

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“

SPEISEN

Pickles

Marinierte Oliven 3.50 € / Sesam-Fladen gegrillt 2.5 € / Geröstete Nüsse 2 € /
Auberginen-Dip 2 € / Kräuter-Dip 2 €

Levante Mezze Box 19.90 €

Gefüllte Aubergine mit Walnuss-Creme, Blumenkohl-Küchlein mit Minz-Joghurt,
Weißer Bohnensalat mit Schafsmilchkäse, Labneh-Tabat Kugeln mit Sesam, Kräutern & Zatar
Fish-Kofta mit Joghurt-Sumach, Hummus mit Granatapfel und Zitronenöl
Tursu – eingelegtes Gemüse, Oliven, Auberginen -Dip & unser Pita

Unser Hummus 11.00 €

Tahini, geröstete Kichererbsen, Granatapfel, Piemento, Salate

Salat aus knackigen Wurzelgemüse 10.00 €

Karotte, Bete, Kohlrabi und Sellerie mit Sherryessig-Vinaigette, gerösteten Landbrot und
Labneh

Fattoush - Brotsalat 11.00 €

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

Topinambur-Creme-Suppe Mandarine, Haselnuss und Creme fraiche 5 €

Auberginen – Creme Suppe mit Zitrone und Joghurt 5 €

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

Veggie

Bunte Bete im Ofen geröstet 10.00 €
mit Feta, Sesam, Datteln und Koriander

Rote Shakshuka 9.00 €

Dicke Sauce aus Tomaten, Paprika, Aubergine, etwas Knoblauch, Petersilie und Levante Gewürzen mit Fladenbrot, gebackenen Eiern und Feta

Fish

Winterliches Tabbouleh 15.00 €
mit Blutorangen-Dressing und gegrilltem Fjordlachs

Skrei Filet gebraten (Winterkabeljau) 19.00 €
auf Schwarzwurzel-Kartoffel-Ragout mit Preiselbeeren

Fish-Köfte 12.00 €
mit Joghurt-Sumach, Zitronen-Pesto, Feldsalat und Avocado

Meat

Coq au vin vom Landhuhn 19.00 €
mit Karotten, Sellerie, Champignons im leckerer Rotweinsauce
und Kartoffelmus

Entrecôte vom Grill 24.00 €
Tomaten-Paprika-Sauce, scharfen Röstkartoffeln und Salat

Cheese

Backensholzer Rohmilchkäse 14 €
Mandarinen, Nüsse, Kräuter-Dip und Sonnenblumenbrot

Sweet

Jerusalem Mess 8 €
Labneh-Creme, Mandelcrumble, Apfelgelee, Kaki, Maracuja und Meringe

Schokoladen – Mousse 7 €
mit pochierter Birne und Calvados-Creme