



PALMYRA

Ein Diamant im Herzen der Wüste

Seit der Morgendämmerung der Geschichte gilt Syrien auf Grund seiner geografischen Lage in Vorderasien an der Ostküste des Mittelmeers als Treff- und Schnittpunkt, wo die verschiedensten Völker, Kulturen und Weltreiche aufeinander trafen, wo Offenheit, Gastfreundschaft und Stolz das Gesicht und den Charakter des Landes geprägt haben.

Die antike Oasenstadt Palmyra, arabisch Tadmur, wie auch die heutige Stadt neben den Ruinen heißt, lag an einer wichtigen Karawanenstraße in Syrien, auf halber Strecke von Damaskus zum Euphrat. Mitten in der syrischen Wüste gelegen, im Westen von schroffen Felsbergen begrenzt, spenden zwei Quellen Wasser, mit dem die Palmengärten im Süden und Osten der modernen Stadt bewässert werden.

Aus dem Sand aufgetaucht wie eine Fata Morgana ist Palmyra auch heute noch eine der eindrucksvollsten Stätten des Morgenlands – von prunkvoller Kraft und eindrucksvoller Schönheit – ein Diamant im Herzen der Wüste.

Seit 1980 ist das Ruinengelände UNESCO-Weltkulturerbe. Im Bürgerkrieg ist die Fundstelle durch Plünderungen bedroht und wurde durch die UNESCO auf die rote Liste des gefährdeten Welterbes gesetzt.

In der Geschichte der Menschheit spielte Syrien eine bedeutende Rolle. Oft wird es sogar als Wiege der Zivilisation bezeichnet, denn einige große menschliche Errungenschaften hatten ihren Ursprung im antiken Syrien. Die Hauptstadt Damaskus gilt als die älteste dauerhaft bewohnte Stadt der Welt, das bei Ugarit auf Tontafeln gefundene Alphabet ist das erste Alphabet überhaupt und der Vorläufer unseres heutigen Buchstabensystems. Die syrische Küche ist weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und beliebt. So werden zum Beispiel die berühmten Masa (das Essen in kleinen Häppchen genießen), die Vorspeisen in nicht enden wollender Auswahl, auch in allen anderen arabischen Ländern in regionalen Variationen angeboten.

Genießen Sie in unserer Oase Palmyra einen kulinarischen Streifzug durch den Orient. Beginnen Sie mit einer „Karawane der kleinen Häppchen“, den Masa, schwelgen Sie anschließend in raffinierten Fleisch-, Fisch- oder vegetarischen Spezialitäten, verwöhnen Sie sich danach mit syrischen süßen Sünden und einem Tässchen Mokka und lassen Sie Ihr Mahl mit einer Wasserpfeife ausklingen!

Guten Appetit und viel Spaß in unserer Oase Palmyra!

SPEISEN





- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | Tabouleh تبوله | 7,90 € |
| | Petersiliensalat mit Weizenschrot und Tomate | |
| 11 | Hommos حمص | 7,90 € |
| | Kichererbsenpüree mit Sesambutter | |
| 12 | Mutabbal متبل | 7,90 € |
| | Geräuchertes Auberginenmus mit Sesambutter | |
| 13 | Baba Ganoush بابا غنوج | 7,90 € |
| | Gebackener Auberginensalat mit Granatapfel | |
| 14 | Zetoun زيتون بالرمان أو بالطحينة | 7,90 € |
| | Olivensalat mit Granatapfel- oder Sesambuttersauce | |
| 15 | Labneh كشكه | 7,90 € |
| | Quark mit Weizenschrot und Kräutern | |
| 16 | Fatousch فتوش | 7,90 € |
| | Gemischter Salat mit Granatapfel-Dressing | |
| 17 | Mhamra محمره | 7,90 € |
| | Getreide mit Nüssen und Granatapfel | |
| 18 | Bathatha Harra بطاطا حره | 7,90 € |
| | Kartoffeln mit Paprika-Koriander-Sauce | |
| 19 | Falafel فلافل | 7,90 € |
| | Frittierte Kichererbsenbällchen auf Sesambuttersauce | |
| 20 | Kibbeh كبه | 11,90 € |
| | Mit Rinderhack gefüllte, frittierte Weizenschrot-Rinderhack-Bällchen | |
| 30 | Kleine Karawane - Masa für 1 Person مازا لشخص واحد | 11,90 € |
| | 5 verschiedene vegetarische Häppchen, dazu hausgemachtes Fladenbrot | |
| 31 | Große Karawane - Masa für 2 Personen لشخصين مازا | 21,90 € |
| | 10 verschiedene vegetarische Häppchen, dazu hausgemachtes Fladenbrot | |
| 32 | Karawane Ladanieh مازا لادقانيه | 24,90 € |
| | 10 verschiedene, zum Teil warme und nicht vegetarische, Häppchen, dazu hausgemachtes Fladenbrot | |

SUPPEN

شوربات

- | | | |
|----|---|--------|
| 40 | Ades Madrusch شوربة العدس
Suppe von gedroschenen roten Linsen | 5,90 € |
| 41 | Schorbet Samak شوربة السمك
Fischsuppe mit feinem Fischfilet | 8,90 € |

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

ماكولات مع لحم

- | | | |
|----|--|---------|
| 50 | Schaourma Rannam Spezial شاورما غنم مع 5 مازا
5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:
Geschnetzeltes vom Lamm mit Zwiebel gebraten, abgelöscht mit „Dihen Al Sabarber-Sauce“ (Familienrezept) auf Kichererbsenpüree, dazu gemischter Salat und hausgemachtes Fladenbrot | 25,90 € |
| 51 | Ma'lube M'lukieh مقلوبه ملوكيه
Geschnetzeltes vom Lamm mit fein gewürztem Basmatireis, Datteln, Mandeln und Rosinen unter einem Mantel aus Aubergine auf Joghurtsauce, dazu gemischtes Gemüse | 21,90 € |
| 52 | Schaourma Djesch Spezial شاورما دجاج مع 5 مازا
5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:
Geschnetzelte Hähnchenbrust mit Zwiebel gebraten, abgelöscht mit „Dihen Al Sabarber-Sauce“ (Familienrezept) auf Kichererbsenpüree, dazu gemischter Salat und hausgemachtes Fladenbrot | 24,90 € |
| 53 | Scharhat Farousch شرحات فروج
Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit gemischtem Gemüse und mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis | 16,90 € |
| 54 | Schaourma Ba'ar Spezial شاورما بقر مع 5 مازا
5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:
Geschnetzeltes Rumpsteak mit Zwiebel gebraten, abgelöscht mit „Dihen Al Sabarber-Sauce“ (Familienrezept) auf Kichererbsenpüree, dazu gemischter Salat und hausgemachtes Fladenbrot | 27,90 € |
| 60 | Kabab Mischwie Spezial كباب مشوي مع 5 مازا
5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:
Lammhackspieße auf Paprika-Tomaten-Sauce, dazu gemischtes Gemüse und mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis | 23,90 € |

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 61 | F'tajel Ranamm Spezial فتايل غنم مع 5 مازا | 29,90 € |
| | 5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:
Lammfilet auf Schafskäsesauce, dazu gemischtes Gemüse und mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis | |
| 62 | Riasch Mischwijeh ريش مشويه | 25,90 € |
| | Lammkrone auf Feigen-Rotwein-Sauce, dazu gemischtes Gemüse und mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis | |
| 63 | Schisch Taouq Spezial شيش طاووق مع 5 مازا | 23,90 € |
| | 5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:
Fein mariniertes Hähnchenbrustfilet am Spieß auf Joghurtsauce, dazu gemischtes Gemüse und mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis | |
| 64 | Siddir Djesch Mehschi صدر دجاج محشي | 21,90 € |
| | Mit Mangold gefülltem Hähnchenbrustfilet auf Paprika-Tomaten- & Schafskäsesauce, dazu gemischtes Gemüse, geröstete Mandeln & garnierter Basmatireis | |
| 65 | Stæk Ba'ar ستيك بقر | 25,90 € |
| | Argentinisches Rumpsteak auf Feigen-Rotwein-Sauce, dazu gemischtes Gemüse und mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis | |
| 66 | Scharhat Ba'ar شرحات بقر | 25,90 € |
| | Argentinisches Rumpsteak abgelöscht mit „Dihen Al Sabarber-Sauce“ (Familienrezept), dazu frittierte Kartoffeln und gemischter Salat | |
| 67 | Lahme Mischwijeh لحمه مشويه | 22,90 € |
| | Spieße mit dreierlei Fleisch: Hähnchenbrustfilet, Lammrücken & Lammhack auf Joghurtsauce, dazu gemischtes Gemüse & mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis | |
| 68 | Maschawi Arabije مشاوي عربيه | 27,90 € |
| | Lammhackspieß, Lammspieß, Hähnchenbrustspieß und Rumpsteak auf einem Bett aus Zwiebel, Essigbaum und Petersilie, dazu frittierte Kartoffeln, Kichererbsenpüree, gemischter Salat und hausgemachtes Fladenbrot | |
| 70 | Kifta Bil Fichar كفته بالفخار | 20,90 € |
| | Überbackenes Lammhack mit Aubergine, Paprika, Tomate und Zwiebel an Tomate-Paprika-Sauce, dazu mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis | |
| 71 | Kuskus Bil Lahme كسكس باللحمة | 22,90 € |
| | Kuskus mit Lammhaxe und Gemüse in pikanter Tomaten-Safran-Sauce, fein mit Ras el Hanout abgeschmeckt | |
| 72 | Frike Bil Lahme فريكه باللحمة | 22,90 € |
| | Zarte Lammhaxe auf Grünkern mit Mandeln, dazu Gemüse und Joghurtsauce | |

- 73 Kibbeh Labanieh** كبه لبنيه 21,90 €
Mit Rinderhack gefüllte, frittierte Weizenschrot-Rinderhack-Bällchen auf Joghurtsauce, dazu gemischtes Gemüse und mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis

FISHSPEZIALITÄTEN

ماكولات مع سمك

- 80 Igag Spezial** اجاج مع 5 مازا 24,90 €
5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:
Gegrillte Dorade mit gemischtem Salat und hausgemachtem Fladenbrot
- 81 Samke Thajeh Spezial** سمكه طاجه مع 5 مازا 25,90 €
5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:
Welsfilet mit Gemüse auf Sesambuttersauce im Ofen gegart, dazu mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis
- 82 Samke Bil Ramman Spezial** سمكه بالرممان مع 5 مازا 25,90 €
5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:
Welsfilet mit Gemüse in Granatapfel-Sauce im Ofen gegart , dazu mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis
- 83 Samke Harra Spezial** سمكه حره مع 5 مازا 25,90 €
5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:
Lachsfilet mit Gemüse in Knoblauch-Zitronen-Paprika-Sauce im Ofen gegart, dazu mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis
- 84 Samak Salmon** سمكه سلمون 19,90 €
Lachsfilet auf Kräuter-Sauce, dazu gemischtes Gemüse und mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis
- 85 Djambarie Ja'ain** جمبري يا عين 25,90 €
8 gegrillte Gambas in Knoblauch-Paprika-Zitronen-Sauce im Ofen gegart, dazu mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis und gemischter Salat

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

ماكولات خاليه من الحوم

- 90 Ma'lube Spezial** مقلوبه مع 5 مازا 22,90 €
5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht: Fein gewürzter Basmatireis mit Datteln, Mandeln und Rosinen, unter einem Mantel aus Aubergine und Zucchini auf Joghurt- und Tomatensauce

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 91 | Ma'ali Spezial مقالې مع 5 مازا | 22,90 € |
| | 5 verschiedene Masa und anschließend als Hauptgericht:
Blumenkohl, Zucchini, Aubergine und Kartoffel frittiert auf Schafskäse- und Paprikasauce | |
| 92 | Falafel Ja'ain فلافل يا عين | 17,90 € |
| | Frittierte Kichererbsenbällchen auf Sesambuttersauce mit Petersiliensalat, Kichererbsenpüree und gemischtem Salat, dazu hausgemachtes Fladenbrot | |
| 93 | Kuskus Nabaty كسكس نباتي | 17,90 € |
| | Kuskus mit Gemüse, fein mit Ras el Hanout abgeschmeckt | |

BEJLAGE

als Begleiter

- | | | |
|------------|---|--------|
| 100 | hausgemachtes Fladenbrot, Stück | 0,70 € |
| 101 | hausgemachtes Fladenbrot, 5 Stück | 3,50 € |
| 102 | kleiner gemischter Salat | 5,90 € |
| 103 | Basmatireis, garniert mit gerösteten Mandeln | 5,90 € |
| 104 | frittierte Kartoffeln | 5,90 € |
| 105 | Pommes Frites | 5,90 € |

DESSERTS

حلويات

- | | | |
|------------|---|---------|
| 110 | Nammoura نموره | 6,90 € |
| | Syrischer Grießkuchen mit Kokos und Orangenblütenwasser, dazu hausgemachter Obstsalat | |
| 111 | Muhallabije مهلبيه | 6,90 € |
| | Arabischer Milchpudding mit Baumharz und gehackten Pistazien, dazu Eis | |
| 112 | Baqlava بقلوه | 6,90 € |
| | Arabisches Blätterteiggebäck, gefüllt mit gehackten Pistazien, dazu hausgemachter Obstsalat | |
| 113 | Variation Palmyra مشكل بالميرا | 13,90 € |
| | Eine Auswahl von typisch syrischen süßen Sünden | |

120. WESIR MENÛ

وجبة الوزير

Vorspeise المقبلات

39,90 €

Ades Madrusch: Suppe von gedroschenen roten Linsen شوربة العدس

Kleine Karawane: 5 verschiedene Masa, dazu hausgemachtes Fladenbrot مازا

Hauptgericht الوجبة الرئيسية

Schaourma Rannam: Geschnetzeltes vom Lamm mit Zwiebel gebraten, abgelöscht mit „Dihen Al Sabarber-Sauce“ (Familienrezept) auf Kichererbsenpüree, dazu gemischter Salat und hausgemachtes Fladenbrot. شورما غنم

Dessert حلو مشكل

Eine Variation von typisch syrischen süßen Sünden

dazu (مع) **Findjan Qa'hue:** Syrischer Mokka mit Kardamom فنجان قهوه

oder (أو) **Findjan Schai:** Schw. Tee syrischer Art mit Zimt & Kardamom فنجان شاي

oder (أو) **Arak:** Syrischer Anisschnaps كاس عرق

121. PALMYRA MENÛ

وجبة بالميرا

Vorspeise المقبلات

44,90 €

Ades Madrusch: Suppe von gedroschenen roten Linsen شوربة العدس

Kleine Karawane: 5 verschiedene Masa, dazu hausgemachtes Fladenbrot مازا

Hauptgericht الوجبة الرئيسية

F'tajel Ranamm: Lammfilet auf Schafskäsesauce, dazu gemischtes Gemüse und mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis فتايل غنم

Dessert حلو مشكل

Eine Variation von typisch syrischen süßen Sünden

dazu (مع) **Findjan Qa'hue:** Syrischer Mokka mit Kardamom فنجان قهوه

oder (أو) **Findjan Schai:** Schw. Tee syrischer Art mit Zimt & Kardamom فنجان شاي

oder (أو) **Arak:** Syrischer Anisschnaps كاس عرق

123. LADJEN MENÛ

وجبة اللادقيه

Vorspeise المقبلات

41,90 €

Schorbet Samak: Fischsuppe mit feinem Fischfilet

Kleine Karawane: 5 verschiedene Masa, dazu hausgemachtes Fladenbrot

Hauptgericht الوجبة الرئيسية

Samke Harra: Lachsfilet mit Gemüse in Knoblauch-Zitronen-Paprika-Sauce im Ofen gegart, dazu mit gerösteten Mandeln garnierter Basmatireis سمكه حره

Dessert حلو مشكل

Eine Variation von typisch syrischen süßen Sünden

dazu (مع) **Findjan Qa'hue:** Syrischer Mokka mit Kardamom فنجان قهوه

oder (أو) **Findjan Schai:** Schw. Tee syrischer Art mit Zimt & Kardamom فنجان شاي

oder (أو) **Arak:** Syrischer Anisschnaps كاس عرق

GETRÄNKE



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser

200	Vilsa Medium	0,25L	2,50 €
201	Vilsa Medium	0,75L	5,90 €
202	Vilsa Naturell	0,25L	2,50 €
203	Vilsa Naturell	0,75L	5,90 €

Limonaden, Säfte & Schorle

210	Coca Cola ⁽²⁾⁽⁴⁾	0,30L	3,50 €
211	Coca Cola ⁽²⁾⁽⁴⁾	0,50L	4,90 €
212	Coca Cola Zero ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾	0,30L	3,50 €
213	Coca Cola Zero ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾	0,50L	4,90 €
214	Fanta ⁽²⁾⁽³⁾	0,30L	3,50 €
215	Fanta ⁽²⁾⁽³⁾	0,50L	4,90 €
216	Sprite	0,30L	3,50 €
217	Sprite	0,50L	4,90 €
218	Spezie ⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾	0,30L	3,50 €
219	Spezie ⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾	0,50L	4,90 €
220	Schweppes Bitter Lemon ⁽³⁾⁽⁵⁾	0,20L	3,50 €
221	Schweppes Ginger Ale ⁽²⁾	0,20L	3,50 €
222	Schweppes Tonic Water ⁽⁵⁾	0,20L	3,50 €
223	Saftschorle	0,30L	3,50 €
224	Saftschorle	0,50L	4,90 €
225	Säfte <i>Orange (230), Krischnektar (231), Banane (232), KiBa (233), Apfel (234), Ananas (235), Granatapfel (236), Maracujanektar (237)</i>	0,20l	3,50 €

Ayran

240	Ayran (<i>Joghurtgetränk mit Minze</i>)	0,20l	3,50 €
241	Ayran (<i>Joghurtgetränk mit Minze</i>)	0,40l	4,90 €

(1) mit Konservierungsstoff, (2) Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) coffeinhaltig, (5) chininhaltig,
(6) mit Süßungsmittel, (7) mit Phenylalaninquelle (8) mit Phosphat

BIER

Bier vom Fass

250	Bitburger	0,30l	3,50 €
251	Bitburger	0,50l	4,90 €
253	Alster	0,30l	3,50 €
254	Alster	0,50l	4,90 €

Flaschenbiere

260	Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,50 €
261	Benediktiner Hefeweizen	0,50l	4,90 €
262	Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	4,90 €
252	Köstritzer	0,50l	4,90 €
263	Vitamalz⁽²⁾	0,33l	3,50 €
264	Almaza libanesisches Pils	0,33l	3,90 €

PROSECCO

Prosecco & Champagner

530	Prosecco	0,1l	3,90 €
532	Prosecco	0,75l	19,90 €
533	Aperol Spritz	0,2l	6,90 €
534	Campari Spritz	0,2l	6,90 €
542	Champagner (Sorte und Preis auf Anfrage)	0,75l	...

(1) mit Konservierungsstoff, (2) Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) coffeinhaltig, (5) chininhaltig,
(6) mit Süßungsmittel, (7) mit Phenylalaninquelle (8) mit Phosphat

COCKTAILS

Cocktails mit Alkohol

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 600 | Caipirinha
<i>Cachaça, Limette, Rohrzucker</i> | 0,30 l 6,90 € |
| 601 | Mojito
<i>Rum, Limette, Rohrzucker, Minze</i> | 0,30 l 6,90 € |
| 602 | Cuba Libre
<i>Rum, Cola, Limette</i> | 0,30 l 6,90 € |
| 603 | Tequilla Sunrise
<i>Tequilla, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine</i> | 0,30 l 6,90 € |
| 604 | Pina Colada
<i>Weißer und brauner Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft</i> | 0,30 l 6,90 € |
| 605 | Mai Tai
<i>Weißer und brauner Rum, Cointreau, Mandelsirup, Limettensaft, Zitronensaft, Ananassaf</i> | 0,30 l 7,90 € |
| 607 | Sex on the Beach
<i>Wodka, Peachtree, Cranberrysirup, Zitronensaft, Ananassaft</i> | 0,30 l 7,90 € |
| 608 | Long Island Ice Tea
<i>Weißer Rum, Gin, Triple Sec, Wodka, Tequilla, Zitronensaft, Cola</i> | 0,30 l 7,90 € |

Cocktails ohne Alkohol

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 620 | Ipanema
<i>Ginger Ale, Limette, Rohrzucker</i> | 0,30 l 6,50 € |
| 621 | Virgin Caipirinha
<i>Soda, Limette, Rohrzucker, Minze</i> | 0,30 l 6,50 € |
| 622 | Virgin Colada
<i>Ananassaft, Kokossirup, Sahne</i> | 0,30 l 6,50 € |

SPIRITUOSEN

Aperitif & Bitter

- | | | |
|------------|--------------------------------|-------------|
| 700 | Martini Bianco | 5 cl 3,90 € |
| 701 | Martini Rosso | 5 cl 3,90 € |
| 702 | Sandeman Sherry, dry | 5 cl 3,90 € |
| 703 | Sandeman Sherry, medium | 5 cl 3,90 € |
| 704 | Sandeman Sherry, cream | 5 cl 3,90 € |
| 705 | Portwein, weiß | 5 cl 3,90 € |
| 706 | Portwein, rot | 5 cl 3,90 € |

(1) mit Konservierungsstoff, (2) Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) coffeinhaltig, (5) chininhaltig, (6) mit Süßungsmittel, (7) mit Phenylalaninquelle (8) mit Phosphat

707	Campari ⁽²⁾	4 cl	3,90 €
708	Fernet Branca ⁽²⁾	2 cl	2,90 €
709	Fernet Menta ⁽²⁾	2 cl	2,90 €
710	Ramazotti ⁽²⁾	2 cl	2,90 €
711	Jägermeister	2 cl	3,90 €

Weinbrand & Cognac

720	Mariacron	2 cl	2,90 €
721	Asbach Uralt	2 cl	2,90 €
722	Remy Martin Grand Cru	2 cl	4,90 €

Whiskey

730	Ballantines Finest Scotch	4 cl	4,90 €
731	Johnny Walker Red Label	4 cl	4,90 €
732	Jim Beam	4 cl	4,90 €
733	Jack Daniel's	4 cl	4,90 €

Vodka , Rum & Gin

740	Smirnoff Vodka	2 cl	2,90 €
741	Bacardi Superior	2 cl	2,90 €
742	Gordons Dry Gin	2 cl	2,90 €

Obstbrände

750	Williams Birne	2 cl	2,90 €
751	Kirschwasser	2 cl	2,90 €
752	Himbeergeist	2 cl	2,90 €
753	Calvados	2 cl	3,90 €

Liköre

760	Baileys Irish Cream	2 cl	2,90 €
761	Sambuca	2 cl	2,90 €
762	Orgasmus Shot (Baileys & Sambuca)	4 cl	4,90 €
763	Amaretto ⁽²⁾	2 cl	2,90 €
764	Cointreau	2 cl	2,90 €
765	Southern Comfort	2 cl	2,90 €

(1) mit Konservierungsstoff, (2) Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) coffeinhaltig, (5) chininhaltig, (6) mit Süßungsmittel, (7) mit Phenylalaninquelle (8) mit Phosphat

Spezialitäten

770	Arak, libanesischer Anisschnaps 51%	2 cl	3,50 €
771	Arak, a Anisschnaps 51%	0,35 L	39 €
772	Arrak von Brun, Soukara, Wardy ... <i>Libanesische Anisschnaps Spitzenqualität 50% - 65%</i>	0,7 L	69 €
773	Linie Aquavit	2 cl	3,90 €
774	Grappa	2 cl	2,90 €
775	Sierra Tequila Reposado (gold)	2 cl	3,90 €
776	Metaxa (5 Sterne)	2 cl	3,90 €

HEISSGETRÄNKE

Tee

800	Findjan Schai <i>Schwarzer Tee syrischer Art mit Zimt & Kardamom, kleines Glas</i>	2,50 €
802	Abri' Schai <i>Schwarzer Tee syrischer Art mit Zimt und Kardamom, Kännchen</i>	4,90 €
803	Abri' Nahna <i>Pfefferminztee marokkanischer Art, Kännchen</i>	4,90 €

Mokka, Kaffee & Espresso

	Findjan Qa'hue	2,90 €
810	<i>Syrischer Mokka mit Kardamom, Tässchen</i>	
811	Kaffee, Tasse	2,50 €
812	Espresso, einfach, Tasse	2,90 €
813	Espresso, doppelt, Tasse	4,00 €
814	Cappuccino, Tasse	3,50 €
815	Milchkaffee, Becher	3,50 €
816	Latte Macchiato, Glas	3,50 €

Kakao

820	Heißer Kakao, Becher	3,50 €
------------	-----------------------------	--------

*Alle Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher Umsatzsteuer.
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.*

*(1) mit Konservierungsstoff, (2) Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) coffeinhaltig, (5) chininhaltig,
(6) mit Süßungsmittel, (7) mit Phenylalaninquelle (8) mit Phosphat*

Das Gastmahl des Emirs

„An diesem Abend, mein Herr und Gebieter, will ich dir eine Geschichte erzählen, die von Freigiebigkeit und Gastfreundschaft handelt, wie man sie nur an den Höfen der Gerechten und wahrhaft Gläubigen findet.

Die Sonne war schon am Sinken, als die Karawane den Ort erreichte. Bescheiden fragte ihr Führer um ein Lager zur Nacht, und er trug Sorge, dass zunächst alle 40 Tiere und seine Weggefährten versorgt wurden, bevor er an sich selbst dachte.

Dies alles sah ein Freund des Emirs, und weil er wusste, dass sein Herr nichts so sehr schätzte wie Geselligkeit, eilte er sogleich in den Beit-el-Din-Palast. Nachdem der Emir ihn angehört hatte, ließ er sogleich nach dem fremden Kaufmann schicken, um ihn zum Nachtmahl einzuladen.

Obwohl dieser müde und erschöpft von der langen Reise über die schroffen Felsen des Jabal-el-Sharqi war, nahm er die Einladung an und begab sich mit seinen Gefährten zum Palast. Dort begrüßte ihn der Emir wie einen alten Freund und geleitete ihn persönlich ins Essgemach, wo er ihn bat, es sich auf den weichen Kissen so bequem wie möglich zu machen. „Freund“, sprach er, „Ihr habt auf eurer Reise auf so vieles verzichten müssen, dass ich euch an diesem Abend die Wahl lassen möchte, was ihr zu speisen wünscht. Euer Wunsch soll mir Befehl sein.“

Der Kaufmann überlegte kurz und dachte, dass es vielleicht unhöflich sei, seinen Gastgeber mit einem unerfüllbaren Wunsch in Verlegenheit zu bringen, und so entgegnete er: „Herr, ihr habt mir mit eurer Einladung bereits einen solch großen Wunsch erfüllt, dass ich mich gerne auf euren Rat verlasse, was Speisen und Getränke anbelangt.“ Da klatschte der Emir kurz in die Hände, und sofort erschienen seine Diener, und was sie brachten, verschlug dem Gast fast die Sprache. Fast 50 kleine Gerichte waren es, köstlich duftend und wunderschön anzusehen, so dass der Kaufmann gar nicht wagte, diese Pracht zu zerstören. „Vom Ansehen werdet ihr nicht satt“, lachte der Emir und forderte ihn auf, von den Speisen zu kosten.

Daraufhin nahm sich der Kaufmann ein Stück Brot, das noch warm vom Ofen war, zerriss es in kleine Stücke und probierte von all den Köstlichkeiten, die vor ihm standen. Da gab es scharf gewürztes Nusspüree, kleine Würstchen aus Lammfleisch, unzählige Pastetchen mit vielerlei Inhalt und eine Anzahl von Gerichten, wie sie der Kaufmann trotz seine vielen Reisen noch nie gesehen hatte.

Bald plauderten und scherzten die Männer miteinander, erzählten sich alte und neue Geschichten aus ihrem Leben, und so verging die Zeit wie im Fluge. Inzwischen servierten die Diener den staunenden Gästen feine, am Grill geröstete Stücke zartesten Lammfleisches, raffiniert zubereitete Wachteln, Fische mit köstlichen Tunken und Soßen.

„Nun will ich etwas für eure Ohren tun“, sagte der Emir, und er klatschte abermals in die Hände, worauf eine in Schleier gehüllte Frau den Saal betrat und zu den Klängen des Orchesters verführerisch zu tanzen begann. „Süß wie der Duft und das Geheimnis der Frauen ist auch diese Köstlichkeit“, flüsterte der Emir seinem Gast ins Ohr und ließ ihm Muhallabieh auftragen, einen kostbaren, nach weißen Blüten duftenden Pudding.

Als der Emir bemerkte, dass sein Gast nach all den Köstlichkeiten ein wenig der Erquickung bedurfte, ließ er frischen Mokka bringen und ein Märchenerzähler unterhielt sie mit amüsanten Geschichten.

Es war schon spät in der Nacht, als sich er Kaufmann von seinem Gastgeber verabschiedete. „Ihr habt mich beschämt mit der Gastfreundschaft, die ihr einem Fremden wie mir habt angedeihen lassen“, sprach er. Da schüttelte der Emir den Kopf und entgegnete: „Ein Abend wie dieser erlangt seine Vollkommenheit nur zur Hälfte durch das, was ich für euch getan habe. Die andere Hälfte habt ihr als Gast selbst beigesteuert, indem ihr mir gezeigt habt, wie sehr ihr Gastfreundschaft und den Aufwand, den diese manchmal mit sich bringt, zu bewerten wisst.“ Mit diesen Worten entließ der Emir seinen Gast, und dieser brach am nächsten Morgen mit seinen Freunden auf, um weiter in die Hafenstadt Tyre zu reisen. Obwohl der Kaufmann ein hohes Alter erreichte, vergaß er jenen Abend nie, pries seine Erlebnisse in aller Welt, und so sagt man in Syrien noch heute, wenn man einen Gastgeber loben will: „Du hast mich bewirtet wie der Emir.“

Du siehst also mein Herr und Gebieter, dass große Taten nicht nur mit dem Feuer und dem Schwert vollbracht werden, sondern manchmal auch mit dem Herzen und der Liebe zu den Menschen.“