

# Abendkarte

Genießen Sie heute und hier im  
L'Orient.

Alle Köstlichkeiten, von den Vorspeisen über phantasievolle Buffets bis zum  
Dessert - unser Catering-Service bietet alles,  
was Ihre private Feier in eigenen Räumen erfolgreich macht.

Wir akzeptieren Bargeld und EC-Karten

## **Vorspeisen**

### **Mazza**

Die Weltbekannte Vorspeise des Orients  
Frisches Gemüse, Salate, Mousses und Pasten mit Nüssen, Saaten, edlen Ölen-  
veredelt aus dem Füllhorn libanesischer Gewürze  
in 6 verschiedenen Variationen  
9,90

in 8 verschiedenen Variationen  
11,90

### **Mazza L'Orient**

in 10 verschiedenen Variationen  
mit Falafel und Hausgemachte Lammwurst  
14,90

### **Falafel**

Knusprige Kichererbsen-Gemüsebällchen  
mit Sesam-Sauce und frischem Salat  
6,90

### **Nakanek**

Hausgemachten Lammwürstchen  
mit frischen Chips und Salat  
6,90

### **Heelwe bel Jibneh**

Rote Beete Carpaccio mit Kumquats-Chili-  
Kompott und Gegrillten Französischen Ziegenkäse  
12,00

Vorspeisen ausschließlich nur in Verbindung  
mit einem Hauptgang

Alle unsere Speisen werden frisch und Hausgemacht für Sie zubereitet

Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt

## Hauptspeisen

Dajaj bel Tamer  
Französische Maispouardenbrust mit  
Datteln-Creme und Walnussfüllung auf einer Aprikosen-Orangensauce,  
Harissa-Kartoffeln und Gemüse Variationen  
15,90

Lahmeh bel Looz  
Neuseeländisches Lammkarree in Mandel-Kruste auf  
einer Schafskäse-Basilikum-Sauce mit  
Rosmarinkartoffeln und Gemüse, ca 450g mit Knochen  
25,90

Batta bel Tiin  
Entenbrust auf Feigen-Carpaccio,  
an Walnuss-Anissauce mit  
Gemüse und Zimt-Pimentreis  
16,90

Samkeh Zaitoun  
Frisches Wolfsbarschfilet vom Grill  
auf Oliven-Thymian-Sauce mit Gemüse und Limonen-Kartoffelpüree  
15,90

Scampi Arabiata  
Riesen Scampi vom Grill auf Paprika-Ratatouille  
in eigenen-Sud mit Safranreis  
ca 400g mit Kopf  
24,90

Maklubeh  
Würziger Auberginen-Reisauflauf  
mit Datteln, Mandeln, Rosinen, Nüssen und Granatapfelkernen  
auf Joghurt-Minze-Sauce  
und diversen Gemüsen  
13,90

Alle unsere Speisen werden frisch und Hausgemacht für Sie zubereitet  
Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt

## Menü les Sultan

ab 2 Personen

### Mazza

Die unwiderstehliche Vorspeise des Orients  
Feine Gemüse, Salate, Mousses und Pasten mit Nüssen, Saaten, edlen Ölen  
- veredelt aus dem Füllhorn libanesischer Gewürze  
6 Köstlichkeiten pro Person

Mariniertes Lammfilet nach Arabischer Art  
an einer Joghurt-Minze-Sauce mit Zimt-Pimentreis, Mandeln,  
Datteln, Rosinen, Cashewnuss, Granatapfelkerne und Gemüsevariationen

"L'Orient doux"  
süß und sinnlich

pro Person 30,00

## Unsere Weinempfehlung

### Weißwein

2014 Clos St. Thomas Les Gourmets Blanc  
Sauvignon Blanc, Chardonnay & Viognier, Libanon  
Glas 0,2l 6,00 Flasche 0,75l 22,00

### Rotwein

2011 Chateaux Heritage  
Vallee de la Bekaa, Dr. Touma, Libanon  
Glas 0,2l 8,00 Flasche 0,75l 27,00

Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt

## Menü L'Orient

ab 2 Personen

### Mazza

Die unwiderstehliche Vorspeise des Orients  
Feine Gemüse, Salate, Mousses und Pasten mit Nüssen, Saaten, edlen Ölen  
- veredelt aus dem Füllhorn libanesischer Gewürze  
6 Köstlichkeiten pro Person

### Gegrillte Scampi

auf einer Curry-Apfelsauce, mit Tomatisierten Couscous

Barbarie Entenbrust auf Orangen-Carpaccio mit nuss-Pimentreis  
&  
Neuseeländisches Lammfilet auf einer  
Oliven-Schafskäse-Sauce mit Safranreis und Gemüsevariationen

"L'Orient doux"

süß und sinnlich

pro Person 35,00

## Unsere Weinempfehlung

### Weißwein

2016 Weissburgunder  
Rogenwieser, Pfalz  
Glas 0,2l 6,00 Flasche 1,0l 26,00

### Rotwein

2014 Syrah Heritage  
Dr. Touma, Vallee de la Bekaa Libanon  
Glas 0,2l 6,00 Flasche 0,75l 22,00

Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt

## **Menü L'Amira**

ab 2 Personen

### **Mazza**

Die unwiderstehliche Vorspeise des Orients  
Feine Gemüse, Salate, Mousses und Pasten mit Nüssen, Saaten, edlen Ölen  
- veredelt aus dem Füllhorn libanesischer Gewürze  
6 Köstlichkeiten pro Person

Artischockenböden mit Gemüse und Schafskäse gefüllt  
auf Apfel-Carpaccio an Curry-Sauce dazu edlen Safranreis

"L'Orient doux"  
süß und sinnlich

pro Person 24,00

## **Unsere Weinempfehlung**

### **Weißwein**

2015 Grauerburgunder  
Emil Bauer, Pfalz  
Glas 0,2l 6,00 Flasche 0,75l 26,00

### **Rotwein**

2014 Clos St. Thomas Les Gourmets Rouge  
Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache & Cinsault, Libanon  
Glas 0,2l 6,00 Flasche 0,75l 22,00

Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt

## Aperitifs

Martini	Bianco / Rosso / d'Oro	0,1 l	4,00
Campari	Pur	0,1 l	4,00
	Orange, Soda	0,2 l	5,90
Sherry	Medium dry	2 cl	4,00
Arak	Orientalischer Anis-Schnaps	1 cl	5,00
Prosecco	Bio, Villa Teresa Italia	0,1 l	4,00
	mit Peche Mignon, Granatapfel oder Aperol	0,1 l	4,90

## Schaumweine

Prosecco	Frizzante Bio Villa Teresa Italia	0,75 l	24,00
Champagne	Duval-Leroy Fleur de Champagne Premier Cru Frankreich	0,75 l	64,00
Bier	Veltins vom Fass	0,25 l	2,90
Bier	Veltins vom Fass	0,4 l	4,20

Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt

### *Alkoholfreie Getränke*

Wasser	Mineralwasser St. Michaelis	0,25 l	2,40
	Mineralwasser St. Michaelis	0,75 l	5,50
	Stilles Wasser St. Michaelis	0,25 l	2,40
Säfte	Orangen, Apfel, Rhabarber	0,2 l	2,50
Schorlen	Holunderblüten, Granatapfel	0,4 l	4,00
	Orangen, Apfel, Kirsch	0,2 l	2,30
Limonaden	Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l	2,50
Schwappes	Tonic, Sodawasser, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2 l	2,50
Ayran	Joghurtgetränk mit Minze	0,3 l	2,50
Bier	Veltins Alkoholfrei Flasche	0,3 l	2,50
Hefeweizen	Meisel's Alkoholfrei	0,5 l	4,20

Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt