

# Speisekarte Poppenbüttel

## Vorspeisen

Mazza, vegetarischen Vorspeisenspezialitäten (ideal für 1 Person) 15,00 €

## Hauptgerichte

Frittierte Kichererbsen Medaillons (Falafel)  
auf Sesamsauce und Salat 16,50 €

Hausgemachte Lammwürstchen mit Sesamsauce, Salat  
und Granatapfeldressing 18,50 €

Garnelen auf Apfel-Curry-Sauce und Basmatireis 22,50 €

Zanderfilet auf Paprika-Kardamom-Sauce und Couscous 21,00 €

Maishähnchenbrust auf Himbeer-Jus und Kichererbsen-Bulgur 18,50 €

Entenbrust auf Pflaumenjus und Gewürzreis 22,00 €

Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Schafskäse-Basilikum-Sauce  
und Basmatireis 21,50 €

Lammfilet arabischer Art  
auf Joghurt-Minze-Sauce mit Zimt-Piment-Reis 24,00 €

Gebratene Auberginen mit Zimt-Piment-Reis,  
Nüsse und Rosinen auf Joghurt-Minze-Sauce 18,00 €

## Desserts

Die süße Sünde des Orients  
-kleine Dessertvariation- 7,50 €

Schokoladenküchlein mit weißer Luftschokolade 7,50 €

Ziegenkäse mit Honig und Zimt überbacken,  
dazu hausgemachte Feigenmarmelade 7,50 €

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

# MAZZA-4 Gänge Menü

## MAZZA

vegetarische, syrische Vorspeisenspezialitäten

\*\*\*

### Zanderfilet

auf Paprika-Kardamom-Sauce

\*\*\*

### Lammfilet arabischer Art

auf Joghurt-Minze-Sauce mit Zimt-Piment-Reis

\*\*\*

Die **süße Sünde** des Orients

**pro Person 44,00 €**

# MAZZA-3 Gänge Menü

## MAZZA

- syrische Vorspeisenspezialitäten -  
serviert in tausendundeinem Schälchen

\*\*\*

Hauptgericht Ihrer Wahl

\*\*\*

Die **süße Sünde** des Orients

**pro Person 37,50 €**

### Weinempfehlung:

2016er Duttweiler Mandelberg „Lössriedel“ Weißburgunder, Weingut Bergdolt, Pfalz	0,75l	40,00 €
2016er Chateau Musar „Aana“ Cinsault, Grenache, Cabernet Sauvignon), Chateau Musar, Bekaa	0,75l	54,00 €