



ZWISCHEN MEER & BERGEN

LIBANON



INDEPENDENT SINCE 1943

Libanon wurde 1943 offiziell unabhängig vom französischen Mandat. Die Geschichte des Landes ist geprägt von kultureller Vielfalt, religiöser Pluralität und seiner Rolle als Handels- und Kulturbrücke zwischen Orient und Okzident.

HIGHLIGHTS

BEIRUT - Orientalisches Erbe trifft auf französischen Einfluss, moderne Kunstszene und lebendiges Nachtleben am Mittelmeer.

BAALBEK - Eine der monumentalsten Tempelanlagen der Antike und UNESCO-geschützt – Zeugnis der römischen Geschichte im Nahen Osten.

DIE ZEDERN - Seit Jahrtausenden stehen die Libanon-Zedern für Stärke und Identität. Einige Exemplare sind über 1.000 Jahre alt.

BYBLOS - Mehr als 7.000 Jahre Geschichte prägen die Altstadt mit phönizischen, römischen und mittelalterlichen Spuren.



Libanon gilt als Herz des Levants — ein Land, in dem Genuss, Gemeinschaft und Tradition untrennbar verbunden sind. Die Küche vereint mediterrane Frische mit orientalischen Gewürzen und lebt von Mezze, gegrilltem Fleisch und aromatischen Kräutern.

Ein fester Bestandteil der Esskultur ist Arak, der traditionelle Anisschnaps des Landes. Er wird nicht pur getrunken, sondern im Verhältnis 1 Teil Arak, 2 Teile Wasser gemischt. Anschließend gibt man Eis hinzu — der klare Schnaps verwandelt sich dabei milchig weiß. Dieses Ritual nennt man „Louche-Effekt“ und es gehört zum gemeinsamen Essen dazu. Arak wird langsam genossen, begleitet von Mezze und langen Gesprächen.

Mit Nidal, hält ein Stück Libanon Einzug in unsere Küche. Seine Wurzeln prägen ausgewählte Gerichte und nehmen Sie mit auf eine Reise zwischen Mittelmeer und Zedernbergen.

Population: ca. 5,5 Millionen
Sprache: Arabisch
Währung: Libanesisches Pfund (LBP)
Zeitzone: EET (UTC+2)
Hauptstadt: Beirut

* ZWISCHEN MEER & BERGEN *

MENÜ

GETRÄNKE

مشروبات

ARAK		5,90 €
<i>Anisschnaps mit Wasser auf Eis</i>		
SHRAB EL TOUT		8,50 €
<i>4cl Gin / Maulbeerensirup / Rosmarin</i>		
LES BRETÈCHES BLANC	0,1 L	4,50 €
<i>Weißwein</i>	0,2 L	8,90 €
RESERVE DU COUVENT	0,1 L	4,50 €
<i>Rotwein</i>	0,2 L	8,90 €

HAUPTGÄNGE

الطبق الرئيسي

GRILLTELLER	20,80 €
<i>Hähnchenspieß / Arayes Kafta / Knoblauchsoße / Hummus / Tabbouleh</i>	
SAMKEH HARRA	18,80 €
<i>Rotbarschfilet in Tahinisoße / Koriander / Fattoush / Batata Harra</i>	
GEFÜLLTES GEMÜSE	15,90 €
<i>Aubergine / Paprika / Reis / Tomatensoße / Khyar w Laban</i>	

DESSERT

تحلية بعد الطعام

NAMMOURA	4,80 €
<i>Grißkuchen / Orangenblütenwasser / Mandeln</i>	
HALAWAT AL JIBN	7,20 €
<i>Käse-Sahne Dessert / Pistazien / Zuckersirup</i>	

MEZZE

KLEINE TELLER ZUM TEILEN

ARABISCHES BROT	2,50 €
<i>2 Stck. Pita Brot</i>	
HUMMUS	5,90 €
<i>Kichererbsen / Tahini / Zitrone</i>	
MTABBAL BATENJEN	5,90 €
<i>Aubergine / Tahini / Knoblauch / Zitrone</i>	
LABNEH	5,90 €
<i>Cremig abgeseihter Joghurt / Zaatar</i>	
KHYAR W LABAN	5,90 €
<i>Joghurt / Gurke / Minze / Knoblauch</i>	
KABEES	3,90 €
<i>buntes eingelegtes Gemüse</i>	
TABBOULEH	6,90 €
<i>Petersilie / Tomaten / Zwiebeln / Minze / Bulgur</i>	
FATTOUSH	6,90 €
<i>Gemischter Salat mit Granatapfel-Dressing</i>	
LOUBIEH B ZEIT	6,90 €
<i>Geschmorte grüne Bohnen / Tomaten / Zwiebeln / Knoblauch (kalt)</i>	
BATATA HARRA	7,50 €
<i>frittierte Kartoffeln / Koriander / Knoblauch / Chiliflocken</i>	
FALAFEL	7,50 €
<i>Tahinisoße / Zwiebeln / Tomaten / Petersilie</i>	
RAKAKAT JIBNEH	8,90 €
<i>knackige Käseröllchen / Mozzarella / Feta / Petersilie</i>	
KIBBEH	13,90 €
<i>Bulgurklöße / Rinderhackfleisch / Pinienkerne</i>	
SUJUK	9,80 €
<i>Knoblauchwurst / Tomaten / Chiliflocken</i>	
KAFTA	12,90 €
<i>Rinderhackfleischbällchen / Petersilie / Zwiebeln / Piment</i>	