



Saliba – die feine Küche Syriens.

SPEISEKARTE

SALIBA MAZZA MENÜ

Faszination Vielfalt.

UNSERE MAZZA

Farbenfrohe Gaumenfreuden – seit 1985.

EINZELGERICHTE

und „Gedichte“.

LAMMSPEZIALITÄTEN

von den Lammspezialisten.

SALIBA FEINSCHMECKEREIEN

für die Sinnesverwandten.



DIE KUNST DAMASZENISCHER ZUCKERBÄCKER

und ihre süßen Werke.





Saliba – die feine Küche Syriens.

SALIBA MAZZA MENÜ

Faszination Vielfalt.

.....
Was Sie hier genießen, hat uns berühmt gemacht.

Der **Überraschung** eine Chance geben. Keine Entscheidungen treffen müssen. Darauf **vertrauen** können, **aufs Feinste verwöhnt** zu werden ...

Sich **entspannen ...** und freuen auf eine raffinierte Speisenfolge von kalten und warmen Spezialitäten. Auf eine prächtige Vielfalt, gereicht in einem Mosaik aus Schälchen.

Kreativ Interpretiertes trifft auf **Klassiker** wie Falafel, Humus, Kibbe, Tabouleh, Nakanek, Lahme Mozaat, Batta Hilaneh ...

Frisches Gemüse und Salate auf Saucen und Pasten mit Nüssen.

Abschluss-Highlight: die **Saliba Süße Sünde**.

Nur am Abend und Sonntags auch mittags, ab 2 Personen.

Pro Genießer

45,00



Längst zieht die „Karawane der Köstlichkeiten“ über viele Tische, wurde sie auf zahlreichen Speisekarten sesshaft. Wir nehmen das **gelassen**. Die Einschätzung des Monsieur Bocuse galt dem Original:

„Wir können von diesen exotischen Köchen noch einiges lernen. Dem Farbenspiel der Mazza, wie ich sie im Saliba gegessen habe, mit all den Vorspeisen, die wie ein Mosaik den Tisch bedeckten, dem haben wir in der europäischen Küche nichts entgegenzusetzen.“ / Paul Bocuse in DIE WELT /



Saliba – die feine Küche Syriens.

UNSERE MAZZA

Farbenfrohe Gaumenfreuden – seit 1985.

.....
Was Sie hier genießen, hat uns berühmt gemacht.

Die klassische, unwiderstehliche Vorspeise Syriens in unzähligen Variationen – vegetarisch und natürlich auch vegan.

Pro Person 18,50

EINZELGERICHTE

und „Gedichte“.

.....
Die beliebten Klassiker.

Falafel

Vegan Frittierte Gemüse-Kichererbsenbällchen mit Tahina- und Harissa-Sauce, Salat Oriental.

Als Hauptgericht 18,00

Als Vorspeise 13,00

Maakloube

Auberginen-Zimt-Pimentreis mit Datteln, Mandeln, Cashewkernen, Pinienkernen, Granatapfelkernen, Rosinen und verschiedenem Gemüse.

Vegetarisch Mit Joghurt-Minze-Sauce

19,00

Vegan Mit aromatischer Kichererbsen-Tomatensauce

19,00

Fleisch Mit mariniertem, gegrilltem Lammfilet.

25,00

Schaourma

Geflügel Von der Maispoularde, mariniert mit sieben verschiedenen Gewürzen (Salibas Gewürzmischung).

Mit Humus, Salat Oriental und würziger Pita. 20,50

Moujadara

Vegan Burghul (Weizengrütze) mit braunen Linsen, gerösteten Zwiebeln, Fatousch-Salat mit Pita-Chips und Granatapfelbalsamico-Dressing

19,00

Fisch Gern auch mit gegrilltem Fisch auf Tahina-Sauce – wie es an der Küste Syriens gegessen wird.

25,00

Kreddes

Meeresfrüchte Riesengarnelen auf Apfel-Currysauce, Saisongemüse und duftendem Khouses Darbari Reis (Basmati).

24,00





Saliba – die feine Küche Syriens.

LAMMSPEZIALITÄTEN

von den Lammspezialisten.

Nakanek

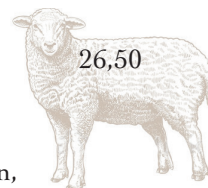
Hausgemachte Lammwürstchen mit Pinienkernen,
auf Rauke-Walnuss-Salat und Feta. Mit Tahina- und
Harissa-Sauce.

Als Hauptgericht 19,00

Als Vorspeise 14,00

Fatajel Ghanaam

Lammlachs auf Schafskäsesauce,
Gemüse der Saison und Khouses Darbari Reis (Basmati)



26,50

Lahme Tadsch

Lammkrone „Die auf der Zunge zergeht“. Rosa gebraten,
auf einer Dattelsauce mit dem Duft von Lorbeer, Zimt und
Nelken. Mit Gemüse der Saison und Saliba Gewürz-Reis

32,00

SALIBA FEINSCHMECKEREIEN

für die Sinnesverwandten.

Kibbe

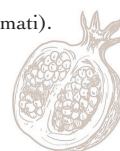
Bällchen aus Lammhack-Bulgur-Teig,
gefüllt mit gerösteten Walnüssen, Pistazien und
Granatapfelkernen. Auf warmer Joghurt-Minze-Sauce
und Khouses Darbari Reis (Basmati).

22,00

Fatajel bi Rumman

Lammfilet auf Granatapfelsauce mit Kardamom,
Gemüse der Saison und Khouses Darbari Reis (Basmati).

28,00





Saliba – die feine Küche Syriens.

DIE KUNST DAMASZENISCHER ZUCKERBÄCKER *und ihre süßen Werke.*

.....
Saliba Süße Sünde – seit 1985.

Halawiyat – arabisch Dessert. Eine der schönsten kulinarischen Traditionen des Orients und inzwischen auch große Leidenschaft des Okzidents.

Getrocknete Pflaume

Mit Mandeln gefüllt und Valrhona dunkler Schokolade „équatoire noire“ sowie Sesam veredelt. 1,70

Getrocknete Feige

Mit Haselnüssen gefüllt und Valrhona dunkler Schokolade „équatoire noire“ veredelt. 2,00

Frische Dattel

Mit Walnuss gefüllt. 2,20

Halva

Aus geröstetem und gepresstem Sesam, mit Pistazien. 1,60

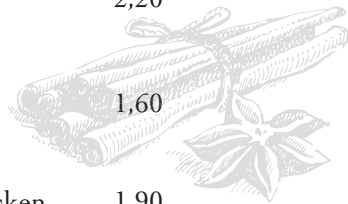
Verschiedene Blätterteig-Spezialitäten

Mit unterschiedlichen Nussfüllungen, in „Ghee“ gebacken. 1,90

Gelato da Emilio

Ausgewählte Eissorten – frisch für uns hergestellt von März bis Oktober.

Mit Granatapfel, Minze, Walnüssen & Sultaninen arrangiert.
3 Kugeln 7,00



Vielleicht steht Ihnen der Sinn nach einem unserer zahlreichen Kaffee- oder Teespezialitäten.

Arabischer Mokka – unser Hauskaffee mit Kardamom 3,50

Schwarzer Tee mit frischer Minze 4,50

Arak – Anisgetränk aus Syrien.

Als Digestif oder auch als Apéritif mit Wasser und Eis. 8,00



Saliba – die feine Küche Syriens.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser, Magnus Imperial 0,75l	8,00
Mineralwasser, Magnus Imperial 0,25l	3,50

SÄFTE Klindworth

Orange, Apfel, Tomatensaft 0,2l	4,00
Bitter Lemon, Tonic Water 0,2l	4,50
Coca Cola, Fanta, Sprite 0,2l	4,00
Ayran, Joghurtgetränk mit frischer Minze 0,2l	4,00

KAFFEE / MILCH / HEISSE SCHOKOLADE

Arabischer Mokka mit Kardamom	3,50
Tasse Kaffee	3,50
Espresso	3,00
Espresso Lungo	3,30
Espresso Macchiato	3,60
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	3,90
Glas Milch	2,80
Heiße Schokolade	4,20

TEESPEZIALITÄTEN Kännchen *(auf Wunsch mit Raps-Honig gesüßt)*

Schwarzer Tee mit Zimt und gerösteten Mandeln	4,50
Schwarzer Tee mit frischer Minze	4,50
Schwarzer Tee mit Kardamom	4,50
Wildblüten Tee	4,50
Frischer Minze Tee (1 Glas)	4,50
Frischer Thymian Tee (1 Glas)	4,50

BIER

Flensburger Pilsener 0,33l	4,20
Flensburger Radler 0,33l	4,20
Flensburger Frei, alkoholfrei 0,33l	4,20
Erdinger Weißbier 0,5l	5,50
Erdinger Weißbier, alkoholfrei 0,5l	5,50

WEIN

Wir konzentrieren uns auf namhafte deutsche Weißweine und große Rotweine aus dem Libanon. Ein Blick in die Weinkarte lohnt sich.

Weißweine und Rosè, Glas 0,2l	7,20
Rotwein, Glas 0,2l	7,60
Prosecco 0,1l	7,50
Prosecco mit Apérol oder Grenadine 0,1l	8,00
Champagner Delamotte Blanc de Blancs, Fl. 0,375l	38,00