



MAMOUNIA
Arabische Spezialitäten



*Erleben Sie einen Abend
wie aus tausend und einer Nacht*

**Willkommen bei einem Fest
für die Sinne**

Bei Unverträglichkeiten oder besonderen Vorlieben
sprechen Sie uns bitte an. Wir möchten, dass Sie unser Essen
genießen und sich mit Lust und ganzem
Herzen darauf einlassen können.

vegan = 



Sbaih's kulinarische Reise

Wundervolle Geschmackserlebnisse

Unser Chefkoch Sufyan Sbaih möchte Sie mit auf eine kulinarische Reise nehmen, sich auf eine Spurensuche verlorener Genüsse des Orients zu begeben.

Wählen Sie zwischen unserem abgestimmten Menü Mamounia Mesa,

oder

blättern Sie um und begeben sich selbst auf Ihr kulinarisches Abenteuer à la carte.



Unser Menü
Mamounia Mesa

Unser herrlich aufeinander abgestimmtes Menü Mesa gibt Ihnen einen kleinen Einblick in den Reichtum und die Vielfalt orientalischer Küche.

Vorspeisen

Tabouleh

Salat aus Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Weizenschrot und Olivenöl-Zitronendressing.

Kishke

Hausgemachte Joghurtcreme mit Zwiebeln, Minze, Petersilie, garniert mit Walnüssen und Olivenöl.

Baba Ghannoush

Hausgemachtes Püree von gegrillter Aubergine und Sesampaste.

Falafel

Frittierte Kichererbsen-Bällchen mit Taratour.

Shamandar

Hausgemachte Rote Beete Creme mit Thymian und gerösteter Haselnuss.

Hummos

Hausgemachtes Kichererbsen-Püree mit Sesampaste.

Hauptgericht

Mamounia Reis, Salat, geeiste Knoblauchcreme und scharfer Filfil Har Soße.

Kufta Mishwiah

Rinder-Hackfleischspieße vom Grill.

Lahem Ghanam Mishwi

Lammlachsfilet am Spieß gegrillt.

Schish Tawouk

Hähnchenoberkeule am Spieß gegrillt.

Dessert

oder

Katayef bil Djos

Heiße, mit Nüssen und Zimt gefüllte und frittierte Teigtasche.

Katayef bil Gibneh

Heiße, mit Frischkäse gefüllte und frittierte Teigtasche.

Preis pro Person 28,50 €

ab zwei Personen



Lernen Sie den Orient kennen

Authentische, arabische Vorspeisen

Arabische Küche lebt von ihren kleinen Gerichten, als Vorspeisen oder einfach mit einem schwarzen Tee als Begleiter langer Abende voller Geschichten.

Schwelgen Sie in intensiven Aromen und üppigen Farben.

Unsere Vorspeisen Spezialität

Zehn besondere Teller

13,90 €

Weil wir die Abwechslung lieben, verschiedene kalte und warme Vorspeisen mit Brot, immer frisch und immer anders, je nach Marktangebot. Vegetarisch aber auf Wunsch auch vegan.



Kalte Vorspeisen

Tabouleh  6,30 €

Salat aus Petersilie, Tomaten, Zwiebeln und Weizenschrot mit Olivenöl-Zitronendressing.

Fattooush  6,70 €

Salat mit geröstetem Brot und Olivenöl-Granatapfeldressing.

Hummos  6,90 €

Hausgemachtes Kichererbsen-Püree mit Sesampaste nach Sbaih Art, serviert mit Brot.

Baba Ghannoush  5,50 €

Hausgemachtes Püree von gegrillter Aubergine mit Sesampaste nach Sbaih Art, serviert mit Brot.

Shanqlish

5,50 €

Hirtenkäse mit Thymian, Tomaten, Zwiebeln und Brot.

Kishke

5,80 €

Hausgemachte Joghurtcreme mit Zwiebeln, Minze, Petersilie, garniert mit Walnüssen und Olivenöl.

Khlar bil Laban

5,50 €

Feingeschnittene Gurke in Joghurt mit Minze.

Schamander



5,50 €

Hausgemachte Rote Beete Creme mit Thymian und gerösteter Haselnuss, serviert mit Brot.



Warme Vorspeisen

Falafel



5,50 €

Frittierte Kichererbsen-Bällchen.

Hummos bil Lahmeh

9,50 €

Hausgemachtes Kichererbsen-Püree mit gebratenem Lammlachsfilet.

Arajes bil Gibneh

6,60 €

Fladenbrot gefüllt mit Hirtenkäse, Thymian und Sesam, knusprig gegrillt.

Arajes bil Lahmeh

6,60 €

Knusprig gegrilltes Fladenbrot gefüllt mit Rinderhackfleisch aus der Oberkeule, Tomaten und frischer Minze.

Batata Har



5,50 €

Frittierte Kartoffelwürfel mit Koriander, scharf gewürzt.



Das Feuer des Orients
Herzhaftes vom Grill

Echtes, unverfälschtes Essen, schnörkellos und voller, kräftiger Aromen aus Sufyan Sbais Heimat.

Willkommen bei einfachen, arabischen Hauptgerichten zu denen wir immer unseren beliebten Mamounia Reis, einen frischen Salat, geeiste Knoblauchcreme und scharfe Filfil Har Soße reichen.

Sultan's Mahl – Mishwi Mshakal

18,90 €

Gemischter Grillteller mit Lammlachsfilet, Rinderhackfleisch- und Hähnchenfleischspieße.

Lahem Ghanam Mishwi

16,90 €

Würziges Lammlachsfilet am Spieß gegrillt.

Kastaleta Mishwieh 15,90 €
Würzige Lammkoteletts saftig gegrillt.

Kufta Mishwieh 14,90 €
Rinderhackfleisch angemacht mit Zwiebeln und Petersilie am Spieß gegrillt.

Schish Tawouk 16,50 €
Zarte Hähnchenfleischspieße, mariniert und am Spieß gegrillt.

Sahen Alsameera 17,50 €
Knuspriges Brot gefüllt mit Hähnchenfleisch und Knoblauchcreme, dazu Salat.

Mamounia Salat 14,50 €
Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenfleisch.



Der magische Geschmack
In Ruhe Geschmortes

Langsames Schmoren bei niedriger Temperatur ist das Geheimnis vieler wundervoller, palästinensischer Gerichte.

Kabseh 15,90 €

Orientalisches Reisgericht mit geschmortem Rinderhackfleisch, dicken Bohnen und frischen Tomaten, garniert mit Koriander.

Kufta bil Bandora 15,90 €

Geschmortes Rinderhackfleisch serviert in einer würzigen Tomatensoße.

Ouzi bil Dajaj 16,90 €

Reisgericht mit Erbsen, Möhren orientalisch gewürzt dazu Hähnchenfleisch.

Maklubeh 17,90 €

Reisgericht mit dicken Bohnen, geschmortem Hähnchenfleisch und Koriander.

Bamieh bil Lahmeh **14,90 €**

Okraschoten und Lammlachsfilet in pikanter Tomatensoße, mit Koriander garniert.

Kidreh bil Lahmeh **16,90 €**

Orientalisches Reisgericht mit Kalbsfleisch und Kichererbsen, garniert mit gebratenen Zwiebeln und Mandelstiften, dazu Salat.

Kidreh bil Dajaj **15,50 €**

Orientalisches Reisgericht mit Hähnchenfleisch und Kichererbsen, garniert mit gebratenen Zwiebeln und Mandelstiften, dazu Salat.

Mandie bil Dajaj **15,50 €**

Geschmortes Hähnchenfleisch, orientalisch gewürzt mit Minze und Koriander garniert, dazu Reis mit Rosinen, Mandeln, gebratenen Zwiebeln und Salat.

Mandie bil Lahmeh **16,90 €**

Mit Pflaumen und orientalischen Gewürzen geschmortes Kalbsfleisch, dazu Reis garniert mit gebratenen Zwiebeln, Mandeln und Salat.

Ardischoki bil Dajaj **16,50 €**

Orientalisches Schmorgericht mit Hähnchenfleisch, Artischocken und Ingwer, garniert mit Koriander, dazu Reis und Salat.



Dagga
Aus dem Meer

Fisch, eine seltene, aber hochgeschätzte Delikatesse der arabischen Küche. Besonders verzaubert durch unsere Dagga.

Ashkillon

14,90 €

Gebratenes Doradenfilet pikant orientalisch gewürzt, garniert mit Paprika und Koriander, dazu Mamounia Reis und Salat.

Samak Mishwi

15,50 €

Ganze Dorade vom Grill mit pikanter Dagga Soße, dazu Mamounia Reis und Salat.

Samak Magli

15,50 €

Ganze Dorade in der Pfanne gebraten, serviert mit pikanter Dagga Soße, Mamounia Reis und Salat.

Qareides Mishwieh

15,50 €

Ganze Riesengarnelen vom Grill mit pikanter Dagga Soße garniert mit Salat und Mamounia Reis serviert.



Aromen neu entdeckt

Genussvoll vegetarisch

Im palästinensischen Leben ganz alltäglich. Doch gerade deshalb versteht es auch kaum eine andere Küche, so vielseitig und abwechslungsreich, gesund zu kochen.

Sahen Falafel



11,50 €

Frittierte Kichererbsen-Bällchen mit Taratour serviert mit einem gemischten Salat.

Sahen Khodaar



11,90 €

Frisches Gemüse in der Pfanne gebraten dazu Mamounia Reis.

Sahen Magali



11,90 €

Falafel, verschiedenes frittiertes Gemüse garniert mit Mamounia Soße und Salat.

Bamieh



11,90 €

Okraschoten in pikanter Tomatensoße serviert mit Mamounia Reis.

Lubieh



11,50 €

Grüne Prinzessbohnen in der Pfanne gebraten und in Tomatensoße serviert, dazu Mamounia Reis.

Ouzi		10,50 €
Reisgericht orientalisch gewürzt mit Erbsen und Möhren, garniert mit Rosinen und dazu Salat.		
Maklubeh bil Foul		11,50 €
Reisgericht mit dicken Bohnen und Koriander, serviert mit Salat.		
Foul Hos		10,50 €
Dicke Bohnen mit Tomaten und Koriander dazu Mamounia Reis.		
Mnasalleh		11,90 €
Gebratene Aubergine mit Kichererbsen in Tomatensoße und Mamounia Reis.		
Sabanech bil Hommus		11,90 €
Geschmorter Blattspinat mit frischen Tomaten und Kichererbsen, orientalisch gewürzt mit Sesam garniert, dazu Mamounia Reis.		

Diese traumhaften Gerichte wollen wir natürlich nicht nur unseren vegetarischen Gästen vorbehalten. Gerne servieren wir Ihnen dazu auch etwas Herzhaftes vom Grill, gegen einen kleinen Aufpreis.

Beilagen

Fladenbrot	1,50 €
Pommes Frites	2,50 €
Scharfe Filfil Har Soße	1,20 €
Geeiste Knoblauchcreme	1,20 €



Der süße Orient
Verführerische Nachspeisen

Ob süß mit Nüssen und Zimt oder weniger süß mit Frischkäse.
Wir lieben unsere Teigtaschen immer noch genauso,
wie zu unseren Kindertagen.

Katayef bil Djos



4,50 €

Frittierte, mit Nüssen und Zimt gefüllte Teigtasche.

Katayef bil Gibneh

4,50 €

Frittierte, mit Frischkäse gefüllte Teigtasche.

Katayef bil Bootha

5,50 €

Katayef nach Wunsch gefüllt, serviert mit Eis.

Bootha Mshakale

4,50 €

Gemischtes Eis.



Die Trauben von Bekaa
Erlesene libanesische Weine

Das Chateau Kefraya und auch das Chateau St.Thomas liegen oberhalb des berühmten Bekaa-Tals, Zentrum der libanesischen Weinkultur.

Die Rebflächen erstrecken sich in idealer Lage über die östlichen Hänge des Libanon-Gebirges. Genau dort entstehen kräftige, hervorragend ausbalancierte Weine mit frischen Aromen.

Weißweine

0,75l

„Chateau“ Kefraya Le Bréteches 22,00 €

Trocken, exotische Früchte und ein Hauch Citrus

„Clos St. Thomas“ Chardonnay 26,00 €

Voller geschmeidiger Wein mit blumigem Aroma und lebhafter Würze

Rotweine

0,75l

„Chateau“ Kefraya Le Bréteches

22,00 €

Fruchtig und leicht

„Clos St. Thomas“ Le Emirs

28,00 €

Edler Wein mit feingliedriger, ausgewogener Struktur

Roséweine

0,75l

„Chateau“ Kefraya Myst

26,00 €

Fruchtiges Bouquet mit intensiven Aromen von roten Früchten

„Chateau“ Kefraya Le Bréteches

22,00 €

Süß und blumig

Internationale Weine

Weißweine 0,75l

„Sartori“ 2016 Lugana DOC Venetien **26,00 €**

Trocken, feine Säure, mit viel Schmelz und Cremigkeit.

„Grauburgunder“ 2016 Qba **19,00 €**

Trockener Grauburgunder mit fein würzigem Bouquet, mit leicht nussiger Note gepaart mit frischer Säure.

Rotweine 0,75l

„Domaine Font Sante“ 2014 AOP Beaumes de Venise **28,00 €**

Ein feiner „Cru Village“ aus der Côtes du Rhône. Der Wein präsentiert sich in dichtem Rot und wirkt an der Nase wie eine Fruchtbombe gepaart mit Aromen von Gewürzen, Lorbeer und Tabak. Seine Tanninen sind geschmeidig, sein Abgang weich und lang.

„Pardevalles Gamonal“ 2012 **26,00 €**

Der spanische Gamonal reift 8 Monate in französischen Eichenfässern und riecht entsprechend nach Rosenholz und Lakritz aber auch nach reifen roten Früchten und einem Hauch Moschus. Im Mund reichhaltig, der Wein begeistert mit seiner Kraft und seinem langen würzigen Abgang.

„Cantine de Falco“ 2009 Salice Salentino **24,00 €**

Mit dem Weingut „De Falco“ gehen wir auf eine Reise nach Apulien. Dieser Wein ist ein Cuvée aus den Trauben Negroamaro und Malvasia Nera. Aus dem Glas strömt ein harmonischer Duft von Vanille und reifen Waldbeeren. Im Mund schmeckt er warm und körperreich, 12monatiger Ausbau im Barrique Fass.

Offene Weine

Weißweine	0,75l	0,5l	0,25l
„Clos St. Thomas“ (Le Gourmets Blanc) Trocken, frisch und fruchtig.	16	12	6,50
„Chateau Belle Cure“ Bordeaux Trockener weißer Bordeaux aus der Sauvignon-Traube, mit Aromen von exotischen Früchten.		11	6
„Weingut C. Loewen“ Ein Riesling der betörende Eleganz und kraftvolle Fülle in perfekter Harmonie zeigt.		9,50	5,50

Rotweine

„Clos St. Thomas“ Les Gourmets Rouge Trocken, fruchtiger Wein mit seidigen Tanninen.	16	12	6,50
„Messias Tinto“ Vinho Regional Peninsula de Setubal Trockener Rotwein aus Südportugal. Seidiger Wein mit Aromen von Brombeeren und roten Johannisbeeren und einem wunderbar langem Nachklang.		9,50	5,50
„Condamine Bertrand“ Merlot Vollmundiger Geschmack mit angenehm runden Tanninen.		11	6

Rose

„Clos St. Thomas“ (Le Gourmets Rosé) Trocken, harmonisch fruchtig.	16	12	6,50
„La Réserve de Lucien Lurton“ AOC Bordeaux Rosé Dieser Bordeaux Rosé ist eine Cuvée aus Merlot und Cabernet- Sauvignon. Am Gaumen ist er sehr rund, weich und mit einem intensiven Fruchtgeschmack.		11	6

Weinschorle

Weißweinschorle (0,20 l)	4,20 €
Rose-Schorle (0,20 l)	4,20 €
Rose-Tonic-Schorle (0,20 l)	4,60 €

Sekt

Piccolo (trocken 0,20 l)	5,50 €
Flasche (trocken 0,75 l)	15,50 €

Bio-Biere von Pinkus Müller

Pinkus Pils(0,33 l)	3,10 €
Pinkus Pils alkoholfrei (0,33 l)	3,10 €
Pinkus Hefeweizen (0,50 l)	4,20 €
Pinkus Hefeweizen alkoholfrei (0,33 l)	3,30 €
Pinkus Radler (0,33 l)	3,10 €
Pinkus Malz Bier alkoholfrei (0,33 l)	3,30 €

Biere

Erdinger Hefeweizen (0,50 l)	3,80 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei (0,33 l)	3,20 €
Frankenheim Alt Bier (0,33 l)	2,40 €

Spirituosen 4cl

Arak (Anisschnaps), Pur	3,50 €
Arak klassisch mit Wasser und Eis	4,00 €
Mauresque Arak klassisch mit Mandelsirup	4,50 €
Perroquet Arak klassisch mit Minzsirup	4,50 €
Tomate Arak klassisch mit Grenadinesirup	4,50 €
Rum von Edelstahl (2cl)	4,50 €



Wie wir sie lieben

Limonaden, Tees und Mocca

Einfach harmonische Begleiter zu allen Gerichten oder auch der wundervolle Abschluss eines gelungenen Abends.

Limonade

Mamounia Limonade (0,30 l)	4,00 €
Hausgemachte Zitronenlimonade mit frischer Minze.	

Orientalische Tee's

Schwarzer Tee	2,40 €
Schwarzer Tee mit Salbei	2,60 €
Schwarzer Tee mit Minze	2,60 €
Schwarzer Tee mit Zimt	2,60 €
Grüner Tee mit Minze	2,60 €
Zimttee mit Walnuss und Kokosnuss	2,90 €
Minztee	2,60 €

Kaffeespezialitäten

Arabischer Mocca	2,50 €
Kaffee	2,20 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Latte Macchiato	2,90 €
Cappuccino	2,60 €
Milchkaffee	3,10 €

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser (0,25 l)	2,20 €
Mineralwasser (0,75 l)	5,50 €

Schweppes

Bitter Lemon (0,20 l)	2,50 €
Ginger-Ale (0,20 l)	2,50 €
Tonic Water (0,20 l)	2,50 €

Limonaden von Fritz (0,2 l)

Kola	2,20 €
Kola-Zuckerfrei	2,20 €
Orangenlimonade	2,20 €
Zitronenlimonade	2,20 €
Misch-Masch	2,20 €
Bio-Apfelschorle	2,20 €
Bio-Rhabarbersaftschorle	2,20 €
Apfel-Kirsch-Holunder-Limonade	2,20 €
Melonenlimonade	2,20 €

Granini-Säfte (0,2 l)

Apfelsaft	2,50 €
Orangensaft	2,50 €
Bananennektar	2,50 €
Kirschnektar	2,50 €
Maracujanektar	2,50 €
KiBa	2,70 €
Saftschorlen (0,30 l)	3,30 €



Bei Mamounia zuhause

Ein familiäres Erlebnis

Auf schwer beladenden Tablett tragen wir unsere Kreationen an die Tische unserer Gäste und es erfüllt uns mit Stolz, zu sehen, wie sie erfreut lächeln, unsere Speisen näher in Augenschein nehmen und schließlich der Küche ein begeistertes Kompliment machen.

Sprechen Sie mit uns, wenn wir Ihren leeren Teller abräumen, einfach um uns mitzuteilen, dass Sie gerade - das beste Hummos Ihres Lebens - gegessen haben. Und wenn nicht, möchten wir auch das zu hören bekommen.

Diese Kommunikation ist uns sehr wichtig. Aus diesem Grund legen wir Wert auf eine entspannte Atmosphäre in der zwanglose Plaudereien mit Ihnen es uns ermöglichen auf Ihre Bedürfnisse einzugehen.

Bei Mamounia zu speisen ist ein Erlebnis, das dem häuslichen Umfeld sehr nahe kommt. Hier erleben Sie mit uns einen ganz privaten Moment, in dem das Essen im Mittelpunkt steht.

Schön, dass Sie hier sind!

**Wenn es Ihnen gefallen hat,
empfehlen Sie uns bitte weiter.**

Gerne richten wir auch Ihren schönsten Geburtstag, einen bedeutenden Anlass oder Ihre traumhafte Hochzeit aus. Sprechen Sie uns an.



www.mamounia-restaurant.com

