

# MAZZA Speisekarte

Unsere Öffnungszeiten: Mo. – Do. ab 18:00 Uhr / Fr. – So. ab 17:00 Uhr /  
Küche täglich geöffnet bis 22:00 Uhr

## Vorspeisen

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

MAZZA vegetarische Vorspeisenspezialitäten 16,00 €  
serviert in kleinen Schälchen (Preis pro Person)

## Hauptgerichte

Auberginen-Reis-Auflauf mit Datteln und Nüssen 16,00 €  
auf Joghurt-Minze-Sauce

Couscous Royale (vegan) 16,00 €  
Gemüse der Saison in pikanter Tomatensauce mit Couscous

Maispouardenbrust auf Thymian-Zitronen-Sauce 18,00 €  
mit Blattspinat und Basmatireis

Gegrillter Schellfisch mit Blattspinat 19,50 €  
auf Safran-Zitronen-Sauce

Lammfilet auf Schafskäse-Basilikum-Sauce 24,50 €  
mit gedünstetem Gemüse und Basmatireis

Entenbrust auf Aprikosen-Pflaumen-Sauce 23,50 €  
mit gedünstetem Gemüse und Basmatireis

Mashawi, gemischte Grillplatte mit Bulgur, Gemüse 25,00 €  
und Salat (ab 2 Personen / Preis pro Person)

## Desserts

Die süße Sünde des Orients -Dessertvariation- 8,00 €

Crème des Tages 4,50 €

Eis- oder Sorbetkreation des Tages (je Kugel) 4,50 €

Mousse au Chocolat mit Waldfruchtsorbet 5,50 €

## Für die kleinen Gäste

Hähnchenbrust mit Pommes 12,00 €

# MAZZA Menü im April

Gruppen ab 13 Personen servieren wir ausschließlich unser MAZZA Menü.

**MAZZA - syrische Vorspeisenspezialitäten -**  
serviert in tausendundeinem Schälchen

\*\*\*

**Falafel, mit Sesamsauce und Harissa**

\*\*\*

**Doradenfilet auf Sesam-Limonen-Sauce  
mit geschmorten Tomaten**

Alternative für Vegetarier

Couscous Royale - diverses Gemüse und Kichererbsen  
in pikanter Tomatensauce mit Couscous

\*\*\*

**Lammlachs auf Schafskäse-Basilikum-Sauce  
mit gedünstetem Gemüse und Basmatireis**

Alternative für Vegetarier

Filoteig gefüllt mit Gemüse auf Schafskäse-Basilikum-Sauce

\*\*\*

**Die süße Sünde des Orients  
- orientalische Gebäckspezialitäten -  
& Mascarpone-Granatapfel-Creme**

**pro Person 39,00 €**

als 3-Gang-Menü pro Person 35,00 €

## WEINEMPFEHLUNG

### Aperitiv

2012er Cava Recaredo Gran Reserva brut nature

0,1l 8,00 €

### Weißwein

2017er Grauburgunder „Alte Reben“

Weingut J-L Wolf

Pfalz, Deutschland

0,75l 38,00 €

### Roséwein

2017er Fritsch

Rosé vom Zweigelt

Wagram, Österreich

0,75l 30,00 €

### 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