



Orientalisches-Dinner

SAMSTAG 24. OKTOBER 18:00 - 22:00

GRUSS AUS DER KÜCHE:

MARINIERTE, WARME DATTEL GEFÜLLT MIT SPICY FETA



GEBACKENE AUBERGINEN MIT JOGHURT-SESAMSAUCE



MUHAMMARA – PAPRIKA-WALNUSSPASTE



KICHERERBSEN CRÈME – HUMMUS



FRITTIERTE FRISCHKÄSE-FILOTEIG RÖLLCHEN



KIBBE – BULGUR BÄLLCHEN GEFÜLLT

YABRAK – REIS IM WEINBLATT



FATTASCH SALAT (GEMÜSE SALAT)



SARMA -HACKFLEISCH IM KOHLBLATT

MANAKEESH MIT ZAATAR (FOCACCIABROT MIT GEWÜRZ)



FLEISCHBÄLLCHEN MIT KIRSCHEN

KAPSE REIS – NUSS-GEWÜRZ-REIS



Dessert-Trio:

BAKLAWARÖLLCHEN MIT NÜSSEN & HONIG

MAHMOUL -GEFÜLLTES PISTAZIEN-BISKUITS

GRIECHISCHER JOUGHURT MIT HONIG UND GEWÜRZEN



Auch Vegetarisch Buchbar!

Weinbegleitung auch Alk. frei vor Ort buchbar: CHF 25.00/ Person

Preis pro Person 90 CHF (inkl. Wasser, Kaffee/Tee)



VEGAN



VEGETARISCH



GLUTENFREI