

PALMYRA



RESTAURANT

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant „Palmyra“, begrüßen zu dürfen.
Die antike Stadt Palmyra, nach der unser Restaurant benannt ist, befindet
sich inmitten der syrischen Wüste zwischen Mittelmeer und Euphrat.

Die syrische Küche zeichnet sich insbesondere durch ihre Vielfalt,
Raffinesse und fein ausgewogene Gewürz palette aus und gilt für viele als
die beste Küche im Vorderen Orient.

Unser Partyservice: selbstverständlich bieten wir Ihnen alle Speisen auch zum Mitnehmen an.

SUPPEN الشوربات

- 001 **Shorbat Adas** شوربة عدس 3,90
Linsensuppe mit Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln und weißem Pfeffer.
- 002 **Pilzsuppe** شوربة الفطر 3,90
Frische Pilze, Butter, Mehl, Milch und Creme fraiche.
- 003 **Fisch mit Gemüse** شوربة بالميرا 5,50
Fisch (Brasse), Sellerie, Karotten, Fenchel, Zwiebeln und Tomatenpaste.

KALTE VORSPEISEN المقبلات الباردة

Alle Vorspeisen werden mit arabischem Brot serviert.

- 004 **Hummus Berutti** حمص بيروتي 4,90
Kichererbsenpüree mit Sesampaste (Tahina), Petersilie, Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl.
- 005 **Hummus Belahma** حمص باللحمة 5,90
Kichererbsenmus mit Sesampaste (Tahina) und gebratenem Hackfleisch.
- 006 **Shanklisch** شنكليش 5,90
Getrockneter Käse mit Ricotta und Joghurt mit Speziellen Gewürzen.
- 007 **Mutabbal** متبل 5,50
Schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen, Sesammus (Tahina), Joghurt, Zitronensaft und Olivenöl.
- 008 **Labneh** لبننة 3,90
Hausgemachter Rahmquark aus Joghurt mit Minze.
- 009 **Mhammara** محمرة 3,90
Paste von rotem Paprika mit Zwiebeln, Walnüssen, Koriander und Olivenöl.
- 010 **Baba Ghannouj** باباغنوج 3,90
Gegrillte Auberginen mit rotem und grünem Paprika, Petersilie, Knoblauch, Tomaten, Granatapfelsirup und Walnüssen.
- 011 **Yalangi** يالنجي 4,90
5 Stück gerollte Weintraubenblätter mit gehackter Petersilie, Zwiebeln, Reis, Zitrone und Olivenöl.

WARME VORSPEISEN المقبلات الساخنة

- 012 **Foul Bil Tahina** فول بالطحينة 5,90
Gekochte Saubohnen (dicke Bohnen) mit Sesamsauce, Joghurt und Olivenöl.
- 013 **Falafel** فلافل 5,90
Vegetarische Frikadelle aus Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie und Koriander.
- 014 **Fatteh** فتة 5,90
Frisch geröstetes Brot mit Joghurt, Sesamcreme und Kichererbsen.
- 015 **Fatayer** فطائر, سبانخ, لحمه, جبنة 5,90
Hefeteigtaschen gefüllt mit Spinat und Schafskäse oder Hackfleisch.
- 016 **Gegrillter Halloumi-Käse** جبنة حلومي مشوية 6,90
Mit Rucola und Tomaten.
- 017 **Kubba** كبة مقلية 5,90
Weizenschrot mit Hackfleischklößchen, gefüllt mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen.
- 018 **Batata Harra** بطاطا حرة 4,90
Frittierte Kartoffeln mit Knoblauch, Koriander, Chili und Zitrone.
- 019 **Jawaneh Dajaj** جوانح دجاج 5,90
Gebratene Hähnchenflügel mit Knoblauch, Zitrone und frischem Koriander.
- 020 **Manakisch** مناقيش 5,50
Käse, Fleisch, Thymian und Kischka.
Käse: Zwei Käsesorten.
Fleisch: Rinderhackfleisch mit Zwiebeln und Tomaten.
Thymian: Gemisch aus gerebeltem Thymian, Sesam und Sumak.
Kischka: getrocknete Joghurt mit Paprikapaste und Zwiebeln.

GEMISCHTE VORSPEISENVARITIONEN مقبلات متنوعة

- 021 **Masa Palmyra** مقبلات متنوعة بالميرا بارد 14,90
Verschiedene kalte Vorspeisen (Tabboula, Fattousch, Salat Zaytun, Hummus, Mutabbal, Baba Ghannouj), dazu Fladenbrot.
- 022 **Masa Royal** مقبلات متنوعة رويال بارد و ساخين 24,90
Verschiedene Vorspeisen (JAWANEH Dajaj, Fata, Kubba, Falafel, Fatayer), dazu Fladenbrot.

SALATE السلطات

- 023 **Tabboula** تبولة 4,90
Arabischer Salat aus Blattpetersilie, Tomaten, Zwiebeln und Weizenschrot, abgeschmeckt mit frischem Zitronensaft und Olivenöl.
- 024 **Fattousch** فتوش 6,50
Salat aus Blattsalat, Tomaten, Gurken, grüner Minze, Oliven, Zwiebeln, Petersilie, getoastetem Fladenbrot, abgeschmeckt mit Zitronensaft, Granatapfelsirup und Olivenöl.
- 025 **Salat Zaytun** سلطة زيتون 6,50
Olivensalat mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Petersilie, Karotten, Walnüssen, Kräutern und Granatapfelsaft.
- 026 **Jarjir Salat** سلطة جرجير 6,90
Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Rhus, Zitronensaft und Olivenöl.
- 027 **Orientalisch Salat** سلطة شرقية 6,50
Gemischter Salat nach orientalischer Art.
- 028 **Khlar bi laban** سلطة خيار باللبن 4,90
Gurkensalat mit Joghurt, Knoblauch und Pfefferminze.
- 029 **Rucola Parmesan** جرجير برمزان 4,90
Rucola, frische Pilze, Parmesan, Zitronensaft und Olivenöl.

HAUPTGERICHTE وجبات عربية

Zu allen Gerichten servieren wir Reis, Salat und Fladenbrot.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 030 | Kabsa كبسة دجاج او لحم
Traditionelles Gericht aus Arabien: Huhn oder Lammfleisch gekocht mit Reis und arabischen Gewürzen. | 13,90 |
| 031 | Kabab Mischwi كباب
Gegrilltes Lammhackfleisch vom Spieß mit Blatt Petersilie und Zwiebeln, serviert mit Alpo Sauce. | 12,90 |
| 032 | Schakaf شقف
Gegrilltes mariniertes Lammfleisch vom Spieß auf arabische Art. | 14,90 |
| 033 | Riasch ريش
Marinierte und zart gegrillte Lammkoteletts. | 15,90 |
| 034 | Schisch Tawook شيش طاوق
Gegrillte, in feiner Zitronen-Knoblauch-Sauce marinierte Hähnchenbruststücke. | 11,90 |
| 035 | Firri فري
2 gegrillte Wachteln mit arabischen Gewürzen. | 14,90 |
| 036 | Kubhe Labenia كبة بالبن
Gefüllte Weizenschrotteig-Bällchen mit Hackfleisch, Walnüssen und Pinienkernen in Kräuter- und Joghurtsauce serviert mit Reis. | 13,90 |
| 037 | Koaj bi alhma كواج بالحم
Mischung aus Kartoffeln, Karotten, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln und Rindfleisch gekocht in Tomatensauce. | 11,90 |
| 038 | Couscous كوسكس
Gedämpfter Grieß (Weizen, Gerste) mit Gemüse, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Kichererbsen mit Hähnchen oder Lammfleisch. | 13,90 |
| 039 | Mlouchya ملوخية
Spinatähnliches Gemüse mit charakteristischem und etwas säuerlichem Geschmack, mit Hähnchen oder Lammfleisch. | 11,90 |

WESTLICHE GERICHTE وجبات غربية

- 040 **Rinderfilet** فيله 21,90
Gegrillt, mit Kräuterbutter, Rösti, serviert mit Pommes frites und verschiedenen Gemüsen.
- 041 **Rindersteak** ستيك 17,90
Mit grüner Pfeffersauce, Pommes frites und verschiedenen Gemüsen.

FISCH الاسماك

- 042 **Dorade** سمك دورادو 17,90
Gegrillt, mit frischen mediterranen Kräutern und Zitronenscheiben gefüllt.
- 043 **Garnelen** الجمبري 20,90
Riesengarnelen in einer speziellen Marinade, gegrillt, serviert mit einer hausgemachten Cocktailsauce.
- 044 **Lachsfilet** سمك السلمون 18,90
Serviert mit Zitronensauce und verschiedenen Gemüsen.
- 045 **Kaviar** كافيار 5,90
Serviert mit gekochtem Ei, Zwiebeln, Zitrone und Olivenöl dazu Toast.

NACHSPEISEN الحلويات

- 046 **Konafa** كنافة 5,90
Orientalischer Nudelteig mit Frischkäse und Rosenwasser.
- 047 **Om Ali** ام علي 3,90
Gebackener Toast, Milch, Zucker, Pistazien, Rosinen und Zimt.
- 048 **Osmalia** عثمانية بالقشطة 4,90
Orientalischer Nudelteig mit Butter, Zucker, Creme fraiche, Pistazien und Rosenwasser.

APERITIFS

049	Campari⁽³⁾ Wasser oder Orangensaft	5 CL	4,80
050	Gin Tonic	5 CL	4,80



PAULANER

BIER VOM FASS



PAULANER

051	Paulaner Münchner/Hell	vom Fass 0,5 L	3,20
052	Paulaner Hefeweissbier/Naturtrüb	vom Fass 0,5 L	3,40
053	Radler	vom Fass 0,5 L	3,20
054	Russ	vom Fass 0,5 L	3,40

FLASCHENBIERE

055	Paulaner Premium Pils	0,33 L	3,00
056	Paulaner Original Münchner Dunkel	0,5 L	3,20
057	Paulaner Hefeweissbier Dunkel	0,5 L	3,20
058	Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei	0,5 L	3,20
059	Paulaner Hefeweissbier Leicht	0,5 L	3,20

OFFENE WEINE

060	Blanc de Cana 2015, Weiß - Clos de Cana <i>70% Chardonnay & 30% Messani (autochtone)</i> <i>Exotisch & cremig</i>	0,1 L	3,80
061	Rose Desir 2013, Rose - Coteaux du Liban <i>Cinsault und Syrah von jungen Reben</i> <i>Fruchtig & frisch</i>	0,1 L	2,90
062	Rouge de Cana 2012, Rot - Clos de Cana <i>Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah & Cinsault</i> <i>Kräftig & trocken</i>	0,1 L	2,90
063	Rouge Passion 2010, Rot - Coteaux du Liban <i>Cabernet-Sauvignon, Syrah, Carignan & Grenache</i> <i>Sanft & beerig</i>	0,1 L	3,50

ARAK

064	Brun	1 CL	5,60
065	Gantous & Abu Raad	1 CL	5,60

WHISKY

066	Jonnie Walker Red Label (Scotch)	4 CL	4,80
067	Jonnie Walker Black Label (Scotch)	4 CL	5,50
068	Jim Beam (Bourbon)	4 CL	4,80

LONG DRINKS

069	Amaricano (3cl Campari, 3cl Martini Rosso & Soda)		6,50
070	Negroni (3cl Campari, 3cl Martini Rosso & 3cl Gin)		7,50
071	Gin Tonic (4cl Sir Williams Dry Gin & tonic water)		6,50
072	Mojito (5cl Havanna Club 3 Jahre, weißer Rohrzucker, Limettensaft, 2-3 Stängel frische Minze, 9cl Sodawasser & Eiswürfel)		8,00

WARME GETRÄNKE

073	Jasmin-, Schwarzer- oder grüner Tee		2,00
074	Kaffee		2,00
075	Espresso		1,80
076	Cappuccino		2,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

077	Coca Cola oder Fanta ⁽¹⁾⁽³⁾	0,2 L	1,80
078	Coca Cola oder Fanta ⁽¹⁾⁽³⁾	0,4 L	3,00
079	Coca Cola Light ⁽¹⁾⁽³⁾	0,2 L	1,80
080	Paulaner Spezi ⁽¹⁾⁽³⁾	0,4 L	3,00
081	Tafelwasser	0,2 L 0,4 L	1,80 3,00
082	San Pellegrino Mineralwasser	0,75 L	4,50
083	Aqua Panna Still	0,75 L	4,50
084	Orangen-, Apfel-, Johannisbeer-, Grapefruit- oder Traubensaft	0,2 L	2,20
085	Lychee- oder Mangosaft	0,2 L	2,50
086	Schweppes bitter Lemon oder Tonic Water ⁽²⁾	0,2 L	2,20
087	Orangen-, Apfel-, Johannisbeer-, Lychee- oder Mangoschorle	0,4 L	3,40

1)=Koffein,(2)= Chinin, (3) = Farbstoff