

ENTSPANNEN SIE SICH

Die quälende Frage »Für welche Speisen soll ich mich entscheiden?« müssen Sie sich bei uns nicht stellen. Denn als Sie Platz nahmen, hatten Sie bereits gewählt: »Alle.«

So, nun können Sie in aller Ruhe die Karawane der Köstlichkeiten über Ihren Tisch ziehen lassen ... Gern und selbstverständlich unaufgefordert servieren wir Ihnen nach und nach die köstlichen Speisen der Kalifen in unzähligen Variationen – zunächst die kalten, dann die warmen, raffiniert aufeinander abgestimmten Spezialitäten. Und als abschließende Gaumenfreude haben wir für Sie die legendäre süße Sünde des Orients. Wir wünschen Ihnen guten Appetit und ein paar (be-)sinnliche Stunden.

Unser Mazza-Menue

Unsere Vorhauptnachtspeisenspezialität wird serviert in tausendundeinem Schälchen. Sich wie ein Scheich fühlen, wie Scheherezade parlieren, mit allen Sinnen genießen.

als 5-Gang pro Person 39,00 €

als 3-Gang pro Person 33,00€

Von Sonntag bis Donnerstag bieten wir zudem eine **kleine Speisekarte** an, aus der Sie á la carte wählen können.

Unsere Weinkarte

Sie finden in unserer Weinkarte eine feine Selektion nachhaltig hergestellter Weine aus den wichtigsten Weinanbauländern. Bei der Auswahl haben wir besonderes Augenmerk auf den unbeschwerten Genuss der Weine gerichtet. Vor allem kleine, handwerklich arbeitende Winzer, die im Einklang von Mensch und Natur ihre Weine bereiten, stehen im Mittelpunkt. Ihre Weine bestechen durch ihre Einzigartigkeit, Individualität und ihre Trinkfreude.

Die natürliche Bewirtschaftung der Weinberge ohne Einsatz von Pestiziden und Kunstdünger sowie die natürliche Kellerarbeit sorgen dafür, dass das Terroir in seiner Einzigartigkeit im Wein zum Ausdruck kommt. Unsere Weine garantieren Ihnen Authentizität abseits des Mainstreams. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Genuss!

Lassen Sie sich von unserem Service individuell beraten.

Weinempfehlung

Aperitiv

2012er	Cava Recaredo Gran Reserva brut nature Sant Sadurní d'Anoia, Spanien	0,1l	8,00 €
Free Hugo	Gingerale, Holunder, Limette und Minze	0,2l	5,00 €

Weißwein

2017er	Grauburgunder „Alte Reben“ Weingut J-L Wolf, Pfalz	0,75l	38,00 €
--------	--	-------	---------

Roséwein

2017er	Fritsch Rosé vom Zweigelt Wagram, Österreich	0,75l	34,00 €
--------	--	-------	---------

Rotwein

2015er	Clos Venturi (80% Sciaccarellu, 10% Niellucciu, 10% Syrah) Domaine Vico, Route de Calvi, Ponte Leccia / France	0,75l	44,00 €
--------	---	-------	---------

Aperitiv

Sherry	5cl	4,50 €
Dry oder Medium		
Martini	5cl	4,50 €
Bianco, Extra Dry		
Doro, Rosso		
Campari		
Pur	5cl	5,00€
Soda / Orangensaft / Maracujasaft	0,2l	8,00€
Aperol Spritz	0,2l	7,00€
Hugo	0,2l	7,00€
Hugo alkoholfrei	0,2l	5,00€
Gin Tonic	0,2l	8,00€
Wodka Lemon	0,2l	8,00€
Prosecco		
Pur	0,1l	6,00€
mit Pêcher-Mignon	0,1l	6,50€
mit Cassissée	0,1l	6,50€
mit Apérol	0,1l	6,50€
Cava (säurearm)		
Privat Rosé brut Nature Reserva DO Cava	0,1l	7,00 €
(Pinot Noir, Mataró), Weingut Alta Alella, Penedes, Spanien	0,75l	49,00 €
Cava		
Privat brut Nature Gran Reserva Relats de Recaredo	0,1l	8,00 €
(Xarel.lo, Macabeo), Sant Sadurní d'Anoia, Spanien	0,75l	56,00 €
Champagner		
Tradition brut Tarlant	0,75l	69,00 €
(Pinot Noir, Meunier, Chardonnay)		

Offene Weine

Weisswein

2016er	Riesling QbA	0,2l	7,00 €
	M. Schädler Inh. Steffen Mugler Bio Pfalz, Deutschland <i>-Aromen von Zitrus, grünem Apfel und Nashi Birne-</i>	0,75l	24,50 €
2017er	Chardonnay MORITA	0,2l	7,50 €
	de Finca las Moras, Argentinien	0,75l	24,50 €
2016er	Grauer Burgunder QbA	0,2l	7,50 €
	Schlossmühlenhof, Kettenheim, Rheinhessen <i>-Saftiger Schmelz, nussig, ein Hauch von Blüten und Honig-</i>	0,75l	26,50 €

Roséwein

2014er	Chateau Revelette	0,2l	7,50 €
	Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan Coteaux d´ Aix en Provence, Frankreich	0,75l	26,50 €

Rotwein

2014er	Grenache „Bajondillo“ DOP	0,2l	7,50 €
	Grenache, Syrah Jimenez Landi, Mentrída, Spanien <i>-Aroma von roten Johannisbeeren, elegant & eine süffige Kühle-</i>	0,75l	26,50 €
2014er	Rouge de Cana	0,2l	8,00 €
	Syrah, Cinsault, Grenache, Cabernet Sauvignon Ras El Harf, Bekaa Valley, Libanon <i>-Potpourri von dunklen Früchten, leichter Holzfassausbau-</i>	0,75l	28,00 €
2015er	Merlot Vdf	0,2l	7,50 €
	Roche Audran, Demeter Südl. Rhone, Frankreich	0,75l	26,50 €

Weine aus Syrien

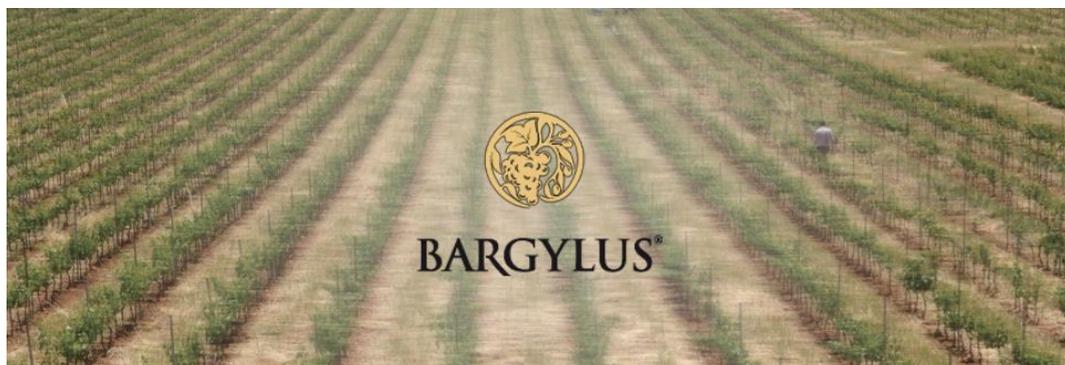
Dank der großen Überzeugung dieses originalen Projektes hat Stéphane Derenoncourt, der in der ganzen Welt bekannte Oenologue (Château Smith Haut Lafitte, Château Talbot, Domaine de Chevalier) entschieden, den Weinanbau im Herzen von Syrien zu beginnen. Mit der Hilfe und Unterstützung der Familie Saadé (Besitzer der Weinberge) wurde das Projekt gestartet: die antiken Weinberge des Orients, die schon vor 3000 Jahren kultiviert wurden, wieder zum Leben zu erwecken.

Weißwein

2012er	Bargylus Chardonnay, Sauvignon Grand Vin de Syrie, Syrien	0,75l	59,00 €
--------	--	-------	---------

Rotwein

2009er	Bargylus Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot Grand Vin de Syrie, Syrien	0,75l	89,50 €
--------	--	-------	---------



Weine aus dem Libanon

In Europa sind die Weine des Château Musar bei Weinkennern hoch angesehen. Bisher nur im Nahen Osten bekannt und sehr gelobt, sind die Weine des Château Kefraya und Kouroum Kefraya, die wie alle großen libanesischen Weine in der sonnenverwöhnten Bèkaa Ebene angebaut werden. Inzwischen wird den Weinen auch bei uns eine große Zukunft vorhergesagt. Wir haben für Sie verschiedene Jahrgänge ausgewählt.

Weißwein

2017er	Les Gourmets Blanc Sauvignon Blanc, Viognier, Obeidy, Chardonnay Clos St. Thomas Kab- Elias, Bekaa Valley, Libanon	0,75l	28,00 €
2017er	Chardonnay St. Thomas Clos St. Thomas Kab- Elias, Bekaa Valley, Libanon	0,75l	38,00 €
2013er	Riesling Batroun Mountains, Libanon	0,75l	56,00 €

Roséwein

2015er	Les Gourmets Rosé Clos St. Thomas Kab- Elias, Bekaa Valley, Libanon	0,75l	28,00 €
--------	--	-------	---------

Rotwein

2009er	Jardin secret Weingut Clos de Cana (Sabbaghieh) Vallée Lamartine Ras el Harf, Libanon	0,75l	36,50 €
2008er	Cuvée Lamartine Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot Weingut Clos de Cana Vallée Lamartine Ras el Harf, Libanon	0,75l	37,00 €
2011er	Les Emirs (Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache) Weingut St. Thomas, Kab- Elias, Libanon	0,75l	38,50 €
2010er	Chateau Pinot Noir Weingut St. Thomas, Kab- Elias, Libanon	0,75l	48,00 €
2009er	Château de Cana Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot Weingut Clos de Cana, Vallée Lamartine Ras el Harf, Libanon <i>-Aromen von gepfefferten Kirschen mit Nuancen von Tabak und Patchoui-</i>	0,75l	52,00 €
2010er	Château St Thomas Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Weingut St. Thomas, Kab- Elias, Libanon	0,75l	59,00 €
2009er	Château les Cèdres Domaine Wardy Vallee de la Bekaa, Libanon	0,75l	64,00 €

Weine aus Deutschland

Weißwein

2016er	Sauvignon Blanc Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz	0,75l	34,00 €
2014er	Silvaner QbA Zehnthof Luckert, Bio-Wein, Franken <i>-reife Birne, markante nussige Würze, dezente Säure-</i>	0,75l	39,00 €
2017er	Grauburgunder vom Löss QbA Weingut Gunderloch, Rheinhessen, trocken	0,75l	27,00€
2016er	Blanc de Noir QbA M. Schädler Inh. Steffen Mugler, Bio Pfalz, Deutschland, Rebsorte 100% Spätburgunder <i>-Fruchtnoten von Zwetschge & Preiselbeere, würzig & anregend-</i>	0,75l	29,00 €
2016er	Weisser Burgunder 350 N. N. QbA Weingut Odinstal, Pfalz, Rebsorte : Weißer Burgunder Bio <i>-cremig, würzig & gehaltvoll, ein Geheimtipp für Genießer-</i>	0,75l	54,00 €
2017er	Grauburgunder „Alte Reben“ Weingut J-L Wolf, Pfalz	0,75l	38,00 €
2015er	Riesling „Rheinschiefer QbA VDP Winzer Peter Jacob Kühn Bio, Rheingau <i>-grüner Tee, Zitrusfrucht und frischen Kräuter, klar definierte Säure-</i>	0,75l	41,00 €
2016er	Rheinhau Riesling QbA Weingut Robert Weil, Rheinhau, trocken	0,75l	44,00 €
2016er	Auxerrois 350 N. N. QbA Weingut Odinstal, Pfalz Bio <i>-kräftig und gehaltvoll - ein Tipp für alle Weinfreaks-</i>	0,75l	58,00 €
2013er	Riesling QbA Clemens Busch, Mosel, VDP Winzer / Fair´n Green	0,75l	28,00 €

Rotwein

2006	Kallstadter Spätburgunder Spätlese Trocken Weingut Koehler-Ruprecht, Pfalz	0,75l	36,00 €
2009	Parzival Cabernet Dorsa, Spätburgunder Weingut Rudolf Fürst, Franken	0,75l	42,00 €
2013	Spätburgunder „R vom Muschelkalk“ Weingut Rebholz Pfalz Bio <i>-Vogelbeere und Pflaumenmus abgerundet mit rauchigem Aroma-</i>	0,75l	65,00 €

Wein aus Österreich

Weißwein

2015er	Gelber Muskateller QW Nikolaihof, Wachau Österreich, Rebsorte: Muskateller <i>-dieser Wein passt hervorragend zu unseren Mazze! Duftig beschwingt mit einer feinen Nase von Minze, Rosenblättern und Kräutern-</i>	0,75l	52,50 €
2015er	Fritsch Grüner Veltliner Steinberg, Ruppersthal Wagram, Österreich, trocken	0,75l	44,00 €

Weine aus Italien

Weißwein

2017er	Il Corzano bianco IGT Corzano Paterno Chianti, Toskana Rebsorten: Chardonnay, Petit Manseng, Semillon <i>-Blüten, hellgelbe Steinobstfrucht, Zitrus und große Saftigkeit-</i>	0,75l	29,00 €
2015er	Chardonnay Alois Lageder, Südtirol	0,75l	28,00€
2016er	Pecorino IGP Coll. Pescaresi Azienda Agricola Cirelli Abruzzens, 100 % Pecorino <i>-cremig, würzig mit animierenden, mediterranen Bitterstoffen, eine seltene Rebsorte aus dem Herzen Abruzzens-</i>	0,75l	32,00 €
2015er	Collio Sauvignon DOC Livio Felluga SRL, Friaul	0,75l	36,00 €
2015er	Trebbiano D´Abruzzo Francensco Cirelli, Vino biologico Denominazione di Origine Controllata	0,75l	38,50 €
2017er	La Manina Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Chardonnay Weingut Manicor, Südtirol	0,75l	39,00 €
2014er	Fontanasanta Manzoni Bianco IGT Foradori Trentin, Rebsorte: 100% Manzoni bianco (Kreuzung aus Riesling & Weissburgunder) <i>-ein Charakterwein mit anmutiger Kühle und Würze, subtile Aromatik von Stachelbeerstrauch, frischer Kiwi sowie Muskat und Fenchelgrün-</i>	0,75l	43,00 €

Roséwein

2013er	I Vigneri, Rosa Caolino Corinto Nero, Nero d'Avola Tenuta di Castellaro, i Vigneri, Lipari, Sizilien <i>-Aromen von Rosmarin und Minze sowie Pfeffer und Berberizen-</i>	0,75l	34,00 €
--------	--	-------	---------

Rotwein

2006er	BARRUA Isola dei Nuraghi, Italien	0,75l	49,00 €
2014er	Barbera d' Alba Superiore DOC Weingut Chiara Boschis, Piemont, Rebsorte: 100% Barbera <i>-würziges, dunkles Beerenkompott, Zimt, Veilchen, feine rauchige Note-</i>	0,75l	48,00 €
2015er	Langhe Nebbiolo DOC Weingut Roagna, Piemont, Rebsorte: 100% Nebbiolo <i>- Sonderabfüllung für Genießer! Subtil gewürzig, Kräuter, Nelke und dunkle Kirschen, feines Tannin, angenehmer Trinkfluss-</i>	0,75l	49,00 €
2013er	Ca' Marcanda Promis Shiraz, Syrah, Merlot, Sangiovese Angelo Gaja, Toscana, Italien	0,75l	69,00 €
2013er	Rosso di Montalcino DOC Weingut Pian del Orino, Toskana, Rebsorte: 100% Sangiovese grosso <i>-markante Kirschfrucht, Zwetschge, Pfeffer, Vanille, feiner Holzeinsatz-</i>	0,75l	71,00 €
2011er	Brunello di Montalcino DOCG 93 Parker Punkte Weingut Pian del Orino, Toskana, Rebsorte: 100 % Sangiovese grosso <i>-köstl. balsamische Noten, dunkle Kirsche, Mandel & Marzipan-</i>	0,75l	160,00 €
2011er	Barolo Via Nuova DOCG 94 Parker Punkte Weingut Chiara Boschis Piemont, Rebsorte: 100% Nebbiolo <i>-perfekt ausbalanciert aus Mineralität, Terroir, süßer Kirsche vermischt mit Rosenblättern, Zedernholz & Sandelholz, ein Gedicht-</i>	0,75l	106,00 €

Weine aus Frankreich

Weißwein

2016er	Cotes du Rhone Blanc AOC Clairette, Viognier, Grenache blanc Demeter Roche Audran, südl. Rhone <i>-Der Geschmack des Südens, Birne, Garrigue, Kräuter und Zitruschale-</i>	0,75l	26,00 €
2016er	Vermentino „1769“ AOP Clos Venturi, Korsika, Rebsorte: 100 % Vermentino <i>-Birne, frische Traube, Akazienblüte, Anklänge von Artischocke-</i>	0,75l	38,00 €
2016er	Chablis „L´Enclos“ AOC Weingut L´Enclos, Chablis, Rebsorte: 100% Chardonnay <i>-Muschelschale, Zitruschale, grüner Apfel und eine Handvoll Kräuter-</i>	0,75l	52,00 €
2013er	Sancerre Blanc Demeter AOC Demeter Domaine Vacheron, Loire, Rebsorte: 100% Sauvignon blanc <i>-kraftvolle Stachelbeeraromatik gepaart mit Weinbergskräutern-</i>	0,75l	42,00 €
2012er	Cuvee Columelle Blanc AOC Domaine Richeaume, Provence, Rebs.: Rolle, Viognier, Clarette <i>-eleganter Holzausbau, gepaart mit Pampelmuse-, Kerbel & Mandelaroma-</i>	0,75l	58,00 €
2012er	Chassagne-Montrachet „Les Pierres“ AC Domaine Jean Pillot Chassagne-Montrachet, côte de beaune	0,75l	64,00 €
2012er	Roussane „JASPE“ IGP Weingut Hauvette Provence, Rebsorte: Roussanne, Grenache blanc, Marsanne <i>-Birne, grüner Apfel, Flieder, Anis- und Ingwernoten, Eisenkraut-</i>	0,75l	49,00 €

Rotwein

2014er	Cotes du Rhone Rouge AOC Domain d´Ourea Adrien Roustan, südl. Rhone, Rebs.: Grenache, Cinsault, Mourvedre <i>-Schwarze Johannisbeeren, Rosmarin, Thymian, Salbei, kühler Charakter-</i>	0,75l	30,00 €
2013er	Crozes Hermitage Beaumont Les Bruyères David Reynaud BIO, Nördl. Rhone, Rebs.: 100% Syrah <i>-Schwarzkirschen, Pfeffer, geräucherter Schinken-</i>	0,75l	37,00 €
2014er	Gigondas AOC Domain d´Ourea Adrien Roustan, südl. Rhone, Rebs.: Grenache & Syrah <i>-Aroma von Kräutern, Pfeffer und Pflaume-</i>	0,75l	42,00 €
2015er	„1769“ Rouge AOP Clos Venturi Korsika, Rebs.: Niellucio, Sciaccarellu, Syrah <i>-Rote Holunderbeeren, schwarzer Tee, feinfruchtig & ätherische Kühle-</i>	0,75l	52,00 €
2012er	Savigny-Les Beaunes Rouge Domaine de Bellene Nicolas Potel, Burgund, Rebs.: 100% Pinot Noir <i>-burgundisch, fein, kühle Eleganz eines grossen Burgunders-</i>	0,75l	58,00 €
2014er	Cuvee Columelle Rouge IGP Domaine Richeaume, Provence, Rebs.: Syrah, Cabernet & Merlot <i>-Brombeeren, warmer Waldboden, harmonischer Holzeinsatz-</i>	0,75l	69,00 €
2012er	Bordeaux “Le Chevalier” AOC, Chateau Falfas, Rebsorten: 80% Merlot & 20 % Cabernet Eine tolle Alternative zum grossen Margaux! <i>-Gradlinig kühl, dunkle Beerenfrucht eingerahmt von markantem Holz-</i>	0,75l	89,00 €
2003er	Château Prieuré-Lichine 4 ^{ème} Cru Classé, Margaux AC	0,75l	89,00 €

2010er	Châteauneuf-du-Pape AOC BIO limitiert! Grenache, Mourvedre, Syrah, Cinsault, Clairette "Les vieilles Vignes", Domaine de Villeneuve, Südliche Rhone <i>Cassis & Himbeeren, Nelke, Zimt, Anis & Piment</i>	0,75l	93,00 €
2009er	Château Falfas „Le Chevalier“ Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Côtes de Bourg	0,75l	98,00 €
2011er	Margaux Château Giscours Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Grand cru classé, Bordeaux	0,75l	137,00 €
1998er	Pichon Baron 2 ^{ème} Cru Classé, Bordeaux-Pauillac	0,75l	320,00 €

Weine aus Südafrika

Weißwein

2010er	Hope Marguerite Chenin Blanc Beaumont, Walker Bay, Südafrika	0,75l	42,00 €
--------	---	-------	---------

Rotwein

2010er	Pinotage Beaumont Walker Bay, Südafrika	0,75l	42,00 €
2012er	Mourvèdre Beaumont Walker Bay, Südafrika	0,75l	62,00 €

Weine aus Spanien

Weißwein

2014er	„Miranius“ Xarello, Macabeo Weingut Celler Credo, Penedes, Katalonien, <i>-Helle Frucht, deutliche Würze von hellem Pfeffer & Kräutern, Frische-</i>	0,75l	34,00 €
2014er	„Gotes Blanques“ Weingut Portal del Priorat, Rebsorte: 100% Grenache blanc <i>-Birne, gelber Apfel, Heu, Ingwernoten, Frische & Salzigkeit</i>	0,75l	38,00 €

Rotwein

2011er	Augustus Cabernet Franc Cellers Augustus Forum, Penedés	0,75l	36,00 €
2013er	„Clos del Sarrai Weingut Trossos, Priorat, <i>-rotbeerige frische, Zwetchgen, Veilchen, Pfeffer, Kräuter und moderater Holzfassausbau (12 Monate in franz. Barriqueeiche)-</i>	0,75l	39,00 €
2015er	„Negre de Negre“ Grenache, Carignan, Cabernet, Syrah Weingut Portal del Priorat <i>-kühlfruchtige Brombeeren, Lakritz, Zedernholz-</i>	0,75l	46,00 €
2011er	Somni 90 Parker Punkte Weingut Portal del Priorat, Rebsorten: Carignan, Syrah, Grenache	0,75l	119,00 €
2013er	„Trispol“ VdT Mallorca Bio Mesquida Mora, Rebsorten: Cabernet, Merlot & Callet <i>-feingliedrige Sauerkirschtöne, Zimt und Schokolade mit erfrischender Note-</i>	0,75l	45,00 €

Digestif

Calvados Vieille Reserve 8 Jahre alt, Pierre Huet	2cl	5,50 €
Armagnac Château de Bordeneuve Mindestens 5 Jahre alt Bordeneuve	2cl	5,00 €
Cognac Grande Champagne „Elegance“ Mindestens 8 Jahre alt Paul Girault	2cl	5,50 €
Cognac Grande Champagne „Extra“ Mindestens 25 Jahre alt Paul Girault	2cl	8,00 €
Grappa Sassicaia Destillerie Poli	2cl	10,50 €
Trester Marc Vom Kaiserstuhl 3 Jahre Eichenfass Destillerie Salwey	2cl	6,00 €
Williams Christ Destillerie Salwey	2cl	6,00 €
Himbeergeist Destillerie Salwey	2cl	6,00€
Sauerkirschbrand Destillerie Salwey	2cl	6,00 €
Mirabelle Destillerie Salwey	2cl	6,00 €
Destillerei Metté J.P.Traber Elsass: (Ingwer/ Lavendel/ Quitte)	2cl	6,00 €
Arak	2cl	5,00 €
Johnnie Walker 12 Jahre Black Label Blended	2cl	6,00 €
Averna	5cl	4,50 €
Ramazotti	5cl	4,50 €
Fernet Branca	5cl	4,50 €

Bier

König Pilsener vom Fass	0,3l	3,50 €
König Pilsener alkoholfrei Flasche	0,33l	3,50 €
Benediktiner Hefeweizen naturtrüb	0,5l	4,50 €
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner <i>naturell und medium</i>	0,25l	2,50 €
Gerolsteiner <i>naturell und medium</i>	0,75l	6,50 €
Cola, Cola light, Fanta, Sprite	0,2l	2,50 €
Bitter Lemon, Tonic water, Ginger Ale	0,25l	3,00 €
Rhabarberschorle	0,3l	3,00 €
Maracujaschorle	0,3l	3,00 €
Apfel-,Orangen-,Tomatensaft (Klindworth)	0,3l	2,50 €

Heiße Getränke

Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Tasse Kaffee	2,50 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,00 €
Mokka	2,00 €
Schwarzer Tee mit frischer Minze	2,50 €