Vorspeisen

V	MAZZA	18,00	
(V)	FATUSCH <sup>1</sup>	9,50	
	HAUSGEMACHTE LAMMWÜRSTCHEN (3 STÜCK) auch als Hauptgericht möglich 8,12	11,50	21,50
	SHISH TAWOUK	13,00	
V	GEGRILLTER HALLOUMI	8,50	
V	SHISH BUREK (3 STÜCK)	8,00	17,00
V	FALAFEL (3 STÜCK)	8,00	
V	KIBBE MIT SEMSAM UMMANTELT (3 STÜCK) <sup>12</sup> Bulgurteig gefüllt mit Gemüse	11,50	
	KIBBE GEFÜLLT MIT LAMMHACK (3 STÜCK) $^{6,12}$ Bulgurteig gefüllt mit Lammhack und Walnüssen	14,00	
	RIESENGARNELEN (3 STÜCK)	13,50	

## Hauptgerichte

	LAMMFILETauf Schafskäse-Basilikum-Sauce mit Basmatireis	29,50
	S H A W A R M A	21,00
	RIESENGARNELEN mit Curry-Sauce und Basmatireis	326,00
	LOUP DE MER	26,00
<b>v</b>	GEGRILLTER HALLOUMI	18,00
<b>(V)</b>	MOUSAKAA  Mediterranes Ratatouille mit Basmatireis	18,00
	ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE	18,00
	ENTENBRUST	29,50



Mazza 4-Gänge Menü

## MAZZA

-syrische Vorspeisenspezialitäten-

\* \* \*

GARNELEN
auf Apfel-Curry-Sauce

\* \* \*

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE auf Apfel-Curry-Sauce

\*\*\*

DIE SÜSSE SÜNDE DES ORIENTS

PRO PERSON 52,00

Mazza 3-Gänge Menü

MAZZA

-syrische Vorspeisenspezialitäten-

HAUPTGERICHT IHRER WAHL

\* \* \*

DIE SÜSSE SÜNDE DES ORIENTS
PRO PERSON 44,00

Weinempfehlung

2019er Blanc de Blanc Sauvignon Blanc, Muscat, Chardonnay Weingut Chateau Kefraya 0,75L 44,00

2013er Château les Cèdres Cabernet Sauvignon, Syrah Lebanon

0,75L 66,00