

LEVANTE CUISINE



Have Soulfood, Habibi!

Lunch

STUFFED PITAS

Handgemachtes, fluffiges Pita-Brot, gefüllt mit frischen Zutaten, wie z.B. cremigem Hummus und intensiven Aromen.

O
D
E
R

COLORFUL PLATES

Tellergericht mit frischen Zutaten & intensiven Aromen, begleitet von duftigem Basmati-Reis und cremigem Hummus.

FRIED EGGPLANT (veggie)

Knusprig gebackene Aubergine, wachsw weich gekochtes Ei, Amba, Pickles, eingelegter Rotkohl, Tahina, Tomaten-Gurken-Salat

PITA 9 / PLATE 13.5

FALAFEL (vegan)

Knusprige Falafel, eingelegter Rotkohl, Pickles, Tahina, Tomaten-Gurken-Salat, Amba

PITA 9 / PLATE 12

ZA'ATAR CHICKEN

Würzig mariniertes Bio-Hähnchen in Za'atar-Kruste, eingelegter Rotkohl, Tahina, Harissa-Mayonnaise, Romana-Salat, Pickles

PITA 10 / PLATE 14.5

MEZZE DEAL (vegan)

Erlebe eine Bandbreite an bunten Geschmacksnoten - inkl. Pita Brot

16

Levante Lunch Menu

mit hausgemachter Limonade + frischer Beilage der Woche

+3

SIDES & EXTRAS

Extra Hummus	4
Extra Pita-Brot	3
Basmati-Reis	3.5
Za'atar-Fries	4.5
Taboulé	4

Für noch mehr Genuss – ergänze dein Gericht mit diesen köstlichen veganen Beilagen

DIPS & SAUCEN

Hot Spicy Sauce	je 2
Lemon Tahina	
Apricot Amba	
Harissa Mayo	

DESSERTS

TAHINI CHOC BROWNIE (vegan)

5

Dinner

MEZZE – ZUM TEILEN & GENIESSEN

COLD MEZZE

CLASSIC HUMMUS NEXT LEVEL (vegan) **8**

HUMMUS RAINBOW – Classic | Thymian-Garlic | Rote Beete (vegan) **12**

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

BABA GHANOUSH – Geröstete Aubergine mit Tahina, Zitrone & orientalischen Gewürzen (vegan) **7**

TABOULÉ – Frischer Petersiliensalat mit Bulgur, Tomate & Zitrone (vegan) **7**

TOMATEN-GURKEN-SALAT – Mit frischen Kräutern & Sumach-Dressing (vegan) **7**

ROTKOHL SALAT – Fein mariniert mit Zitronensaft & Sumach, Za'atar (vegan) **7**

HOT MEZZE

BATATA HARRA – Knusprige Kartoffelwürfel mit Petersilie & Harissa (vegan) **8**

ZA'ATAR FRITES – Handcutted, verfeinert mit Za'atar Spice & Lemon Tahina Dip (vegan) **7**

FALAFEL – Handgerollte Kichererbsenbällchen mit Tahina-Dip (vegan) 3 Stück **9** | 6 Stück **14**

SHAKSHUKA – Geschmorte Tomaten-Paprika-Sauce mit Ei & Gewürzen (veggie) **9**

GERÖSTETER BLUMENKOHL – Mit Tahina, gerösteten Pinienkernen, Zitrone (vegan) **8**

FRITTIERTE AUBERGINE – Mit Ei, Tahina & Amba Sauce (veggie) **8**

BEEF STRIPES – Zarte Rindfleisch-Streifen auf einem cremigen Baba Ghanoush Bett **12**

MEATBALLS – 3 handgeformte Hackfleischbällchen in Shakshuka Sauce **10**

ZA'ATAR CHICKEN – Gegrilltes Hähnchen mit Za'atar Kruste **10**

FRIED CHICKEN – Knusprig mariniertes Hähnchen mit Pickles und Harissa-Mayo **10**

EXTRAS

Ofenwarmes **PITA-BROT** (vegan) **3**

HARISSA-MAYO – Pikant & cremig (vegan) **2**

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

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

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

DESSERTS

TAHINI CHOCOLATE BROWNIE mit nussig, süßem Tahina & Salzflocken (vegan) **7**

MALABI – Orientalischer Kokospudding mit Aprikosenmus, Mandelsplittern & Kokosflocken (vegan) **5**

TASTE A LITTLE BIT OF EVERYTHING

Probiere unsere bunte Auswahl an **MEZZE KREATIONEN** (vegan) **19** pro Person

Wöchentlich wechselnd!

Bar Menu

VEGANE SPEISEN



MEZZE PLATE

Wechselnde bunte Auswahl an traditionellenlevantinen Spezialitäten: cremiger Hummus, rauchiges Baba Ghanoush, Tahini, Taboulé, Falafel und Tomaten-Gurken Salat mit hausgemachten, eingelegten Pickles und Kohl, serviert mit warmem Pita-Brot

19



HUMMUS

Cremiger Kichererbsen-Dip, verfeinert mit hochwertigem Tahini, frischem Zitronensaft und bestem Olivenöl. Garniert mit Sumach

8



BABA GHANOUSH

Aromatisches Auberginenpüree mit einem Hauch von Räucheraromen, Tahini, Zitronensaft und Knoblauch. Serviert mit Olivenöl und frischen Kräutern

7



PITA BREAD

Ofenwarmes, fluffiges Pita-Brot
perfekt zum Dippen und Genießen

3

