

Orientalische Spezialitäten

1. **Mazza zum Kennenlernen** 10,90

*Hummos, M'hamara, Falafel, Kischkeh, Tabuleh, Mutabal
M'thawame*

2. **Mazza East & West** ab 2 Personen 11 Vorspeisen

-Hummos -M'hamara -Babagahnuj -Falafel -Kischkeh -Sambossek -bi Lahme
-Tabuleh -Mutabal -Kibbeh -M'thawame dazu Fladenbrot

Hauptgericht

- Shish Taauk
 - Lahm Maschui
 - Kebab
- dazu Basmati-Reis oder Kartoffeln p.Person 25,90

3. **Mazza Vegetarisch** ab 2 Personen 10 Vorspeisen

-Hummos -M'hamara -Babagahnuj -Falafel -Kischkeh -Sambossek bi Djebnah
-Tabuleh -Mutabal -Warak inab -M'thawame
dazu Fladenbrot

Hauptgericht

- Sabanegh
 - Khudar bil Furn
- dazu Basmati-Reis p.Person 24,90

• Kalte Vorspeisen

- • **Tabuli** 5,90
Petersilien, Salat mit Tomaten , Pfefferminze , Zwiebeln , Weizenshrot ,
Zitronensaft und Olivenöl auf Romanasalatblättern
- • **Fattusch** 6,90
Libaneschier Salat mit geröstetem Fladenbrot
- • **Hummos** 4,90
Kichererbsencreme mit Sesamsauce , Zitronensaft und Olivenöl
- • **Mutabal** 4,90
pürierte Auberginen vom Grill mit Sesamsauce und Zitronensaft
- • **M'hamara** 4,90
pürierte rote Paprika mit Granatapfelsirup (etwas scharf)

- • **Warak Inab** 5,90
Weinblätter gefüllt mit Reis
- • **Khyar bi Laban** 4,90
Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Pfefferminze
- • **Kischkah** 4,90
Quark mit Pfefferminze und feingehackten Walnüssen

• Warme Vorspeisen

- **Falafel** 5,90
Knusprige frittierte pikante gewürzte Kichererbsenringe dazu Sesam-, Knoblauch- und Zitronensaftsauce
- **Kibbeh** 7,90
frittierte Bällchen aus Weizenschrot , gefüllt mit Hackfleisch , Zwiebeln und Pinienkernen
- **Sambosek bi lahme** 5,90
frittierte Blätterteigtaschen, gefüllt mit Lahm- und Rinderhackfleisch und Zwiebeln
- **Sambosek bi Djebneh** 5,90
frittierte Blätterteigtaschen, gefüllt mit Schafskäse und Petersilie
- **Sambosek bi Sabanegh** 5,90
frittierte Blätterteigtaschen, gefüllt mit gewürztem Spinat
- **Karnabit bi Tarator** 5,90
Frittierte Blumenkohlröschen mit einer Sesam- Knoblauch und Zitronensauce
- **Shackshuka** 5,90
In der Pfanne zubereitet , frische Tomaten , Knoblauch, Zwiebeln und Ei (Schärfe nach Wüsch)

• Spezialitäten vom Grill

- **Lahm Maschui** 16,90
Lammfiletspieß mit gegrillten Tomaten und Zwiebeln, dazu Basmatireis und Paprika-Tomatenbrot
- **Kabab** 14,90
Lammhackfleischspieß mit gegrillten Tomaten und Zwiebeln, dazu Basmatireis und Paprika-Tomatenbrot

- **Sahen Maschawi** 19,90
Grillplatte mit 3 verschiedenen Grillspezialitäten mit gegrillten Tomaten und Zwiebeln, dazu Basmatireis und Paprika-Tomatenbrot
- **Schich Tawuk** 14,90
Spieß vom Hähnchenbrustfilet , mariniert in Knoblauch , Olivenöl und Zitronensaft dazu Basmatireis
- **Farrudj Mussahab** 15,90
Entbeintes Hähnchen von Grill , mariniert in Knoblauch und Zitronensaft, dazu frittierte Kartoffeln und Knoblauchcreme

• Hausgerichte

Aus Pfanne ,Topf und Backofen

- **Maklubeh *** 14,90
Auberginen-Reis-Pfanne mit Lammfleisch , garniert mit gerösteten Mandeln dazu Joghurt-Minze-Gurkensalat
 - **Khudar bil Furn *** 14,90
Auberginen , Zucchini , Tomaten , Paprika , Zwiebeln und saure Äpfel im Ofen gebacken mit Lammhackfleischbällchen dazu Basmatireis
 - **Ruz ma Sabanegh *** 14,90
Spinat gewürzt mit knoblauch und koriander mit Lammhackfleischbällchen , dazu Basmatireis und Joghurt-Minze-Gurkensalat
 - **Bamia *** 14,90
Okraschotengemüse mit lammfleisch gekocht in einer Tomaten-koriandersauce, dazu Basmatireis
- *kann ohne fleisch bestellt werden
- **Shackshoka** 12,90
frische Tomaten , Knoblauch , Zwiebeln , Ei und orientalische Gewürze dazu gegrilltes Brot .
In der Pfanne zubereitet (Shärfe nach Wunsch)

- **Desserts**

- **M'Halabiya** 4,50
Mandelpudding mit Pistaziensplittern
- **Dessertsteller** 6,50
verschiedene arabische Süßigkeiten
- **Brownie** 7,90
- **Oreo Cheesecake** 6,90

- **Getränke**

Heißgetränke

Espresso	2,70
Doppelter Espresso	4,40
Kaffee Crema	3,20
Cappuccino	3,60
Milch Kaffee	3,80
Latte Macchiato	3,80
Heiße Schokolade	2,90
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50
Tee	2,80
Earl Grey, Pfefferminze, Früchtetee, Grünertee	

Softdrinks

Pepsi Cola	0,3	3,20
Pepsi Cola	0,4	4,00
Cola Zero	0,4	4,00
Fanta	0,3	3,20
Fanta	0,4	4,00
Sprite	0,3	3,20
Sprite	0,4	4,00
Cola Mix	0,3	3,20
Cola Mix	0,4	4,00
Tafelwasser		
Tafelwasser	0,3	3,20
Tafelwasser	0,4	3,80
Tafelwasser	0,5	4,40

• Wein

Säfte 0,3 3,80 0,4 4,20

Orangensaft , Kirchsafft		
Bananensaft , Maracuja		
Apfelsaft		
A.Schorle	0,3	3,80
A.Schorle	0,4	4,20

Red Bull

Dose	0,25	3,90
------	------	------

Eistea

Fuzetea Pfirsich	0,3	3,90
Fuzetea Zitrone	0,3	3,90

Selters /Flaschen

Selters La Culin	2,90
0,25 Classic	
Selters La Culin	2,90
0,25 Nature	
Selters La Culin	6,20
0,75 Classic	
Selters La Culin	6,20
0,75 Nature	

Alkoholfreies Bier

Claustahler	0,33	3,50
Naturradler	0,33	3,50
Schöffelhofer	0,5	4,50

- i. Grauburgunder / Weingut Lergernmüller / Deutschland/ Pfalz / Trocken Bukett von Äpfeln und frischen Früchten Angenehm / fruchtig /milde Säure. 7,90
- ii. Chardonnay / Weston Estate / USA / Kalifornien / Trocken Bukett von Ananas, Honigmelone und Banane Angenehm Frisch / Elegant Ausgewogen / Lang anhaltend. 7,90

Rose wein

- iii. Spätburgunder Rose / Weingut Lergernmüller/ Deutschland / Pfalz / Trocken Aromen von Erdbeere und Himbeere. Harmonisch/ peppig / frisch. 7,90

Rotwein

- iv. Marlot / Villa Mura / Italien / Veneto / Trocken Fruchtbetont mit Anklängen von Erdbeere und Johannisbeere Vollmundig / rund / Weich. 6,90
- v. . Zinfandel / weston Estate / USA / Kalifornien / Trocken Komplexe Aromatik von Pflaume und roter Konfitüre Kraftvoll / harmonisch / weich mit dezenten Tanninen. 7,90
- vi. Les emirs / Chateau St. Thomas / libanon / Bekaa Valley / Trocken Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Grenache und Syrah Nobler, tief roter Farberflex , mit Weich zergehenden Tanninen und feinem vanille-Bukett gibt er einen ausgewogenen , langen Nachgeschmack . (nur Flaschen) 34,90

Prickelndes

- "P" Prosecco Frizzante /Italien / Friaul / Trocken 6,90
- "P" Prosecco Spumante DOC / Italien / Friaul / Brut. 7,90

• Aperitif

- i. Aperol Spritz 7,90
- ii. Lillet Rose Wildberry 7,90