

Qadmous

Am Friedrichshain 1, 10407 berlin
+49 30 4246255

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN

Shorbit Adas bil Hamed

vegetarische Mangoldsuppe, Kartoffelwürfeln, braunen Linsen, Zwiebeln, Karotten, Zitrone

Shorbit Adas

vegetarische Linsensuppe mit Zwiebeln, Zitrone, Kumin und geröstetem Fladenbrot

| NUDELGERICHTE

Shisbarak

Tortellini mit Rinderhackfleisch, Pinienkernen gefüllt in Joghurt-Minzsauce (hausgemacht)

| COUSCOUS

CousCous

nach libanesischer Art, Weizenschrot mit Aubergine, Zucchini, Tomaten, Paprika, Minze, Kichererbsen, Zwiebeln, und Pinienkernen, dazu Joghurt

CousCous Ghanam

nach libanesischer Art, Weizenschrot mit Lammfleisch, Aubergine, Zucchini, Tomaten, Paprika, Minze, Kichererbsen, Zwiebeln und Pinienkernen, dazu Joghurt

CousCous Habasch

nach libanesischer Art, Weizenschrot mit Putenbrustfilet, Aubergine, Zucchini, Tomaten, Paprika, Minze, Kichererbsen, Zwiebeln und Pinienkernen, dazu Joghurt

CousCous Samak Mshakal

nach libanesischer Art, Weizenschrot mit Fisch-Mix, Aubergine, Zucchini, Tomaten, Paprika, Minze, Kichererbsen, Zwiebeln und Pinienkernen, dazu Joghurt

| FISCHGERICHTE

Samke Hamra

Rotbarschfilet, gebraten auf Auberginen, Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten und Pinienkernen, dazu Safran-Gemüsereis

Samke bil Tahine

Lachsfilet, gebraten auf Sesamsauce und Pinienkernen, dazu Safran-Gemüsereis

Saiyadiye

Fisch-Mix (Rotbarsch, Lachs, Zander), mit Zwiebeln, Mandeln und Pinienkernen, gebarten, auf Safran-Gemüsereis

Samke Harra

Lachsfilet, gebraten auf einer scharfen Sauce aus Cherrytomaten, Zwiebeln, Paprika, Peproncini, Koriander und Pienienkernen, dazu Safranreis

Samket Sander

Zart gebratenes Zanderfilet auf Thymiansahnesauce, Zwiebeln und Zitrone, dazu Safran-Gemüsereis.

Eraydes

Garnelen mit Chilli, Rosmarien, Dill,Cherrytomaten, Mandeln, gegrillte Peperoni, auf Safran-Gemüsereis

Samket Mussa

Seezungenfilet, gebraten auf Spinat, mit Zwiebeln und Pinienkernen, dazu Safran-Gemüsereis

Farrydes

Dorade oder Wolfsbarsch vom Grill, dazu Kräutersauce und Kartoffelwürfel mit Koriander gebraten

Samke bil Tahini

Lachsfilet, gebraten auf Sesamsauce und Pinienkernen, dazu Safran-Gemüsereis

| GEFLÜGEL

Jawaneh Dajaj

Hähnchenflügel gebraten in Koriander-Tomatensauce, dazu Reis

Sader Habasch

mit Putenbrust mariniert und gebraten auf geräucherten und gekochten Weizenkernen mit Zwiebeln

Sawdit Dajaj

Hähnchenleber, gebraten in einer frisch zubereiteten Granatapfelsauce, dazu Safran-Gemüsereis

Sawdit Dajaj bil Bassal

Hähnchenleber, gebraten mit Zwiebeln und Zitronenmarinade, dazu Reis

Sader Dajaj

Hänchenbrustfilet, gebraten auf Spinatmit Koriander und Pinienkernen, dazu Reis

| GRILL SPEZIALITÄTEN

Sish Taouk

Hähnchenbrustfilet-Spieß, in Gewürzen mariniert, mit gegrillten Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, auf einem orientalischen Aroma-Beet, Korianderkartoffeln und Knoblauchcrémschale

Kafta Mishwiye

Lamm¹² – und Rinderhackfleisch¹²- Spieß mit Petersilie, Zwiebeln und Paprika gehackt, dazu gegrillte Peperonie, Zwiebeln und Tomaten, auf Safran-Gemüsereis und Knoblauchcrémschale

Lahm Mishwiy Ghanam

Lammfleisch-Spieß, in arabischen Gewürzen mariniert, mit gegrillten Pereoni, Zwiebeln, Tomaten, auf einem orientalischen Aroma-Beet, Korianderkartoffeln und Knoblauchcrémschale

Lahm Mishwiy Bakar

Entrecôte-Spieß, in arabischen Gewürzen mariniert, mit gegrillten Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, auf einem orientalischen Aroma-Beet, Korianderkartoffeln und Knoblauchcrémschale

Mishwiy Mshakal

Mix-Grill, Lammcôtelette, Kafta, Putenbrustfilet, in arabischen Gewürzen mariniert, mit gegrillten Peperonie, Zwiebeln, Tomaten, auf einem orientalischen Aroma-Beet, dazu Korianderkartoffeln, Knoblauchcrémschale

| LAMM & RIND

Sabanegh

Rindergulasch und Spinat, mit Koriander und Pinienkernen gekocht, dazu Reis

Fasuliye

Rindergulasch mit weißen Riesenbohnen, und Zwiebeln in Koriander – Tomatensauce gekocht, dazu Reis

Lubya

Rindergulasch und grüne Bohnen, mit Koriander und Tomaten gekocht, dazu Reis

Bamia

Rindergulasch mit Okraschoten, und Zwiebeln, in Koriander- Tomatensauce gekocht, dazu Reis

Scheich al Mehshi

Aubergine, gefüllt mit Rindfleischspitzen, Zwiebeln, Mandeln und Pinienkernen im Ofen gebacken auf Tomatensauce, dazu Reis

Kibbé bil Laban

Weizenschrotteig, gefüllt mit Lamm¹² – und Rinderhackfleisch¹², Zwiebeln und Pinienkernen, in Joghurt-Minzsauce, dazu Reis

Kusa-Mehshi

Baby-Zucchini (aus dem Libanon), gefüllt mit Rinderhackfleisch¹² und Reis, in Koriander – Tomatensauce gekocht, dazu Reis

Lahme Ras Asfour

Rinder und Lammfleischspitzen mit mini Zwiebeln rote, grüne & gelbe Paprika Aubergine, Peperoncini, Cherrytomaten, Zucchini Pinienkernen gebraten auf Safrangemüsereis

Batenjan-Mehshi

Auberginen (aus dem Libanon), gefüllt mit Rinderhackfleisch¹² und Reis, in Koriander – Tomatensauce gekocht, dazu Reis

Kafta bil Forn

Lamm¹²- und Rinderhackfleisch¹² mit Zwiebeln, Petersilie und Paprika gehackt, auf Kartoffel und Tomatenscheiben im Ofen gebacken

Kharouf Mehshi

Lammfleisch-Streifen, im Ofen gebacken, auf orientalischem Reis mit Kardamom, Pinienkernen und Mandeln, dazu Joghurt

Makloubé

Lammfleisch-Streifen im Ofen gebacken, auf Reis mit Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Kartoffelscheiben, Auberginen, Pinienkernen und Mandeln, dazu Joghurt

| WARME MEZZE

Sardin Mekliy

Sardellen in Weißmehl und Fischgewürze angemacht anschließend frittiert , dazu Sesamsauce und Zitrone

Batata Harra

Kartoffelwürfel nach libanesischer Art in frischem Koriander, Knoblauch und mini Peperoncini gebraten

Falafel

aus Kichererbsen, Dick Bohnen, frischem Koriander, mini Zwiebeln Knoblauch und Sesamsauce, Weiße Rüben

Sambusik Jibneh

Gerollter Blätterteig gefüllt mit echtem Schafskäse, Petersilie und mini Zwiebeln, anschließend frittiert

Lahme Ras Asfour

Lamm und Rindfleischspitzen mit rote grüne & gelbe Paprika, mini Zwiebeln Auberginen, Cherrytomaten mini Peperoncini, Pinienkerne & Zucchini gebraten

Sambusik Sabanegh

Spezialteigtaschen gefüllt mit frischem Blattspinat Zitronenbaumgewürz mini Zwiebeln und Zitrone

Sambusik Lahme

Spezialteigtaschen mit Lamm & Rinderhackfleisch mini Zwiebeln und gerösteten Pinienkernen gefüllt

Makanek

Würstchen gefüllt mit Rinderhackfleisch, arabische Spezialgewürze in Zitronenmarinade zart gebraten

Arayes Soujuk

Rinderhackfleisch¹² , mit arabischen Spezialgewürzen mariniert, in gebackenem Fladenbrot getoastet

Arayes Kafta

Lamm & Rinderhackfleisch mit mini Zwiebeln, rote Paprika, frischer Petersilie und arabischen Gewürzen fein gehackt anschließend im Fladenbrot getoastet

Arayes Halloumi

Halloumi Bratkäse aus Kuh Schafs und Ziegenmilch

Jawaneh Dajaj

Hähnchenflügel in orientalischen Spezialgewürzen Knoblauch und Koriander – Tomatensauce gebraten

Sawdit Dajaj

Hühnerleber in Lorbeerblatt und Zimtstange gekocht anschließend mit einer Granatapfelsauce gebraten

Kibbeh Mekliye

Hartweizengrieß mit Lamm und Rinderhackfleisch Spezialgewürzen, mini Zwiebeln & Walnuss gefüllt

Hummus bil Lahme

Lammfleischspitzen und Pinienkernen gebraten auf Hummuspüree mit Sesamsauce, Zitrone & Olivenöl

Sambusik Qadmous

Blätterteig Ecken mit Spinat echtem Schafskäse Walnuss , mini Zwiebeln und Zitronenbaumgewürz

| KALTE MEZZE**Kabis Mshakal**

Eingelegte wilde Gurken und saure Gurken, grünen Oliven und gefärbten weißen Rüben mit Rote Beete

Hummus bil Tahini

Original libanesischer Hummus mit Kichererbsen Knoblauch, Sesamsauce Zitrone und Olivenöl püriert

Labneh

Hausgemachter Quarkkäse nach libanesischer Art mit Knoblauch frische Minzblätter, Olive und Olivenöl

Moussaka Batinjan

Auberginenwürfel mit Tomatenmark Kichererbsen mini Zwiebeln gebraten und gekocht mit Gewürze geschälten Tomaten Knoblauch & frischer Minze

Baba Ganoush – Baba Ghanouj

Gegrillte Auberginen mit Zitrone und Sesamsauce püriert mit Granatapfelkernen & Olivenöl garniert

Batinjan Makdous

Baby – Auberginen gefüllt mit Walnuss Knoblauch, Chili, in Olivenöl und arabischen Gewürzen eingelegt

Hindbeh

Gekochter Löwenzahn , anschließend gebraten, mit Zitronensaft, Olivenöl und geröstete mini Zwiebeln

Warak Inab

Weinblätter gerollt mit gehackten Zwiebeln , Minze, Petersilie Cherrytomaten, Reis, Zitrone & Olivenöl

Muhammara

Paste aus gegrillter Paprika mit Walnuss , Zwiebeln, Kumin , mini Peperoncini , Paprikamark & Olivenöl

Batinjan el Raheb

Auberginen, Tomaten, Minze Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Chili Paprika, Zitrone, Kumin & Olivenöl

| SALATE

Rocca Zaatar Salat

Thymianblätter mit Rucola, mini Zwiebeln, Zitrone, Cherrytomaten Granatapfeldressing und Olivenöl

Fattoush Salat

Tomaten, Lauchzwiebeln, Radieschen mini Gurken grüne & rote Paprika Olivenöl, Zitrone, Petersilie Minze Granatapfelsirup und geröstetem Fladenbrot

Tabouleh Salat

Petersilie fein gehackt mit Hartweizengrieß, Tomate, frischer Minze Lauchzwiebeln, Zitrone und Olivenöl

Kisir Salat

Hartweizengrieß mit Granatapfelkernen Petersilie grün, gelbe & rote Paprika Chilipaste, Minze, Kumin und Olivenöl

Jibneh Baida Salat

Echter bulgarischer Schafskäse auf Rucola, Zitrone, Cherrytomaten Zwiebel, Spezialgewürze & Olivenöl

Halloumi Salat

Käse aus Kuh, Schafs und Ziegenmilch, gebraten auf Rucola, Zwiebel Cherrytomaten, Zitrone & Olivenöl

| EMPFEHLUNGEN

Fischplatte für 2 Personen

Sardellen, Lachs-, Zander-, Rotbarschfilet, auf einem orientalischen Aroma-Beet, dazu Kartoffelwürfel mit Koriander gebraten und 2 verschiedene Saucen

Fleischplatte vom Grill für 2 Personen

Hähnchenbrustfilet, Kafta und Entrecote, in arabischen Gewürzen mariniert, mit gegrillten Peperoni, Tomaten und Zwiebeln, auf einem orientalischen Aromat-Beet, Kartoffelwürfel mit Koriander gebraten und Knoblauchcremeschale

Lammkotelettplatte für 2 Personen

in arabischen Gewürzen mariniert, gegrillten Peperoni, Tomaten und Zwiebeln, auf einem orientalischen Aroma-Beet, Kartoffelwürfel mit Koriander gebraten und Knoblauchcremeschale

Catering original libanesische Küche

Verleihen Sie Ihrer Veranstaltung einen orientalischen Rahmen und es wird zu einem eindrucksvollen, unvergesslichen, einmaligen Erlebnis.

Mezze Teller Warm für 2 Personen

Mini-Würstchen • Rinder & Lammhackfleisch im Fladenbrot • Gefüllte Teigtaschen mit Spinat & Käse • Couscous • Knoblauchcremeschale • Gebratene Hähnchenflügel in Tomatensauce • Falafel aus Kichererbsen dazu Sesamsauce

Mezze Teller Kalt für 2 Personen

Petersiliensalat • Auberginen mit Walnuss • Weinblätter mit Reis • Bulgur mit Granatapfel • Kichererbsenpüree mit Sesamsauce • Gebratene Auberginenwürfel • Gekochter Löwenzahn mit gerösteten Zwiebeln • Gegrillte Paprikapaste

| DESSERTS

Aschtaliye

Milchcrème mit Blütenwasser garniert mit Mandeln, Pistazien und Orangenblüten

Atayef bil Jaus

Teigtaschen, mit Walnuss, Blütenwasser, Zimt, anschließend frittiert mit Pistazien garniert

Senud el Set

gerollter Hefeteig, in Crème fraîche mit Rosenblättern und Blütenwasser, anschließend frittiert, mit Pistazien garniert
