

Kalte Vorspeisen

MAZZA	19,00	
Die klassische, unwiderstehliche Vorspeise Syriens in 5 Variationen – vegetarisch und natürlich auch vegan		
AUBERGINENSALAT	14,00	
Tomate, Basilikum, Zwiebeln, Käse		
FATUSCH	13,00	¹
Gemischter Salat mit geröstetem Pitabrot		
CAESAR SALAD	14,00	^{1,8}
		18,50 mit Hähnchenbrust

Warme Vorspeisen

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

Hauptgerichte

LAMMFILET	31,00
auf Schafskäse-Sauce mit saisonalem Gemüse und Basmatireis	
HÄHNCHENSHAWARMA	24,00
Hähnchenkeule mariniert mit Joghurt, Butter und Cashew-Nüssen, würziges Pitabrot, Humus und Salat	

KALBSSHAWARMA	1, 2, 6, 8, 12	28,00
Kalbsrücken in streifen mariniert mit Joghurt, Butter, würziges Pitabrot, Petersilie, Zwiebeln, Basmatireis und Joghurt-Dip		
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		
 VEGI BURGER	1	18,00
Nach Art des Hauses – à la Küchenchef, Pommes, Salat		
GESCHMORTE LAMMHAXE	8	27,00
Bratensauce, Gemüse und Kartoffelpüree		
RINDERROULADE		31,00
Vom Rinderfilet, Bratensauce, Gemüse und Basmatireis		
HÄHNCHEN-KARTOFFEL-AUFLAUF		24,00
Hähnchenkeule, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomate und Knoblauch		
 HÄHNCHENNUGGETS MIT POMMES	1	15,00
Für unsere kleinen Gäste		

En Coeur 3-Gänge Menü

MAZZA

2,6,8,12

–syrische Vorspeisenspezialitäten–

HAUPTGERICHT IHRER WAHL

DESSERT

Wählen Sie auch unserer Dessertkarte

PRO PERSON 44,00

Weinempfehlung

Weißwein

Chardonnay

Coteaux du Liban

0,75 L

49,00

Rotwein

Cabernet Coteaux du liban

Cabernet Sauvignon, Zahle

0,75 L

56,00

Roséwein

Solac Rose

Syrah, Qauruun, 2019

0,75 L

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

✓	MAZZA..... ^{2,6,8,12}	19,00	
	Syria's classic, irresistible appetizer, served in five variations – vegetarian and, of course, vegan.		
✓	EGGPLANT SALAD..... ⁸	14,00	
	Tomato, basil, onions, cheese		
✓	FATUSCH..... ¹	13,00	
	Salad with toasted pita bread and pomegranate		
✓	CAESAR SALAD..... ^{1,8}	14,00	18,50 with Chicken

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).....	11,00	
	Crispy vegetable rolls, served with sweet and sour sauce		
✓	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	

VEAL SHAWARMA.....	1, 2, 6, 8, 12	28,00
Sliced veal loin marinated with yogurt and butter, served with spiced pita bread, parsley, onions, basmati rice and a yogurt dip.		
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		
 VEGGIE BURGER.....	1	18,00
House Style – Chef's Creation, served with fries and salad.		
BRAISED LAMB SHANK.....	8	27,00
Served with gravy, vegetables and mashed potatoes.		
BEEF ROULADE.....	8	31,00
Beef tenderloin roulade served with gravy, vegetables and basmati rice.		
CHICKEN & POTATO CASSEROLE.....		24,00
Chicken leg, potatoes, bell peppers, onions, tomatoes and garlic.		
		
CHICKEN NUGGETS WITH FRIES.....	1	15,00
For our little guests		

En Coeur 3 course menu

MAZZA 2,6,8,12
-syrian appetizer specialties-

MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

DESSERT
Choose from our dessert menu.

PER PERSON 44,00

Our wine recommendations

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