

# WELCOME!

Unsere Mission ist es, Sie mit leckeren Speisen, Getränken, Lebensfreude und Gastfreundschaft zu begeistern. Unsere kulinarische Welt ist inspiriert von der Levante Küche und unserem internationalen Mitarbeiterstamm.

„Wer als Fremder in unser Haus kommt, soll als Freund wieder gehen“

ab 03. November Mittwochs – Sonntags von 12:30 – 20:30 Uhr

## Aperitifs für Zuhause

Apfel-Secco, Geiger alkoholfrei 9,5 €

Wegeler Brut, Riesling Sekt, Wegeler, Rheingau, Deutschland 19 €

Poiré Granit Poire de Poiriers 0,75l 18 €

# SPEISEN

ABHOLEN, LIEFERN LASSEN ODER UNTERWEGS GENIESSEN

## Pickles

Marinierte Oliven 3,50 € / Sesam-Fladen gegrillt 2,5 € / Geröstete Nüsse 2 € / Rote-Bete-Feta-Dip 2 € / Kürbis-Joghurt-Dip 2 €

## Mezze 18.00 €

Ein Vorspeisen-Mix zum Träumen in kleinen Schälchen  
Hummus, Maisfalafel, Bulgur-Pilaw, Fattoush-Brotsalat, Burrata-Orange,  
Eingelegtes, Salate, Dips und Fladenbrot

## Unser Hummus 11.00 €

Tahini, geröstete Kichererbsen, Granatapfel, Piemonto, Pflücksalate

## Kürbis und Zucchini aus dem Ofen 11.00 €

mit Joghurt-Schafsmilchkäse-Creme und Pistazien

## Fattoush 11.00 €

Brotsalat aus dem Nahen Osten. Gurke, Tomaten, Radieschen, Frühlingszwiebeln,  
Petersilie, Minze, Olivenöl und Sumach

## Suppe

- Kürbis-Ingwer-Suppe mit 5.50 €  
Mais-Kokos-Suppe mit gerösteter Quitte 5.00 €

## Veggie

Homemade Mais-Falafel mit Mirin-Ponzu-Creme, Orangen-Rotkohl-Salat und Fladenbrot 8.50 €

Baba Ganoush – Butternuss M'tabbal 9.50 €

Gebratenes Kürbis-Auberginen-Mus, geröstetes Batard-Brot, Chili, Zatar und Orangenöl

## Fish

Gegrillter Baby Steinbutt im Ganzen 22.00 €  
Fenchel-Sellerie-Joghurt-Salat, Kapernbutter und Heidekartoffeln

Wolfsbarsch gebraten 23.50 €  
mit Zitronen-Tomatensauce, Koriander, Ingwer und Fladenbrot

## Meat

Geschmorte Rinderbäckchen 25.00 €  
mit Sellerie-Berberitzen-Salat und Harissa-Kartoffel-Mus

Reh-Ragout mit Brombeeren 22.00 €  
Wurzel-Jus, Wirsing, Kürbis-Stampf und Erdnuss-Crumble

Rinds-Köfte mit Pinienkernen 8.50 €  
BBQ –Sauce, Salat, Peperoncini, Sumach-Zwiebeln und unser Fladenbrot

## Cheese

Backensholzer Rohmilchkäse 14.00 €  
Beeren, Nüsse, Kräuter-Schmand und Sonnenblumenbrot

## Sweets

- Apfelstrudel-Börek mit Pistazien und Vanille-Creme 7.00 €  
Tonkabohnen Panna Cotta mit Choco-Ganache und Crumble 6.50 €

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über Allergene Zutaten, die in unseren Speisen und Getränke enthalten sind. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden

# WEINE

„Schade, dass man Wein nicht streicheln kann“

## Mosel

- 2015 Riesling „Für Feen und Elfen“, QbA, feinherb, Weingut Nick Köwerich 30 0,75 l
- 2018 „Fräulein Mosel“ Leiwener Laurentiuslay, Riesling Kabinett, Weingut Nick Köwerich 34 0,75 l
- 2017 Brauneberger Riesling, Kabinett, feinherb, Weingut Fritz Haag 28 0,75 l

## Baden

- 2011 Malterdinger Spätburgunder, QbA, trocken, Weingut B. Huber 34 0,75 l
- 2007 Blauer Spätburgunder -R-, Barrique Reserve, QbA, Weingut Seeger 74 0,75 l

## Rheingau

- 2013 Geheimrat J, Riesling Spätlese, trocken, Weingüter Wegeler 44 0,75 l

## Nahe

- 2018 Weißburgunder QbA, trocken, Weingut Emrich Schönleber 27 0,75 l

## Franken

- 2017 Spätburgunder „Tradition“, QbA, trocken, Weingut P. Fürst 39 0,75 l

## Israel

- 2018 Yarden Galiläa, Sauvignon Blanc Golan Heights Winery 34 0,75 l

## Italien

- 2016 Tank 26 Nero d'Avolo IGT Appassimento, Sizilien, Camivini SPA, 29 0,75 l
- 2017 Chianti Gineprone, DOCG, Italien 32 0,75 l

## Spanien

- 2014 Hacienda López de Haro Crianza, Rioja DOC, Bodegas Classica 29 0,75 l
- 2013 Tinto Pesquera Crianza, Ribera del Duero, Alejandro Fernandez 39 0,75 l

## Afrika

- 2019 Chenin Blanc, Estate Range, Fairview Wines, Coastal Region 35 0,75 l
- 2017 Carmenere, Special reserve, Vina Siegel, Chile 34 0,75 l

## Neuseeland

- 2018 Sauvignon Blanc, Wild Rock, Marlborough 34 0,75 l

## Amerika

- 2016 Chardonnay, Three Thieves, Kalifornien 36 0,75 l
- 2017 Zinfandel, Geysir Peak Winery, Kalifornien 32 0,75 l

## Türkei

- 2017 Viognier, Entrika, Dömez, Kırklareli, Eceabat 28 0,75 l
- 2010 Smyrna "Cabernet Sauvignon-Petit Verdot", Izmir, LA Bagcılık Sarapçılık 31 0,75 l