

## Kalte Mezza

Houmus, Kichererbsenpurée (6,11)	7,00 €
Taboulé, Petersiliensalat mit Tomate & Minze (9)	7,00 €
Tajin, Sesam-Paste mit geschmorter Paprika, Porrée und gerösteten Mandeln (6,11)	7,50 €
Marinierte Rote Bete mit Sesam und Thymian (6)	7,00 €
Bulgur mit Harissa und Granatapfelkernen (9)	7,00 €
Labné mit Walnuss, Minze, Knoblauch (4,11)	7,00 €
Karotten mit Orangenblütenwasser & Piri Piri Chili	7,00 €
Baba Ghannousch, geräucherte Auberginenmousse mit Walnüssen (4,11)	7,50 €
Pikante Schneidebohnen mit frischem Koriander	7,00 €
Champignons mit Harissa und Koriander	7,00 €
Gebratene Aubergine mit Harissa-Schafskäse	7,50 €
Zucchini, Piment d'Espelette, Rosmarin, Sumak (6)	7,00 €
Gebratene Blumenkohl mit Sesam-Vinaigrette (4,6)	7,00 €
Moujaddara, Linsensalat mit Granatapfelmelasse	7,00 €
Assemblage aus verschiedenen kalten Vorspeisen, nach Wahl der Küche	
6er verschiedene Mezza à 65g	15,50 €
9er verschiedene Mezza à 65g	20,00 €
12er verschiedene Mezza à 65g	25,50 €

### Allergenliste

- 1 Eier und Eierzeugnisse\*
  - 2 Fisch und Fischerzeugnisse
  - 3 Krebstiere und Krebstierzeugnisse
  - 4 Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) \*
  - 5 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
  - 6 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
  - 7 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben
  - 8 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
  - 9 Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
  - 10 Lupine sowie Erzeugnisse daraus
  - 11 Schalenfrüchte, d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.)), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
  - 12 Senf und Senferzeugnisse
  - 13 Soja und Sojaerzeugnisse
  - 14 Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
- Wir verwenden keine Zusatzstoffe

## Warme Mezza

Süßkartoffel frites mit Zaatar (6,11)	4,50 €
Makloubé, orientalisch-gewürzter Reis (4,11)	8,50 €
Falafel, Kichererbsen & Kräutern-Medaillons auf Sesam Vinaigrette (4,6)	8,50 €
Gefüllte Weinblätter mit Reis & Kräutern (4)	8,50 €
Halloum, Grillkäse mit Wassermelone und Thymian (4,11)	9,00 €
Gebackener Ziegenkäse mit Honig & Zimt (4)	7,50 €
Riesengarnelen, Hummer-Estragon Sauce (3,4,5,6,9)	12,00 €
Calamaretti, gebraten mit Koriander und Aioli (14)	11,00 €
Entenbrustscheiben auf Aprikosensauce (9)	11,50 €
Makanek, hausgemachte Lammwürstchen mit Pinienkernen (11)	9,00 €
Houmus mit Lammhack & Pinienkernen (6,11)	10,00 €

## Das Hala Menü

### Mezza

Verschiedene kalte vegetarische hors d'oeuvres

### Hauptgericht

Ein Hauptgericht Ihrer Wahl oder Auswahl von drei warmen Mezza

### Dessert

Assemblage von Crème brûlée, Baklava, Fondant au Chocolat und Eis

36,50 € pro Person

## Hauptgerichte

Falafel, Kichererbsen-Kräuter-Medaillons mit Sesam Vinaigrette und Salat (4,6)	15,50 €
Ratatouille à la libanaise mit Basmati-Reis (1,4)	16,50 €
Riesengarnelen & Calamaretti-Gemüsepfanne mit Basmati-Reis (1,3,9,14)	21,50 €
Loup de mer Filet auf Sesammousse, Mandeln und Harissa-Kartoffel (6,11)	21,50 €
Hausgemachte Merguez (Lammbratwürstchen) mit Pinienkernen, Salat mit Granatapfeldressing und Zaatar-Kartoffeln (4,6)	17,50 €
Hähnchenstückchen in Erdnuss-Harissa Sauce mit Gemüse Sauté und Reis (1,8)	19,00 €
Maishähnchenbrust auf Lauch-Ziegenkäse, Datteln-Balsamico, frische Feigen, Süßkartoffeln (4)	21,00 €
Entenbrust auf Aprikosen-Sauce mit Gemüse Sauté und Thymian-Kartoffeln (9)	22,50 €
Gefüllte Aubergine mit Minze-Lammhack Joghurt-Koriander-Sauce dazu Basmati-Reis (1,4,9)	17,50 €
Orientalisches Reisgericht mit Lammhüfte, Auberginen, Joghurt-Minze Sauce, Mandeln und Gemüse Sauté (4,11)	23,50 €

## Dessert

Crème brûlée Orange (1,4)	6,00 €
Fondant au Chocolat mit Vanille Eis (1,4,9)	6,50 €
Baklava libanesischer Art, Blätterteig mit verschiedener Nussfüllung (1,4,8,9,11)	6,00 €
Knefi, Engelshaar, süßer Mozzarella mit Vanille und Orangenblütenwasser, Pistazieneis (1,4,9)	6,00 €
Obst au Chocolat mit Nüssen, Walnusseis (4,11)	6,00 €
Das Hala Dessert, Assemblage aus Baklava, Crème brûlée, Fondant au Chocolat und Eis (1,4,8,9,11)	10,50 €