



Zwei Personen



KALTE MEZZE

Zwei Personen Platte **Acht** verschiedene kalte Mezze **vegan**
Auberginen mit Walnussfüllung • Petersiliensalat mit Tomaten, Zwiebeln & Minze
Bulgursalat mit Granatapfelkernen • Weinblätter mit Tomaten, Reis & Petersilie
Auberginen mit Kichererbsen & Tomaten • Paprikawalnusspaste mit Olivenöl
Hummus mit Sesamsauce püriert • Löwenzahn mit gerösteten Zwiebeln
Die Platten sind auch für Festessen & besondere Anlässe gut geeignet

29,90

WARME MEZZE

Zwei Personen Platte **Acht** verschiedene warme Mezze ^{1,12}
Hackfleisch aus Kalb und Lamm im Fladenbrot getoastet • Teigtaschen mit Spinat
Teigtaschen mit Käse • Gemüse Couscous • Hähnchenflügel mit Tomatensauce
Schale feine Knoblauchcreme • Mini Würstchen aus gehacktem Kalbfleisch
Falafel aus geschälten Kichererbsen, Dickbohnen, dazu Rüben & Sesamsauce
Die Platten sind auch für Festessen & besondere Anlässe gut geeignet

29,90

FISCHFILETS

Zwei Personen Platte **Vier** verschiedene Fischfiletsorten
Fisch Mix Lachsfilet, Zanderfilet, Viktoriabarschfilet und Atlantik Seezungenfilet
in einer Fischmarinade zubereitet und gebraten, auf Basmati Safrangemüsereis
dazu würzig knusprig gebratene Korianderkartoffelwürfel mit Peperoncini
zwei verschiedene Beilagen, Knoblauchcreme und Sesamsauce in Schalen
Die Platten sind auch für Festessen & besondere Anlässe gut geeignet

59,90

VOM LAVASTEINGRILL

Zwei Personen Platte **Drei** verschiedene Fleischspieße ¹²
Kafta aus feingehacktem Hähnchenbrustfilet, Kaftaspieß aus Kalb & Lammfleisch
Hähnchenbrustfilet in einer feinen Marinade eingelegt, dazu gegrillte Carliston
Tomaten, Zwiebeln, frische Minze, auf einem orientalischen Aromabeet, dazu
würzige Korianderkartoffelwürfel, Safrangemüsereis und Knoblauchcreme
Die Platten sind auch für Festessen & besondere Anlässe gut geeignet

45,90

VOM LAVASTEINGRILL

Zwei Personen Platte **Vier** verschiedene Fleischspieße ¹²
Zartes Lammfleischspieß, Kafta aus Hähnchenbrust, Kafta aus Kalb & Lammfleisch
Hähnchenbrustfilet in einer feinen Marinade eingelegt, dazu gegrillte Carliston
Tomaten, Zwiebeln, frische Minze, auf einem orientalischen Aromabeet, dazu
würzige Korianderkartoffelwürfel, Safrangemüsereis und Knoblauchcreme
Die Platten sind auch für Festessen & besondere Anlässe gut geeignet

59,90

COUSCOUS HÄHNCHENBRUST

Zwei Personen Platte Couscous nach libanesischer Art
Hähnchenbrustfilet in Streifen gebraten, auf Gemüse Couscous, Grieß, Kichererbsen
Baby Auberginen, mini Peperoncini, Blumenkohl, Zucchini, Granatapfelkernen
mini Zwiebeln, roter, gelber, grüner Paprika, geschälten Tomaten, Knoblauch
Kartoffelscheiben, Paprikamark, Tomatenmark, Minze & Spezialgewürzen
Die Platten sind auch für Festessen & besondere Anlässe gut geeignet

45,90

COUSCOUS MIT LAMMFLEISCH

Zwei Personen Platte Couscous nach libanesischer Art
Lammfleisch butterzart gebacken, auf Gemüse Couscous mit Grieß, Kichererbsen
Baby Auberginen, mini Peperoncini, Blumenkohl, Zucchini, Granatapfelkernen
mini Zwiebeln, roter, gelber, grüner Paprika, geschälten Tomaten, Knoblauch
Kartoffelscheiben, Paprikamark, Tomatenmark, Minze & Spezialgewürzen
Die Platten sind auch für Festessen & besondere Anlässe gut geeignet

59,90



SUPPEN GERICHTE

Shorbit Adas **vegan** 1 5,90
Rote Linsen mit geraspelten Möhren, Kreuzkümmel Kartoffelpüree, mini Zwiebeln, pikanter Paprikapaste und frischem Zitronensaft gekocht, anschließend mit ofengeröstetem orientalischen Fladenbrot garniert

Shorbit Bamyä **vegan** 2 5,90
Exotische Okraschotensuppe nach libanesischer Art mit Koriander, Knoblauch, mini Peperoncini gebraten anschließend mit Granatapfel abgeschmeckt, in einer aromatischen & raffinierten Tomatensauce gekocht

LAVASTEINGRILL

Kafta Dajaj¹² 5 19,90
Hackspieß aus Hähnchenbrustfilet mit Paprikapaste Petersilie, Chili angemacht, dazu gegrillte Peperoni Tomaten, Zwiebeln, auf einem arabischen Aromabeet mit Granatapfel, dazu Safranreis & Knoblauchcreme

Sader Dajaj 6 19,90
Hähnchenbrustfilet Medaillons mit einer arabischen Kräutermischung zubereitet & gegrillt, dazu Beilage Safrangemüsereis, mit exotischen Granatapfelkernen gegrillten Tomaten und eine Schale Knoblauchcreme

Shish Taouk 7 19,90
Hähnchenbrustfilet mit gegrillten Zwiebeln, Tomaten Peperoni auf einem orientalischen Aromabeet, dazu Beilage knusprig gebratene Korianderkartoffelwürfel und eine Schale aromatische feine Knoblauchcreme

Kafta Khashkhash¹² 8 19,90
Hackspieß aus Kalb & Lamm mit Petersilie, Paprika Zwiebeln & Chili angemacht, dazu gegrillte Peperoni Tomaten, Zwiebeln, auf einem arabischen Aromabeet Beilage Safrangemüsereis & Schale Knoblauchcreme

KALBFLEISCH GERICHTE

Shishbarak¹² 13 19,90
Kalbfleisch in gefüllten Nudelteigtaschen, Zwiebeln arabischen Gewürzen, in Joghurtminzsauce gekocht dazu eine Schale libanesischen Reis mit Fadennudeln

Yachnet Bamyä 14 19,90
Kalbfleisch mit arabischen Okraschoten, Knoblauch Koriander & Granatapfel gebraten, in Tomatensauce gekocht, dazu orientalischen Reis mit Fadennudeln

Yachnet Fasuliya 15 19,90
Kalbfleisch mit Knoblauch, mini Zwiebeln, Koriander gebraten, anschließend in Tomatensauce & weißen Bohnen gekocht, dazu Beilage Reis mit Fadennudeln

Yachnet Sabanekh 16 19,90
Kalbfleisch mit frischem Baby Blattspinat, Koriander Knoblauch, arabischen Gewürzen, Olivenöl, gebraten dazu eine Schale libanesischen Reis mit Fadennudeln



QADMOUS GERICHTE

Kibbeh Labbaniya¹² 3 19,90
Kalb & Lammfleisch mit Walnuss, Spezialgewürzen Zwiebeln, in Hartweizengrieß gefüllt, anschließend frittiert & in einer orientalischen Joghurtminzsauce eingelegt, dazu Beilage Schale Reis mit Fadennudeln

Lahem Ras Asfour 4 21,90
Kalb & Lammfleischspitzen mit Olivenöl, Zucchini Knoblauch, roter, grüner, gelber Paprika, Auberginen Peperoncini, Granatapfel, Koriander & Blumenkohl gebraten auf Kartoffelwürfel oder Safrangemüsereis

LAVASTEINGRILL

Lahem Mashwiy 9 27,90
Lammfleischspieß mit arabischen Spezialgewürzen mariniert, dazu gegrillte Carliston, Fleischtomaten und Zwiebeln, auf einem orientalischen Aromabeet als Beilage Korianderkartoffeln & Knoblauchcreme

Riyash Mashwiye 10 29,90
Lammkoteletts mit einer arabischen Gewürzmischung mariniert, dazu gegrillte Carliston, Fleischtomaten und Zwiebeln, auf einem orientalischen Aromabeet als Beilage Korianderkartoffeln & Knoblauchcreme

Kastaleta Mashwiye 11 29,90
Lammrückenfilet mit gegrilltem Gemüse, Kartoffeln Blumenkohl, Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomaten mini Zwiebeln, auf einem orientalischen Aromabeet dazu eine Schale aromatische feine Knoblauchcreme

Mashawiy Mushakal¹² 12 29,90
Mixgrill aus Lammkotelett, Kafta, Hähnchenbrustfilet Kalbfleischfilet mit gegrillter Peperoni, mini Zwiebeln Tomaten, auf einem orientalischen Aromabeet, dazu Korianderkartoffelwürfel & Schale Knoblauchcreme

LAMMFLEISCH GERICHTE

Maussat Tahina 17 27,90
Lammhaxe mit orientalischem Gemüsefond im Ofen gebacken, auf einer exotischen Sesamorangensauce mit Granatapfelkernen, Beilage Reis mit Fadennudeln

Kharouf Mahshi 18 27,90
Lammfleisch in Gemüsefond, Zimtstangen, Möhren Lorbeerblätter im Ofen gebacken auf Kardamomreis Mandeln, dazu gegrillte grüne Peperoni & Tomaten

Maussat Fasuliya 19 27,90
Lammhaxe mit Gemüsefond im Ofen gebacken, auf gekochten weißen Jumbo Bohnen, in Tomatensauce Koriander & Knoblauch, dazu Reis mit Fadennudeln

Maqluba Ghanam 20 29,90
Lammfleisch mit Zucchini, Auberginen, Paprika Mix Kartoffelscheiben, Möhren & Blumenkohl gebacken auf Kardamomreis mit ganzen gebratenen Mandeln



HÄHNCHEN GERICHTE

Sawdet Basal 21 18,90
Hühnerleber in einer Marinade aus Lorbeerblättern Zimtstange, Zitronensaft & mini Zwiebeln gebraten dazu würzige Korianderkartoffelwürfel mit frischem Knoblauch und mini Peperoncini knusprig gebraten

Sawdet Romman 22 18,90
Hühnerleber mit Lorbeerblatt, Zimtstange & Zitrone in einer exotischen und süß sauren Granatapfelsauce zart gebraten, dazu würzige Korianderkartoffelwürfel mit Knoblauch & mini Peperoncini knusprig gebraten

KAFTA GERICHTE

Kafta bil Forn¹² 25 19,90
Hackfleisch aus Kalb & Lamm mit Petersilie, Paprika Knoblauch, Zwiebeln & Spezialgewürzen angemacht auf Kartoffel & Tomatenscheiben im Ofen gebacken dazu eine Schale arabischen Reis mit Fadennudeln

Kaftat Tahina¹² 26 19,90
Hackfleischspieß aus Kalb & Lamm mit roter Paprika Petersilie, Zwiebeln, Gewürzen angemacht, auf einer exotischen Sesamorangensauce & Granatapfelkernen dazu eine Schale arabischen Reis mit Fadennudeln

Kafta Batenjan¹² 27 21,90
Hackfleisch aus Kalb & Lamm, auf ganzer Aubergine Petersilie, Granatapfel, roter, grüner, gelber Paprika mit Zucchini, Tomaten & Zwiebeln im Ofen gebacken dazu eine Schale arabischen Reis mit Fadennudeln

Kafta Mozzarella¹² 28 21,90
Gehacktes Hähnchenbrustfilet mit Gemüsezwiebeln Paprika, Petersilie angemacht, auf Tomatensauce, mit Auberginen, Kartoffelscheiben, Zucchini, Knoblauch Peperoncini & Mozzarellakäse im Ofen überbacken

FISCH GERICHTE

Sardin Tajin 33 22,90
Tajine aus Sardinen, Granatapfel, Koriander, Paprika Zucchini, Chili, Auberginen, Tomaten, Zwiebeln, mit einer Sesamorangensauce gebacken, dazu Safranreis

Samaket Mussa 34 21,90
Atlantik Seezungenfilet auf gebratenem Blattspinat mit frischem Koriander, Knoblauch und Zitronensaft dazu Kartoffelwürfel mit Koriander würzig gebraten

Samaket Sander 35 22,90
Zanderfilet gebraten auf gekochtem Löwenzahn mit Gemüsezwiebeln, Granatapfelkernen & Zitronensaft dazu Kartoffelwürfel mit Koriander würzig gebraten

Samaket Sebaste 36 21,90
Viktoriabarschfilet zart gebraten, auf Kichererbsen Auberginen, geschälten Tomaten & Gemüsezwiebeln dazu Kartoffelwürfel mit Koriander würzig gebraten



HÄHNCHEN GERICHTE

Sader Khodar 23 18,90
Hähnchenbrustfilet in Würfel mit Olivenöl, Zucchini Knoblauch, roter, grüner, gelber Paprika, Blumenkohl Auberginen, Granatapfelkernen, Peperoncini gebraten auf Korianderkartoffelwürfel oder Safrangemüsereis

Sader Romman 24 18,90
Hähnchenbrustfilet Medaillons butterzart gebraten auf einer hauseigenen exotischen Granatapfelsauce anschließend mit Granatapfelkernen garniert, dazu gebratene Kartoffelwürfel mit Koriander & Knoblauch

COUSCOUS GERICHTE

Couscous Khodar **vegan** 29 15,90
Gemüse Couscous in Hartweizengrieß mit Zucchini Auberginen, roter, gelber, grüner Paprika, Knoblauch Blumenkohl, Kichererbsen, Chili, Granatapfelkernen Kartoffelscheiben, geschälte Tomaten & mini Zwiebeln

Couscous Samak 30 29,90
Fisch Mix Lachsfilet, Viktoriabarschfilet, Zanderfilet Atlantik Seezungenfilet, auf Couscous mit Zucchini Blumenkohl, Auberginen, Peperoncini, Kichererbsen Kartoffeln, Paprika, Granatapfel, Tomaten & Zwiebeln

Couscous bil Dajaj 31 23,90
Hähnchenbrustfilet in Streifen auf Gemüse Couscous Blumenkohl, Auberginen, Knoblauch, Fleischtomaten Kichererbsen, roter, gelber, grüner Paprika, Zwiebeln Zucchini, Chili, Kartoffelscheiben & Granatapfelkernen

Couscous Ghanam 32 29,90
Lammfleisch auf Gemüse Couscous, Fleischtomaten Auberginen, Granatapfel, mittelscharfer Peperoncini Blumenkohl, roter, gelber, grüner Paprika, Knoblauch Kartoffelscheiben, Kichererbsen, Zucchini & Zwiebeln

FISCH GERICHTE

Samake Harra 37 25,90
Lachsfilet auf mittelscharfer Sauce, aus Peperoncini Paprika, Minze, Koriander, Cherrytomaten, gebraten dazu Safrangemüsereis mit Erbsen, Möhren & Bohnen

Samaket Tahina 38 25,90
Lachsfilet nach arabischer Art zubereitet & butterzart gebraten, auf einer exotischen Sesamorangensauce Granatapfelkernen, dazu Schale Reis mit Fadennudeln

Samak Mushakal 39 29,90
Fisch Mix Lachsfilet, Viktoriabarschfilet, Zanderfilet Atlantik Seezunge, mariniert & butterzart gebraten auf Safrangemüsereis, dazu Schale Knoblauchcreme

Qraydes Mashwiy 40 29,90
Riesengarnelen mit Koriander, Knoblauch, Rosmarin Thymian, Dill gegrillt auf Safrangemüsereis mit Erbsen Bohnen & Möhren, dazu eine Schale Knoblauchcreme



KALTE MEZZE

- Labna **vegetarisch** 41 7,90
Hauseigener Quarkkäse nach libanesischer Art mit Knoblauch, Oliven, frischen Minzblättern & Olivenöl
- Hindbe **vegan** 42 8,90
Frischer Löwenzahn mit Gemüsezwiebeln, Olivenöl gebraten, dazu Zitrone & gerösteten mini Zwiebeln
- Hummus **vegan** 43 7,90
Libanesischer Hummus aus pürierten Kichererbsen mit Knoblauch, Zitronensaft, Sesamsauce & Olivenöl
- Magdous **vegan** 44 8,90
Baby Auberginen mit Walnüssen, Knoblauch, Chili Paprika, Gewürzen gefüllt und in Olivenöl eingelegt
- Moussaka **vegan** 45 7,90
Auberginenwürfel mit geschälten Tomaten, Zwiebeln geschälten Kichererbsen, frischer Minze & Knoblauch
- Mohamara **vegan** 46 8,90
Paste aus gegrillter Paprika mit Walnüssen, Olivenöl Kumin, mini Peperoncini, Paprikamark, Granatapfel
- Warak Inab **vegan** 47 8,90
Hausgemachte Weinblätter mit Zwiebeln, Petersilie Minze, Cherrytomaten, Reis, Granatapfel & Olivenöl
- Baba Ghannouj **vegan** 48 8,90
Gegrillte Auberginen mit Knoblauch & Sesamsauce püriert, garniert mit Granatapfelkernen & Olivenöl
- Mama Ghannouj **vegan** 49 9,90
Auberginen, Sesamsauce, Minze, Petersilie, Tomaten Zwiebeln, Paprika, Knoblauch & Granatapfelkernen
- Rucola Jubna Salat **vegetarisch** 50 9,90
Echter französischer Schafskäse auf Rucola, Zitrone Cherrytomaten, Zwiebeln, Spezialgewürzen, Olivenöl
- Kabiss Mix Salat¹ **vegan** 51 7,90
Eingelegtes Gemüse, wilde Gurken & saure Gurken grüne naturell Oliven, dazu libanesische rosa Rüben
- Tabbouleh Salat **vegan** 52 9,90
Petersilie fein gehackt mit Tomaten, frischer Minze Lauchzwiebeln, Zitrone, Hartweizengrieß & Olivenöl
- Halloumi Salat **vegetarisch** 53 9,90
Grillkäse aus Kuh, Schafs, Ziegenmilch, gebraten auf Rucola, Cherrytomaten, Zwiebeln, Zitrone & Olivenöl
- Fatoush Salat **vegan** 54 8,90
Tomaten, Lauchzwiebeln, Radieschen, Gurken, grüne und rote Paprika, Römervalat, Petersilie, Granatapfel Minze, Zitrone, Olivenöl mit geröstetem Fladenbrot
- Kisir Salat **vegan** 55 7,90
Hartweizengrieß mit Granatapfelkernen, Chilipaste grüner, gelber, roter Paprika, Lauchzwiebeln, Petersilie Radieschen, Minze, Paprikamark, Kumin und Olivenöl

WARMER MEZZE

- Falafel¹ **vegan** 56 7,90
Fünf Stück aus Kichererbsen, Dickbohnen, Zwiebeln Koriander, Knoblauch, rosa Rüben, dazu Sesamsauce
- Batata Harra **vegan** 57 7,90
Kartoffelwürfel mit frischem Koriander, Knoblauch Chili, nach libanesischer Art zubereitet & gebraten
- Sardin Makliy 58 8,90
Sardellen angemacht in Weißmehl & Fischgewürzen anschließend frittiert, dazu Zitrone & Sesamsauce
- Jawaneh Dajaj 59 8,90
Hähnchenflügel mit frischem Knoblauch, Koriander mini Peperoncini, Tomatensauce im Ofen gebacken
- Kibbeh Makliya¹² 60 Stück 4,50
Teigbällchen aus Hartweizengrieß, Spezialgewürzen mit Lamm & Kalbfleisch, Walnuss, Zwiebeln gefüllt
- Sawdet Romman 61 9,90
Hühnerleber mit Lorbeerblatt, Zimtstange, Zitrone in feiner süß-saurer Granatapfelsauce, zart gebraten
- Makanek Makliya¹² 62 9,90
Mini Würstchen aus Kalbfleisch mit Spezialgewürzen gefüllt & in einer Granatapfelmarinade zart gebraten
- Hummus bil Lahme 63 9,90
Lammfleischspitzen mit Pinienkernen gebraten auf pürierten Hummus mit Knoblauch, Zitrone, Sesammus
- Sambusik Sabaneh **vegan** 64 8,90
Spezialteigtaschen gefüllt mit frischem Blattspinat Sumac Zitronenbaumgewürz, Zwiebeln und Zitrone
- Sambusik Qadmous **vegetarisch** 65 8,90
Spezialteigtaschen gefüllt mit Schafskäse, Zwiebeln Zitronenbaumgewürz, frischem Blattspinat, Zitrone
- Sambusik Lahme¹² 66 8,90
Spezialteigtaschen mit gehacktem Lamm, Kalbfleisch libanesischen Gewürzen, Petersilie, Zwiebeln gefüllt
- Sambusik Jubna **vegetarisch** 67 8,90
Gerollter Blätterteig gefüllt mit echtem Schafskäse Petersilie und mini Zwiebeln, anschließend frittiert
- Arayes Halloumi **vegetarisch** 68 8,90
Echter Halloumi Grillkäse, original aus Schafs, Kuh Ziegenmilch, in einem Taschenbrot kross getoastet
- Arayes Soujuk¹² 69 8,90
Kalbfleisch fein gehackt, mit sieben verschiedenen orientalischen Gewürzen und Knoblauch zubereitet anschließend in einem Taschenbrot kross getoastet
- Arayes Kafta¹² 70 8,90
Hackfleisch aus Lamm & Kalb mit Paprika, Zwiebeln Petersilie & arabischen Spezialgewürzen zubereitet anschließend in einem Taschenbrot kross getoastet



DESSERTS

Ashtaliye 7,90
 Panna cotta nach original arabischer Art zubereitet Ricotta, Milchcreme, Mastix aus dem Pistazienbaum und Zitronenblüten, anschließend mit Blütenwasser eingelegte Mandeln & gehackten Pistazien garniert

Atayef bil Jaus 8,50
 Gefüllte Teigtaschen, Mastix aus dem Pistazienbaum und Walnüsse, anschließend mit Blütenwassersirup Zitronenblüten, Rosenwasser und Pistazien garniert Dessert wird als warmes Nachspeisegericht serviert

TEE KANNE

Kanne Grüner Tee ²	4,50
Kanne Kräuter Tee	4,50
Kanne Kamillen Tee	4,50
Kanne frischer Minze Tee	4,50
Kanne frischer Schwarzer Tee ²	4,50
Kanne frischer Schwarzer, Minz Tee ²	4,50
Kanne frischer Ingwer, Honig, Zitrone Tee	4,50

DESSERTS

Senud el Set 7,90
 Gerollter Hefeteig mit Frischrahm & Mastix aus dem Pistazienbaum, anschließend mit Blütenwasser und geschmackvollen Pistazien, Zitronenblüten garniert Dessert wird als warmes Nachspeisegericht serviert

Qadmous Dessert 9,90
 Mozzarellakäse und Mastix aus dem Pistazienbaum in Spezialhefeteig knusprig im Ofen gebacken, dazu Rosenwasser, Pistazien und Zitronenblüten garniert Dessert wird als warmes Nachspeisegericht serviert

KAFFEE - MOKKA

Tasse Kaffee Italienisch ²	2,90
Tasse Espresso Italienisch ²	2,70
Tasse Cappuccino Italienisch ²	3,50
Glas Latte Macchiato Italienisch ²	4,20
Tasse Espresso Macchiato Italienisch ²	3,20
Kanne Arabischer Mokka mit Kardamom ²	4,20
Tasse heiße Schokolade mit Milch & Sahne	3,90

QADMOUS COCKTAILBAR

Fruchtig frische Cocktails ohne Alkohol
mit Crushed Ice & leckeren Früchten
täglich im Qadmous genießen

5,90



Jallab ^{1,4}

Dattelschorle mit eingelegten Mandeln, Pinienkernen
Pistazien, Rosinen, crushed ice, Geschmacklich: süß

Maracas ^{5,11}

Ananassaft, Orangensaft, Kirschsirup, Maracujasirup
gepresster Limettensaft, Mangonektar, crushed ice

Ipanema ¹

Minzblätter, geviertelte gepresste Limetten, brauner
Rohrzucker, Ginger Ale, crushed ice und geschüttelt

Mosquito ^{1,3}

Minzblätter, geviertelte gepresste Limetten, brauner
Rohrzucker, Tonic Water, crushed ice & geschüttelt

First Love ^{1,4,5,11}

Ananassaft, Maracujanektar, Melone & Erdbeersirup
Mangonektar, Limettensaft, crushed ice, geschüttelt

Sportsman ^{1,4,5,11}

Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Erdbeersirup
Apfelsaft, Grenadinesirup, crushed ice & geschüttelt

Coconut Kiss ^{1,4,5,11}

Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Erdbeersirup
Sahne, Grenadinesirup mit crushed ice & geschüttelt

Tropical Heat ⁵

Ananassaft, Orangensaft, Apfelsaft, Maracujanektar
Mangonektar, Limettensaft, crushed ice, geschüttelt

Summer Love ^{1,4}

Ginger Beer, frisch gepresster Zitronensaft, Zucker
Minzstängel, Limetten, crushed ice und geschüttelt

Maracu ^{1,4}

Maracujanektar, Ginger Ale, Sprudelwasser, gepresste
Limetten, frische Limettenscheibe und crushed ice

Pelicano ^{1,5,11}

Ananassaft, Orangensaft, Apfelsaft, Maracujanektar
Mangonektar, Grenadinesirup, Limette, crushed ice

Big Apple ⁵

Limetten, Orangen geviertelt mit Rohrzucker gepresst
Apfelsaft, Orangenscheibe, crushed ice & geschüttelt

Anastasia ^{1,5}

Ananassaft, Orangensaft, Apfelsaft, Maracujanektar
frisch gepresster Limettensaft, Ginger Ale, crushed ice

Red Moon ^{1,3,4,11}

Kirschnektar, Bananennektar, Mangonektar, frischer
Limettensaft, Tonic Water, Grenadinesirup, Eiswürfel

Platzverweis

Geviertelte gepresste Limetten mit braunem Zucker
Maracuja und Kirschnektar, Mineralwasser, Eiswürfel

Mikoko Cooler ^{1,4,11}

Kokosmilch & Kokoscreme, Waldmeistersirup, frisch
gepresster Limettensaft, mit Eiswürfel & geschüttelt

Shirley Temple ^{1,4,11}

Ginger Ale, Zitronenlimonade, frischer Zitronensaft
Grenadinesirup, Cocktailkirsche, Eiswürfel, gerührt

Virgin Daiquiri ^{1,4,11}

Maracujanektar, Mangonektar, frischer Zitronensaft
Kirschsirup, Grenadine, Bananennektar und Eiswürfel

FRISCH GEPRESSTES

Frisch gepresster Apfelsaft	0,30 l	5,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,30 l	5,90
Frisch gepresster Grapefruitsaft	0,30 l	5,90
Frisch gepresster Granatapfelsaft	0,20 l	5,90
Frisch gepresster Apfel Möhrensaft	0,30 l	5,90
Frisch gepresster junger Möhrensaft	0,30 l	5,90
Frisch gepresster Orangen Möhrensaft	0,30 l	5,90
Frisch gepresste Limettenschorle, Minze	0,40 l	5,90

SOFTGETRÄNKE

Red Bull ^{1,2,7}	0,25 l	4,90
Vitalmalztrunk	0,33 l	4,30
Cola - Fanta - Sprite - Spezi - Ayran ^{1,2,5}	0,20 l	2,70
Bitter Lemon - Ginger Ale - Tonic Water ^{1,5,5}	0,20 l	2,90
Ananassaft - Apfelsaft - Orangensaft - Tomatensaft ⁵	0,20 l	3,30
Apfelsaftschorle - Rhabarbernektarschorle - Fruchtschorle	0,20 l	2,70
Bananennektar - Maracujanektar - Kirschnektar - Mangonektar	0,20 l	3,30
Gerolsteiner Mineralwasser in Naturell, Medium und Sprudel	0,25 l	2,60
Gerolsteiner Mineralwasser in Naturell, Medium und Sprudel	0,75 l	6,50

QADMOUS COCKTAILBAR

Fruchtig frische Cocktails mit Alkohol
Crushed Ice und leckeren Früchten
täglich im Qadmous genießen



9,90

Mojito ¹

Havana Club mit frisch gepressten Limetten, braunem Rohrzucker, Minzblätter, Sodawasser & crushed ice

Boston ^{1,4,11}

Gordons Gin, Roner Aprikosenlikör, Grenadinesirup Calvados, Limettensaft mit crushed ice, geschüttelt

Negroni ^{1,4}

Gordons Gin 47,3%, Martini Rosso roter Vermouth Campari, Orangenscheibe, große Eiswürfel, gerührt

Touch Down ^{1,4,5,11}

Beluga Vodka 40%, Aprikosenlikör, Maracujanektar Orangensaft, Zitrone, Grenadinesirup & crushed ice

Whiskey Sour ¹

Makers Mark Whiskey, Zuckersirup, frisch gepresster Zitronensaft, Zitronenscheibe und große Eiswürfel

Cosmopolitan ¹

Beluga Vodka 40%, Orangenlikör Cointreau 40%, frisch gepresster Zitronensaft, Cranberrysaft & geschüttelt

Watermelon Man ^{1,5,11}

Grey Goose Vodka 40%, Melonenlikör, Orangensaft Zitrone, Grenadinesirup mit crushed ice, geschüttelt

Long Island Iced Tea ^{1,2,4}

Grey Goose Vodka 40%, Bacardi Superior, Triple Sec Sauza Tequila, Limettensaft, Coca Cola, crushed ice

Strawberry Caipirinha ^{1,4,11}

Pitu Cachaca mit frisch gepressten Limetten, braunem Rohrzucker, Erdbeersirup, Erdbeeren & crushed ice

Mai Tai ^{1,4,11}

Bacardi Superior, Captain Morgan 73%, Mandelsirup Triple Sec, Limetten & Orangensaft und crushed ice

Margarita ¹

Tequila Hornitos 38%, Cointreau 1849 Orangenlikör frischer Limettensaft, Limettenscheibe, crushed ice

Caipirinha ¹

Cachaca Bacardi Superior mit gepressten Limetten braunem Rohrzucker, Limettenscheibe, crushed ice

Cuba Libre ^{1,2}

Havana Club, Coca Cola, geviertelte frisch gepresste Limetten, Limettenscheibe, crushed ice, geschüttelt

Pina Colada ^{1,5,11}

Bacardi Superior Rum 44,5%, Kokossirup, Ananassaft Sahne, Ananasscheibe mit crushed ice, geschüttelt

Moscow Mule ¹

Beluga Vodka 40%, Ingwer Ginger Beer, gepresster Limettensaft, Gurkenschnitze, Minze & crushed ice

Old Fashioned ^{1,5}

Bourbon Whiskey, Zuckersirup, Angostura Bitters Spritzer Orangensaft, Orangenscheibe & Eiswürfel

White Russian ^{1,2,4}

Beluga Vodka 40%, Kahlua Kaffee Likör 20%, Sahne und ganzen Kaffeebohnen, große Eiswürfel, gerührt

Cranberry Caipirinha ^{1,4,11}

Cachaca mit frisch gepressten Limetten, Rohrzucker Cranberrysirup, Granatapfelkernen, große Eiswürfel

WEINE

Glühwein	0,20 l	4,90
Roséwein, trocken	0,20 l	5,90
Rotwein Merlot, trocken	0,20 l	5,90
Weißwein Chardonnay, trocken	0,20 l	5,90
Ksara Rosé Château, libanesisch trocken	0,20 l	9,90
Ksara Weißwein Château, libanesisch trocken	0,20 l	9,90
Ksara Rotwein Couvent Reserve, libanesisch trocken	0,20 l	9,90
Ksara Rotwein Cabernet Traube, libanesisch trocken	0,20 l	16,90

Ksara Château Weißwein 0,75 36,90

Ksara Blanc De L'Observatoire ist eine interessante Mischung weißer Trauben Sauvignon Blanc, Muscat und Clairette. Der Sauvignon verleiht dem Weißwein seine feine Eleganz, der Muscat ein blumiges Aroma

Ksara Château Rosewein 0,75 36,90

Erfrischend und belebend ist dieser ausgeglichene und volle Wein, der weit über die Grenzen Libanons bei den Konsumenten Anerkennung findet. Ksara Rosé bietet ein sehr bemerkenswert würziges Aroma Sein Ausdruck basiert auf Cabernet Franc und Syrah

Ksara Reserve Rotwein 0,75 36,90

Hervorragend & ausgeglichen. Der tief dunkle Ksara Rotwein aus den Reben Cabernet Sauvignon, Syrah Carignan, verbindet sich eine nachhaltige, elegante Gepflegtheit mit sanfter & nachklingender Feinheit

Ksara Cabernet Rotwein 0,75 59,90

Ein bemerkenswerter Rotwein, hergestellt aus den edelsten Cabernet Sauvignon Trauben im Bekaa Tal Dieser tief Purpur-Rote libanesische Wein zeichnet sich durch seine würzig, fruchtig & sonnengereifte Weinbeerenote aus, hat Kraft & ein volles Bouquet



APÉRITIFS

Sherry ¹	0,1l	5,30
Martini ¹	0,1l	5,30
Prosecco	0,1l	5,30
Hugo Spritz ¹	0,2l	8,90
Aperol Spritz ¹	0,2l	8,90

LIKÖRE

Grand Marnier ¹	2 cl	3,90
Sambuca Molinari	2 cl	3,90
43 Cuarenta Y Tres ¹	2 cl	3,90
Baileys Irish Cream ¹	2 cl	3,90
Amaretto Disaronno ¹	2 cl	3,90

LONGDRINKS

Gin Tonic ^{3,5}	5 cl	8,90
Campari Soda ¹	5 cl	8,90
Wodka Orange ¹	5 cl	8,90
Wodka Red Bull ^{1,2,7}	5 cl	8,90
Campari Orange ^{1,5}	5 cl	8,90

SPIRITUOSEN

Doppelkorn	2 cl	3,90
Sierra Tequila	2 cl	3,90
Williams Birne	2 cl	3,90
Arak Anis-Schnaps	2 cl	5,90
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,90

RUMBULLION

Rum Rumbullion ¹	2 cl	6,90
Rum Flor de Cana ¹	2 cl	4,90
Rum Zacapa Solera ¹	2 cl	6,90
Rum El Dorado 15 ¹	2 cl	6,90
Rum Angostura 1919 ¹	2 cl	6,90
Rum Havana Club 7 Jahre ¹	2 cl	4,90

MAGENBITTER

Underberg ¹	2 cl	3,90
Jägermeister ¹	2 cl	3,90
Kuemmerling ¹	2 cl	3,90
Fernet Branca ¹	2 cl	3,90
Ramazzotti Amaro ¹	2 cl	3,90
Averna Amaro Siciliano ¹	2 cl	3,90

COGNAC

Hennessy V.S ¹	4 cl	7,90
Hennessy Fine ¹	4 cl	8,90
Carlos Imperial ¹	4 cl	9,90
Hine Rare VSOP ¹	4 cl	8,90
Lepanto Solera Px ¹	4 cl	8,90
Gran Duque Dalba ¹	4 cl	7,90
Hine Rare Delicate ¹	4 cl	8,90
Otard Cognac VSOP ¹	4 cl	7,90
Rémy Martin VSOP ¹	4 cl	9,90
Martell Medaillon VSOP ¹	4 cl	8,90
Vecchia Romagna Riserva ¹	4 cl	7,90

WHISKEY

Cardhu 12 Jahre ¹	4 cl	7,90
Dimple 12 Jahre ¹	4 cl	7,90
Talisker 10 Jahre ¹	4 cl	7,90
Bowmore 12 Jahre ¹	4 cl	9,90
Ballantines 12 Jahre ¹	4 cl	7,90
Chivas Regal 12 Jahre ¹	4 cl	7,90
Highland Park 12 Jahre ¹	4 cl	9,90
Auchentoshan 12 Jahre ¹	4 cl	7,90
Canadian Club 12 Jahre ¹	4 cl	7,90
Jack Daniels Single Barrel ¹	4 cl	7,90
Johnnie Walker Black Label ¹	4 cl	7,90

BIER MARKEN

Desperados ^{1,4}	Fl. 0,33 l	5,90
Corona Extra	Fl. 0,33 l	5,90
Alkoholfreies	Fl. 0,33 l	4,80
Berliner Weisse ¹	Fl. 0,33 l	4,80
Erdinger Weisse	Fl. 0,50 l	5,90
Flensburger Dunkel	Vom Fass 0,40 l	4,80
Flensburger Pilsener	Vom Fass 0,40 l	4,80

GRAPPA

Grappa Galatti	2 cl	4,90
Grappa Nonino ¹	2 cl	6,90
Grappa Prosecco ¹	2 cl	6,90
Grappa Bocchino ¹	2 cl	6,90
Grappa Chardonnay ¹	2 cl	6,90
Grappa Nardini Riserva	2 cl	6,90
Grappa Nardini Bassano	2 cl	6,90

CHAMPAGNER

Moët & Chandon	Fl. 0,75 l	110
Pommery drapeau	Fl. 0,75 l	110
Veuve Clicquot Brut	Fl. 0,75 l	110
Pommery Rose Royal	Fl. 0,75 l	130
Moët & Chandon Rose	Fl. 0,75 l	130
Dom Perignon Vintage 2000	Fl. 0,75 l	450

VODKA

Vodka Skyy	2 cl	3,90
Vodka Beluga	2 cl	4,90
Vodka Absolut	2 cl	3,90
Vodka Smirnoff	2 cl	3,90
Vodka Grey Goose	2 cl	4,90
Vodka Moskovskaya	2 cl	3,90

Restaurant Qadmous e.U.

Speisekarte ist patentrechtlich geschützt

Rechteinhaberin Rihab Jaafar • Designed by André Khalil

Alle Preise in Euro inkl. MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Qadmous auch auf www.qadmous.de oder unserer Facebook - Instagram - Fanpage

Für weitere Informationen zu unserer Allergenen Lebensmittelkarte, sprechen Sie uns bitte an!

1 Farbstoff • 2 Koffeinhaltig • 3 Chininhaltig • 4 Konservierungsstoffe • 5 Antioxidationsmittel • 6 Süßungsmittel • 7 Taurinhaltig • 8 Geschwärzt
9 Geschwefelt • 11 Geschmacksverstärker • 12 Hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch • 13 Enthält eine Phenylalaninquelle • 14 Stickoxydul