

# *Die Phönizier*

*Die Phönizier schufen das Alphabet und gaben Europa seinen Namen. Sie umsegelten Afrika, bauten den Tempel von Jerusalem und lieferten den Griechen eine Reihe ihrer Götter. Ihre Städte errichteten sie auf künstlichen Inseln vor der libanesischen Küste. Sie waren die besten Seefahrer des Altertums und hervorragende Techniker. Mit der Produktion von Glas und Purpurstoffen verdienten sie riesige Vermögen. Als Grosskaufleute errichteten sie ein Handelsimperium, das den gesamten Mittelmeerraum umfasste. Das phönizische Reich zerbrach nach tausendjähriger Blütezeit am Machtanspruch Alexanders des Grossen und endete zweihundert Jahre später mit der Zerstörung Karthagos. Die Phönizier waren ein aussergewöhnliches Volk, berühmt für merkantile Geschicklichkeit. Die libanesischen Küche wie wir sie im Restaurant Phoenicia anbieten, gilt als die Feinschmeckerküche des Orients. Sie geniesst dort einen ähnlichen Ruf wie die französische Küche in Europa.*

# Suppen

- 01 Schorba-Dschäsch**  
*Hühnersuppe* **4,00**
- 02 Schorba-Khodra vegetarisch**  
*Gemüsesuppe* **4,00**
- 03 Schorba-Adas Bil Hamud vegetarisch**  
*Libanesische Linsensuppe* **4,00**

# Salate

- 05 Fattouch vegetarisch**  
*Frühlingsalat mit gerösteten Brotstücken, Sumak und andere orientalischen Gewürzen* **5,50**
- 06 Khisar Bil-Laban vegetarisch**  
*Kleingeschnittene Gurke in Joghurtsauce mit frisch gepresstem Knoblauch in Minze* **5,50**
- 07 Tabouleh vegetarisch**  
*Libanesische Köstlichkeit aus feingehackter Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, frischer Minze, angemacht mit Olivenöl, Zitronensaft und Weizenschrot fein gewürzt* **6,50**
- 08 Jibneh Bil Zaatar vegetarisch**  
*Schafskäse mit Tomaten, Paprika und Thymian, angemacht mit Olivenöl und Zitronensaft* **6,00**

# *Kalte Vorspeisen*

- 10 Hommos** *vegetarisch*  
*Pürierte Kichererbsen angemacht mit Sesamöl, Knoblauch und Zitronensaft* **5,00**
- 11 Moutabal** *vegetarisch*  
*Gegrillte pürierte Aubergine angemacht mit Sesamöl, Knoblauch und Zitronensaft* **5,50**
- 12 Labneh Bil Thum** *vegetarisch*  
*Hausgemachte Frischkäsecreme mit gepresstem Knoblauch und Minze* **4,50**
- 13 Tagen** *vegetarisch*  
*In Sesamsauce gebratene Zwiebeln, angemacht mit Olivenöl und Zitronensaft* **5,50**
- 14 Schankliesch** *vegetarisch*  
*Feingewürfelter Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen* **5,50**
- 15 Warak Einab** *vegetarisch*  
*Hausgemachte gerollte Weinblätter, gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln, und Petersilie* **4,50**
- 16 Palmito** *vegetarisch*  
*Palmenherzen, angemacht mit Olivenöl, Zitronensaft und frischem Knoblauch* **6,00**
- 17 Mousakaa** *vegetarisch*  
*Gebratene Aubergine mit Kichererbsen und Tomaten* **5,00**

- 18** ***Batinjan Bil Thum** vegetarisch*  
*Gebratene Aubergine mit Knoblauch, Tomaten*  
*und Kumin* **5,50**
- 19** ***Bastirma***  
*Mit pikant gewürzter Knoblauchpaste umhülltes,*  
*luftgetrocknetes Rinderfilet, in dünne Scheiben*  
*geschnitten* **5,50**
- 20** ***Artischocken Herzen***  
*angemacht mit Senfkräutersauce* **5,00**

# Warme Vorspeisen

- 25 **Fatayer Bil Khodra** vegetarisch  
Hefeteigtaschen gefüllt mit Gemüse 4,50
- 26 **Sambusik Bil Jibneh** vegetarisch  
Hefeteigtaschen gefüllt mit Schafskäse, Petersilie  
und Pfefferminze 4,50
- 27 **Fatayer Bil Sabanegh** vegetarisch  
Hefeteigtaschen gefüllt mit Spinat, Zwiebeln,  
Zitronensaft und Pinienkernen 4,50
- 28 **Fatayer Bil Lahme**  
Hefeteigtaschen gefüllt mit gebratenem Hackfleisch,  
Zwiebeln und Pinienkernen 4,50
- 29 **Fatayer Bil Dschäsch**  
Hefeteigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch, Knoblauch,  
Zwiebeln und feingehackten Paprika und Tomaten 4,50
- 30 **Batata Bil Kizbara** vegetarisch  
Gebratene Kartoffellwürfel angemacht  
mit Olivenöl, Zitronensaft, frischem Knoblauch  
und grünem Koriander 5,00
- 31 **Khebes Bil Thum** vegetarisch  
Gegrilltes Fladenbrot mit Knoblauchpaste,  
Tomaten, Petersilie und Sumak 4,00
- 32 **Khebes Bil Harr** vegetarisch  
Gegrilltes Fladenbrot mit pikant gewürzter Paste,  
Tomaten und Petersilie 4,00
- 33 **Sauda Dschäsch**  
Gebratenen Hähnchenleber, angemacht mit  
Granatapfelsauce 6,50

- 34 Kibbeh Erass**  
*Mit vielen Gewürzen und Weizenschrot angemachte Rindfleischbällchen gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen* **5,50**
- 35 Arayes Bil Lahme**  
*Gehacktes Lammfleisch mit Zwiebeln und Petersilie auf Fladenbrot, im Ofen überbacken* **5,50**
- 36 Hommos Bil Lahme**  
*Kichererbsenpüree angemacht mit Sesamöl, Knoblauch und Zitronensaft, garniert mit gebratenen Rindfleischgehacktem und Pinienkernen* **6,50**
- 37 Seschuk**  
*Rindfleischwürstchen mit orientalischen Zutaten (pikant mit Knoblauch) gegrillt* **5,00**
- 38 Rekak** vegetarisch  
*Mit Schafskäse und Petersilie gefüllte Blätterteigröllchen* **4,00**
- 39 Arayes Bil Jibneh** vegetarisch  
*Mit Schafskäse gefülltes Fladenbrot, im Ofen mit Butter geröstet* **5,00**
- 40 Falafel** vegetarisch  
*Vegetarische Bällchen aus Kichererbsen, Zwiebeln, frischem Koriander und 17 orientalischen Gewürzen, dazu Sesamsauce* **5,00**
- 41 Gemischter Vorspeisenteller**  
*(warm und kalt)* **12,00**
- 42 Portion Kartoffeln** **2,50**
- 43 Portion Reis** **2,50**

# Hauptgerichte

- 50 Lahme Mischwi Ghanam**  
*Lammfleisch am Spieß mariniert  
und knusprig gegrillt* **14,00**
- 51 Kastaletta Mischwi Ghanam**  
*Pikant gewürzte Lammkoteletts,  
knusprig gegrillt* **13,50**
- 52 Schawarma**  
*Libanesisches Gyros aus Rindfleischfilet* **13,00**
- 53 Filet**  
*Zartes Rinderfilet nach Art des Hauses* **16,50**
- 54 Kafta Mischwi**  
*Feingehacktes und gewürztes Rindfleisch mit  
Petersilie und Zwiebeln am Spieß, knusprig gegrillt* **12,50**
- 55 Kafta Bil Sinieh**  
*Rindergehacktes mit Petersilie und Zwiebeln  
im Ofen gebacken, mit frischen Tomaten und  
Kartoffeln (servieren wir gerne auch scharf)* **13,00**
- 56 Kafta Badawi**  
*Feingehacktes und gewürztes Rindfleisch mit  
Petersilie und Zwiebeln, gebraten in Sesamsauce  
mit Granatapfelsauce* **13,50**

**Zu alle Gerichten servieren wir Ihnen Beilagen!**

*Gebratene Kartoffeln und Reis.*

- 57 Schisch Tawuk**  
*Würzig eingelegtes Hähnchenfleisch am Spieß,  
knusprig gegrillt, serviert mit Knoblauchsauce* **12,00**
- 58 Jawaneh Mikliyah**  
*Würzig eingelegte Hähnchenflügel,  
knusprig gebraten, serviert mit Knoblauch-  
und Koriandersauce* **12,00**
- 59 Farrouch Moussahab**  
*In Fladenbrot gepresstes, ausgelöstes halbes  
Hähnchen mit Knoblauchpaste, gegrillt* **12,00**
- 60 Farrouch Mehschi**  
*Gegrilltes, ausgelöstes halbes Hähnchen gefüllt  
mit Gemüse, in Knoblauch-Sahnesauce serviert* **13,50**
- 61 Mischwi Muschakkal**  
*Verschiedene Fleischspieße (Hähnchen, Lamm,  
Rindfleisch) knusprig gegrillt* **14,00**
- 62 Scheich El Mehschi**  
*Auberginen gefüllt mit Fleisch und Pinienkernen  
in Tomatensauce serviert* **12,50**

***Zu alle Gerichten servieren wir Ihnen Beilagen!***  
*Gebratene Kartoffeln und Reis.*



# *Vegetarische Gerichte*

- 70 Khodra Bil Foron**  
*Verschiedene Gemüse mit Käse überbacken* **11,00**
- 71 Makali**  
*Zucchini, Aubergine und Blumenkohl gebraten,  
mit Zitronensaft und frischem Knoblauch* **12,00**
- 72 Batata Bil Sinieh**  
*Kartoffeln mit Weizenschrot angemacht,  
überbacken, gefüllt mit Gemüse, dazu weisse Sauce* **13,00**
- 73 Arnabit maa-El-Futr Bil Foron**  
*Blumenkohl mit Champignon überbacken,  
dazu Knoblauch-Sahnesauce* **13,00**
- Gemischter Vorspeisenteller**  
*(warm und kalt)* **12,00**

***Zu alle Gerichten servieren wir Ihnen Beilagen!***

*Gebratene Kartoffeln und Reis.*

*Unsere Öffnungszeiten:*

*täglich von 18.00 bis 24.00 Uhr (Küche bis 22.30 Uhr)!*

*Montag Ruhetag*

*Inhaber: Khalil Karaki*

*Mail: Khalil-Karaki@web.de*

*Alle Gerichte auch zum Mitnehmen! Partyservice!*

*Wir bitten Sie um etwas Geduld, weil alle Gerichte frisch zubereitet  
werden und wünschen Ihnen Guten Appetit!*

# *Fischgerichte*

- 80** *Sardin*  
*Gebratene Sardinen mit geröstetem Brot  
und Sesamsauce* **12,50**
- 81** *Sabidisch Mischwi*  
*Gegrillte Calamares nach Art des Hauses* **13,00**
- 82** *Sabidisch Mehschi*  
*Kleine Calamares gefüllt mit Meeresfrüchten* **14,50**
- 83** *Samki Harra*  
*Dorade gebraten oder vom Grill mit  
orientalischer, scharfer Sauce* **16,50**
- 84** *Ereidis Mischwi*  
*Marinierte Hummerkrabben, gegrillt, mit Knoblauch  
und Petersilie* **17,50**

*Alle Fischgerichte werden mit  
gebratenem Gemüse serviert.*

# **Mäsa** (ab 2 Personen)

## **90 Mäsa Vegetarisch**

*Kalte Vorspeisen: Taboule (07), Hommos (10), Labnch (12), Schanklisch (14)*

*Warme Vorspeisen: Fatayer Bil Sabanegh (27), Falafel (40) und Sambusik Jibneh (26)*

*Hauptgericht: Makali (71)*

**Pro Person 16,50**

## **91 Mäsa Beirut**

*Kalte Vorspeisen: Fattouch (05), Hommos (10), Tagen (13), Schanklisch (14) und Musakaa (17)*

*Warme Vorspeisen: Fatayer Bil Lahme (28), Falafel (40) und Fatayer Bil Dschäsch (29)*

*Hauptgericht: Jawaneh Mikliyah (58)*

**pro Person 18,50**

## **92 Mäsa Lubnanieh**

*Kalte Vorspeisen: Taboule (07), Hommos (10), Schanklisch (14), Warak Einab (15), Mousakaa (17)*

*Bastirma (19), Labneh Bil Thum (12)*

*Warme Vorspeisen: Fatayer Bil Sabanegh (27), Fatayer Bil Lahme (28), Falafel (40) und*

*Khebes Bil Thum (31)*

*Hauptgericht: Kafta Bil Sinieh (55)*

**pro Person 20,00**

## **93 Mäsa Phoenicia**

*Das Überraschungsmenü (4 Gänge)*

*Lassen Sie sich von unserem Koch mit verschiedenen kalten und warmen Vorspeisen, einem gemischten*

*Hauptgericht und einem kleinen Dessert verwöhnen*

**pro Person 23,00**

# Bier

100/101	<b>Pils</b> .....	0,3l	2,50	...0,5l	4,00
102	<b>Pils (alkoholfrei)</b> .....	0,3l	2,50		
103	<b>Alt</b> .....	0,3l	2,70		
104	<b>Almaza libanesisches Bier</b> .....	0,3l	3,00		
105	<b>Weizenbier</b> .....	0,5l	3,80		
106	<b>Weizenbier (alkoholfrei)</b> .....	0,5l	3,80		

## Alkoholfreie Getränke

110/111	<b>Cola (light)<sup>(1,2)</sup></b> .....	0,2l	2,00	...0,5l	4,00
112/113	<b>Cola<sup>(1,2)</sup></b> .....	0,2l	2,00	...0,5l	4,00
114/115	<b>Fanta<sup>(2)</sup></b> .....	0,2l	2,00	...0,5l	4,00
116/117	<b>Sprite</b> .....	0,2l	2,00	...0,5l	4,00
118/119	<b>Spezi</b> .....	0,2l	2,00	...0,5l	4,00
120	<b>Mineralwasser</b> .....	0,25l	2,20		
121	<b>Mineralwasser</b> .....	0,75l	5,20		
122/123	<b>Apfelsaft</b> .....	0,2l	2,20	...0,5l	4,40
124/125	<b>Apfelschorle</b> .....	0,2l	2,20	...0,5l	4,40
126/127	<b>Orangensaft</b> .....	0,2l	2,20	...0,5l	4,40
128/129	<b>Tonic Water<sup>(3)</sup></b> .....	0,2l	2,30	...0,5l	4,60
130/131	<b>Bitter Lemon<sup>(3)</sup></b> .....	0,2l	2,30	...0,5l	4,60
132/133	<b>Ginger Ale</b> .....	0,2l	2,30	...0,5l	4,60
134	<b>Jalläb (Datteln und Rosinensirup)</b> .....	0,3l	2,70		
135	<b>Airan (Joghurtgetränk)</b> .....	0,2l	2,00		
136	<b>Vitamalz</b> .....	0,3l	2,30		

## *Aperitifs*

<b>140</b>	<b><i>Campari</i></b> <sup>(3)</sup> ( <i>Orange O. Soda</i> ) .....	<i>4cl</i>	<b>4,00</b>
<b>141</b>	<b><i>Sekt</i></b> .....	<i>0,1l</i>	<b>3,50</b>
<b>142</b>	<b><i>Martini</i></b> ( <i>weiss oder rot</i> ) .....	<i>5cl</i>	<b>3,00</b>
<b>143</b>	<b><i>Sherry</i></b> ( <i>Medium Dry</i> ) .....	<i>5cl</i>	<b>2,50</b>
<b>144</b>	<b><i>Aperol Spritz</i></b> .....	<i>0,2l</i>	<b>5,50</b>

## *Spitituosen*

<b>145</b>	<b><i>Arak</i></b> .....	<i>2cl</i>	<b>2,90</b>
<b>146</b>	<b><i>Cognac</i></b> .....	<i>2cl</i>	<b>3,50</b>
<b>147</b>	<b><i>Whisky</i></b> .....	<i>2cl</i>	<b>3,00</b>
<b>148</b>	<b><i>Wodka</i></b> .....	<i>2cl</i>	<b>2,50</b>
<b>149</b>	<b><i>Gordon`s Dry Gin</i></b> .....	<i>2cl</i>	<b>2,50</b>
<b>150</b>	<b><i>Fernet Branca</i></b> .....	<i>2cl</i>	<b>2,00</b>
<b>151</b>	<b><i>Baileys</i></b> .....	<i>2cl</i>	<b>2,50</b>
<b>152</b>	<b><i>Sambuca</i></b> .....	<i>2cl</i>	<b>2,00</b>
<b>153</b>	<b><i>Aquavit</i></b> .....	<i>2cl</i>	<b>2,50</b>
<b>154</b>	<b><i>Amaretto</i></b> .....	<i>2cl</i>	<b>2,50</b>

## *Warme Getranke*

<b>160</b>	<b><i>Libanesischer Kaffee</i></b>		<b>1,80</b>
<b>161</b>	<b><i>Schwarzer Tee</i></b> ( <i>mit Zimt</i> )		<b>1,50</b>

# *Libanesische Offene Weine*

## **165 Rot**

*Verziert mit tiefroter Farbe und karmesinrotem*

*Schimmer, überzogen von einer aromatischen*

*Note mit einem Bouquet roter Früchte ..... 0,2l* **5,00**

## **166 Weiss**

*Beeindruckend und schön präsentiert,*

*mit natürlicher Lebhaftigkeit;*

*ein freundlich runder Wein ..... 0,2l* **5,00**

## **167 Rosé**

*Am Gaumen ist er angenehm*

*und köstlich reif. Rote Früchte stechen*

*in reichen, frischen Tönen hervor ..... 0,2l* **5,00**

## *Flaschenweine*

*Wir halten eine erlesene Auswahl exzellenter Weine für sie breit.*

*Lassen Sie sich von uns beraten.*

*Wir hoffen, dass es Ihnen bei uns gefällt, und wir Sie bald wieder bei uns begrüßen können. Für besondere Anlässe liefern wir Ihnen unsere Spezialitäten auch gerne nach Haus. Lassen Sie sich bitte von uns ein persönliches Angebot unterbreiten.*

### **Noch ein Tipp:**

*Wenn Sie ihren Freunden einen netten Abend schenken möchten, bieten wir Ihnen unsere individuellen Geschenkgutscheine an.*

*(Alle Preise in EUR und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer)*