

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 18,00 €
auf Joghurt-Minze-Sauce

Couscous Royale (vegan) 18,00 €
Gemüse der Saison in pikanter Tomatensauce mit Couscous

Maispouardenbrust auf Thymian-Zitronen-Sauce 19,00 €
mit Blattspinat und Basmatireis

Loup de mer auf Tomaten-Basilikum-Sauce 19,50 €
und Kartoffelpüree

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 Mai

Gruppen ab 13 Personen servieren wir ausschließlich unser MAZZA Menü.

MAZZA - syrische Vorspeisenspezialitäten -
serviert in tausendundeinem Schälchen

Falafel, mit Sesamsauce und Harissa

**Loup de mer auf Tomaten-Basilikum-Sauce
und Kartoffelpüree**

Alternative für Vegetarier

Grüne Bohnen auf Tomatensauce mit frischem Koriander und Basmatireis

**Lammfilet auf Rotwein-Sauce
mit gedünstetem Gemüse und Basmatireis**

Alternative für Vegetarier

Auberginen-Reis-Auflauf

mit Datteln und Nüssen auf Joghurt-Minze-Sauce

**Die süße Sünde des Orients
- orientalische Gebäckspezialitäten -
& Hausgemachtes Mandeleis**

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 Il Corzano bianco IGT
(Chardonnay, Petit Manseng, Semillon)
Corzano Paterno Chianti, Toskana

0,75l 33,00 €

Roséwein

2017er Fritsch
Rosé vom Zweigelt
Wagram, Österreich

0,75l 30,00 €

Rotwein

2008er Cuvée Lamartine
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache)
Weingut Clos de Cana, Vallée Lamartine Ras el Harf, Libanon

0,75l 39,00 €

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