

Speisekarte

Vorspeisen

Mazza, vegetarischen Vorspeisenspezialitäten (ideal für 1 Person) 18,00

Hauptgerichte

Falafel
Sesamsauce / Salat 19,50

Gegrillte Aubergine
Tomate-Basilikum-Sauce / Schafskäse / Kartoffelpüree 20,50

Gegrillter Halloumi
Salat / Wassermelone / Bohnenkraut 19,50

Garnelen
Apfel-Curry-Sauce/ Gemüse / Basmatireis 26,00

Loup de Mer
Sesam-Koriander Sauce / Harissakartoffeln 26,00

Maishähnchenbrust
Zitrone-Thymian-Sauce / Ratatouille / Kartoffelpüree 24,50

Kalbstafelspitz
Granatapfel-Jus / Kartoffelpüree 28,50

Lammhackbraten
Schafskäse-Sauce / Pistazie / Dattel / Gemüse / Basmatireis 22,50

Rosa gebratene Lammhüfte
Joghurt-Minze-Sauce / Dattel / Zimt-Pimentreis 27,50

Lammfilet
Schafskäse-Sauce / Gemüse / Basmatireis 29,50

Für unsere kleinen Gäste

Hähnchenbrustfilet
Hausgemachte Pommes oder Basmatireis oder Süßkartoffeln 14,50

Desserts

Die süße Sünde des Orients
-kleine Dessertvariation- 9,50

Himbeer-Sorbet 3,50

Pralineneis 4,50

Überbackener Ziegenkäse
Honig / Zimt / Feigensenf 8,50

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

MAZZA-4 Gänge Menü

MAZZA

- syrische Vorspeisenspezialitäten -
serviert in tausendundeinem Schälchen

Garnelen

Apfel-Curry-Sauce

Gemüse

Rosa gebratene Lammhüfte

Joghurt-Minze-Sauce

Zimt-Pimentreis

Die **süße Sünde** des Orients

pro Person 48,00

MAZZA-3 Gänge Menü

MAZZA

- syrische Vorspeisenspezialitäten -
serviert in tausendundeinem Schälchen

Hauptgericht Ihrer Wahl

Die **süße Sünde** des Orients

pro Person 42,00

Weinempfehlung

2019er Blauschiefer Riesling	0,75l	37,00
------------------------------	-------	-------

(Riesling, feinherb)
Weingut Lorenz, Mosel

2010er Cuvée Lamartine	0,75l	39,00
------------------------	-------	-------

(Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot)
Weingut Clos de Cana, Lebanon