

## Salate / Salads

	To Go (7%)	Hier (19%)
Caesar Salad mit Shawarma-Huhn (oder Tofu), Parmesan, Anchovis, Stielkaper, Kirschtomaten, Croutons und Caesar-Dressing <i>Caesar salad with shawarma chicken (or tofu), parmesan, anchovies, stem capers, cherry tomatoes, croutons and Caesar dressing</i>	10,50	11,60
Levantinischer Kräutersalat mit gebratenem Kalbssteak, Granatapfel, Radieschen, Gurken, Tomaten, Paprika, Croutons, Rauchmandel und Joghurt-Tahina <i>Levantine herb salad with roasted veal steak, pomegranate, radish, cucumber, tomatoes, peppers, croutons, smoked almonds and yogurt tahini</i>	12,70	13,90
Salat "Nicoise" mit gebratenem Thunfischfilet, Grenaillekartoffeln, Ei, Bohnen, Sumachzwiebeln, Oliven, Strauchtomaten und Weilands-Vinaigrette <i>"Nicoise" salad with fried tuna fillet, grenaille potatoes, egg, beans, sumac onions, olives, vine tomatoes and Weilands vinaigrette</i>	13,50	14,50
Burrata, Wassermelonen-Salat mit Kirschtomaten, Pitazien und Honig <i>Burrata, watermelon salad with cherry tomatoes, pita tomatoes and honey</i>	12,70	13,90

## Bowls

Thai-Bowl mit Huhn, Vollkornreis, Brokkoli, Chinakohl, Gurke, Sprossen, Brokkoli, Ingwer, Paprika, Erdnüssen, Koriander, Sesam und Erdnuss-Sauce <i>Thai bowl with chicken, whole grain rice, broccoli, Chinese cabbage, cucumber, sprouts, broccoli, ginger, peppers, peanuts, cilantro, sesame seeds and peanut sauce</i>	12,50	13,90
Falafel Bowl: Blattsalat, Rote Bete und Karotten aus dem Ofen, Kichererbsen, Bulgur <i>Falafel bowl: leaf salad, beet and carrots from the oven, chickpeas, bulgur</i>	11,80	12,80
Chorizo Bowl: Chorizo, Mais, schwarze Bohnen, rote Zwiebel, Paprika, Jalapenodressing, Avocadoslasa, Tortillachips, Koriander und Sesam <i>Chorizo Bowl: Chorizo, corn, black beans, red onion, peppers, jalapeno dressing, Avocado salsa, tortilla chips, cilantro and sesame seeds</i>	11,90	12,90

## Levantinische Spezialitäten / Levantine Specialties

To Go (7%)    Hier (19%)

Ali Nazik Kebab mit gerösteter Spitzpaprika, Zucchini und griechischem Joghurt

11,50

12,70

*Ali Nazik kebab with roasted pointed pepper, courgette and Greek yoghurt*

Hummus mit Zaalouk, Avocado und Spinat

11,50

12,70

*Hummus with zaalouk, avocado and spinach*

Hummus mit grüner Kräutersauce, gegrillter Tomate, Hirtenkäse, Pinienkernen und

Sumach-Zwiebeln

11,50

12,70

*Hummus with green herb sauce, shepherd's cheese, grilled tomatopine nuts and sumac onions*

Baba Ganoush, rauchige Auberginencreme, Granatapfel, Kichererbsen, Paprika-Öl

10,00

11,00

*Baba ganoush, smoky eggplant cream, pomegranate, chickpeas, parsley, paprika oil*

Harissa-Honig-Karotten mit türkischem Joghurtdip aus Gurke, Minze, Zitrone, Dill, Paprika

9,50

10,50

*Harissa honey carrots with turkish yogurt dip made from cucumber, mint, lemon, dill, paprika*

Ofen-Blumenkohl mit Tajin-Sauce, Röstzwiebeln, Granatapfel und Koriander

11,20

12,40

*Oven-baked cauliflower with tajin sauce, fried onions, pomegranate and coriander*

Gebackener Spitzkohl mit Aubergine und mediterranem Dip

11,50

12,60

*Baked pointed cabbage with aubergine and Mediterranean dip*