

Kalte Vorspeisen

✓ HUMUS..... ^{2,12}	7,50
✓ TABULE ¹ Petersiliensalat	7,50
QUARK MIT MINZE..... ⁸	7,50
✓ GERÄUCHERTES AUBERGINENMUSS..... ² mit Sesamöl und Limonen abgeschmeckt	7,50
✓ FATUSCH..... ¹	13,00
✓ ROTE BEETE PASTE..... ¹²	7,50
✓ AVOCADO CREME..... mit Kichererbsen	7,50

Warme Vorspeisen

HAUSGEMACHTE LAMMWÜRSTCHEN (3 STÜCK) ^{1, 8, 12} auch als Hauptgericht möglich	14,50	23,50
SHISH TAWOUK..... ⁸ gegrillte Hähnchenbrust mit Paprika, Zwiebeln und orientalische Knoblauchcreme	15,00	
GEGRILLTER HALLOUMI..... ⁸ mit Wassermelone, auch als Hauptgericht möglich	13,00	22,00
SHISH BUREK (3 STÜCK)..... ⁸ Blätterteigrollen gefüllt mit Schafskäse	11,00	
✓ FALAFEL (3 STÜCK)..... ^{2, 12} mit Sesamsauce, auch als Hauptgericht möglich	10,50	20,50
✓ KIBBE MIT SEMSAM UMMANTELT (3 STÜCK) ^{1, 12} Bulgurteig gefüllt mit Gemüse	13,50	
KIBBE GEFÜLLT MIT LAMMHACK (3 STÜCK) ^{1, 6, 8, 12} Bulgurteig gefüllt mit Lammhack und Walnüssen, auf Quark mit Minze	16,00	
✓ GEGRILLTES GEMÜSE..... Orientalisch mariniert mit Zucchini, Champignons, Tomate und Zwiebeln	12,50	
GEGRILLTER LAMMRÜCKEN..... ¹ mit mariniertem Pitabrot	16,50	
LACHSFILET..... ⁸ mit Paprika-Kardamom-Sauce und Kartoffelpüree	15,50	
✓ WEINBLÄTTER GEFÜLLT (4 STÜCK)..... mit Reis und Gemüse	11,50	
RIESENGARNELEN (3 STÜCK)..... ^{3, 8} mit Curry-Sauce und Basmatireis	15,50	
✓ GEWÜRFELTE HARISSAKARTOFFELN..... mit Koriander	9,50	
SÜSSKARTOFFELPOMMES..... mit Ketchup oder Mayonnaise	9,00	
SAMBUSEK..... ^{1, 6, 8} Blätterteig mit Schafskäse, Spinat, Tomate und Basilikum	11,50	

Hauptgerichte

LAMMFILET..... ⁸	31,00
auf Schafskäse-Sauce mit saisonalem Gemüse und Basmatireis	
SHAWARMA..... ^{1, 2, 6, 8, 12}	24,00
Hähnchenkeule mariniert mit Joghurt, Butter und Cashew-Nüssen, würziges Pitabrot, Humus und Salat	
RIESENGARNELN ^{3,8}	27,00
mit Curry-Sauce, saisonalem Gemüse und Basmatireis	
LOUP DE MER ^{5, 12}	27,00
mit Sesam-Koriander-Sauce, Sherry-Tomaten und Harissa- Kartoffeln	
MAKLOUBE..... ^{6, 8}	22,00
Auberginen-Reis Gericht auf Joghurt- Minz-Sauce mit Rosinen, Datteln & Nüssen	
 COUSCOUS ROYAL..... ¹²	22,00
Mit Kichererbsen, Zucchini und Kürbis wahlweise auch mit Basmatireis möglich	
 HÄHNCHENNUGGETS MIT POMMES..... ¹	15,00
Für unsere kleinen Gäste	

En Coeur 3-Gänge Menü

VORSPEISE

pro Person eine Warme oder zwei Kalte Vorspeisen Ihrer Wahl

HAUPTGERICHT IHRER WAHL

DIE SÜSSE SÜNDE DES ORIENTS ^{4, 8, 12}

PRO PERSON 44,00

Weinempfehlung

Weißwein

Chardonnay

Coteaux du Liban

0,75L

49,00

Rotwein

Cabernet Coteaux du liban

Cabernet Sauvignon, Zahle

0,75L

56,00

Roséwein

Solac Rose

Syrah, Qauruun, 2019

0,75L

42,00

Allergene

- I. Glutenthaltige Getreide
2. Tahina
3. Krebstiere/Krustentiere
4. Eier
5. Fisch
6. Nüsse
7. Sojabohnen
8. Milch und Laktose
9. Schalenfrüchte
- I0. Sellerie
- II. Senf
- I2. Sesamsamen
- I3. Schwefeldioxid und Sulfite
- I4. Lupinen
- I5. Weichtiere
- I6. Koffein

Cold starter

✓	HUMUS.....	2,12	7,50
✓	TABULEH..... Parsley salad	1	7,50
	CURD WITH MINT.....	8	7,50
✓	SMOKED AUBERGINE PURÉE..... flavoured with sesame oil and lime	2	7,50
✓	FATUSCH..... Salad with toasted pita bread and pomegranate	1	13,00
✓	BEETROOT PASTE.....	12	7,50
✓	AVOCADO CREAM..... with chickpeas		7,50

Warm starters

	HOMEMADE LAMB SAUSAGES (3 PIECES)...	1, 8, 12	14,50	23,50
	also possible as a main course			
	SHISH TAWOUK.....	8	15,00	
	Grilled chicken breast with peppers, onions and oriental garlic cream			
	GRILLED HALLOUMI.....	8	13,00	22,00
	with watermelon, also possible as a main course			
	SHISH BUREK (3 PIECES).....	8	11,00	
	Puff pastry rolls filled with feta cheese			
✓	FALAFEL (3 PIECES).....	2, 12	10,50	20,50
	with sesame sauce, also possible as a main course			
✓	KIBBE COATED WITH SEMSAM (3 PIECES)...	1, 12	13,50	
	Bulgur dough filled with vegetables			
	KIBBE FILLED WITH MINCED LAMB (3 PIECES)...	1, 6, 8, 12	16,00	
	Bulgur dough filled with minced lamb and walnuts and curd with mint			
✓	GRILLED VEGETABLE.....		12,50	
	Oriental marinade with courgettes, mushrooms, tomatoes and onions			
	GRILLED SADDLE OF LAMB.....	1	16,50	
	with marinated pita bread			
	SALMON FILET.....	8	15,50	
	with paprika-cardamom sauce and mashed potatoes			
✓	VINE LEAVES FILLED (4 PIECES).....		11,50	
	with rice and vegetables			
	KING PRAWNS (3 PIECES).....	3, 8	15,50	
	with curry sauce and basmati rice			
✓	DICED HARISSA POTATOES.....		9,50	
	with coriander			
	SWEET POTATO FRIES.....		9,00	
	with ketchup or mayonnaise			
	SAMBUSEK.....	1, 6, 8	11,50	
	Puff pastry with feta cheese, spinach, tomato and basil			

Main courses

LAMB FILLET..... ⁸	31,00
on sheep's cheese sauce with seasonal vegetables and basmati rice	
SHAWARMA..... ^{1, 2, 6, 8, 12}	24,00
Chicken leg marinated with yogurt, butter and cashew nuts, spicy pita bread, hummus and salad	
KING PRAWNS..... ^{3, 8}	27,00
with curry sauce and basmati rice	
LOUP DE MER..... ^{5, 12}	27,00
with sesame-coriander sauce, sherry tomatoes and harissa potatoes	
MAKLOUBE..... ^{6, 8}	22,00
Aubergine and rice dish on a yoghurt and mint sauce with sultanas, dates & nuts	
🌱 COUSCOUS ROYAL..... ¹²	22,00
With chickpeas, courgette and pumpkin, optionally also available with basmati rice	
 CHICKEN NUGGETS WITH FRIES..... ¹	15,00
For our little guests	

En Coeur 3 course menu

STARTER

One hot or two cold starters of your choice per person

MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

THE SWEET SIN OF THE ORIENT^{4, 8, 12}

PER PERSON 44,00

Weinempfehlung

White wine		
Chardonnay		
Coteaux du Liban	0,75L	49,00
Red wine		
Cabernet Coteaux du liban		
Cabernet Sauvignon, Zahle	0,75L	56,00
Rosé wine		
Solac Rose		
Syrah, Qauruun, 2019	0,75L	42,00

Allergens

- I. Cereals containing gluten
2. Tahina
3. Crustaceans
4. Eggs
5. Fish
6. Nuts
7. Soya beans
8. Milk and Lactose
9. Shell fruits
- I0. Celery
- II. Mustard
- I2. Sesam
- I3. Sulphur dioxide and sulphites
- I4. Lupins
- I5. Molluscs
- I6. Caffeine