

# Speisekarte

A la carte von Sonntag – Donnerstag bis 7 Personen  
am Freitag, Samstag und ab 8 Personen servieren wir unser MAZZA Menü

## Vorspeisen

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir unsere Vorspeisen nur in Verbindung mit einem Hauptgericht anbieten können – selbstverständlich können Sie sich die Vorspeisen gerne teilen.*

MAZZA vegetarische Vorspeisenspezialitäten serviert in kleinen Schälchen (Preis pro Person)	15,00 €
Fatusch - orientalischer Salat mit Scampi und geröstetem Pita-Brot	14,50 €
Falafel – frittierte Gemüsemedaillons <i>vegan</i> mit Salat, Sesamsauce und Harissa	12,00 €

## Hauptgerichte

Auberginen-Reis-Auflauf mit Datteln und Nüssen auf Joghurt-Minze-Sauce	16,00 €
Couscous Royale ( <i>vegan</i> ) Gemüse der Saison in pikanter Tomatensauce mit Couscous	16,00 €
Loup de mer auf Tomaten-Basilikum-Sauce mit Steckrübenpüree	19,50 €
Scampi auf Apfel-Curry-Sauce mit Gemüse und Couscous	22,00 €
Maispouardenbrust auf Thymian-Zitronen-Sauce mit Blattspinat und Basmatireis	17,00 €
Lammfilet auf Schafskäse-Basilikum-Sauce mit gedünstetem Gemüse und Basmatireis	24,50 €
Entenbrust auf Aprikosen-Pflaumen-Sauce mit gedünstetem Gemüse und Basmatireis	23,50 €

## Desserts

Die süße Sünde des Orients -Dessertvariation-	8,00 €
Crème Brûlée	4,50 €
Wechselnde Eis- oder Sorbetkreation je Kugel	4,50 €
Mousse au Chocolat mit Waldfruchtsorbet	5,00 €

## Für die kleinen Gäste

Hähnchenbrust mit Pommes	8,00 €
--------------------------	--------

# MAZZA Menü im Mai

MAZZA - syrische Vorspeisenspezialitäten -  
serviert in tausendundeinem Schälchen

\*\*\*

Falafel gefüllt mit Salat von Radieschen und Gurke

\*\*\*

Zanderfilet auf Spargel-Salat mit  
Granatapfel-Vinaigrette

**Alternative für Vegetarier**

Artischocke mit Sommergemüse auf Granatapfel-Vinaigrette

\*\*\*

Lammrücken auf Kefraya-Schalotten-Sauce  
mit gedünstetem Gemüse und Basmatireis

**Alternative für Vegetarier**

Weizengrütze und Linsen mit geschmorten Zwiebeln  
dazu Joghurt-Minze-Sauce und Spargel

\*\*\*

Die süße Sünde des Orients  
& Joghurtgries mit Kokos

pro Person 39,00 €

als 3-Gang-Menü pro Person 33,00 €

## WEINEMPFEHLUNG

### Aperitiv

2012er Cava Recaredo Gran Reserva brut nature  
8,00 €

### Weißwein

2016er Alte Reben – Grauburgunder  
Villa Wolf, Ernst Loosen, Pfalz  
0,75l 36,00 €

### Rotwein

2011er Les Emirs (Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache)  
Weingut St. Thomas, Kab- Elias, Libanon  
0,75l 38,50 €

Unsere Speisen können Zusatzstoffe und Allergene enthalten.  
Bitte informieren Sie unser Personal ggf. über Allergien oder Unverträglichkeiten