

miramir

مطعم مرامير

Vorschläge

Menü-1

Meza Teller

Sieben verschiedene Vorspeisen

Vorspeisen:

Mutabbal: Auberginen creme mit Sesamcreme

Hommus: Kichererbsen creme mit Sesamcreme

Tabbuli: Petersiliensalat mit Weizenschrot, Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Zitronensaft

Labneh: Hausgemachter Rahmquark mit Pfefferminz

Sambusik: Gefüllte Teigtaschen mit Schafskäse

Fatayer: Gefüllte Teigtaschen mit Spinat

Falafel: Vegetarische Frikadelle

Preis pro Person

€ 15,-

miramir

مطعم ميرامير

Vorschläge

Menü- 2

Meza Vorspeisen

Zehn verschiedene Vorspeisen

Vorspeisen:

- Tabbuli:** Petersiliensalat mit Weizenschrot, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Zitronensaft
- Mutabbal:** Auberginen creme mit Sesamcreme
- Hommus:** Kichererbsen creme mit Sesamcreme
- Mhammara:** Leicht scharf gewürztes Nusspüree
- Labneh:** Hausgemachter Rahmquark mit Pfefferminz
- Kibbeh Mäklieh:** Lammtatar Bällchen mit Zwiebeln, Weizenschrot und einer Gewürzmischung
- Sambusik:** Gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch
- Sambusik:** Gefüllte Teigtaschen mit Schafskäse
- Fatayer:** Gefüllte Teigtaschen mit Spinat
- Falafel:** Vegetarische Frikadelle

Preis pro Person

€ 20,-

miramir

مطعم مرامير

Vorschläge

Menü- 3

Meza Vegetarisch

Sieben verschiedene Vorspeisen und eine vegetarische Hauptspeise Nachwahl

Vorspeisen:

Tabbuli: Petersiliensalat mit Weizenschrot, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Zitronensaft

Hommus: Kichererbsen creme mit Sesamcreme

Mutabbal: Auberginen creme mit Sesamcreme

Labneh: Hausgemachter Rahmquark mit Pfefferminz

Sambusik: Gefüllte Teigtaschen mit Schafskäse

Fatayer: Gefüllte Teigtaschen mit Spinat

Falafel: Vegetarische Frikadelle

Hauptgericht

Nachwahl von

Bamih Bizzeit: Okraschoten

Fasulieh Bizzeit: Weiße Bohnen

Batata Harra: Gebackene Kartoffelwürfel

Diese Hauptspeisen werden mit

Libanesischem Reis serviert

Preis pro Person

€ 28,-

miramir

مطعم ميرامير

Vorschläge

Menü- 4

Meza & Maschawi

Dies ist ein Sammelbegriff für gemischte Vorspeisen- und Hauptspeisenplatten. Die Schälchen und Platten werden auf dem Tisch so gestellt, dass jeder sich beliebig bedienen kann, bestehend aus:

Vorspeisen

Tabbuli: Petersiliensalat mit Weizenschrot, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Zitronensaft

Hommus: Kichererbsen creme mit Sesamcreme

Mutabbal: Auberginen creme mit Sesamcreme

Labneh: Hausgemachter Rahmquark mit Pfefferminz

Sambusik: Gefüllte Teigtaschen mit Schafskäse

Fatayer: Gefüllte Teigtaschen mit Spinat

Falafel: Vegetarische Frikadelle

Hauptspeisen

Vom Lavastein-Grillplatte bestehend aus:

Lahm Mishwi: Lammfiletstückchen am Spieß

Tawok : Marinierten Hähnchen Brustfiletstückchen am Spieß

Kafta: Lammhackspieß mit Petersilien und libanesischen Gewürzen

Preis pro Person

€ 32,-

miramir

مطعم ميرامير

Vorschläge

Menü- 5

Meza & Asmak

Dies ist ein Sammelbegriff für gemischte Vorspeisen- und Hauptspeisenplatten. Die Schälchen und Platten werden auf dem Tisch so gestellt, dass jeder sich beliebig bedienen kann, bestehend aus:

Vorspeisen

Tabbuli: Petersiliensalat mit Weizenschrot

Mutabbal: Auberginen creme mit Sesamcreme

Hommus: Kichererbsen creme mit Sesamcreme

Labneh: Hausgemachter Rahmquark mit Pfefferminz

Sambusik: Gefüllte Teigtaschen mit Schafskäse

Fatayer: Gefüllte Teigtaschen mit Spinat

Falafel: Vegetarische Frikadelle

Hauptgericht

Dorade Royal,
serviert mit zwei verschiedenen Saucen
und frittiertem libanesischen Brot

Preis pro Person.

€ 32,-

miramir

مطعم مرامير

Spezial

Menü- 6

Suppe

Linsencremesuppe **Oder** Gemüsesuppe

Vorspeisen

Hommus, Mutabbal, Tabbuli, Lahbneh,
Käsetaschen Spinattaschen, Fleischtaschen,
Falafel und Kibbeh (Lammällchen)

Hauptgericht

Dorade Royal,
serviert mit zwei verschiedenen Saucen
und frittiertem libanesischen Brot
oder

Hauptgericht

Vom Lavastein-Grillplatte bestehend aus:

Lahm Mishwi: Lammfiletstückchen am Spieß

Tawok : Marinierten Hähnchen Brustfiletstückchen am Spieß

Kafta: Lammhackspieß mit libanesischen Gewürzen

Dessert

Muhallabiyeh: Libanesischer Pudding mit dem
Geschmack von Orangen-Blüten-Wasser

Und Libanesischer Kaffee mit Kardamom

Preis pro Person

€ 40,-