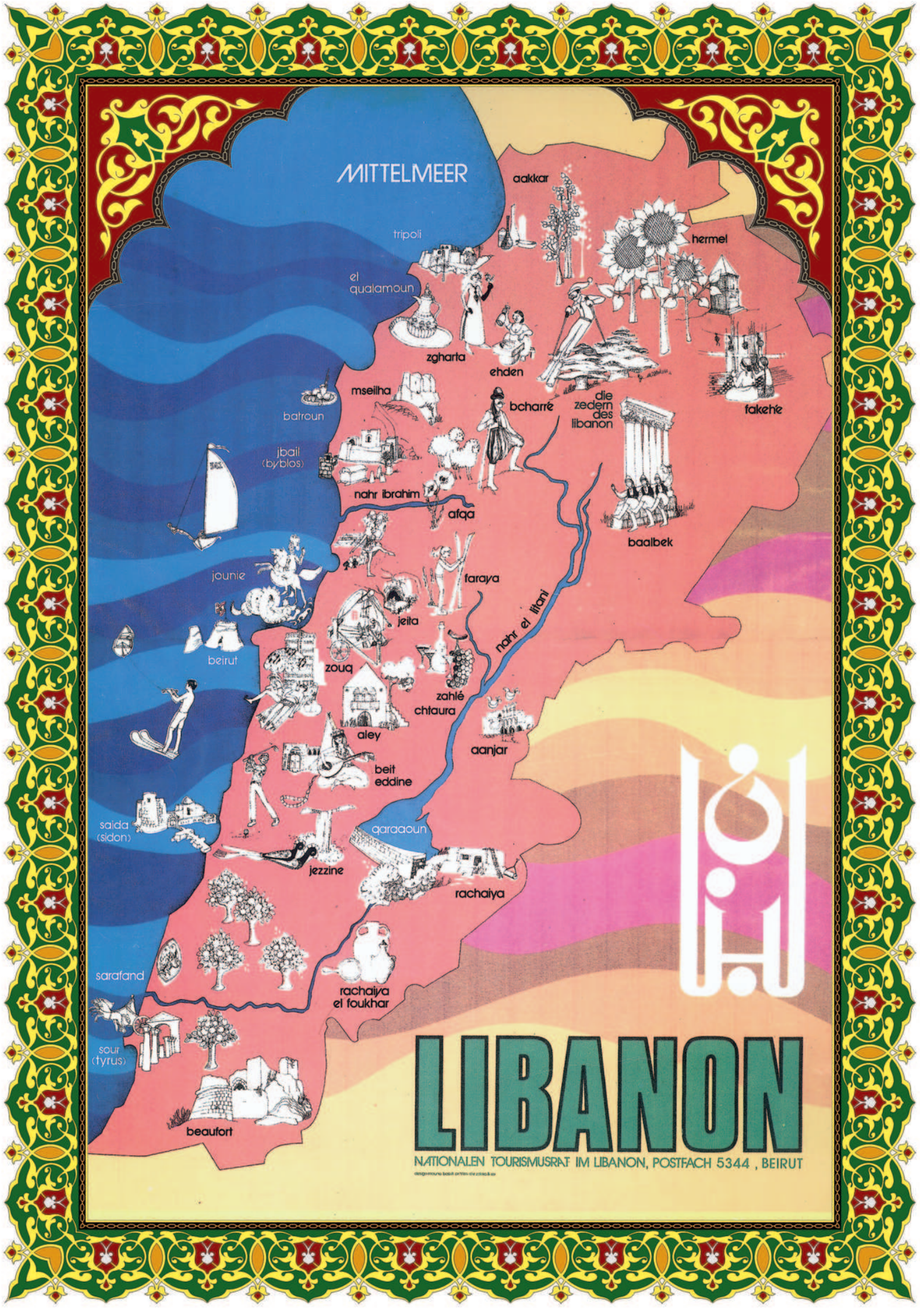


LIBANON PALACE

Original libanesische Spezialitäten

EINE KÜCHE FÜR JEDEN GESCHMACK

مَطْعَمُ القَصْرِ

أشهى الأكولات اللبنانية

Speisekarte

Liebe Gäste, herzlich Willkommen im Libanon Palace

ضيوفنا الأعزاء, أهلاً و سهلاً في مطعم القصر اللبناني

02-19



Wir bereiten alle Speisen frisch für Sie zu, ohne Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker zu benutzen. Aus diesem Grund bitten wir Sie, sich auf etwas Wartezeit einzustellen, in der Sie die original-libanesische Atmosphäre unseres Restaurants genießen können!

Party Service

mit großer Auswahl

خدمة الحفلات و الأعراس

der Spruch „Tischlein deck dich“ hat heute noch seine Zauberkraft
im Libanon Palace oder bei Ihnen im eigenen Heim.
Für Ihre geschäftlichen und privaten Festlichkeiten berät und beliefert Sie unser
Party-Service mit allen Köstlichkeiten der libanesischen Küche.
Essen Sie wie ein König in Frankreich!
Zum Nachtisch gibt es auch Bauchtanz, wenn Sie mögen.
Denn Ihr Wohl und das Ihrer Gäste ist bei uns in besten Händen.







Biere بيرة

300.	ALMAZA -Libanesisches Bier	0,3L	3,50 €
301.	VELTINS	0,3L	3,30 €
302.	RADLER	0,3L	3,30 €
303.	ALSTER	0,3L	3,30 €
303.	WEIZEN	0,5L	4,00 €
304.	BANANENWEIZEN	0,5L	4,30 €
305.	JEVER ALKOHOLFRE	0,3L	3,30 €

Libanesisches

337.	Arak	5cl	5,00 €
338.	Rotwein Glass	0,2L	6,50 €
339.	Weißwein	0,2L	6,50 €
340.	Rosewein	0,2L	6,50 €

Wein in Flasche

341.	ST.Thomas Flasche	0,7L	26,90 €
341.	KEFRAYA	0,7L	29,90 €



Wie man typisch libanesisch ißt....

Die libanesische Küche gilt als die Feinschmeckerküche des Orients.
Sie genießt dort einen ähnlichen Ruf wie die französische Küche in Europa.
Der Libanese ißt nicht nur mit Gaumen, sondern auch mit den Augen.
Der beste Beweis dafür ist die Mäsa, eine Vielfalt von Vorspeisen, die Sie sich selbst zusammenstellen können. Der Tisch wird reichlich mit kalten und warmen Vorspeisen gedeckt, die auf köstlichste Art pikant gewürzt und liebevoll angerichtet sind. Zur Mäsa wird warmes Fladenbrot gereicht.



Wenn Sie mit Ihren Freunden am festlich gedeckten Tisch die köstlichen Vorspeisen genießen, wird Ihnen eine typische, gemütliche libanesische Atmosphäre zuteil. Nach den Vorspeisen werden Lamm-, Hähnchen- und Kaftaspieße serviert. Diese werden vor dem grillen auf Holzkohlefeuer in eine pikante Marinade eingelegt, um dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack und seine besondere Saftigkeit zu verleihen. Zur Mäsa gehören unbedingt Arak (Anisschnaps) und libanesischer Wein. Ein unvergeßlischer Abend wird es jedoch erst mit orientalischem Bauchtanz.



Suppen شوربات

01. شوربة خضار
SCHAURABET AL-KHUDAR - - - - - - - - - - - - - - - - - 6,00 €
Gemüsesuppe

02. شوربة عدس
SCHAURABET ADAS - - - - - - - - - - - - - - - - - 6,00 €
Linsensuppe, dazu geröstete Brotwürfel

03. شوربة دجاج
SCHAURABET DSCHÄSCH - - - - - - - - - - - - - - - - - 6,00 €
Hünersuppe

(zu allen Suppen servieren wir geröstete Brotwurfel)

Soft Drinks مشروبات باردة

305.	COCA COLA	0,2L	3,30 €
306.	COLA ZERO	0,2L	3,30 €
307.	FANTA	0,2L	3,30 €
308.	SPRITE	0,2L	3,30 €
309.	WASSER NATURELL	0,25L	3,30 €
309.	WASSER CLASSIC	0,25L	3,30 €
310.	GINGER ALE	0,2L	3,30 €
311.	BITTER LEMON	0,2L	3,30 €
312.	AYRAN	0,2L	3,30 €
313.	WASSER CLASSIC	0,75L	7,50 €
314.	WASSER NATURELL	0,75L	7,50 €

Libanesisches مشروبات لبنانية

330.	JALLAB	0,2L	3,50 €
331.	TAMARHINDI	0,2L	3,50 €
331A.	LIBANESISCHE LEMONADE (Frisch)	0,2 L	4,00 €

Säfte عصير

332.	MANGOSAFT	0,2L	3,30 €
333.	GUAVASAFT	0,2L	3,30 €
334.	BANANENSAFT	0,2L	3,30 €
335.	ORANGENSAFT	0,2L	3,30 €
336.	APFELSAFT	0,2L	3,30 €
337.	APFELSCHORLE	0,2L	3,30 €
338.	MANGOSCHORLE	0,2L	3,30 €



Warme Getränke
مشروبات ساخنة



KAFFEE

315. KAFFEE 3,00 €
316. ESPRESSO 3,00 €
317. LIBANESISCHE MOCCA KAFFEE 2,50 €
318. LATTE MACCHIATO 3,90 €
319. KAKAO (Sahne + 0,50€) 3,90 €

TEE

320. SCHWARZER TEE (Glas)0,3L 3,50 €
321. frischer MINZTEE (Glas) 0,3L 3,90 €
322. SCHWARZER TEE (Teekanne gross) 10,90 €
323. MINZTEE (Teekanne gross) 13,90 €
324. SCHWARZER TEE (Teekanne klein) 6,00 €
325. MINZTEE (Teekanne klein) 7,50 €

Libanesisches Mocca
قهوة لبنانية

Libanesisches Minze Tee
شاي





Kalte Vorspeisen
مقبلات باردة

05. حمص HOMMUS – – – – – – – – – – 5,00 €
gekochte Kichererbsen mit Sesampaste, Olivenöl und Zitronensaft

06. بابا غنوج Baba Ghanoug – – – – – – – – 5,50 €
gegrillter Auberginenpüree mit Knoblauch, Olivenöl, Sesampaste und Zitronensaft

07. لبنة LABNEH – – – – – – – – – – – – 5,00 €
Joghurtänlicher weisser Cremekäse mit Olivenöl

08. ورق عنب WARAK INAB BIL SEIT – – – 6,00 €
gefüllte Weintraubenblätter mit Reis, Petersilie, Tomaten und Zwiebeln

09. هندبة HINDBEH – – – – – – – – – – – 5,50 €
Lövenzahn gekocht mit gerösteten Zwiebeln

10. أفوكادو AVOKADO – – – – – – – – – 6,50 €
Avokado püriert mit Knoblauch und Zitrone

11. شنكليش SCHANKLIESCH – – – – – – 6,50 €
libanesischer scharfer Ziegenkäse Tomaten, Zwiebeln

12. مسقعة باتنجان MSAAT BATINJÄN – – – – – 6,00 €
gebratene Auberginen, Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, in Tomatensauce gekocht, mit Pinienkernen überbacken



Warme Vorspeisen
مقبلات ساخنة

فلافل
25. FALAFEL – – – – – – – – 6,90 €
vegetarische Bulette aus Kichererbsen, schwarzen Bohnen und Zwiebeln, frittiert

فطاير سبانخ
26. FATAYER BIL-SABANECH 5,00 €
Teigtaschen mit Blattspinat und Pinienkernen gefüllt, frittiert

سمبوسك لحمة
27. SAMBUSIK BIL LAHMEH – 5,90 €
Teigtaschen gefüllt mit Lammhackfleisch und Pinienkernen, frittiert

سمبوسك جبنة
28. SAMBUSIK BIL JEBNEH – 5,90 €
Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse, frittiert

فطاير دجاج
29. FATAYER BIL DAJAJ – – – 5,50 €
Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch und Pinienkernen, frittiert)

كبة مقلية
30. KIBBEH MIKLIEH – – – – – 6,90 €
Weizenschrotbällchen gefüllt mit Lammhackfleisch und Pinienkernen

رقاق
31. REKAK – – – – – – – – – – 5,30 €
Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafskäse und Petersilie

سجق
35. SOUJOK – – – – – – – – 6,90 €
hausgemachte Lammwurst mit Knoblauch

بطاطا حرّة
37. BATATA HARA – – – – – – 5,90 €
gebratene Kartoffelwürfel mit fr. Knoblauch und fr. Koriander (scharf)

Nachspeisen حلويات

حلويات مشكلة
89. TABAK HILWAYAT MSCHAKKAL – – – – – – – – – – – – – 5,90 €
(pro Person) gemischtes Nachspeisenplatte mit Eis

بقلاوة
90. BAKLAWA – 5,50 €
Blätterteig mit Walnüssen und Pistazien

مهلبية
91. MHALLABIEH – 4,30 €
hausgemachter Milchpudding mit Rosensirup

حلاوي
92. HALAWI – 3,50 €
Vanille, Zucker, Sesamölpaste, Zitrone, Rosenwasser und Pistazien





Salate سلطة

تبولة
75. TABBOULEH ---------- 6,50 €
Tomaten, Petersilie, Zwiebeln fein gehackt mit
Weizenschrot, Olivenöl, Zitronensaft und Minze

فتوش
76. FATTOUSCH ---------- 5,90 €
Latugasalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Radieschen, Paprika, geröstete Brotwürfel,
Zitronensaft, Olivenöl, und libanesisches Gewürz (Sumak)

خيار بلبن
78. KHIAR BIL-LABAN ---------- 5,90 €
Gurken in Joghurtsauce mit Knoblauch und Minze

سلطة لبنانية
79. SALATA LIBNENIH ---------- 5,50 €
Latugasalat, Paprikaschoten, Tomaten,
Gurken, Radieschen, Zwiebeln, und libanesische Gewürze

قصبة دجاج
38. ASBET DAJAJ ------- 6,50 €
gebratene Hähnchenleber mit
Knoblauch und Zitronensaft

عرايس جبنة
39. ARAYES BIL JIBNEH --- 5,90 €
Fladenbrot gefüllt mit
Schafskäse, geröstet

مقالي
42. MAKALI ---------- 5,50 €
frittierte Auberginen, Zucchini und
Blumenkohl

فول
44. FOUL ---------- 5,50 €
schwarze Bohnen gekocht mit
Knoblauch, Zitrone, Olivenöl,
dazu Tomaten, Gurken und Radieschen

عرايس لحمة
45. ARAYES BIL-LAHME --- 6,90 €
Fladenbrot gefült mit Kafta
(gehacktes Lammfleisch mit
Zwiebeln und Petersilie) geröstet

جوانح مقلية
46. JAWANEH MIKLIEH --- 7,00 €
gebratene Hähnchenflügel- und
keulen, pikant mariniert

جوانح مشوية
47. JAWANEH MISCHWIEH -- 7,00 €
gegrillte Hähnchenflügel- und
Keulen, pikant mariniert

حمص باللحمة
48. HOMMUS BIL-LAHME -- 6,90 €
Hommus (Nr.5) dazu gebratenes
gehacktes Lammfleisch
mit Pinienkernen





Mäsa مازة

Die berühmteste kulinarische Spezialität des Libanons ist zweifellos die Mäsa. Sie besteht aus verschiedenen kleinen Vorspeisen die kunstvoll garniert sind und aus gemischten Fleischspießen, die auf dem offenen Holzkohlefeuer gegrillt sind.

Libanon Mäsa مازة لبنانية

Ab 2 Personen (pro Person) 24,90 €

Vorspeisen

HOMMUS	(Nr 05)
Baba Ghanoug	(Nr 06)
LABNEH	(Nr 07)
MSAAT BATINJÄN	(Nr 17)
FATAYER BIL SABANEH	(Nr 26)
SAM-BU-SIK BILAHME	(Nr 27)
BATATA HARA	(Nr 37)
TABBOULEH	(Nr 75)
FATTOUSCH	(Nr 76)

Hauptgericht

LAHEM MISCHWI GHANAM	(Nr 50)
KAFTA MISCHWIEH	(Nr 52)
SCHIESCH TAWUK	(Nr 53)



Hauptgerichte vom Grill

الأطباق المشوية

لحم غنم مشوي
50. LAHEM GHANEM MISCHWI 15,90 €
zartes Lammfleisch (am Spieß gegrillt)

كفتة مشوية
52. KAFTA MISCHWIEH – – –12,90 €
pikant gewürztes Lammhackfleisch (am Spieß gegrillt)

شيش طاووق
53. SCHISCH TAWUK – – – – 13,90 €
mariniertes Hähncnenfleisch (gegrillt)

بط مشوي
55. BATT MISCHWIE – – – – –13,90 €
in Senfsauce mariniertes Putenfleisch (gegrillt)

مشاوي مشكلة
56. MISCHWI MSCHAKAL – –17,90 €
Grillteller mit Lammfleisch, Lammhackfleisch und Hähnchenfleisch, Hähnchenflügel

صدر حبش
58. SADER HABASCH – – – –13,90 €
gebratenes Putenfilet in Zitronen-Koriandersauce

شاورما دجاج
59. SCHAWARMA DAJAJ – –12,90 €
Hähnchengeschnetzeltes vom Drehgrill

دجاج مشوي
60. DSCHÄSCH MISCHWI – –13,90 €
1/2 mariniertes gegrilltes Hähnchen libanesischer Art, dazu fritierte Kartoffeln

كاستاليتا
61. KASTALETTA – – – – – – –16,90 €
marinierte Lammkotelettes, gegrillt



Fisch الأسماك

سمكة حرة
63. SAMKI HARRA - - - - - - 17,90 €
Gegrilltes Lachsfilet mit orientalischer scharfer Sauce, garniert mit Pinienkernen, Granatapfelkernen und feingeschnittener Paprikaschote.

قريدس
65. EREIDIS - - - - - - - - - 19,90 €
Hummerkrabben mariniert und gegrillt mit Beilage.

سلطان إبراهيم
66. SULTAN IBRAHIM - - - - 18,90 €
Rote Barbe, gebraten oder gegrillt, mit Beilage.

فريدة
67. DORADE - - - - - - - - - 17,90 €
Dorade, gebraten oder gegrillt, mit Beilage.

Beilagen
الأطباق الجانبية

بطاطا
A. BATATA - - - - - - - - - - - 3,90 €
frittierte Kartoffeln in Scheiben mit Dip Labne

رز
B. RIS - - - - - - - - - - - - - - 3,90 €
gekochter Reis mit Mandeln, gerösteten Pinienkernen und Suppennudeln

لبن
C. LABAN - - - - - - - - - - - - 3,50 €
Joghurt nach Art des Hauses



Mäsa des Hauses
مائدة القصر

(pro Person) 17,90 €

Vorspeisen

HOMMUS	(Nr 05)
Baba Ghanoug	(Nr 06)
LABNEH	(Nr 07)
FALAFEL	(Nr 25)
FATAYER BIL SABANEH	(Nr 26)
BATATA HARA	(Nr 37)
TABBOULEH	(Nr 75)

Hauptgericht

KAFTA MISCHWIEH	(Nr 52)
SHISCH TAWUK	(Nr 53)

Beilage

REIS UND KARTOFFELN

Empfehkung des Hauses

نصيحة القصر

Libanon-Teller
الطبق اللبناني

(pro Person) 12,90 €

HOMMUS	(Nr 05)
Baba Ghanoug	(Nr 06)
LABNEH	(Nr 07)
WEINBLÄTTER	(Nr 08)
FATAYER BIL DAJAJ	(Nr 29)
FALAFEL	(Nr 25)
SAM-BU-SIK	(Nr 27)
MAKALI	(Nr 42)

Habibi Teller
طبق حبيبي

(pro Person) 15,90 €

Vorspeisen

HOMMUS	(Nr 05)
LABNEH	(Nr 07)
FALAFEL	(Nr 25)
FATAYER BIL SABANEH	(Nr 27)
FATTOUSCH	(Nr 76)

Hauptgericht

KAFTA MISCHWIEH	(Nr 52)
SHISCH TAWUK	(Nr 53)

Beilage

REIS UND KARTOFFELN

10Teller
Auch vegetarisch erhältlich

عشرة أطباق متاح نباتي

(pro Person) 12,90 €

HOMMUS	(Nr 05)
Baba Ghanoug	(Nr 06)
LABNEH	(Nr 07)
WEINBLÄTTER	(Nr 08)
HINDBEH	(Nr 10)
FALAFEL	(Nr 25)
FATAYER BIL SABANEH	(Nr 26)
FATAYER BIL JEBNEH	(Nr 42)
REKAK	(Nr 31)
TABBOULEH	(Nr 75)





Hauptgerichte

الأطباق الرئيسية

جوانح مقلية
63. JAWANEH MEKLIEYEH – 12,90 €
Gegrilltes Lachsfilet mit orientalischer scharfer Sauce, garniert mit Pinienkernen, Granatapfelkernen und feingeschnittener Paprikaschote.

رز بالدجاج
65. RIS-A-DSCHÄSCH – – – – 12,90 €
Hummerkrabben mariniert und gegrillt mit Beilage.

بامية
66. BAMIE – – – – – – – – – – – 12,90 €
Rote Barbe, gebraten oder gegrillt, mit Beilage.

كفتة بالبطاطا
67. KAFTA BIL-BATATA – – – 12,90 €
Gegrilltes Lachsfilet mit orientalischer scharfer Sauce, garniert mit Pinienkernen, Granatapfelkernen und feingeschnittener Paprikaschote.

كفتة بالرز
68. KAFTA BIL-RIS – – – – – – 12,90 €
Hummerkrabben mariniert und gegrillt mit Beilage.

شيخ المحشي
69. SCHEICH EL MENSCHI – 12,90 €
Rote Barbe, gebraten oder gegrillt, mit Beilage.