



# 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 <sup>1,12</sup>  
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 <sup>12</sup>  
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 <sup>12</sup>  
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 Bamyia **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 Dajaj<sup>12</sup> 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 Khashkhash<sup>12</sup> 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

Shishbarak<sup>12</sup> 13 19,90  
Kalbfleisch in gefüllten Nudelteigtaschen, Zwiebeln arabischen Gewürzen, in Joghurtminzsauce gekocht dazu eine Schale libanesischen Reis mit Fadennudeln

Yachnet Bamyia 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 Labbaniya<sup>12</sup> 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 Mushakal<sup>12</sup> 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 Forn<sup>12</sup> 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 Tahina<sup>12</sup> 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 Batenjan<sup>12</sup> 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 Mozzarella<sup>12</sup> 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 Salat<sup>1</sup> **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, Römersalat, 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

- Falafel<sup>1</sup> **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 Makliya<sup>12</sup> 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 Makliya<sup>12</sup> 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 Lahme<sup>12</sup> 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 Soujuk<sup>12</sup> 69 8,90  
Kalbfleisch fein gehackt, mit sieben verschiedenen orientalischen Gewürzen und Knoblauch zubereitet anschließend in einem Taschenbrot kross getoastet
- Arayes Kafta<sup>12</sup> 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 <sup>2</sup>                   | 4,50 |
| Kanne Kräuter Tee                               | 4,50 |
| Kanne Kamillen Tee                              | 4,50 |
| Kanne frischer Minze Tee                        | 4,50 |
| Kanne frischer Schwarzer Tee <sup>2</sup>       | 4,50 |
| Kanne frischer Schwarzer, Minz Tee <sup>2</sup> | 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 <sup>2</sup>             | 2,90 |
| Tasse Espresso Italienisch <sup>2</sup>           | 2,70 |
| Tasse Cappuccino Italienisch <sup>2</sup>         | 3,50 |
| Glas Latte Macchiato Italienisch <sup>2</sup>     | 4,20 |
| Tasse Espresso Macchiato Italienisch <sup>2</sup> | 3,20 |
| Kanne Arabischer Mokka mit Kardamom <sup>2</sup>  | 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 <sup>1,4</sup>

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

## Maracas <sup>5,11</sup>

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

## Ipanema <sup>1</sup>

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

## Mosquito <sup>1,3</sup>

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

## First Love <sup>1,4,5,11</sup>

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

## Sportsman <sup>1,4,5,11</sup>

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

## Coconut Kiss <sup>1,4,5,11</sup>

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

## Tropical Heat <sup>5</sup>

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

## Summer Love <sup>1,4</sup>

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

## Maracu <sup>1,4</sup>

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

## Pelicano <sup>1,5,11</sup>

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

## Big Apple <sup>5</sup>

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

## Anastasia <sup>1,5</sup>

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

## Red Moon <sup>1,3,4,11</sup>

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

## Platzverweis

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

## Mikoko Cooler <sup>1,4,11</sup>

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

## Shirley Temple <sup>1,4,11</sup>

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

## Virgin Daiquiri <sup>1,4,11</sup>

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 <sup>1,2,7</sup>                                       | 0,25 l | 4,90 |
| Vitalmalztrunk  | 0,33 l | 4,30 |
| Cola - Fanta - Sprite - Spezi - Ayran <sup>1,2,5</sup>          | 0,20 l | 2,70 |
| Bitter Lemon - Ginger Ale - Tonic Water <sup>1,5,5</sup>        | 0,20 l | 2,90 |
| Ananassaft - Apfelsaft - Orangensaft - Tomatensaft <sup>5</sup> | 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 <sup>1</sup>

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

## Boston <sup>1,4,11</sup>

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

## Negroni <sup>1,4</sup>

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

## Touch Down <sup>1,4,5,11</sup>

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

## Whiskey Sour <sup>1</sup>

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

## Cosmopolitan <sup>1</sup>

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

## Watermelon Man <sup>1,5,11</sup>

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

## Long Island Iced Tea <sup>1,2,4</sup>

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

## Strawberry Caipirinha <sup>1,4,11</sup>

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

## Mai Tai <sup>1,4,11</sup>

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

## Margarita <sup>1</sup>

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

## Caipirinha <sup>1</sup>

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

## Cuba Libre <sup>1,2</sup>

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

## Pina Colada <sup>1,5,11</sup>

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

## Moscow Mule <sup>1</sup>

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

## Old Fashioned <sup>1,5</sup>

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

## White Russian <sup>1,2,4</sup>

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

## Cranberry Caipirinha <sup>1,4,11</sup>

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 <sup>1</sup>        | 0,1l | 5,30 |
| Martini <sup>1</sup>       | 0,1l | 5,30 |
| Prosecco                   | 0,1l | 5,30 |
| Hugo Spritz <sup>1</sup>   | 0,2l | 8,90 |
| Aperol Spritz <sup>1</sup> | 0,2l | 8,90 |

## LIKÖRE

|                                  |      |      |
|----------------------------------|------|------|
| Grand Marnier <sup>1</sup>       | 2 cl | 3,90 |
| Sambuca Molinari                 | 2 cl | 3,90 |
| 43 Cuarenta Y Tres <sup>1</sup>  | 2 cl | 3,90 |
| Baileys Irish Cream <sup>1</sup> | 2 cl | 3,90 |
| Amaretto Disaronno <sup>1</sup>  | 2 cl | 3,90 |

## LONGDRINKS

|                                 |      |      |
|---------------------------------|------|------|
| Gin Tonic <sup>3,5</sup>        | 5 cl | 8,90 |
| Campari Soda <sup>1</sup>       | 5 cl | 8,90 |
| Wodka Orange <sup>1</sup>       | 5 cl | 8,90 |
| Wodka Red Bull <sup>1,2,7</sup> | 5 cl | 8,90 |
| Campari Orange <sup>1,5</sup>   | 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 <sup>1</sup>          | 2 cl | 6,90 |
| Rum Flor de Cana <sup>1</sup>        | 2 cl | 4,90 |
| Rum Zacapa Solera <sup>1</sup>       | 2 cl | 6,90 |
| Rum El Dorado 15 <sup>1</sup>        | 2 cl | 6,90 |
| Rum Angostura 1919 <sup>1</sup>      | 2 cl | 6,90 |
| Rum Havana Club 7 Jahre <sup>1</sup> | 2 cl | 4,90 |

## MAGENBITTER

|                                     |      |      |
|-------------------------------------|------|------|
| Underberg <sup>1</sup>              | 2 cl | 3,90 |
| Jägermeister <sup>1</sup>           | 2 cl | 3,90 |
| Kuemmerling <sup>1</sup>            | 2 cl | 3,90 |
| Fernet Branca <sup>1</sup>          | 2 cl | 3,90 |
| Ramazzotti Amaro <sup>1</sup>       | 2 cl | 3,90 |
| Averna Amaro Siciliano <sup>1</sup> | 2 cl | 3,90 |

## COGNAC

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

## WHISKEY

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

## BIER MARKEN

|                              |                 |      |
|------------------------------|-----------------|------|
| Desperados <sup>1,4</sup>    | Fl. 0,33 l      | 5,90 |
| Corona Extra                 | Fl. 0,33 l      | 5,90 |
| Alkoholfreies                | Fl. 0,33 l      | 4,80 |
| Berliner Weisse <sup>1</sup> | 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 <sup>1</sup>     | 2 cl | 6,90 |
| Grappa Prosecco <sup>1</sup>   | 2 cl | 6,90 |
| Grappa Bocchino <sup>1</sup>   | 2 cl | 6,90 |
| Grappa Chardonnay <sup>1</sup> | 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](http://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