



ZEDER

MENU

Aromen des Libanon

ZEDER SPIZIALITÄT

Set-Menü (Zeder) für 2 oder 4 Personen

Kalte Vorspeisen:

Tabouleh, Fattoush, Hommos, Mutabbal, Baba Ghanoug, Mohamara

Warme Vorspeisen:

Makanek, Sawdet Aldajaj, Ras Asfour, Batata Harra

Grill:

Hähnchenbrustfilet, Hackfleisch und Lammfleischstücke am Spieß,
gegrillte Hühnerflügel, gegrillte Gemüse

€ 99,00 € 199,00
Pro 2 Personen Pro 4 Personen

ZEDER SPEZIALPFANNE € 29,90

Mariniertes Hähnchenbrustfilet in einer Pfanne mit
süßer Chilisaucе, Ananas, Mais und Essiggurken

MEZZE SET € 29,90

Hommos, Mutabbal, Baba Ghanoug, Muhamara,
Arnabite, Shanklish, Kibbe, Warak Inab

SET "UNDER DER DECKE" € 24,90

Ras Asfour, Sujok, Batata Harra, Sawdet Aldajaj

SALATE

- TABOULEH / VEGAN ^a** € 11,90
Fein gehackte Petersilie mit geriebenem Weizen (Bulgur), frischer Minze, Zwiebeln, Tomaten, Zitronensaft und Olivenöl
- FATTOUSH / VEGAN ^a** € 12,90
Frische Minze, Salat, Frühlingszwiebeln, Radieschen, Tomaten, Gurken, Paprika, frischer Zitronensaft, Olivenöl, Zitronenbaumgewürz (Sumach), dazu gebratenes Fladenbrot
- ZEDER ROCCA / VEGAN** € 15,90
Rucola, Ananas, Walnüsse, Granatapfel und Kirschtomaten mit Zeder-Spezialsauce

KALTE VORSPEISEN

- HOMMOS / VEGAN ^k** € 8,90
Gekochte Kichererbsen, püriert mit Sesamölpaste, Knoblauch, frischem Zitronensaft und Olivenöl
- MUTABBAL / VEGAN ^k** € 8,90
Gegrillte Auberginen, püriert mit Sesamölpaste, frischem Zitronensaft und Olivenöl
- BABA GHNOUG / VEGAN ^k** € 9,40
Gegrillte Auberginen, püriert mit Sesampaste, frischem Zitronensaft, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und speziellen Gewürzen
- MOHAMARA / VEGAN ^{hw,k}** € 8,40
Paprika püriert mit Zwiebeln, Walnüssen, Olivenöl, Sesamölpaste, Granatapfel, Koriander und speziellen Gewürzen
- LABNEH ^g** € 6,40
Joghurtpaste mit getrockneter Minze, Knoblauch und Olivenöl
- WARAK INAB / VEGAN** € 8,90
Fünf gerollte Weinblätter gefüllt mit Reis, Petersilie, Tomaten und Zwiebeln
- KIBBE FRAKEH ^a** € 12,90
Bulgur Tartar mit frischem Kräutersand, scharfe Würze
- MAKDUS ^{hw}** € 8,90
Drei eingelegte Auberginen mit Walnuss- und Paprikafüllung
- SHANKLISH ^g** € 9,40
Getrocknete gereifte Käsebällchen gemischt mit Thymian, Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl
- LUOBIEH BIL ZAIT / VEGAN** € 9,90
Gekochte grüne Bohnen mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark und Olivenöl

WARME VORSPEISEN

HOMMOS MIT RINDFLEISCH ^{hp,k} € 12,90

Gebratene Rindfleischstücke mit Pinienkernen
auf gekochten Kichererbsen, püriert mit Sesampaste

FALAFEL / VEGAN ^k (6 Stk) € 12,90

Gebratene Bällchen aus Kichererbsen, Zwiebeln,
Koriander, Sesampaste, Spezialgewürzen, Taratorsauce

KIBBE ^a (4 Stk) € 12,90

Frittierte Rinderbällchen gemischt mit
geriebenem Weizen und gefüllt mit Hackfleisch

SAMBUSEK MIT € 8,90

RINDFLEISCH ^a (4Stk)

Knödel gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebeln

SAMBUSEK MIT KÄSE ^{a,g} (4 Stk) € 7,90

Teigtaschen gefüllt mit libanesischem Käse

POMMES FRITES € 4,90

Gebratene Kartoffelfinger

BATATA HARRA € 9,90

Gebratene Kartoffelwürfel in Knoblauch,
Koriander, frischem Zitronensaft und Chilipulver

SAWDET ALDAJAJ € 9,90

Gebratene Hähnchenleber mit
Granatapfelsauceoder Knoblauch

MAKANEK € 10,90

Gebratene würzige libanesischeMini-Würstchen
mariniert in einer Zitronen-Granatapfel-Sauce

SUJOK € 10,90

Würzige gebratene Knoblauchwurst in
Tomaten-Zwiebel-Chilisauce

RAS ASFOUR € 13,90

Lammfilet mit Knoblauch-Zitronensauce
und libanesischen Gewürzen

KHUDRA / VEGAN € 13,90

Gebratene Paprika, Champignons,
Zwiebeln und Kirschtomaten

ARNABITE / VEGAN € 8,90

Gebratener Blumenkohl in einer
Sesampaste mit Petersilie

GRILL SPEZIALITÄTEN

SHISH TAOUK ^a € 21,90

Mariniertes Hähnchenbrustfilet und gegrilltes Gemüse am Spieß mit Knoblauchcreme, libanesischer grüner Salat mit Zeder-Spezialsauce und Pommes frites

KAFTA ^k € 21,90

Gewürztes Hackfleisch und gegrilltes Gemüse am Spieß mit Hommos, libanesischer grüner Salat, gekrönt mit Zeder-Spezialsauce und Pommes frites

KABAB HAR € 21,90

Würzig gewürztes Rinderhackfleisch und gegrilltes Gemüse am Spieß mit Knoblauch-Koriander-Harissa-Sauce (scharf), libanesischer grüner Salat mit Zeder-Spezialsauce und Pommes frites

LAHMEH ^k € 36,90

Zartes Lammfilet gegrilltes und gegrilltes Gemüse am Spieß mit Hommos, libanesischer grüner Salat mit Zeder-Spezialsauce und Pommes frites

REIASH GHANAM ^k € 36,90

Aufgehängte, zart marinierte Lammkoteletts und gegrilltes Gemüse mit Hommos, libanesischer grüner Salat mit Zeder-Spezialsauce und Pommes frites

GEMISCHTES GRILLSET € 36,90

Mariniertes Hähnchenbrustfilet, gewürztes Hackfleisch, würzig gewürztes Hackfleisch und zarte Lammfiletstücke am Spieß, libanesischer grüner Salat mit Zeder-Spezialsauce und Pommes frites

CHICKEN WINGS € 18,90

Gegrillte Hähnchenflügel mit einer Knoblauch-Koriander-Harissa-Sauce (scharf), libanesischer grüner Salat mit Zeder-Spezialsauce und Pommes frites

GEGRILLTES GEMÜSE / VEGAN € 22,90

Gegrillte Auberginen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Zucchini und Mais am Spieß, libanesischer grüner Salat mit Zeder-Spezialsauce und Pommes frites

GEGRILLTE HALOUMI ^g € 18,90

Weißer Käse im Ofen mit Minze, Oliven, Gurken und Kirschtomaten

DESSERTS

- LAYALI LUBNAN** ^{a,g} € 6,90
Libanesischer Milchpudding mit Sahne (Ashta),
Orangenblütenwasser und süßem Sirup
- MEGHLI / VEGAN** ^{hz,hw,hp,hh} € 6,90
Libanesischer Milchreis mit vier Sorten Nüssen, getrockneter
Kokosnuss, Orangenblütenwasser und süßem Sirup
- KNEFEH** ^{a,g,hz} € 8,90
Zwei Sorten Weißkäse mit Knefeh-Kruste überzogen und
mit Pistazien, Orangenblütenwasser und süßem Sirup belegt
- KNEFFE MIT VANILLEEIS** ^{a,g,hz} € 9,90
Zwei Arten von Weißkäse mit Knefeh-Kruste
überzogen und mit Vanilleeis, Pistazien,
Orangenblütenwasser und süßem Sirup belegt
- KATAIEF** ^{a,g,hz} € 6,90
Libanesischer Pfannkuchen gefüllt mit Sahne
(Ashta) und gekrönt mit Pistazien,
Orangenblütenwasser und süßem Sirup
- HALAWET EL JIBN** ^{a,g,hz} € 6,90
Käsegebäck gefüllt mit Sahne (Ashta) und belegt
mit Pistazien, Orangenblütenwasser und süßem Sirup
- SHAAIBYAT** ^{a,g,hz} € 7,90
Im Ofen gekochtes Filo-Gebäck, gefüllt mit Sahne
(Ashta) und mit Pistazien, Orangenblütenwasser
und süßem Sirup belegt

HEISSE GETRÄNKE

- KAFFEE** ⁹ € 2,90
300 ml
- CAPPUCCINO** ^{9, g} € 3,90
300 ml
- LATTE MACCHIATO** ^{9, g} € 3,90
300 ml
- KAFFE LATTE** ^{9, g} € 3,90
300 ml
- MILCHKAFFEE** ^{9, g} € 3,90
300 ml
- KAKAO** ^g € 3,90
300 ml
- TEE** ⁹ € 2,70
300 ml
- ESPRESSO** ⁹ € 2,70
- DOPPELTER ESPRESSO** ⁹ € 3,90
- ESPRESSO MACCHIATO** ^{9, g} € 3,10

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

COCA COLA, FANTA, SPRITE ^{1,2,3,9}	€ 3,90 300ml
COCA COLA ZERO ^{1,2,9,m}	€ 3,90 300ml
SAFT: ORANGE, APFEL, TRAUBE	€ 3,90 300ml
EISTEE PFIRSICH / ZITRONE ³	€ 3,50 300ml
APFELSCHORLE	€ 3,50 300ml
NEKTAR: BANANE, PFIRSICH, KIRSCH	€ 3,90 300ml

WASSER

CHRISTINEN GOURMET	€ 3,20 250ml
	€ 7,20 750ml

BIER

FASSBIER

KROMBACHER PILS	€ 3,90 300 ml
	€ 4,90 500 ml
STARNBERGER HELL	€ 3,90 300 ml
	€ 4,90 500 ml

FLASCHENBIER

KROMBACHER WEIZEN	€ 4,90 500 ml
KROMBACHER WEIZEN ALKOHOLFREI	€ 4,90 500 ml
KROMBACHER PILS ALKOHOLFREI	€ 3,30 330 ml

WEIN

WEIßWEIN

ECKHARD VIELFALT GEWÜRZTRAMINER FH BIO	€ 6,90 200 ml € 23,90 750 ml
JULIA SCHITTLER CHARDONNAY T	€ 6,90 200 ml € 23,90 750 ml

ROSEWEIN

ECKHARD VIELFALT SYRAH ROSE HT BIO	€ 6,90 200 ml € 23,90 750 ml
---------------------------------------	---------------------------------------

ROTWEIN

ECKHARD SYRAH T BIO	€ 6,90 200 ml € 23,90 750 ml
CHATEAU SAINT-ESTEVE	€ 7,90 200 ml € 27,90 750 ml
FLEIN TALHEIN SAMTROT HT	€ 7,90 200 ml € 27,90 750 ml

PRICKELNDER PROSECCO

ECKHARD VIELFALT 'LOTTE' ROSE	€ 6,90 150 ml € 25,90 750 ml
CASAGHELLER PROSECCO D.O.C.	€ 6,90 150 ml € 25,90 750 ml

ALKOHOLFREI SEKT

ECKHARD VIELFALT "MAGGA-MAGGA"	€ 5,90 200 ml € 20,90 750 ml
SÖHNLEIN BRILLIANT	€ 5,90 200 ml € 20,90 750 ml

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BRÄNDE

PISTOLE ALTER WILLIAMS	€ 3,90
	2 cl
PISTOLE ALTE MIRABELLE	€ 3,90
	2 cl
PISTOLE SCHWATTER JOHANN	€ 3,90
	2 cl
PISTOLE FEINE HASELNUSS	€ 3,90
	2 cl
PISTOLE FEINE HIMBEERE	€ 3,90
	2 cl

KRÄUTER

JÄGERMEISTER	€ 2,90
	2 cl
RAMAZOTTI	€ 2,90
	2 cl

LIKÖRE

PISTOLE KARAMELL	€ 3,90
	2 cl
PISTOLE GRANATAPFEL-CHILI	€ 3,90
	2 cl
PISTOLE RAHMTRÜFFEL	€ 3,90
	2 cl
PISTOLE SAUERKIRSCH	€ 3,90
	2 cl
PISTOLE WALNUS-LIKÖR	€ 3,90
	2 cl

WHISKY

BALLENTINES	€ 6,90
	4 cl
JACK DANIELS	€ 7,90
	4 cl
GLENMORANGIE	€ 10,90
	4 cl
BOWMORE	€ 10,90
	4 cl

GIN

TEUTO GIN ALLE SORTEN	€ 8,90
	4 cl
ABER FALLS	€ 7,90
	4 cl
TANQUERAY	€ 6,90
	4 cl
SAFFRON GIN	€ 7,90
	4 cl

COGNAC

HENNESSY VS	€ 8,90
	4 cl

WODKA

ABSOLUT	€ 6,90
	4 cl

TEQUILA	€ 7,90
	4 cl

LONGDRINKS

MARGARITA	€ 6,90
MOJITO	€ 6,90
MAI TAI	€ 7,90
PINA COLADA	€ 7,90
LONG ISLAND	€ 8,90
COSMOPOLITAN	€ 7,90
JAMAICA	€ 7,90
GIN TONIC	€ 7,90
APEROL SPRITZ	€ 6,90
MARTINI FIERO TONIC	€ 6,90

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 mit Phosphat |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Milcheiweiß |
| 3 mit Antioxidationsmittel | (bei Fleischerzeugnissen) |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 koffeinhaltig |
| 5 geschwefelt | 10 chininhaltig |
| 6 geschwärzt | 11 mit Süßungsmittel |
| | 13 gewachst |

Deklarationspflichtige Allergene

- a glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte: hh Sch.-Haselnuss; hp Sch.-Pinien;
hw Sch.-Wallnus; hz Sch.-Pistazie
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



ZEDER

Aromen des Libanon