

Speisekarte

a) Vorspeisen

Salate

Tabule

Petersilie - Bulgur Salat

Fatush

bunter Salat mit Granatapfel und Pita Croutons

Jafra´s Kartoffelsalat

mit Koriander und Tomaten

Ruccola Salat

mit Zwiebeln und Tomaten

Joghurt-Gurkensalat

mit Knoblauch und Minze

Jafra´s Tomaten Salat

in Sesamsoße

Tamr bil Pastirma

Datteln im Pastirma Mantel, in einer Granatapfel- Sesam Soße

Suppen

Linsensuppe

mit roten Linsen und Koriander

Mangold- Linsen Suppe

mit Tellerlinsen und Fenchel

Reissuppe mit Hühnchen

verfeinert mit Zimt und Petersilie

Mezze

Hommos

Kichererbsenmousse

Baba Ghanoush

Auberginenmousse

Maali

gegrilltes Gemüse

Kibbe Harra

Rindertartar in Chilli- Bulgur

Batata Harra

scharfe Kartoffelecken mit Koriander

b) Hauptgerichte

Kubab

Gefüllte Bulgur Bällchen mit Rinderhackfleisch

Dawali

gerollte Weinblätter gefüllt mit Reis und Gemüse oder Bulgur und Gemüse

Falafel

Kichererbsen- Gemüse Bällchen

BBQ a la Jafra

Lamm- oder Rinderspiesse

würzige Fleischstücke, gegrillt

Hähnchenspieße

24 Stunden in Joguhrt- Safran eingelegte Hähnchenbruststücke, gegrillt

Kafta

Gegrillte Bällchen aus Rinderhackfleisch, Zwiebeln und Petersilie

Ofengerichte

Scheikh el Mahshi

Auberginenaufauf mit Hackfleisch

Sineyet Dajaj

Hähnchenbrust-Kartoffel Auflauf in Knoblauch-Zitrone

Kafta Bandoura

Hackfleischbällchen- Kartoffel Auflauf in Tomatensoße

Kafta Tahina

Hackfleischbällchen- Kartoffel Auflauf in Sesamsoße

Kibbet- Batata

Würziger Kartoffel Bulgur mit Hackfleischfüllung

Reisgerichte

Maqlube

Reis mit Grillgemüse Topf mit Hühnerfleisch

Sajadeya

Safran- Reispfanne mit Fischvariationen

Koshari

Linsen- Reistopf mit karamellisierten Zwiebeln

Mjadara

Bulgur-Linsentopf mit gerösteten Zwiebeln

Teigwaren

Samboska (Teigtaschen)

gefüllt mit Hackfleisch- Tomate oder Spinat-Zitrone

Manaiesh (Pizzaecken)

mit Thyimian- Sesam, Tomate- Knoblauch oder Käse- Sesam

c) Festtagsgerichte (ab 20 Personen)

Mansaf Labaneya

festliche Reisplatte mit Lammfleisch in einer cremigen Joghurt-Safran Soße

Shish Barak

mit Hackfleisch gefüllte Teigtaschen in einer cremigen Joghurt- Minze Soße

Mograbeya

Eintopf aus Lammfleisch, Kichererbsen und Zwiebeln dazu wird eine selbst hergestellte Couscous ähnliche Beilage serviert

Gegrillte Lammkeule

mit einem ganz besonderem Aroma

d) Desserts

Namoura

süßer Griesskuchen mit Rosenwasser und Mandeln

Halava Akkawiya

Süßwarenspezialität aus Sesam und Pistazien

Kunafe

Dessert aus weichen gesüßtem Käse mit Engelshaar Nudeln überbacken

Aish el Saraya

süße Milchcreme in Rosenwasser, verfeinert mit Pistazien

Sfuf

Safrankuchen

Marouta

Dattelgebäck

Ris Bhalib

Milchreis mit Rosenwasser und Zimt

Tamr Mtabal

Dattel-Feigen Mousse