



HERITAGE ABENDKARTE

SUPPE

SHORBAT ADAS

Aromatische Linsensuppe, besonders in den Wintermonaten ein regionaler Favorit
(Linsen, Zwiebeln, schwarzer Pfeffer, Kreuzkümmel, Limette, Koriander, Kartoffeln, Karotten, Knoblauch, Sellerie)

VORSPEISEN

KIBBEH

Kibbeh seit Generationen eine der beliebtesten Vorspeisen in der Arabischen Welt
(Weizenkörner, Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Gewürze, Pinienkerne)

SAMBOUSEK

Eine traditionelle mit Käse gefüllte Teigtasche, die während der Kreuzzüge entdeckt wurde - sehr knusprig und schmackhaft
(Mehl, Ei, Käse)

HUMMUS

Der Favorit aus der orientalischen Küche darf nicht fehlen
(Kichererbsen, Tahini (Sesamöl), Olivenöl, Zitronensaft und Salz)

JARJEER

Jarjeer, ein traditioneller Frühlingssalat aus dem Herzen der Vereinigten Arabischen Emirate, ist die arabische Version des klassischen Rucola Salats
(Rucola Blätter, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Sumach)

FATTOUSH

Salate waren in der arabischen Küche eher eine Seltenheit, aber Fattoush aus der Levante hat sich zu einem regionalen Favoriten entwickelt
(gemischt mit Kopfsalat, Tomate, Gurke, Rettich, Zwiebel, Paprika, grünem Thymian, Minze, Sumach, Olivenöl und Zitronensaft, serviert mit hausgemachten, knusprigen Pita Croutons)



HERITAGE HAUPTGERICHTE

TRADITIONELLES OUZI

Ein Gericht, das die Gastfreundschaft der Region symbolisiert. Unser orientalisch gewürztes Lammfleisch wird 6 Stunden lang in einer unterirdischen Grube geschmort, bis das Fleisch vom Knochen fällt und es an Zartheit kaum zu überbieten ist.

REIS

Gemüsereis und Lammreis

HAREES

Ein beliebtes Gericht, das zu allen Gelegenheiten und bei großen Zusammenkünften serviert wird
(Rindfleisch, Weizenkörner, Salz, Ghee, Gewürze)

KAMELFLEISCH

Ein traditionelles Gericht für ganz besonderen Anlässe
(serviert mit gemischtem Gemüse)

SHEESH TAWOUK

Marinierte Hähnchenbrust-Spies vom Grill
(Knoblauch, Zitrone, Joghurt, Salz und arabische Gewürze)

GEGRILLTER GEMÜSE KEBAB

Serviert mit Champignons, Kartoffeln, roter und grüner Paprika, Auberginen und Kirschtomaten sowie frischer Avocado
(auf Vorbestellung)



NACHSPEISEN

LUQAIMAT

Abstammend vom arabischen Wort "ein kleiner Happen, der in einem Bissen gegessen werden kann", sind diese kleinen, mit Dattelsirup beträufelte Krapfen nach arabischer Art eine pure Gaumenfreude.

AUSWAHL AN FRÜCHTEN

Frische saisonalen Früchte

GETRÄNKE

Arabischer Kaffee, Mineralwasser, eine Auswahl an frischen Säften, Vimto, Kamelmilch, Karak Chai und eine Auswahl an Tee und Kaffee

