

شوربة

شوربة خضار

شوربة عدس

السلطات

تبولة

سلطة لبنانية

فتوش

سلطة خيار باللبن

Suppen

1. **Schaurabet Khudra**
Frische Gemüsesuppe

3,90 €

2. **Schaurabet Adas**
Grüne Linsensuppe

3,90 €

Salate

4. **Tabbuli**
Petersiliensalat mit grob gemahlenem Weizenschrot (Bulgur), frischen Minzblättern, Zwiebeln, Tomaten, Zitronensaft u. Olivenöl

4,90 €

5. **Salata Libnanieh**
Libanesischer Salat aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Petersilie und Pfefferminze, mit süßem Pfeffer und Knoblauch

4,90 €

6. **Fattousch**
Libanesischer Salat mit geröstetem Brot

4,90 €

7. **Khiyar Bil-Laban**
Gurkensalat in Joghurt, Dill und Knoblauch

4,90 €

مقبلات باردة

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|--------------|---|--------|
| حمص | 9. Hommus | 4,90 € |
| | Pikantes Kichererbsenmus mit Sesamöl (Tahina), Zitronensaft und frischem Knoblauch | |
| حمص بالصنوبر | 10. Hommus Bissnuber | 6,50 € |
| | In Butter geröstete Pinienkerne Auf Kichererbsenmus | |
| متبل باذنجان | 11. Mutabbal Batinjan | 4,90 € |
| | Schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen, Sesamöl (Tahina), Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl | |
| كبيس مشكل | 12. Kabis Mschakkal | 4,90 € |
| | Mixed Pickels- eine gemischte eingelegte Baby Auberginen, Baby-Gurken, Rüben, grüne und schwarze Oliven | |
| محمرة | 13. Mhammara | 4,90 € |
| | Nusspüree, scharf gewürzt | |
| ورق عنب | 14. Warak Inab | 4,90 € |
| | Weinblätter, gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Pfefferminze, in Zitronensaft, Salz, und Olivenöl | |
| لبنة | 15. Labneh | 4,90 € |
| | Hausgemachter Rahmquark mit bunten Gewürzstempeln | |
| شكليش | 16. Schänklisch | 4,90 € |
| | Schafskäse mit einer Kombination von Zwiebeln, Tomaten, Pfefferminze, Oregano und Olivenöl | |

مقبلات ساخنة

Warme Vorspeisen

- سمبوسك بالجبنه 20. **Sambusik Biljibneh** 4,90 €
Teigtaschen, gefüllt mit Käse und libanesischen Gewürzen
- سمبوسك باللحمه 21. **Sambusik Billahmeh** 4,90 €
Teigtaschen, gefüllt mit Fleisch, Zwiebeln, Pinienkernen und libanesischen Gewürzen
- فطائر بالسبانخ 22. **Fatayer Bissabanikh** 4,90 €
Teigtaschen, gefüllt mit Spinat, Zwiebeln, Zitronensaft und libanesischen Gewürzen
- كبة مقلية 23. **Kibbeh Mäklieh** 6,00 €
Lamm Hackfleisch mit Weizenschrot, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen. Diese eiförmigen Bällchen Werden mit Rinderhackfleisch, einer Gewürzmischung sowie Pinienkernen gefüllt und in heissem Öl frittiert
- فلافل 24. **Falafil** 4,90 €
Vegetarische Frikadelle, bestehend aus Bohnenschrot, Kichererbsenschrot, Lauch, Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie, Koriander, Pfefferminze und mehr als fünfzehn Gewürzen serviert mit Sesamcreme
- فول مدمس 25. **Foul Medammes** 4,90 €
Gekochte braune Bohnen mit Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie und Olivenöl

جوانح مقلية 31. **Jawanih Maklieh** 6,50 €

Gebratene Hühnerflügel mit
mit Knoblauch und Zitrone

جوانح مشوية 32. **Jawanih Maschwieh** 6,50 €

Gegrillte Hühnerflügel, Serviert
mit einer Knoblauchcreme

كلاج 33. **Killaj** 6,50 €

Käsescheiben, gewürzt
Und in Fladenbrot gegrillt

عرايس 34. **Araayes** 6,50 €

Lammtatar mit Petersilie, Zwiebeln
Und libanesischen Gewürzen,
gegrillt in Fladenbrot

الملحقات

Beilagen

رز بالشعيرية 35. **Libanesischer Reis** 3,90 €

mit gerösteten Fadennudeln und Pinienkernen

بطاطا مقلية 37. **Pommes frites** 3,90€

صحن رئيسي
بدون لحوم

Vegetarische Hauptspeisen

Serviert mit libanesischem Reis

- | | | |
|-------------------------|--|---------|
| فاصولية بالزيت مع رز | 41. Fasulieh Bizeit | 11,90 € |
| | Dicke weiße Bohnen, gekocht in Tomatensauce Knoblauch und Gewürzen | |
| بامية بالزيت مع رز | 42. Bamih Bizeit | 12,90 € |
| | Okraschoten, gekocht in Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Gewürzen | |
| بطاطا حارة | 43. Batata Harra | 13,50 € |
| | Frittierte Kartoffelwürfel, gekocht in Tomatensauce Zwiebeln und einer Gewürzmischung | |
| مقالي | 44. Makali | 13,50 € |
| | Frittiertes Gemüsesortiment aus Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Paprika und Möhren | |

المشويات

Grillspezialitäten

Serviert mit einer außergewöhnlichen Knoblauchcreme und libanesischem Reis

- | | | |
|----------------|---|---------|
| لحم غنم مشوي | 51. Lahm Maschwi Lammfleisch am Spieß mit libanesischen Gewürzen | 13,90 € |
| كفتة غنم مشوية | 52. Kafta Maschwieh Lammtatar mit Petersilie, Zwiebeln und Libanesischen Gewürzen | 13,50 € |
| شيش طاووق | 53. Schisch Taouk Hühnerbrust in Stückchen am Spieß, mariniert mit Öl, Knoblauch und libanesischen Gewürzen | 13,90 € |
| مشاوي مشكلة | 54. Maschawi Mischakkaleh Mixgrill aus Lammfleisch, Lammtatar Und Hühnerbrust, dekoriert mit buntem libanesischem Brot vom Holzkohlegrill | 14,90 € |
| رياش غنم | 55. Riasch Ghanem Zarte marinierte Lammkoteletts, dekoriert mit buntem libanesischem Brot vom Holzkohlegrill | 14,90 € |
| فروج مشوي | 56. Farruj Maschwi Zartes Hähnchen mit Knoblauch und Libanesischen Gewürzen | 13,90 € |
| صحن شاورمة | 57. Shawarma Teller Hähnchen vom Spieß mit spezieller Gewürzmischung, Mit Pommes frites und Salat | 12,90 € |

الأسماك

Fisch& Meeresfrüchte

Serviert mit libanesischem Reis

سمكة حارة 60. **Samkeh Harra** 13,90 €

Fischfilet in einer scharfen würzigen Sauce
mit Pinienkernen

سمكة مشوية 61. **Dorade Royal** 15,90 €

Gegrillte Dorado Serviert mit zwei verschiedene
Soßen und geröstetem libanesischem Brot

قريدس (جمبري) 62. **Kraydis** 18,90 €

Riesengarnelen in einer speziellen Marinade,
gegrillt oder gebraten, serviert mit einer
hausgemachten Cocktail sauce

الحلويات
والفواكة
مهلبية

Nachspeisen & Früchte

- 80. Muhallabieh** 4,90 €
Weißer libanesischer Pudding mit dem Geschmack von Blütenwasser, dekoriert mit gemahlenden Pistazien und Mandeln
- 81. Baklawa** 4,90 €
Gemischte orientalische Gebäckstückchen
- 82. Ruz Bil-Halib** 4,90 €
Milchreis nach libanesischer Art

miramir
مطعم مرامير

Das gesamte Team bedankt sich,
und Wünscht Ihnen angenehmen
Abend und guten Appetit.
Ihrem Miramir Team