den Menschen.“*