

Speisekarte Restaurant Al-Hamra

Verehrte Gäste,
die Direktion des Restaurant Al Hambra heisst Sie herzlich willkommen und präsentiert Ihnen eine bunte Speiseauswahl aus der feinen Küche des Orients.

Mit dem libanesischen Vorspeisen (Mäsa),
Spezialitäten vom Grill und Ofen und
original libanesischen Weinauslesen wünschen wir
Ihnen eine angenehme Zeit in unserem Hause.

Unser Serviceteam steht immer für Sie da.

Öffnungszeiten

Di - Do 11:00 - 14:00 & 17:00 - 22:00

Fr - Sa 11:00 - 14:00 & 17:00 - 23:00

So 11:00 - 14:00 & 17:00 - 22:00

Durchgehend warme Küche*

Montag Ruhetag

Reservierungen möglich.

Alle Speisen sind frei von Konservierungsstoffen

Suppen

- 1. Schorbit el Adas**
Linsensuppe mit Zwiebeln und orient. Gewürze 8,90
- 2. Harirasuppe**
aus Kichererbsen, Linsen, Zwiebeln, Fadennudeln 8,90
- 3. Mediterrane Fischsuppe**
mit frischem Fisch, Schrimps, frischer Koriander 10,90

Mäsa kalte Vorspeisen

- 4. Hommos**
Kirchererbsenpüree, verfeinert mit Sesamsosse, Zitronensaft und Knoblauch, Olivenöl 8,90
- 5. Baba Ganouj**
Gegrillte Auberginen, püriert und verfeinert mit Sesamsosse, Zitronensaft und Olivenöl 8,90
- 6. Batenjen Rahib**
Gegrillte Auberginen, Paprika fein gehackt mit Knoblauch, Petersilie, Zitronenschuss und Olivenöl 8,90
- 7. Warak Inab**
gefüllte Weinblätter mit Reis, Gemüse, Tomaten, libanesischer Art 8,90
- 8. Makdous**
Eingelegte Miniaubergine, gefüllt mit Walnüssen, Pistazien, Knoblauch und Olivenöl 8,90
- 9. Tabboule**
Feingehackte Petersilie mit Tomaten, Zwiebeln, Weizenschrot verfeinert mit Olivenöl und frischem Zitronensaft 9,90



- 10. Fattousch**
*Libanesische Salatbouquet mit gerösteten
 Brotstückchen und orientalischen Gewürzen* 9,90
- 11. Gegrillter Haloumikäse mit hausgemachten Olivenpaste** 11,90
- 12. Chefsalat**
*Garnierter gemischter Salat mit gegrillten Garnelen,
 frischen Pilzen und geröstetem Brot und Mandeln* 14,90
- 13. Gegrillte Aubergine und Zucchini-scheiben mit Sesamsauce** 10,90

Warme Vorspeisen

- 14. Batata Harra**
*Gebratene Kartoffeln mit Knoblauch, frischem Koriander
 und Peperoni (scharf)* 8,90
- 15. Kibbeh Maklieh**
*Mit Lammhackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen,
 gefüllte frittierte Weizenschrotbällchen* 8,90
- 16. Fatayer Bil sbanegh**
*Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Spinat,
 Zwiebeln, libanesischen Gewürzen* 7,90
- 17. Kibbeh batata**
*Frittierte Kartoffelbällchen mit Weizenschrot
 gefüllt mit verschiedenen Käsesorten und Petersilie* 7,90
- 18. Sambousik Bil `Lahem**
*Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch,
 Zwiebeln und Pinienkernen* 8,90
- 19. Rkaak Bil `Gibneh**
*Mit Schafskäse, Mozzarella und Petersilie
 gefüllte frittierte Blätterteigrollen* 6,90
- 20. Arayis**
*Mit Lammhackfleisch, Petersilie, Zwiebeln
 und libanesischen Gewürzen gefülltes
 gegrilltes Fladenbrot* 12,90
- 21. Cedar's Mäsa**
*Verschiedene Kalte und warme Vorspeisen
 nach Art des Chefkochs* 17,90



Hauptspeisen

Orientalische Spezialitäten

- 22. Schawarma Teller**
Hähnchenstreifen vom Spieß, mariniert mit Reis, Salat 19,90
- 23. Schawarma Djesch**
Hausgemachte Schawarma, marinierte Hähnchenstreifen im Fladenbrot gerollt mitfrischen Pommes frites und Salat 18,90

Vegetarische, orientalische Hauptspeisen

- 24. Al-Hambra Spezial (auch vegan möglich)**
mit Gemüse und Käse gefüllte Aubergine und Zucchiniescheiben, Falafelbällchen, Kartoffel mit Gemüse und Couscous 18,90
- 25. Falafelteller**
Frittierte Bällchen aus Saubohnen und Kichererbsen mit orientalische Gewürzen und frischen Koriander dazu Couscous und Salat 17,90
- 26. Beirut Rock**
Auberginen gefüllt mit frischen Gemüse an feiner Tomatensauce dazu Couscous und hausgemachter Joghurt 18,90
- 27. Fattet Batenjen**
Gegrillte Auberginenstreifen auf gerösteten Brotwürfeln, Jogurtsauce, Knoblauch, Pinienkernen, Kichererbsen Beilage Reis 19,90



Libanesische Spezialitäten

- 28. Scheikh el Mehshi**
gefüllte Auberginen mit Hackfleisch, Zwiebeln, Paprika, feine Tomatensauce
Beilage Reis und hausgem. Jogurt 19,90
- 29. Kibbe Labaniye**
Mit Hackfleisch und Pinienkernen gefüllte Weizenschrotbällchen in Kräuter- Jogurtsauce mit Lammfleischstückchen, dazu orientalischer Reis 20,90
- 30. Fattet djesch**
Gegrillte Hähnchenbruststreifen auf gerösteten Brotwürfeln, hausgemachten Jogurtsauce, Knoblauch, Pinienkernen, Olivenöl, Reis, Kichererbsen 20,90
- 31. Fattet Lahme**
Gegrilltes Lammfleisch auf gerösteten Brotwürfeln, Jogurtsauce, Knoblauch, Pinienkernen, Kichererbsen
Beilage Reis 22,90

Hauptgericht vom Grill

- 32. Baalbakteller**
Hackfleischspieß, Hähnchenspieß, kleine Teigtasche mit Fleischfüllung, Weinblätter mit Reis Füllung, Hommus und Couscous, Salat 24,90
- 33. Riash Ghanam**
Zarte marinierte Lammkotelettes, Saisongemüse, Couscous, Salat 28,90
- 34. Lahme Mishwiye**
gegrillter Lammfleischspieß mit gegrillten Tomaten und frisches Gemüse dazu Couscous, Jogurtsauce 24,90
- 35. Schisch Tawouk**
Gegrillte Pouletbrust mariniert nach Libanesischer Art mit Batata Harra (Kartoffeln -scharf- mit frischen Koriander und Knoblauch) 20,90
- 36. Mashawi Mshakal**
Gemischter Grillteller mit mehreren Fleischsorten, dazu gegrillte Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Gemüse als Beilage frische Pommes 24,90

- 37. Alf lela w lela**
 Gegrillte Lammkotelettes, 1 Lammspieß
 1 Pouletspieß (mariniert), frische Kartoffelscheiben,
 frisches Gemüse, Salat 28,90
- 38. Lammfilet gegrillt**
 an frischer Thymiansauce, Gemüse, geschmorte Tomate
 frische Kartoffelscheiben, Beilagensalat 36,90
- 39. Vier Gänge Menü (ab 2 Personen)**
 Cedar Mäsa
 Fattousch
 Gemischter Grillteller nach Art des Hauses
 Couscous oder Reis
 Dessert 75,90
- 40. Filet habibi**
 Gegrilltes Kalbsfilet mit Sesamsauce, Kartoffeln-Koriander
 -scharf- und frischem Gemüse, Beilagensalat 28,90

Spezialitäten Tagine

- 41. Hähnchentagine mit Reis**
 Aprikosen, Mandeln dazu orient. Reis 18,90
- 42. Merguez-Gemüse-Tagine, Schmoreintopf**
 mit versch. Gemüse, gegrillte Merguez, Beilage Reis 20,90
- 43. Lammtagine**
 mit geschmorten Lammkeule, mit Couscous 29,90



- 44. Garnelentagine**
mit Gemüse in Ananas serviert, mit Reis 26,90
- 45. Gegrilltes Lachssteak mit Limettensoße und Folienkartoffeln** 26,90
- 46. Gegrillte Dorade mit scharfer Tomaten-Koriandersoße** 28,90
- 47. Kreides Mishwe**
gegrillter Garnelenspiess
nach libanesischer Art mit Knoblauch,
Tomaten-Koriandersauce (scharf), Beilage Reis 27,90

Desserts

- 48. Baklawa**
Mit Mandeln und Nüssen gefüllter Blätterteig 9,90
- 49. Namoura (Basbousa)**
Grießkuchen mit Zuckersirup und Mandeln 7,90
- 50. Cassis le figue**
Mit Honig eingelegte Feigen, Walnüsse und Vanilleeis 9,90
- 51. Cocktail Beirut**
Obstsalat mit frischen Früchten,
Ashta (arab. Puddingfüllung), Pinienkernen, Pistazien, Honig 7,90



Getränke



Bier

52.	<i>Libanesisches Bier</i>		4,20
53.	<i>Lasser Pils vom Fass</i>	0,3 l	3,20
54.	<i>Lasser Pils vom Fass</i>	0,4 l	3,90
55.	<i>Maisels Hegeweizen (Dunkel/Hell)</i>	0,5 l	3,90
56.	<i>Maisels Kristalweizen</i>	0,5 l	3,90
57.	<i>Alkoholfreies Bittburger</i>	0,3 l	3,60
58.	<i>Alkoholfreies Weizen</i>	0,5 l	3,90

Süßgetränke

59.	<i>Apfellimonade mit Minze</i>	0,4 l	3,90
60.	<i>Mineralwasser Lieler</i>	0,5 l	3,60
61.	<i>Mineralwasser Lieler</i>	0,5 l	6,50
62.	<i>Cola / Zero / Mezzo Mix/ Fanta / Sprite</i>	0,33 l	3,90
63.	<i>Johannisbeerenschorle / Apfelsaftschorle</i>	0,4 l	3,90
64.	<i>Eistee Pfirsich / Zitrone</i>	0,3 l	3,90
65.	<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	0,2 l	3,90
66.	<i>Schweppes Tonic / Ginger Ale</i>	0,2 l	3,90

Säfte

67.	<i>Granatapfelsaft</i>	0,2 l	3,20
68.	<i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	0,2 l	4,20
69.	<i>Mango</i>	0,2 l	3,60
70.	<i>Guave</i>	0,2 l	3,60

Teekännchen

70.	<i>Marokkanischer Minztee (Nanetee)</i>		5,90
71.	<i>Orientalischer Tee mit Gewürzen</i>		5,90
72.	<i>Datteltee</i>		5,90
73.	<i>Orient. Schwarztee mit Rosenblätter</i>		5,90
74.	<i>Libanesischer Kräutertee</i>		5,90
75.	<i>Orientalischer Früchtee</i>		5,90

Warme Getränke

76.	<i>Mokka mit Kardamon</i>		4,20
77.	<i>Cafe Creme</i>		3,80
78.	<i>Espresso</i>		3,60
79.	<i>Capuccino</i>		4,20
80.	<i>Latte Macchiato</i>		4,20

Weine aus dem Libanon

106. Prioure Ksara

Ein aromatischer und gut ausgereifter Rotwein, dessen Besonderheit im exotisch-fruchtigen Aroma mit überraschenden Anklängen an feurige Würze und Lakritze liegt.

0,25 l	9,90
0,5 l	19,90
0,75 l	29,90

107. Reserve du Couvent

Ein exzellenter, vielschichtiger Rotwein bei dem eine zarte Note aus holzigen und Vanille-Tönen mitschwingt

0,25 l	9,90
0,5 l	19,90
0,75 l	29,90

108. Ksara Sunset Rose

Erfrischend und belebend ist dieser ausgeglichene und volle Roséwein

0,25 l	9,90
0,5 l	19,90
0,75 l	29,90

109. Blanc de L'Observatoire

fruchtige Weisswein, duftend und dicht, ernsthaft und doch einladend und zugänglich, eine reiche Fülle Geschmacksnoten und Aromen nach Tabak, Mandarine und Zitronen mit einer elegant blumigen und fruchtigen Nase.

0,25 l	9,90
0,5 l	19,90
0,75 l	29,90

Weine von der Region

110. Haltiger Gutedel	0,25l	7,90
111. Haltinger Spätburgunder	0,25l	7,90
111. Weinschorle rot oder weiss	0,25l	3,50



LIBANESISCHE WEINE

BLANC 2017- BARKA

Rebsorten: Obaidi, Sauvignon, Muscat petit grain

0,75l	29,90
0,50l	19,90
0,25l	9,90



Klare und helle Gelbfarbe. Blumig in der Nase mit einem intensiven und frischen Duft nach weißen Früchten. Samtig, süffig und ebenfalls erfrischend am Gaumen mit einem beindruckendem Geschmack nach exotischen Früchten, welcher von einem bemerkbaren aber gut ausgeglichen Säurepolster untermalt wird.

ROSE 2016 - BARKA

Rebsorten: Nielluccio & Syrah

0,75l	29,90
0,50l	19,90
0,25l	9,90



Intensive leuchtende Lachsfarbe. Ein erfrischender und aromatischer Rose mit einer blumigen Nase und einem süßlichen Duft (Bonbon-artig) nach roten Früchten sowie Hirn- & Erdbeeren. Exotisch und fruchtig am Gaumen mit intensivem Geschmack nach süßen Kirschen und Cassis, welcher von einer angenehmen Säure begleitet wird.

RED 2012 - BARKA

Rebsorten: : Syrah & Cabernet-Sauvignon

0,75l	29,90
0,50l	19,90
0,25l	9,90



Beschreibung: Tiefes rot mit einzelnen orangenen Reflektionen. In der Nase mineralisch und fruchtig zugleich mit einem harmonischen Duft nach dunklen Beeren. Frisch, gut strukturiert und elegant am Gaumen mit einem Geschmack nach reifen roten Früchten und einem schönen und gut ausgeglichen Säurepolster.

CUVEE DU TEMPLE 2013- CHATEAU FAKRA

Rebsorten: : Cabernet, Syrah, Grenache & Cinsaut

0,75l	29,90
0,50l	19,90
0,25l	9,90



Beschreibung: Ein kräftiger Rotwein mit einer rubinroten Farbe und einer intensiven fruchtigen Nase. Am Gaumen rund und vollmundig mit ausgeglichenen Aromen von roten Früchten (sowie Kirschen, Zwetschge und Kirschkpflaume) und einem leichten Tanninepolster.