

# *Von der Blume zur Perle des Morgenlandes...*

Mit dem arabischen Wort hala heißen wir Sie Herzlich Willkommen  
und laden Sie ein die libanesische Küche zu genießen.

Machen Sie die Probe aufs Exempel und lassen Sie sich verwöhnen  
wie in einem Märchen aus 1001 Nacht.

Frische Kräuter, leichte Speisen, gewürzt mit einem Hauch von  
Orient und als geschmackvolles Entrée die berühmten Vorspeisen  
Mezza

Unsere Öffnungszeiten:

---

Montag - Freitag von 12.00-15.00 Uhr sowie von 18.00-23.00 Uhr

Samstag von 18.00-23.00 Uhr

Tel 040.88 16 77 87

# Mezza

## ***Mezza bi Chodra (Veġan) für 2 Personen***

Houmos, Taboulé, Babaġhannousch, Rote Beete, Kalamata, Tajin, Kartoffelsalat, Bulgur, Blumenkohl, Blattspinat, Champignons und Avocadocrème

€ 14,00 pro Person

## ***Mezza bi Jibni für 2 Personen***

Eine Auswahl aus 9 verschiedenen kalten veġetarischen Vorspeisen und 3 unterschiedlichen veġetarischen warmen : Falafel, Ziegenkäse mit Honig & Zimt, Halloumi mit Wassermelone

€ 18,50 pro Person

## ***Mezza bi samak für 2 Personen***

Eine Auswahl aus 9 verschiedenen kalten veġetarischen Vorspeisen serviert mit Jacobsmuscheln, Calamaretti und Riesengarnelen

€ 21,00 pro Person

## ***Mezza bi Lahmé für 2 Personen***

Eine Auswahl aus 9 verschiedenen kalten veġetarischen Vorspeisen mit mariniertem Hähnchen, Lamm-Merguez und Rinder-Kibbé

€ 22,00 pro Person

# Hauptgerichte

Orientalisches Reisgericht mit Gemüse Sauté, Aubergine, Aprikosen-Vanille-Harissa-Sauce, Mandeln & Rosinen	19,50
Falafel. Gemüse-Medaillons aus Kichererbsen & Kräutern auf einer Sesam-Vinaigrette mit Salat & Zitronen-Olivenöldressing	18,00
Riesengarnelen-Calamaretti-Gemüsepfanne mit Chili, Koriander & Reis	24,00
Riesengarnelen in Apfel-Curry-Sauce, Gemüse-Sauté, Basmati-Reis	25,50
Loup de Mer Filet auf Kartoffelpurée mit Koriander & Chili, glasierte Zuckerschoten, Hummer-Estragon-Sauce	24,00
Mariniertes Hähnchen-Schawarma, Avocado-Crème, Walnuss-Babyspinat Salat mit Granatapfeldressing	22,00
Maispouardenbrust mit Pistazienkruste auf Ziegenkäse Lauch, frische Feigen und Süßkartoffeln frites	25,00
Entenbrust auf Fenchelgemüse, Dattel-Orangen-Sauce, Zimt-Kardamom-Basmatireis	25,00
Hausgemachte Merguez (Lambratwürstchen) mit Pinienkernen Rucola-Walnuss-Salat und Rosmarin-Kartoffeln	20,50
Lammrücken auf Schafskäsesauce, Gemüse-Sauté & Basmatireis	26,00
Mix Platte aus Entenbrustscheiben, Merguez, Kibbé, Hähnchen-Schawarma, Labné, Chili-Houmos, Salat & Süßkartoffeln frites	27,00

# *Das Hala Menü*

*Amuse bouche*

*Vorspeise*

*Eine Kombination aus der legendären libanesischen Mezza*

*Hauptgericht*

*Ein Hauptgericht Ihrer Wahl*

*Dessert*

*Die süße Sünde, Assemblage aus Baklawa, mini Crème brûlée Orange, mini Fondant au Chocolat Kardamom und Sorbet*

39,00 pro Person