

LEVANTE CUISINE



*Have Soulfood, Habibi!*

# Dinner

## MEZZE – ZUM TEILEN & GENIESSEN

### COLD MEZZE

**CLASSIC HUMMUS** – Next Level (vegan) **8,5**

**LABNEH** – Hausgemachter Joghurt-Dip mit Olivenöl & Za'atar (vegetarisch) **8,5**

**BABA GHANOUSH** – Geröstete Aubergine mit Tahina, Zitrone & orientalischen Gewürzen (vegan) **8,5**

**TABOULÉ** – Frischer Petersiliensalat mit Bulgur, Tomate & Zitrone (vegan) **8,5**

**TOMATEN-GURKEN-SALAT** – Mit frischen Kräutern & Sumach-Dressing (vegan) **8,5**

**ROTKOHL SALAT** – Fein mariniert mit Apfelessig & Sumach (vegan) **8,5**

### HOT MEZZE

**ZA'ATAR FRITES** – Handcutted, verfeinert mit Za'atar & Tahina Dip (vegan) **8,5**

**BATATA HARRA** – Frittierte Kartoffelwürfel mit Harissa, Za'atar & Petersilie (vegan) **8,5**

**SWEET POTATO RINGS** – Gebackene Süßkartoffelringe mit Za'atar & Tahina (vegan) **9,5**

**FRIED EGGPLANT RINGS** – Frittierte Auberginenringe mit Tahina & Amba (vegan) **9,5**

**FRIED HALLOUMI** – Mit Za'atar, Petersilie & Olivenöl (vegetarisch) **9,5**

**CINNAMON CARROTS** – Geröstete Karotten mit Za'atar und Zimt Note auf Labneh (vegetarisch) **9,5**

**FALAFEL** – Handgerollte Kichererbsenbällchen mit Tahina-Dip (vegan) 3 Stück **9,5** | 6 Stück **15,5**

**GERÖSTETER BLUMENKOHL** – Mit Tahina (vegan) **9,5**

**MEATBALLS** – 4 kleine Rinderhackbällchen in Shakshuka-Sauce **12,5**

**ZA'ATAR FRIED CHICKEN** – Crispy mariniertes Hähnchen mit Pickles & Harissa-Mayo **12,5**

### EXTRAS

**PITA-BROT** (vegan) **3,5**

**HARISSA-MAYO** – Pikant & cremig (vegetarisch) **2,5**

**TAHINA** – Sesamcreme mit Zitronensaft (vegan) **2,5**

**AMBA** – Fruchtig, würzige Aprikosen-Sauce (vegan) **2,5**

**SPICY SAUCE** – Harissa-Style (vegan) **2,5**

**ALLE SAUCEN 7,5**

# Dinner

## LEVANTE PLATES – HAUPTGÄNGE

### FALAFEL

6 Falafel, Hummus, Cabbage, Tomaten-Gurken-Salat, Petersilie, Pickles, Tahina & Amba, 1 Pita-Brot (vegan)

**19,5**

### SABICH

4 Auberginenringe, Tomaten-Gurken-Salat, Red Cabbage, Amba-Sauce, Tahina, Pickles, 1 Pita-Brot und Ei (vegetarisch)

**19,5**

### SHAKSHUKA

Tomaten-Paprika-Eintopf mit Ei, Hummus, Petersilie, 1 Pita-Brot (vegetarisch)

**19,5**

### ZA'ATAR CHICKEN

Gegrillte Hähnchenkeule (Shawarma-Style), „Toum-Lebanese Garlic Cream“, Sumac-Zwiebeln, Cabbage & Pickles, Za'atar Fries, 1 Arabic-Bread

**22,5**

### MERGUEZ & FRIES

2 Merguez-Würste (Rind + Lamm), Za'atar Frites, Tomaten-Gurken-Salat, Harissa-Mayo, Pickles

**21,5**

### BEEF STRIPES

150 g Beef Stripes, Baba Ghanoush, Sumac-Zwiebeln & Petersilie, Granatapfel, Tomaten-Gurken-Salat, 1 Pita-Brot

**26,5**



### DESSERTS

**TAHINA CHOCOLATE BROWNIE** – mit nussig, süßen Tahina & Salzflöckchen (vegan) **6,5**

**MALABI** – orientalischer Kokospudding mit Aprikosenmus, Mandelsplittern & Kokosflöckchen (vegan) **7,5**

**DEEP CHOCOLATE ICE CREAM** – mit Olivenöl & Za'atar, Tahina (vegetarisch) **8,5**

# Dinner

## TASTE A LITTLE BIT OF EVERYTHING

Eine Reise durch die Levante-Küche, Sharing Style, ab 2 Personen

### VEGAN

#### KALTE & WARMER MEZZE

Hummus, Baba Ghanoush, gepickeltes Gemüse, Pita-Brot

Classic Hummus, Sweet Potato, Salate, Falafel und  
saisonale Auswahl nach Wahl der Küche  
Inklusive 1 Pita Brot pro Person

Dessert

1 Arak Shot pro Person

**29,5 P.P.**



### MIT FLEISCH

#### KALTE & WARMER MEZZE

Hummus, Baba Ghanoush, Labneh, gepickeltes Gemüse, Pita-Brot

Chicken und Meatballs oder Merguez. Classic Hummus,  
Sweet Potato, Salate, Falafel und saisonale  
Auswahl nach Wahl der Küche  
Inklusive 1 Pita Brot pro Person

Dessert

1 Arak Shot pro Person

**34,5 P.P.**

## SOFTIES

<b>VILLA WATER</b>	<b>3,5</b>
Pauschale pro Person leise   laut	
<b>VIVA CON AGUA</b>	0,33l <b>3</b>
leise   laut	0,75l <b>5</b>
<b>FRITZ</b>	0,2l <b>4</b>
fritz-kola, fritz-kola superzero, mischmasch, fritz-limo orange, fritz-limo zitrone, fritz-spritz bioapfel, fritz-spritz bio-rhabarber	
<b>LEMONAID</b> Blutorange	0,33l <b>5</b>
<b>CHARITEA</b> Mate	0,33l <b>5</b>
<b>ALMDUDLER</b>	0,35l <b>5</b>
<b>HAUSGEMACHTE</b>	0,2l <b>3</b>
<b>BIO-LIMONADE X SEEBERGER</b>	
Pfirsich, Ingwer-Minze-Limette, Holunderblüte-Zitronenmelisse	
<b>HAUSGEMACHTER</b>	0,2l <b>3</b>
<b>BIO-EISTEE X SAMOVA</b>	
Frag uns gern nach der Sorte des Tages	
<b>THOMAS HENRY</b>	0,2l <b>4,5</b>
Bitter Lemon, Ginger Ale, Pink Grapefruit, Soda, Wild Berry	

## BIO-KAFFEE VON SEEBERGER

<b>ESPRESSO</b>	<b>2,5</b>
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	<b>3,5</b>
<b>CAFÉ CRÈME</b>	<b>3,5</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>3,5</b>
<b>FLAT WHITE</b>	<b>4</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>4,5</b>
Du hast die Wahl – Hafermilch oder Kuhmilch	

## BIO-TEE VON SAMOVA

<b>VERSCHIEDENE SORTEN</b>	<b>4</b>
Frag uns gern nach einer kleinen Beratung	

## DRINKS

<b>CANONITA SPRITZ</b>	<b>9</b>
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>9</b>
<b>LILLET WILD BERRY</b>	<b>9</b>
<b>NEGRONI AUS DEM FASS</b>	<b>14</b>
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	<b>12</b>

## BIER

<b>ASTRA</b>	0,25l <b>4</b>
Fassbier	0,4l <b>5,5</b>
<b>PORETTI</b>	0,25l <b>4</b>
Fassbier	0,4l <b>5,5</b>
<b>ASTRA URTYP</b>	0,33l <b>4</b>
<b>ASTRA KIEZMISCHE</b>	0,33l <b>4</b>
<b>CARLSBERG</b>	0,33l <b>4,5</b>
<b>CARLSBERG 0,0%</b>	0,33l <b>4,5</b>
<b>KRONENBOURG 1664 BLANC</b>	0,33l <b>5</b>
<b>ERDINGER</b>	0,5l <b>6</b>
<b>ERDINGER ALKOHOLFREI</b>	0,5l <b>6</b>

## SCHAUMWEIN

<b>SEKKO SOZIALE</b>	0,1l <b>5</b>
Hemer, Rheinhessen, Deutschland	0,75l <b>28</b>
<b>CREMANT</b>	0,1l <b>11</b>
Chenin Blanc, Liv Vincendeau, Loire, Frankreich	0,75l <b>58</b>
<b>TRAUBENSAFT PRICKELND (alkoholfrei)</b>	0,15l <b>7</b>
Hajszan Neumann, Wien, Österreich	0,75l <b>36</b>

## WEISSWEIN

<b>MEINKLANG BURGENLANDWEISS</b>	0,15l <b>9</b>
Welschriesling, Weißburgunder, Grüner Veltliner, Kremstal, Österreich	0,75l <b>34</b>
<b>AURA RIESLING TROCKEN</b>	0,15l <b>9</b>
Henrici, Rheinhessen, Deutschland	0,75l <b>34</b>
<b>CIRINGA FOSILNI BREG</b>	0,15l <b>12</b>
Sauvignon Blanc, Tement, Slowenien	0,75l <b>48</b>
<b>WEISSWEINSCHORLE</b>	0,2l <b>6</b>

## ROSÉWEIN

<b>SCHITTLER ROSÉ TROCKEN</b>	0,15l <b>8</b>
Merlot, Dornfelder, Spätburgunder, Rheinhessen, Deutschland	0,75l <b>36</b>

## ORANGEW EIN

<b>HEINRICH „NAKED ORANGE“</b>	0,15l <b>9</b>
Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder – Burgenland, Österreich	0,75l <b>34</b>

## ROTWEIN

<b>GRANDE RÉSERVE G.S.M</b>	0,15l <b>9</b>
Shiraz, Grenache, Mourvedre, Secret Boisé, Languedoc, Frankreich	0,75l <b>34</b>