

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 (4)	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	
9er verschiedene Mezza à 65g	22,00 €
12er verschiedene Mezza à 65g	26,50 €

Warme Mezza

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

Das Hala Menü

Amuse bouche

Vorspeise

Eine Kombination aus der legendären libanesischen Mezza

Hauptgericht

Ein Hauptgericht oder drei warme Mezza, Ihrer Wahl

Dessert

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

39,00 € pro Person

Hauptgerichte

Falafel, Kichererbsen-Kräuter-Medaillons mit Sesam Vinaigrette und Salat ^(4,6)	18,00 €
Ratatouille à la libanaise mit Basmati-Reis ^(1,4)	18,00 €
Riesengarnelen & Calamaretti-Gemüsepfanne mit Basmati-Reis ^(1,3,9,14)	26,00 €
Loup de mer Filet auf Sesammousse, Mandeln und Harissa-Kartoffel ^(6,11)	26,00€
Hähnchenstückchen in Erdnuss-Harissa Sauce mit Gemüse Sauté und Reis ^(1,8)	23,00 €
Maishähnchenbrust auf Lauch-Ziegenkäse Datteln-Balsamico, frische Feigen, Süßkartoffeln ⁽⁴⁾	26,00 €
Entenbrust auf Aprikosen-Sauce mit Gemüse Sauté und Thymian-Kartoffeln ⁽⁹⁾	27,00 €
Hausgemachte Merguez (Lammbratwürstchen) mit Pinienkernen, Salat mit Granatapfeldressing und Zaatar-Kartoffeln ^(4,6)	23,00 €
Gefüllte Aubergine mit Minze-Lammhack JoGHurt-Koriander-Sauce dazu Basmati-Reis ^(1,4,9)	22,00 €
Orientalisches Reisgericht mit Lammfilet, Auberginen JoGHurt-Minze Sauce, Mandeln und Gemüse Sauté ^(4,11)	29,00 €

Allergenliste

- 1 **Eier** und Eierzeugnisse*
- 2 **Fisch** und Fischerzeugnisse
- 3 **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
- 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 SO₂ 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.