Vorspeisen

ein unvergesslicher Augen- & Gaumenschmaus

Mesa 7 kalte Schälchen (vegetarisch)

€ 18,50



Beiti Mesa - 10 kalte Schälchen (nur vegetarisch) € 20,50



Mesa Spezial - 10 Schälchen (7 Vegetarische- und 3 Fleisch-Schälchen) €24,50

Vorspeisen servieren wir Ihnen mit Pita-Brot

3 Gänge-Menii

Mesa - 5 kleine Schälchen (vegetarisch)



Hauptgericht Ihrer Wahl aus allen Hauptgerichten



Baklawa & Namura dazu Zimteis

Ab 2 Personen p. P. 37,50



Lammrücken-Menü

5 Kalte und warme Vorspeisen



Lammrückenfilet auf Joghurt-Minze-Sauce dazu Gemüse und Zimt-Reis (à la carte 28,50)



Katayef - gefüllte Teigtaschen mit orientalischem süßem Käse & Honig-Rosenwasser und Zimteis



arabischer Mocca mit Kardamom

Ab 2 Personen p. P. 45,00

Unsere Weinempfehlung Chateau Musar June - Libanon

Cinsault & Mourvédre 0,751. 58,00

Vegetarisch Falafel

Falafel	17,00
frittierte Kichererbsen Medaillon mit Sesam-Sauce und Salat	
Maklube Auberginen-Zimt-Reis auf Joghurt-Minze-Sauce mit Datteln,	18,50
Rosinen & gedünstetem Gemüse	
Geflügel & Fleisch	
Dajaj bel Tamer	21,00
marinierte Hähnchenbrust mit Kardamom auf Dattel- Rosmarin-Sauce dazu Basmatireis & Gemüse	
Shish Taouk	21,00
marinierte Hähnchenbrust mit Zitrone und Joghurt am Spieß mit Salat, Thymian-Kartoffeln & Hummus	
Makanek gegrillte hausgemachte Lammwürstchen mit Salat, Thymian-Kartoffeln & Hummus	20,50
Maklube mit Rinderhack Auberginen-Zimt-Reis auf Joghurt-Minze-Sauce mit Datteln, Rosinen & gedünstetem Gemüse	20,50
Lahme Schekaf Kalbsfilet am Spieß auf frischer Petersilie & Zwiebeln mit Sal- Pommes & Hummus	21,50 at,
Beiti Grillplatte verschiedene Fleischsorten, Salat, Sumakbrot & Basmatireis	26,50
Lammfilet auf Granatapfel-Sauce mit Gemüse & Basmatireis	28,50

Fischgerichte

Scampi gegrillte Tigergarnelen auf Tomaten-Koriander-Sauce dazu Basmatireis und Gemüse	26,50
Lachs auf Tomaten-Koriander-Sauce Gegrillt, mit Kartoffeln und Salat	24,00
Kinderteller für Kindergerichte sprechen Sie uns bitte an!	10,50



Beilagen

Pommes	5,50
Thymian-Kartoffeln	5,50
Basmatireis	5,50
Fatousch (Libanesischer Salat)	12,50

Apéritif

Apéritit			
Cava Sumarroca Brut Reserva		0,11	7.00€
Beiti Apéritif Granatapfellikör, Prosecco, Holunderblütensirup Mi	nzo & Zitrono	0,21	9,50€
Martini Dry mit (Kashmar) Feigenlikör	TIZE & ZITIONE	5cl	8,50€
Martini Bianco, Dry oder Rosso		4cl	5,00€
Sherry Fino, Medium oder Sweet		5cl	5,00€
Aperol Spritz		0,21	<i>7,</i> 50€
Hugo		0,21	<i>7,</i> 50€
Hugo Alkoholfrei		0,21	6,50€
Arak auf Eis		4cl	5,50€
Kashmar (Likör) Granatapfel, Feigen oder Sultaninen	1	5cl	6,50€
Frizzante Perlwein		0,11	6,00€
Longdrinks Bacardi Cola		0.21	7.506
		0,31	7.50€
Havana Club 3 Cola		0,31	8,50€
Havana Club 7 Cola		0,31	12,50€
Campari O		0,21	7,50€
Bombay Tonicwater		5cl	8,50€
Redlabel Cola		5cl	8,50€
Arak mit Wasser und Eis		5cl	<i>7,</i> 50€
Alkoholfreies			
Wasser Still oder Medium	0,751 / 0,251.	7.5	0/3,00€
Cola, Cola light, Zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,21		3,00€
Apfelschorle / Rhabarberschorle	0,331		3,50€
Bionade Holunder	0,331		3,00€
Tonicwater, Giner Ale, Bitterlemon	0,21		3,50€

Flaschenbier

Fürstenberg	0,331	3,50€
Hefeweizen / Alkoholfrei	0,501	5,00€
Alsterwasser	0,331	3,50€
Alsterwasser Alkoholfrei	0,501	5,00€
Jever Fun	0,031	3,50€
Offene Weine Weisswein		
St. Thomas Les Gourmet Chardonnay, Sauvignon Blanc, Libanon	0.21	10.00€
Grauer Burgunder J. Becker Rheinhessen	0.21	7.00€
Riesling vom roten Sandstein Wolf, Pfalz	0.2l	9.00€
Rosé		
Dominio de la Fuente Tempranillo, Spanien	0.21	7.00€
St. Thomas Les Gourmet Syrah, Cinsault, Libanon	0.2l	10.00€
Rotwein		
Clos Rogé Grand Chemin Syrah und Cabernet Sauvignon, Frankreich	0.2l	12.00€
Ixsir Rouge Cabernet Sauvignon & Syrah, Libanon	0.2l	14.00€
Krieger Cuvee Cabernet Sauvignon & Pinot Noir, Pfalz	0.21	8.00€