

Die feine Küche des Libanon



Die feine Küche des Libanon

Die Küche des Libanon steht seit Jahrtausenden in enger Verbindung mit dem Osmanischen Reich und anderer Länder der gesamten Region.

Wesentliche Bestandteile sind immer frisches Gemüse und Obst, sowie Hülsenfrüchte, Bulgur, Reis, Fisch & Fleisch. Oliven, Joghurt und Tahini sind essentielle Zutaten in vielen Zubereitungen.

Die libanesischen Mezze gelten immer als extrem schmackhaft, eben eine facettenreiche Anrichteweise der landestypischen, kleinen Vorspeisen – welche sehr schnell auch zu einem üppigen Hauptgang erwachsen können. Die weithin, auch international bekannten Speisen sind schnell erklärt und eben auch einem kulinarischen Publikum in Deutschland bekannt :

Hummus, Falafel, Mutabbal, Taboulé, Fatousch, Warak Enab

Die finsssenreichen Würzkomponenten, verbunden mit den immer frischen Zutaten ergeben in der Tat wahrhafte Gaumenfreuden für die Sinne.

Ghassan Sbeiti , Inhaber des Restaurants, schon seit Jahrzehnten in Deutschland Zuhause, hat jedoch nie die feine Küche seiner Heimat aus den Augen verloren.

Animiert durch zahlreiche Bitten der Stammgäste möchte er nun , zusätzlich zu dem ohnehin schon breiten Speisenangebot, die feine libanesische Kochkunst im Ahrtal präsentieren.

Immer am Montag & Dienstag ab 17:00 Uhr öffnen sich die Türen des Culinariums für die neuen libanesischen Kreationen.

Korrespondierend dazu sind eigens auch dazu feine Weine des kleinen Weinbaulandes Libanon ausgewählt worden.

Ghassan Sbeiti & Das Team des Culinariums

Die feine Küche des Libanon

Hummus, Mezza, Vorspeisenvariationen

Hummus Classic - Zubereitung aus pürierten Kichererbsen mit Sesam – Mus (Tahini) und Zitrone. 8,50 €

Hummus mit gebratenen Champignons mit einem Petersilien – Chili Pesto 10,90 €

Hummus mit Roastbeefspitzen und Pinienkernen 12,90 €

Baba Ghanoush – gegrillte Auberginen mit Sesam – Mus, Knoblauch und Zitrone Granatapfelkerne, Oliven und frischen Kräutern 8,90 €

Labneh – cremiger, hausgemachter Frischkäse aus pasteurisierten Naturjoghurt nach libanesischer Art verfeinert mit Olivenöl und frischen Kräutern 6,90 €

Batata Harra – ein schmackhaftes Gericht aus dem Libanon mit pikanten Kartoffeln (scharf) und Chilischoten dazu frischer Koriander und Knoblauch 7,90 €

Taboulé – ein erfrischender Salat der arabischen Küche
Fein gehackte Petersilie wird mit erfrischender Minze
Und reifen Tomaten arrangiert,
abgerundet mit zartem Bulgur, Olivenöl, Zitronensaft 7,90 €

Warak Enab – gefüllte Weinblätter mit Reis, Tomaten, frischer Zitrone & Minze 7,90 €

Die feine Küche des Libanon

Unsere beliebten Arrangements der Vorspeisen für 2 Personen

Vegane Variante

Taboulé

Baba Ghanoush

Moussaka

Hummus

Falafel

Warak Enab

Batata Harra

32,90 €

Variante mit Fleischkomponenten

Taboulé

Hummus

Baba Ghanoush

Warak Enab

Kibbeh

Falafel

Sujuk

33,90 €

Fattoush – knackiger Gartensalat mit frischen Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika & Frühlingszwiebeln. Verfeinert mit Blattpetersilie und frittierten Fladenbrotchips. Die Marinade besteht aus Olivenöl, Zitrone und echtem Sumach, alles für eine angenehme säuerliche Note. 8,90 €

Die feine Küche des Libanon



Die Klassiker des Orients als kleine oder große Mahlzeit

Kibbeh – Libanesische Bulgur Kroketten

Gefüllt mit würzigem Rinderhack, Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen, orientalisch gewürzt – goldgelb gebacken

Mezze 8,90 €

Hauptgang 16,90 €

Falafel – 6 knusprige, frittierte Bällchen aus Kichererbsen
verfeinert mit Kräutern und orientalischen Gewürzen
serviert mit feiner Sesam – Tahini, marinierter Gurke

Mezze 6,90 €

Hauptgang 16,90 €

Fatteh – levantinisches Schichtgericht

Kichererbsen mit cremigen Tahini verfeinert & Fladenbrot
geröstete Pinienkerne und mit Butterschmalz überglänzt

9,90 €

Kraydis Mikli – in Olivenöl gebratene Großgarnelen

Mit Koriander, frischem Knoblauch und Chilischoten

16,00 €

Die feine Küche des Libanon

Sucuk – frische, stark würzige Wurst
aus Lamm, Kalb und Rindfleisch, Kreuzkümmel &
Knoblauch, sowie Paprika und Pfeffer dominieren
dazu Chilischoten und Granat Apfelkerne

Mezze 9,90 €

Vegetarische Moussaka – schonend gegarter Auberginen
Eintopf, mit zarten Kichererbsen, Zwiebeln und Knoblauch
Kann kalt oder warm serviert werden !

Mezze 6,90 €

Hauptgang 14,90 €

Lahem Meshwi – Saftige Spieße vom Lammfleisch
mariniert mit orientalischen Kräutern und Gewürzen
mit gegrilltem Gemüse, Reis oder Pommes Frites

23,90 €

Shish Taouk – zarte, gegrillte, marinierte
Hähnchenbrustwürfel mit Gemüse und Knoblauchcreme
wahlweise mit Reis oder Pommes Frites

19,90 €

