



Das Hala Menü

Amuse bouche

Vorspeise

Eine Kombination aus der legendären libanesischen Mezza

Hauptgericht

Ein Hauptgericht oder zwei warme Mezza, Ihrer Wahl

Dessert

*Die süße Sünde, Assemblage aus Baklawa, Crème brûlée orange
Fondant au Chocolat Kardamom und Sorbet*

44,00 pro Person

Kalte Mezza

Houmus, Kichererbsenpurée (6,11)	7,50
Taboulé, Petersiliensalat mit Tomate & Minze (9)	8,50
Tajin, Sesammousse mit Porree, Paprika & Mandeln (6,11)	8,50'
Marinierte Rote Bete mit Sesam und Thymian (6)	7,50
Bulgur mit Harissa und Granatapfelkernen (9)	7,50
Labné mit Walnuss, Minze, Knoblauch (4,11)	8,50
Baba Ghannousch, geräucherte Auberginenmousse, Walnüssen (4,11)	8,50
Champignons mit Harissa und Koriander	7,50
Ratatouille mit Kichererbsen à l'orientale	8,00
Gebratene Aubergine mit Harissa-Schafskäse (4)	7,50
Gebratene Blumenkohl mit Sesam-Vinaigrette (4,6)	7,50
Moujaddara, Linsensalat mit Granatapfelmelasse	7,50
Schneidebohnen in Tomatensauce	7,50
Kalamata-Oliven-Salat mit Oregano und Granatapfelmelasse	8,00

Assemblage aus verschiedenen kalten Vorspeisen, nach Wahl der Küche

6er verschiedene Mezza à 65g	18,50
9er verschiedene Mezza à 65g	24,50
12er verschiedene Mezza à 65g	29,50

Warme Mezza

Falafel, Kichererbsen-Medaillons auf Sesam Vinaigrette (4,6)	9,00
Gebackener Ziegenkäse mit Rote Bete und Dattel-Balsamico (4)	10,50
Halloum, Grillkäse auf Fattousch-Salat (4)	10,50
Riesengarnelen mit Sesam, Hummer-Estragon Sauce (3,4,5,6,9)	13,50
Calamaretti, gebraten mit Koriander, Aioli & Harissa (14)	13,00
Jawaneh, (chicken wings) in Chili, Knoblauch & Koriander	9,00
Hähnchen-Schawarma Apfel-Curry-Sauce (4)	11,50
Makanek, hausgemachte Lammwürstchen mit Pinienkernen (4,6,11)	9,50
Houmus mit Lammrückenfiletscheiben (6,11)	12,50
Lammhackbällchen mit Mandeln (4, 11)	13,00
Süßkartoffel frites mit Zaatar (6)	5,50
Portion Basmati-Reis (9)	3,00

Hauptgerichte

Falafel-Salat mit Zitronen-Olivenöl-Dressing ^(4,6)	20,50
Orientalisches Reisgericht mit Gemüse, Joghurt-Minze-Sauce Datteln, Sultaninen und Mandeln ^(4,11)	21,50
Riesengarnelen & Calamaretti-Gemüsepfanne, Chili & Koriander mit Basmati-Reis ^(1,3,9,14)	31,50
Riesengarnelen auf Hummer-Estragon-Sauce mit Gemüse und Basmati-Reis ^(2,3,4,9)	32,50
Loup de Mer Filet auf Sesam-Mousse mit Paprika, Lauch, Pimentos und Rosmarin-Kartoffel ^(2,6)	32,50
Hausgemachte Merguez (Lammbratwürstchen) mit Pinienkernen, auf Ratatouille à l'orientale, Bratkartoffeln ^(4,6)	26,00
Hähnchen-Schawarma in Erdnuss-Harissa-Sauce mit Gemüse und Basmati-Reis ^(4,8,9)	28,00
Hähnchenroulade gefüllt mit Feta auf Gemüse-Sauté und Paprika- Oliven-Sauce und Basmati-Reis ^(4,9)	29,00
Entenbrust auf Aprikosen-Vanille-Sauce mit Gemüse Sauté und Thymian-Kartoffeln ^(4,6)	32,00
Gefüllte Aubergine mit Minze-Rinderhack, Joghurt-Koriander- Sauce und Basmati-Reis ^(1,4,9)	26,50
Lammrückenfilet auf Joghurt-Minze-Sauce mit Gemüse Sauté und Zimt-Kardamom-Reis ⁽⁴⁾	33,50