

## *Das Beste aus zwei Welten*

Die libanesisische Küche, wie wir sie in unserem Restaurant anbieten, gilt als die Feinschmeckerküche des Orients. Sie genießt dort einen ähnlichen Ruf wie die französische Küche in Europa – und verbindet das Beste aus der arabischen und der mediterranen Küche. Die Aromen und Geschmäcker bleiben noch lange im Gedächtnis.

### *Was erwartet Sie in der libanesischen Küche?*

Bei vielen libanesischen Gerichten stehen Olivenöl, Sesam, Hülsenfrüchte, Getreide, Gemüse und Obst auf der Zutatenliste. Die Zubereitung macht jedoch jedes Gericht absolut einzigartig. Neben Rezepten mit Fleisch-, Fisch- oder Meeresfrüchten finden Sie auch eine große Auswahl an vegetarischen und veganen Angeboten.

### *Jede libanesisische Mahlzeit beginnt mit einer Mäsa*

Absoluter Klassiker der libanesischen Restaurant-Kultur ist die »Mäsa« – eine kleine Verkostung, die nicht nur als Vorspeise serviert wird. Sie besteht aus mehreren verschiedenen Gerichten und wird normalerweise geteilt.

### *Freude für alle Sinne*

Ein libanesisches Festmahl ist eine wahre Freude für alle Sinne: Verschiedene Farben, Formen und Aromen bestimmen das Bild auf der Tafel. Die ganze Tischgemeinschaft teilt sich die zahlreichen Häppchen. So will es die Tradition. So können Sie auch bei uns genießen!

## *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 her-

vorragende Techniker. Als Kaufleute errichteten sie ein Handelsnetz, das den gesamten Mittelmeerraum umspannte. Die phönizische Ära zerbrach am Machtanspruch Alexanders des Grossen; zweihundert Jahre später endete sie mit der Zerstörung Karthagos.

Restaurant Phoenicia  
Steinfurter Straße 37, 48149 Münster  
Tel. 0251 278794, khalil-karaki@web.de  
Geöffnet: Di – So, 18 – 24 Uhr  
Inhaber: Khalil Karaki

[www.phoenicia-ms.de](http://www.phoenicia-ms.de)

**Außer-Haus-Bestellungen** nehmen wir gerne telefonisch entgegen.  
Für besondere Anlässe: Fragen Sie nach unserem **Catering-Service**.  
Tipp: Machen Sie Ihren Freunden ein geschmackvolles Präsent – mit unserem individuellen **Geschenkgutschein**.

# Mäsa Beirut

Vegetarisch | ab 2 Personen | 28,-€ pro Person

## { Kalte Vorspeisen }

### *Tabouleh*

Feingehackte Petersilie, Tomaten, Zwiebeln und frische Minze angemacht mit Olivenöl, Zitronensaft und Weizenschrot, fein gewürzt

### *Batinjan Bil Dibs*

Gebratene Auberginenwürfel angemacht mit Sesam und Granatapfelsauce

### *Hommos*

Pürierte Kichererbsen angemacht mit Sesamöl, Knoblauch und Zitronensaft

### *Labneh Bil Thum*

Hausgemachte Frischkäsecreme mit Knoblauch und Minze

### *Tagen*

In Sesamsauce gebratene Zwiebeln angemacht mit Olivenöl und Zitronensaft

### *Schankliesch*

Feingewürfelter Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen

### *Fotor*

Gebratene frische Champignons mit einer Sauce aus Senf, Thymian, frischem Knoblauch, frischem Zitronensaft und Olivenöl

## { Warme Vorspeisen }

### *Falafel*

Vegetarische Bällchen aus Kichererbsen, Zwiebeln, frischem Koriander und 17 orientalischen Gewürzen, dazu Sesamsauce

### *Batata Bil Kizbara*

Gebratene Kartoffelwürfel angemacht mit Olivenöl, Zitronensaft, frischem Knoblauch und frischem Koriander

### *Fatayer Bil Jibneh*

Hefeteigtaschen gefüllt mit Schafskäse, Petersilie und Pfefferminze

### *Fatayer Bil Sabanegh*

Hefeteigtaschen gefüllt mit Spinat, Zwiebeln, Zitronensaft und Mandeln

## { Hauptgang }

### *Khodra Muschakaleh*

Paprika, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Kartoffeln angemacht mit Koriander, Rosmarin und frischer, hausgemachter Tomatensauce.  
Beilage: Reis und gebratene Kartoffeln

## *Dessert*

# Mäsa Baalbek

Vegan | ab 2 Personen | 28,-€ pro Person

---

## { Kalte Vorspeisen }

---

### *Fattouch*

Frühlingsalat mit gerösteten Brotstücken, Sumak und anderen orientalischen Gewürzen

### *Batinjan Bil Dibs*

Gebratene Auberginenwürfel angemacht mit Sesam und Granatapfelsauce

### *Hommos*

Pürierte Kichererbsen angemacht mit Sesamöl, Knoblauch und Zitronensaft

### *Moutabal*

Gegrillte, pürierte Aubergine angemacht mit Sesamöl, Knoblauch und Zitronensaft

### *Tagen*

In Sesamsauce gebratene Zwiebeln angemacht mit Olivenöl und Zitronensaft

### *Mohamara*

Paprika mit Walnuss, Granatapfelsauce, Olivenöl und Kumin (pikant)

### *Fotor*

Gebratene frische Champignons mit einer Sauce aus Senf, Thymian, frischem Knoblauch, frischem Zitronensaft und Olivenöl

---

## { Warme Vorspeisen }

---

### *Falafel*

Bällchen aus Kichererbsen, Zwiebeln, frischem Koriander und 17 orientalischen Gewürzen, dazu Sesamsauce

### *Batata Bil Kizbara*

Gebratene Kartoffelwürfel angemacht mit Olivenöl, Zitronensaft, frischem Knoblauch und frischem Koriander

### *Fatayer Bil Sabanegh*

Hefeteigtaschen gefüllt mit Spinat, Zwiebeln, Zitronensaft und Mandeln

### *Fatayer Khodra*

Hefeteigtaschen gefüllt mit Gemüse

---

## { Hauptgang }

---

### *Makali*

Zucchini, Aubergine und Blumenkohl gebraten, mit Sesamsauce, Granatapfelsauce, frisch gerösteten Sesamkörnern. Auf Wunsch mit frischem Koriander.  
Beilage: Reis und gebratene Kartoffeln

### *Dessert*

# Mäsa Phoenicia

Mit Fleisch | ab 2 Personen | 30,-€ pro Person

## { Kalte Vorspeisen }

### *Tabouleh*

Feingehackte Petersilie, Tomaten, Zwiebeln und frische Minze angemacht mit Olivenöl, Zitronensaft und Weizenschrot, fein gewürzt

### *Batinjan Bil Dibs*

Gebratene Auberginenwürfel angemacht mit Sesam und Granatapfelsauce

### *Hommos*

Pürierte Kichererbsen angemacht mit Sesamöl, Knoblauch und Zitronensaft

### *Fotor*

Gebratene frische Champignons mit einer Sauce aus Senf, Thymian, frischem Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl

### *Tagen*

In Sesamsauce gebratene Zwiebeln angemacht mit Olivenöl und Zitronensaft

### *Labneh Bil Thum*

Hausgemachte Frischkäsecreme mit Knoblauch und Minze

### *Bastirma*

Mit pikant gewürzter Knoblauchpaste umhülltes, luftgetrocknetes Rinderfilet, in dünne Scheiben geschnitten

### *Schankliesch*

Feingewürfelter Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen

### *Mohamara*

Paprika mit Walnuss, Granatapfelsauce, Olivenöl und Kumin (pikant)

## { Warme Vorspeisen }

### *Falafel*

Bällchen aus Kichererbsen, Zwiebeln, frischem Koriander und 17 orientalischen Gewürzen, dazu Sesamsauce

### *Seschuk*

Gegrillte Rindfleischwürstchen mit orientalischen Zutaten (pikant, mit Knoblauch)

### *Batata Bil Kizbara*

Gebratene Kartoffelwürfel angemacht mit Olivenöl, Zitronensaft, frischem Knoblauch und frischem Koriander

### *Fatayer Bil Sabanegh*

Hefeteigtaschen gefüllt mit Spinat, Zwiebeln, Zitronensaft und Mandeln

### *Fatayer Bil Lahme*

Hefeteigtaschen gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen

## { Hauptgang }

### *Hauptgerichte*

Wechselndes Angebot; auch für Vegetarier geeignet.  
Beilage: Reis und gebratene Kartoffeln

### *Dessert*

# Mäsa Tyros

Mit Fisch | ab 2 Personen | 32,-€ pro Person

---

## { Kalte Vorspeisen }

---

### *Fattouch*

Frühlingsalat mit gerösteten Brotstücken, Sumak und anderen orientalischen Gewürzen

### *Hommos*

Pürierte Kichererbsen angemacht mit Sesamöl, Knoblauch und Zitronensaft

### *Tagen*

In Sesamsauce gebratene Zwiebeln angemacht mit Olivenöl und Zitronensaft

### *Fotor*

Gebratene frische Champignons mit einer Sauce aus Senf, Thymian, frischem Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl

### *Tabouleh*

Feingehackte Petersilie, Tomaten, Zwiebeln und frische Minze angemacht mit Olivenöl, Zitronensaft und Weizenschrot, fein gewürzt

### *Moutabal*

Gegrillte pürierte Aubergine angemacht mit Sesamöl, Knoblauch und Zitronensaft

### *Mohamara*

Paprika mit Walnuss, Granatapfelsauce, Olivenöl und Kumin (pikant)

### *Batinjan Bil Dibs*

Gebratene Auberginenwürfel angemacht mit Sesam und Granatapfelsauce

---

## { Warme Vorspeisen }

---

### *Falafel*

Bällchen aus Kichererbsen, Zwiebeln, frischem Koriander und 17 orientalischen Gewürzen, dazu Sesamsauce

### *Rekak*

Mit Schafskäse und Petersilie gefüllte Blätterteigröllchen

### *Batata Bil Kizbara*

Gebratene Kartoffelwürfel angemacht mit Olivenöl, Zitronensaft, frischem Knoblauch und frischem Koriander

### *Fatayer Bil Sabanegh*

Hefeteigtaschen gefüllt mit Spinat, Zwiebeln, Zitronensaft und Mandeln

---

## { Hauptgang }

---

### *Samki Mischwiyeh*

Gegrillte Doradenfilets  
mit einer pikanten, orientalischen Sauce  
Beilage: Reis und gebratene Kartoffeln

## *Dessert*

## *Salate*

✓ vegetarisch ✓✓ vegan

- 01 *Tabouleh* ✓✓  
Libanesische Köstlichkeit aus feingehackter Petersilie,  
Tomaten, Zwiebeln und frischer Minze angemacht  
mit Olivenöl, Zitronensaft und Weizenschrot, fein gewürzt ..... 8,50
- 02 *Fattouch* ✓✓  
Frühlingsalat mit gerösteten Brotstücken, Sumak  
und anderen orientalischen Gewürzen ..... 8,50
- 03 *Khiar Bil-Laban* ✓  
Kleingeschnittene Gurke in Joghurtsauce  
mit frisch gepresstem Knoblauch und frischer Minze ..... 8,00

## *Vorspeisenteller*

- 04 *Kalte und warme Vorspeisen*  
*auf Wunsch vegetarisch oder vegan* ..... 16,00

## *Beilagen*

- 05 *Reis* ..... 4,00
- 06 *Frisch gebratene Kartoffeln* ..... 4,00

## *Kalte Vorspeisen*

✓ vegetarisch    ✗ vegan

- 10 *Labneh Bil Thum* ✓  
Hausgemachte Frischkäsecreme mit Knoblauch und Minze ..... 7,00
- 11 *Hommos* ✗  
Pürierte Kichererbsen angemacht mit  
Sesamöl, Knoblauch und Zitronensaft ..... 7,50
- 12 *Fotor* ✗  
Gebratene frische Champignons mit einer Sauce aus Senf, Thymian,  
frischem Knoblauch, frischem Zitronensaft und Olivenöl ..... 7,50
- 13 *Batinjan Bil Dibs* ✗  
Gebratene Auberginenwürfel angemacht mit  
Sesam und Granatapfelsauce ..... 8,00
- 14 *Moutabal* ✗  
Gegrillte pürierte Aubergine angemacht mit  
Sesamöl, Knoblauch und Zitronensaft ..... 8,00
- 15 *Tagen* ✗  
In Sesamsauce gebratene Zwiebeln  
angemacht mit Olivenöl und Zitronensaft ..... 8,00
- 16 *Mohamara* ✗  
Paprika mit Walnuss, Granatapfelsauce, Olivenöl und Kumin (pikant) ..... 8,50
- 17 *Schankliesch* ✓  
Feingewürfelter Schafskäse mit Tomaten,  
Zwiebeln und orientalischen Gewürzen ..... 8,50
- 18 *Bastirma*  
Mit pikant gewürzter Knoblauchpaste umhülltes,  
luftgetrocknetes Rinderfilet, in dünne Scheiben geschnitten ..... 8,50

## Warme Vorspeisen ✓ vegetarisch ✓✓ vegan

- 21 *Khebes Bil Thum* ✓✓  
Gegrilltes Fladenbrot mit Knoblauchpaste, Tomaten,  
Petersilie und Sumak ..... 6,00
- 22 *Fatayer Khodra* ✓✓  
Hefeteigtaschen gefüllt mit Gemüse ..... 6,00
- 23 *Sambusik Bil Jibneh* ✓  
Hefeteigtaschen gefüllt mit Schafskäse,  
Petersilie und Pfefferminze ..... 6,00
- 24 *Fatayer Bil Sabanegh* ✓✓  
Hefeteigtaschen gefüllt mit Spinat, Zwiebeln,  
Zitronensaft und Mandeln ..... 6,00
- 25 *Fatayer Bil Lahme*  
Hefeteigtaschen gefüllt mit Hackfleisch,  
Zwiebeln und Mandeln ..... 6,50
- 26 *Rekak* ✓  
Mit Schafskäse und Petersilie gefüllte Blätterteigröllchen ..... 6,50
- 27 *Batata Bil Kizbara* ✓✓  
Gebratene Kartoffelwürfel angemacht mit Olivenöl, Zitronensaft,  
frischem Knoblauch und frischem Koriander (pikant) ..... 7,50
- 28 *Falafel* ✓✓  
Vegetarische Bällchen aus Kichererbsen, Zwiebeln, frischem  
Koriander und 17 orientalischen Gewürzen, dazu Sesamsauce ..... 8,50
- 29 *Seschuk*  
Rindfleischwürstchen mit orientalischen Zutaten  
(pikant, mit Knoblauch) gegrillt ..... 8,50
- 30 *Kibbeh Erass*  
Mit vielen Gewürzen und Weizenschrot angemachte Rindfleisch-  
bällchen gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen ..... 8,50
- 31 *Hommos Bil Lahme*  
Kichererbsenpürree angemacht mit Sesamöl, Knoblauch  
und Zitronensaft; garniert mit gebratenem Rindfleisch-  
gehacktem und Pinienkernen ..... 9,00
- 32 *Sauda Dschäsch*  
Gebratene Hähnchenleber, angemacht mit Granatapfelsauce ..... 9,00



## *Hauptgerichte mit Fleisch*

Zu den Hauptgerichten servieren wir  
Reis und gebratene Kartoffeln.

- 40 *Schisch Tawuk*  
Würzig eingelegtes Hähnchenfleisch am Spieß,  
knusprig gegrillt, serviert mit Knoblauchsauce ..... 18,00
- 41 *Kafta Mischwi*  
Feingehacktes und gewürztes Rindfleisch mit Petersilie  
und Zwiebeln am Spieß knusprig gegrillt; mit gegrillten Tomaten ..... 19,00
- 42 *Scheich El Mehschi*  
Auberginen gefüllt mit Rindfleisch und Pinienkernen,  
in Tomatensauce serviert ..... 19,00
- 43 *Kafta Bil Sinieh*  
Rindergehacktes, mit Petersilie und Zwiebeln  
im Ofen gebacken, mit frischen Tomaten und Kartoffeln ..... 19,00
- 44 *Schawarma*  
Rindfleischfilet nach libanesischer Gyros-Art,  
mit Sesamsauce, frischer Petersilie, Zwiebeln und Tomaten ..... 20,00
- 45 *Kastaletta Mischwi Ghanam*  
Pikant gewürzte Lammkoteletts, knusprig gegrillt mit frischer  
Knoblauch-Zitronen-Koriandersauce ..... 22,00
- 46 *Mischwi Muschakkal*  
1 Spieß Hähnchen, 1 Spieß Kafta (Rindfleisch), 1 Lammfilet,  
knusprig gegrillt mit Hommos ..... 24,00
- 47 *Filet Ghanam*  
Lammfilet, mariniert gegrillt mit Hommos und Tomaten ..... 26,00

## *Hauptgerichte mit Fisch*

Mit Reis und Gemüse

- 50 *Sardin*  
Gebratene Sardinen mit geröstetem Brot  
und Sesamsauce..... 18,00
- 51 *Sabidisch Mischwi*  
Gegrillte Calamares mit Kräutersauce, Koriander,  
Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl ..... 19,00
- 52 *Samki Mischwiyeh*  
Gegrillte Doradenfilets (2) mit einer  
pikanten, orientalischen Sauce..... 22,00
- 53 *Ereidis Mischwi*  
Marinierte Hummerkrabben, gegrillt,  
mit Knoblauch, Zitrone und frischem Koriander ..... 24,00

## *Vegan Hauptgerichte*

Mit Reis und gebratene Kartoffeln

- 60 *Makali*  
Zucchini, Aubergine und Blumenkohl gebraten, mit Sesamsauce,  
Granatapfelsauce, frisch gerösteten Sesamkörnern.  
Auf Wunsch mit frischem Koriander ..... 16,00
- 61 *Khodra Muschakaleh*  
Sautierte Paprika, Zucchini, Möhren, Zwiebeln und Kartoffeln,  
angemacht mit Koriander, Rosmarin und frischer  
hausgemachter Tomatensauce ..... 16,00
- 62 *Batinjan Menschi*  
Gefüllte Aubergine mit Gemüse,  
hausgemachter Tomatensauce und Basilikum ..... 17,00

## *Vegetarisches Hauptgericht*

Mit Reis und gebratene Kartoffeln

- 63 *Arnabit maa-El-Futr Bil Foron*  
Blumenkohl und Champignon überbacken,  
dazu Muskat-Sahnesauce ..... 17,00

## *Libanesische Weine, offen*

- 100 **Rot**  
Verziert mit tiefroter Farbe und karmesinrotem Schimmer, überzogen  
von einer aromatischen Note mit einem Bouquet roter Früchte .... 0,2 l 7,00
- 101 **Weiß**  
Beeindruckend und schön präsentiert, mit natürlicher Lebhaftigkeit;  
ein freundlicher Wein ..... 0,2 l 7,00
- 102 **Rosé**  
Am Gaumen angenehm köstlich und reif; rote Früchte stechen  
in reichen, frischen Tönen hervor ..... 0,2 l 7,00

## *Flaschenweine*

Wir halten eine erlesene Auswahl exzellenter Weine für Sie bereit.  
Sprechen Sie uns einfach an. Wir beraten Sie gerne!

### *Aperitifs*

- 103 **Campari (Orange)** <sup>3</sup> 4 cl 5,50
- 104 **Prosecco** ..... 0,1 l 5,50
- 105 **Martini (Weiß)** ..... 5 cl 5,00
- 106 **Sherry (Medium)** ..... 5 cl 5,00
- 107 **Aperol Spritz** ..... 0,2 l 7,00

### *Spirituosen*

- 108 **Ramazotti** ..... 2 cl 4,00
- 109 **Arak** ..... 2 cl 4,00
- 110 **Cognac Hennessy V.S.O.P.**  
Privilège ..... 2 cl 7,00
- 111 **Averna** ..... 2 cl 4,00
- 112 **Baileys** ..... 2 cl 4,00
- 113 **Aquavit** ..... 2 cl 4,00

### *Bier*

- 114/115 **Pils** ..... 0,3 l 3,50 / 0,5 l 5,50
- 116 **Pils alkoholfrei** ... 0,33 l (Fl.) 3,50
- 118 **Weizenbier** ..... 0,5 l (Fl.) 5,50
- 119 **Weizenbier**  
alkoholfrei ..... 0,5 l (Fl.) 5,50

### *Alkoholfrei*

- 120/121 **Coca Cola** <sup>12</sup>  
..... 0,2 l 2,50 / 0,5 l 5,00
- 122/123 **Coca Cola light** <sup>12</sup>  
..... 0,2 l 2,50 / 0,5 l 5,00
- 124/125 **Fanta** <sup>2</sup>  
..... 0,2 l 2,50 / 0,5 l 5,00
- 126/127 **Sprite**  
..... 0,2 l 2,50 / 0,5 l 5,00
- 128/129 **Mineralwasser**  
... 0,25 l 2,50 / 0,75 l 6,50
- 130/131 **Orangensaft**  
..... 0,2 l 3,00 / 0,5 l 5,50
- 132/133 **Apfelsaft**  
..... 0,2 l 3,00 / 0,5 l 5,50
- 134/135 **Apfelschorle**  
..... 0,2 l 3,00 / 0,5 l 5,50
- 136/137 **Bitter Lemon** <sup>3</sup>  
..... 0,2 l 3,00 / 0,5 l 5,50

### *Warme Getränke*

- 138 **Libanesischer Kaffee** ... 2,50
- 139 **Schwarzer Tee mit Zimt** .. 2,00