

Restaurant

Les CEDRES

Suppen

1. SCHAURABET AL- KHUDAR

Gemüsesuppe

2. SCHAURABET ADAS

Linsensuppe mit gerösteten Brotwürfeln

Salate

3. KHIAR BIL LABAN

Gurken in Joghurtsauce mit Knoblauch und Minze

4. KHIAR WA- BANADURA

Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch

5. BAKLEH

Feldsalat mit Pinienkernen, Möhren und Shrimps

6. TABBOULEH

Tomaten, Petersilie, Zwiebeln, alles fein gehackt, Weizenschrot, Olivenöl, Zitronensaft und Minze

7. FATTOUSCH

Latugasalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Radieschen, Paprika, geröstete Brotwürfel, Zitronensaft, Olivenöl und libanesisches Gewürz (Sumak)

Kalte Vorspeisen

8. HOMMUS

Gekochte Kichererbsen mit Sesampaste, Olivenöl und Zitronensaft

9. MTABBAL

Gegrilltes Auberginenpüree mit Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft und Sesampaste

10. LABNEH

Joghurtähnlicher weißer Cremekäse mit Olivenöl

11. WARAK INAB BIL SEIT

Gefüllte Weintraubenblätter mit Reis, Petersilie, Tomaten und Zwiebeln

12. KIBBEH NAYEH

Rohes, feingehacktes Lammtatar, pikant gewürzt, mit Weizenschrot

13. KAFTA NAYEH

Rohes, feingehacktes Lamm- und Kalbfleisch mit Zwiebeln und Petersilie

14. MSAAT BATINJÄN

Gebratene Auberginen, Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln in Tomatensauce gekocht, mit Pinienkernen überbacken

15. SCHANKLIESCH

Libanesischer, scharfer Ziegenkäse, Tomaten, Zwiebeln

16. AVOKADO

Avocado, püriert, mit Knoblauch und Zitrone

17. KABIS BATINJÄN

Eingelegte Auberginen

Warme Vorspeisen

18. KIBBEH MIKLIEH

Feingehacktes Lammfleisch mit Weizenschrot vermengt, mit Hackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen gefüllt, gebacken

19. SAM- BU- SIK

Hefeteigbällchen mit Lammhackfleisch und Pinienkernen gefüllt, gebacken

20. SAM- BU- SIK BIL JIBNEH

Hefeteigbällchen mit Schafskäse und Minze gefüllt, gebacken

21. SAM- BU- SIK BIL DSCHÄSCH

Hefeteigbällchen mit Hähnchenfleisch gefüllt, gebacken

22. FATAYER BIN- SABANECH

Hefeteig mit frischem Spinat und Pinienkernen gefüllt, gebacken



23. JAWANEH MIKLIH

Gebratene Hähnchenflügel und –Keulen, pikant mariniert

24. SAUDET DAJAJ

Gebratene Hähnchenleber mit Zitronensaft und Knoblauch

25. HOMMUS BIL LAHME

Hommus (Nr. 8.), dazu gebratenes, gehacktes Lammfleisch mit Pinienkernen

26. ARAYES BIL LAHME

Kafta (gehacktes Lammfleisch mit Zwiebeln und Petersilie) auf Fladenbrot, überbacken

27. ARAYES BIL JIBNEH

Fladenbrot gefüllt mit Schafskäse, mit Butter geröstet

28. LSANÄT

Lammzunge, gekocht, in pikanter Sauce

29. MKANEK

Gebratene Lammwürstchen mit Pinienkernen

30. ARTISCHOCKEN

Gekocht mit Knoblauch und Zitronensauce

31. FOUL

Schwarze Bohnen, gekocht mit Knoblauch, Zitrone, Olivenöl, dazu Tomaten, Gurken und Radieschen

32. FALAFEL

Fleischlose Bällchen aus Kichererbsen und schwarzen Bohnen mit Petersilie, dazu Salat und Taratour

33. BATATA HARRA

Gebratene Kartoffelwürfel mit Knoblauch und Koriander, scharf

Beilagen

34. RES BIL- LAHME

Gekochter Reis, fein gewürzt, mit Lammgehacktem

35. RES BIL- SCH`AIRIYEH

Gekochter Reis mit feinen Eiernudeln

36. TARATOUR

Sesampaste mit Zitronensaft

37. LABAN

Joghurt

Mäsa

Die berühmteste kulinarische Spezialität des Libanon ist zweifellos die Mäsa. Sie besteht aus verschiedenen kleinen Vorspeisen, die alle kunstvoll garniert sind, und aus gemischten Fleischspießen, die auf dem offenen Holzkohlenfeuer gegrillt sind. Wir empfehlen Ihnen unsere Mäsa, weil man darin die Vielfältigkeit und den Abwechslungsreichtum der libanesischen Küche wieder findet.

38. MÄSA VEGETARISCH

Ab 2 Personen

TABBOULEH, HOMMUS, MTABBAL, WARAK INAB BIL SEIT, SCHANKLIESCH, FATAYER BIL- SABANECH, FALAFEL, BATATA HARRA

39. MÄSA LUBNANIEH

Ab 2 Personen

TABOULEH, HOMMUS, MTABBAL, LABNEH, MSAAT BATINJÄN, SAM- BU- SIK, FATAYER BIL- SABANECH, JAWANEH MIKLIEH, ARAYES BIL LAHME, SCHIESCH TAOUK, KAFTA MISCHWIEH, RES BIL- SCH`AIRYEH, BATATA MAKALEYEH

40. MÄSA LES CÈDRES

Ab 2 Personen

TABBOULEH, HOMMUS, MTABBAL, LABNEH, MSAAT BATINJÄN, SAM- BU- SIK, FATAYER BIL- SABANECH, JAWANEH MIKLIEH, ARAYES BIL LAHME, BATATA HARRA, LAHEM MISCHWI GHANAM, SCHIESCH TAOUK, KAFTA MISCHWIEH, RES BIL- SCH`AIRIYEH, BATATA MAKALEYEH, DESSERT

Hauptgerichte

41. SCHAWARMA EL- ARS

Lammgeschnetzeltes mit Zwiebeln, Tomaten und Sesampaste (Taratour)

42. BAMIE

Lammgulasch, Okraschoten, Knoblauch, Zwiebeln in Tomatensauce, Reis

43. KAFTA BIL- BATATA

Feingehacktes Lammfleisch mit Zwiebeln, Petersilie, Kartoffeln, Tomatensauce, überbacken

44. SCHEICH EL MEHSCHI

Auberginen, gefüllt mit Fleisch und Pinienkernen, in Tomatensauce, Reis

Vom Grill

45. DSCHÄSCH MISCHWI

½ mariniertes, gegrilltes, Hähnchen libanesischer Art, frittierte Kartoffeln

46. LAHEM MISCHWI GHANAM

3 gegrillte Lammspieße mit Zwiebeln und Tomaten

47. SCHIESCH TAOUK

3 gegrillte Hähnchenspieße, frittierte Kartoffeln

48. KAFTA MISCHWIEH

3 gegrillte Kaftaspieße (fein gehacktes Lammfleisch, Zwiebeln, Petersilie), geröstetes Fladenbrot mit Tomaten, Zwiebeln und Petersilie

49. MISCHWI MSCHAKKAL

1 Kaftaspieß, 1 Hähnchenspieß, 1 Lammspieß, Zwiebeln und Tomaten



50. KASTALETTA

Marinierte Lammkoteletts, gegrillt

51. FILET

Rinderfilet

52. STEAK

Steak, gegrillt

Fisch

53. SAMKI HARRA

Gebackener Fisch mit orientalischer, scharfer Sauce, mit Pinienkernen, Granatapfelkernen und Paprika

54. EREIDIS

Hummerkrabben, mariniert und gegrillt, mit Beilage

55. FARRIDE

Dorade, gebraten oder gegrillt, mit Beilage

56. SARDIN MIKLIEH

Sardinen, gebraten

Dessert

57. TABAK HILWAYAT MSCHAKKAL

Gemischte Nachspeisenplatte

58. BAKLAWA

Libanesisches Gebäck

59. MHALLABIEH

Milchcreme, dazu Zuckersirup mit Rosenwasser

60. HALAWI

Vanille, Zucker, Sesamölpaste, Zitrone, Rosenwasser und Pistazien

118. GEMISCHTES EIS

Getränke

Aperitifs

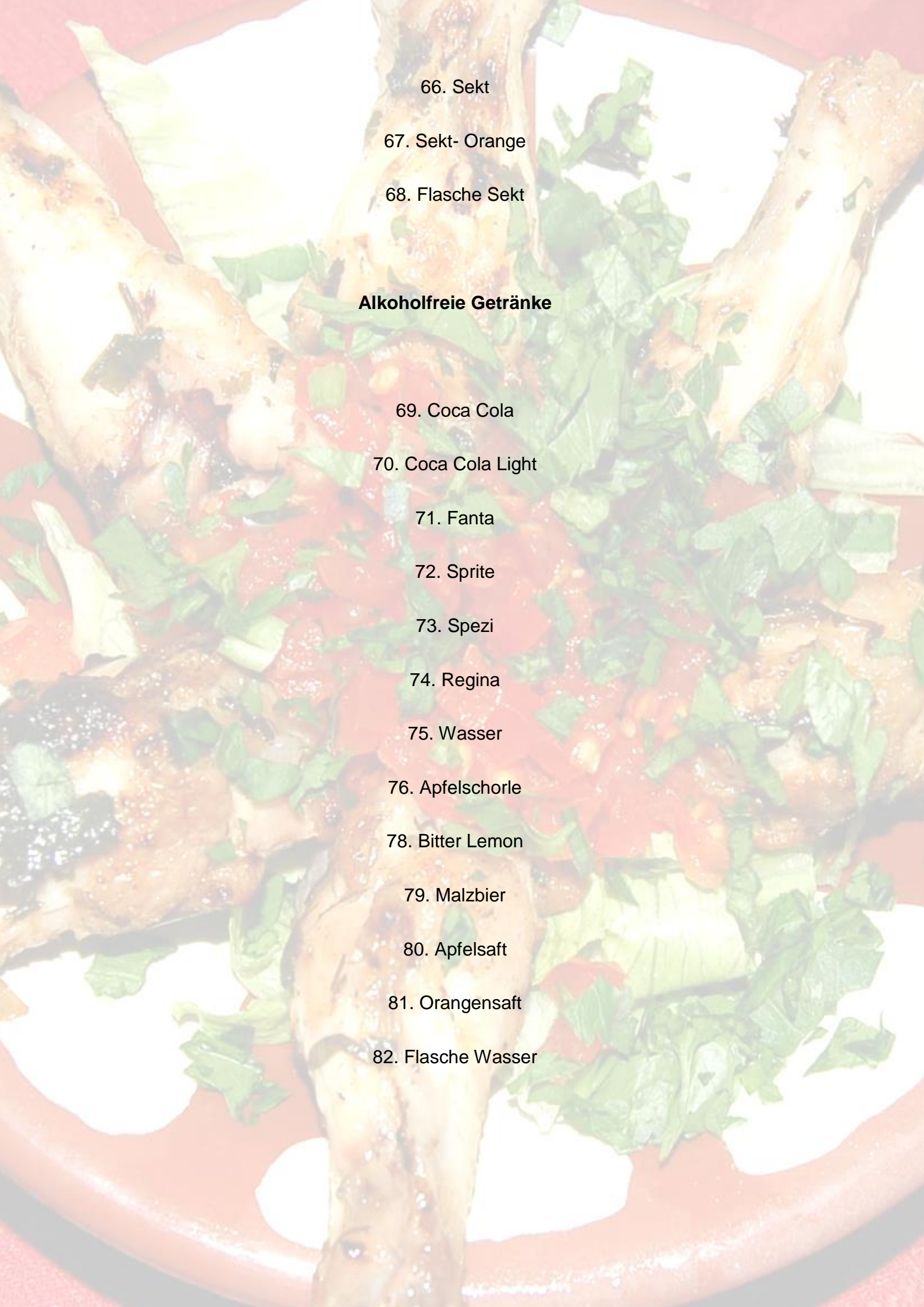
61. Martini B.D.R

62. Campari P.

63. Campari S.O.

64. Sherry M.D.S

65. Arrak



66. Sekt

67. Sekt- Orange

68. Flasche Sekt

Alkoholfreie Getränke

69. Coca Cola

70. Coca Cola Light

71. Fanta

72. Sprite

73. Spezi

74. Regina

75. Wasser

76. Apfelschorle

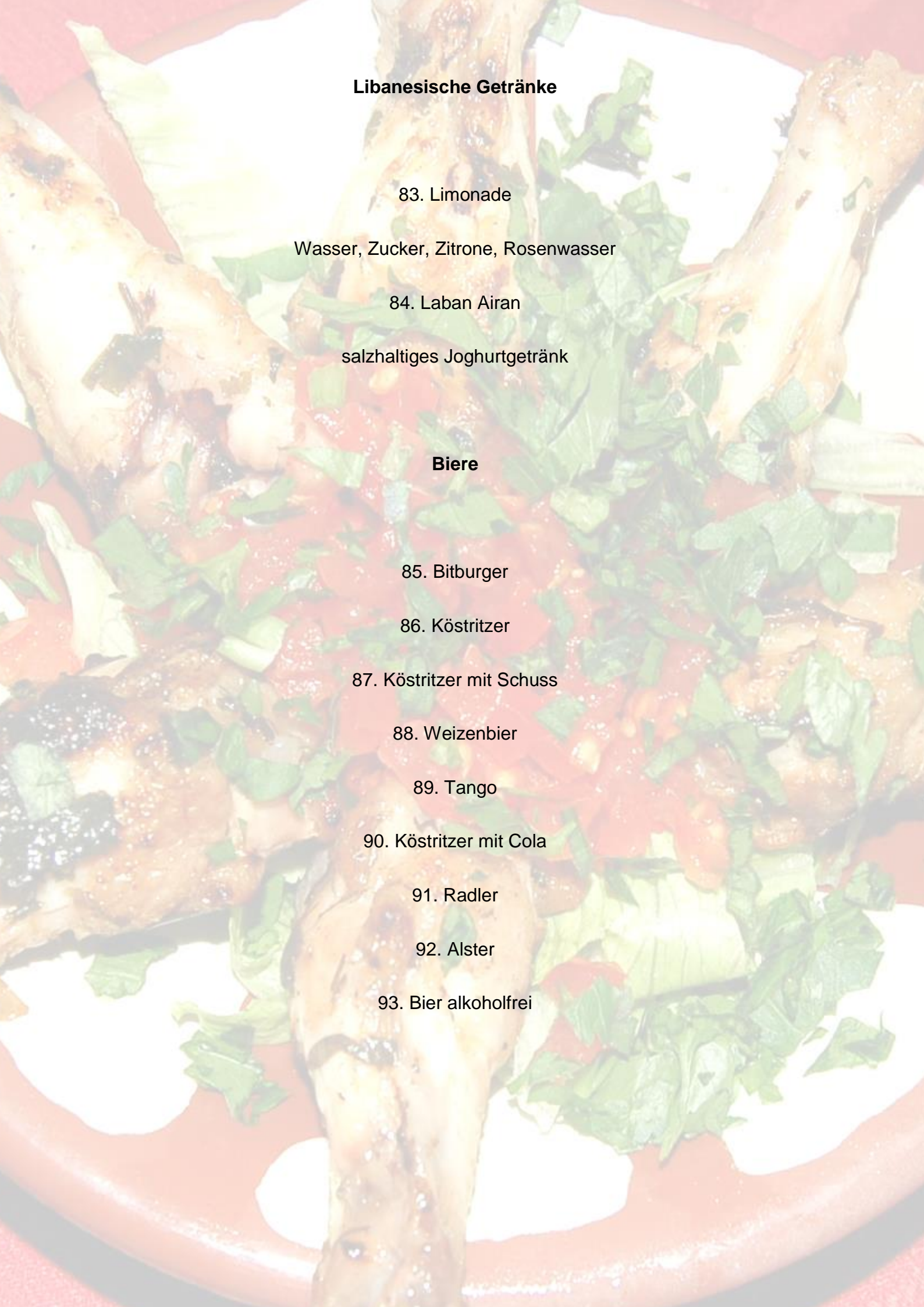
78. Bitter Lemon

79. Malzbier

80. Apfelsaft

81. Orangensaft

82. Flasche Wasser

A plate of roasted chicken with a tomato and herb sauce. The chicken is roasted and served on a white plate with a red border. The sauce is a vibrant red, likely made of tomatoes, and is topped with fresh green herbs. The chicken is served in several pieces, including drumsticks and thighs.

Libanesische Getränke

83. Limonade

Wasser, Zucker, Zitrone, Rosenwasser

84. Laban Airan

salzhaltiges Joghurtgetränk

Biere

85. Bitburger

86. Köstritzer

87. Köstritzer mit Schuss

88. Weizenbier

89. Tango

90. Köstritzer mit Cola

91. Radler

92. Alster

93. Bier alkoholfrei

A close-up photograph of a plate of roasted chicken. The chicken is golden-brown and is served with a vibrant red tomato sauce. The dish is garnished with fresh green herbs, likely parsley and basil. The plate is white and sits on a reddish-brown surface.

Wein

94. Libanesischer Weißwein

95. Libanesischer Rosé

96. Libanesischer Rotwein

Heiße Getränke

97. Libanesischer Mokka

98. Espresso

99. Kaffee

100. Cappuccino

101. Heiße Schokolade

102. Tee

Long Drinks

103. Gin Tonic

104. Wodka Lemon

105. Whisky Cola

106. Bacardi Cola

A close-up photograph of a plate of food. The plate is reddish-brown and contains several roasted chicken legs. The chicken is golden-brown and appears to be cooked in a sauce. The sauce is a vibrant red, likely tomato-based, and is topped with a generous amount of fresh green herbs, possibly basil or parsley. The chicken legs are arranged around the perimeter of the plate, with the sauce and herbs filling the center. The lighting is bright, highlighting the textures of the chicken and the freshness of the herbs.

Spirituosen

107. Wodka

108. Fernet Branca, Menta

109. Amaro Averna

110. Ramazzotti

111. Cynar

112. Sambuca

113. Grappa Ab.

114. Cognac

115. Vecchia Romagna

116. Whisky

117. Tequila