

# Palmyra

ORIENTALISCHES RESTAURANT



Willkommen in unserem Palmyra Restaurant  
Kommen Sie in den exklusiven Genuss unserer  
syrischen Köstlichkeiten und lassen Sie sich  
von der Vielfalt, Würze und Gastfreundlichkeit  
des Morgenlandes verführen.



Unser Partyservice  
Selbstverständlich bieten wir Ihnen alle Speisen  
auch zum Mitnehmen an

## الشوربات /SUPPEN /SOUPS

- 001 Shorbat Adas شوربة عدس  
Linsensuppe mit Kreuzkümmel und frittiertem Brot.  
Traditional Arabic lentil soup served with crispy pita bread. 4,95
- 002 Shorbat Khodar شوربة خضار  
Klare Gemüsesuppe: Eine Auswahl aus verschiedenen Gemüsearten.  
Assorted vegetables clear soup. 4,95

Zeichenerklärung Allergene

- a ) Weizen
- b) Eier
- c) Fisch
- d) Milch/Laktose
- e) Nüsse
- f) Sesam

Zeichenerklärung Zusatzstoffe

- 1 ) mit Farbstoffe
- 2) Koffeinhaltig
- 3) Süßungsmittel
- 4) enthält eine Phenylalaninquelle
- 5) enthält Chini

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 003 | <b>Hummus حمص</b><br>Püree aus Kichererbsen mit Sesampaste und Zitronensaft. ( f )<br>Puree of chickpeas with Tahinah (sesame paste) and lemon   | 4,50  |
| 004 | <b>Labneh لبنه</b><br>Quark mit Olivenöl und Minze. ( d )<br>Hard yoghurt , mint, olive oil  | 4,00  |
| 005 | <b>Mutabbal متبل</b><br>Fein gehackte,Gegrillte Aubergine mit Sesampaste und Knoblauch . ( f )<br>Puree of grilled eggplant with Tahinah (sesame paste)garlic and lemon juice  | 5,40  |
| 006 | <b>Mousaka'a Batenjan مسقعة باذنجان</b><br>Geschmorte, geröstete Aubergine mit einem Mix von<br>Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensauce.<br>Braised pan fried eggplant with bell pepper, onion and garlic with tomato sauce  | 5,25  |
| 007 | <b>Baba Ghannouj بابا غنوج</b><br>Fein gehackte, gegrillter Aubergine mit Tomatenwürfeln, Paprika, Zwi beln,<br>Knoblauch und Petersilie. Gewürzt mit zitronensaft und Olivenöl.<br>Puree grilled eggplant with diced tomato and capsicum,<br>with olive oil, lemon juice, onion, garlic & parsley | 5,90  |
| 008 | <b>Salatet Zaitun سلطة زيتون</b><br>Olivensalat: entkernte Mischoliven mit Scharfpaprika, Kräuter, Karotten,<br>Wallnüsse, Olivenöl, und Zitron gewürzt. ( e )<br>Seedless oliven ,Chilli paste, Carrot, Herbs, Olive oil, lemon sauce and Walnut.   | 5,00  |
| 009 | <b>Warak Inab ورق عنب</b><br>Gerollte Weinblätter mit Reis, Tomaten,<br>Paprika und Petersilie gefüllt und in Olivenöl gekocht<br>Grape leaves rolled and filled with rice, tomato,<br>paprika and parsley cooked in olive oil   | 5,90  |
| 010 | <b>Mohammra Biljawz محمره بالجوز</b><br>Mischung aus zerdrückter Walnüsse, rote Paprikapaste,<br>Olivenöl, Gewürze und Granatapfelsirup.( e,f )<br>Mixed crushed walnuts, red capsicum paste, olive oil, spices and Pomegranate  | 5,60  |
| 011 | <b>Mazzah Mushakala مازة مشكلة</b><br>Palmyraster nchen<br>Assorted mini mazzah.<br>(Hummus, Mousaka á Batenjan, Salatet Zaitun, Mutabbal,<br>Mohammara Biljawz, Baba Ghannouj ).( e,d,f )   | 14,95 |



ORIENTALISCHES RESTAURANT

## السلطات/SALATE/SALAD

- 021 Tabboule تبولة  
Fein gehackte Petersilie mit Burgul, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl,  
Minze und Zitronensaft.(a)  
Parsley, crushed wheat, tomatoes, onion, lemon juice and olive oil 6,90
- 022 Fattoush فتوش  
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Minze, Zitronensaft, Olivenöl,  
Petersilie, Paprika, geröstetem Brot, Gewürzen und Granatapfelsirup. ( a )  
Mixed salad, lettuce, tomatoes, cucumber, mint, summak, and toasted bread 5,90
- 023 Halloumi حلومي  
gegrillter Halloumi-Käse, serviert mit Salat aus Gurken,  
Tomaten und Gemischtersalat.(d )  
Charcoal Grilled Halloumi Cheese, Tomato, cucumber and mint 6,90
- 024 Salatet Seder Farroj سلطة صدر فروج  
Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen  
Salad , Grilled shredded chicken breast 8,90
- 025 Salatet Arnabit سلطة قرنبيط  
Blumenkohlsalat: Fritierter Blumenkohl mit Sesampaste und Zitrone.(f)  
fried cauliflower with Tahine sauce and lemon-Deep. 5,25
- 

## الوجبات النباتية/VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE/VEGETARIAN MALS

- 026 Makali مقالي  
Gebratene Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Blumenkohl )  
serviert mit Sesampaste. ( f )  
Roasted vegetables such as eggplant, zucchini, paprika, cauliflower,  
served with sesame paste. 12,90
- 027 Falafel فلافل  
Falafel serviert mit Salat und Hummus.( f )  
Falafel served with salad and Hummus 10,90
- 

## Unsere Empfehlung!

- 028 Shawerma Arabi شاورما عربي على الصاج  
Pfannenschawerma(Arabischer Art): Geschnetzeltes Hähnchenbrust in  
Yufkabrot gerollt und geschnitten. Dazu Pommes und Knoblauchcreme. ( a, b, d, f )  
Tradional syrian style chicken wrap with cucumber pickles, served with pommes 10,90

- 012 Kibbeh (2 Stück) كبة  
Frittierte Bällchen, bestehend aus Weizenkörner und Lamm-Kalbfleisch Teig, gefüllt mit gehacktem Lammfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen. ( a, e )  
Lamb+veal and crushed wheat shell filled with minced lamb & pine seeds, deep fried 5,00
- 013 Rakaek Bil Jibne رقايق جينه  
Blätterteig, gefüllt mit Käsemischung und echtem Schwarzkümmel. ( a, d )  
Pastry filled with mixture of cheese parsley 4,50
- 014 Rakaek Bil Lahme رقايق لحمه  
Blätterteig, gefüllt mit Lamm-Kalbhackfleisch und Zwiebeln. ( a, e )  
Pastry filled with seasonal minced lamb + veal meat & pine seeds. 4,50
- 015 Rakaek Sabanekh رقايق سبانخ  
Blätterteig, gefüllt mit Blattspinat. Serviert mit Granatapfelsirup ( a, )  
Pastry filled with spinach, and lemon juice. 4,50
- 016 Hummus Bil Lahme حمص باللحمة  
Püree aus Kichererbsen und Sesampaste. Serviert mit gedünsteten Lammfleisch und Pinienkernen. ( e, f )  
Puree of chickpeas and sesame paste served with sautéed lamb & pine nuts 8,70
- 017 Batata Harra بطاطا حرة  
Würzige Bratkartoffeln mit Koriander, Petersilie und Knoblauch (Scharf)  
Sautéed traditional spicy potato, garlic and parsley (spicy) 5,95
- 018 Batata Maklia بطاطا مقلية  
Pommes frites  
French fries 3,50
- 019 Sawdet Dajaj سودة دجاج  
Gebratene Hähnchenleber mit Knoblauch, Granatapfelsirup und Gewürzen.  
Sautéed marinated chicken liver with garlic and pomegranate sauce. 7,90
- 020 Falafel (5) Stück فلافل  
Pikant gewürztes, frittiertes Bällchen aus gemahlenden Kichererbsen mit Sesampaste. (f)  
Spiced mashed chickpeas formed into balls and deep-fried, served with Tahine sauce 5,50

Traditionelle Grillgerichte aus Syrien. Serviert mit gegrillten Tomaten,  
Zwiebeln, Batata Harra , Knoblauchsauce und Biwazsalat (Petersilie, Zwiebeln und Summaq). ( a,b)  
Tradional syrian grills, served with grilled tomatos,onions, Spiced potato , garlic mayo und biwaz salad

- 029 Kebab Palmyra كباب بالميرا  
Lammhackfleisch mit Zwiebel, Käse, Pistazien,  
Petersilie und Gewürzen mariniert.( d, e )  
Marinated minced lamb meat with Onion, cheese,  
pistacho, parsley & special spice 13,90
- 030 Kebab Halabi كباب حليبي  
Lammhackfleisch mit Zwiebel, Petersilie und Gewürzen mariniert.  
Marinated mancad lamb meat with Onion, Parsley & special spices 12,90
- 031 Kebab Khashkhash كباب خشخاش  
Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen mariniert.  
Serviert mit Scharfsoße, bestehend aus Scharfpaprika, Zwiebeln und Tomaten. ( e )  
Marinated minced Lamb with, Onion , Parsley & special spices 12,90
- 032 Lamm Tikka تكة لحم  
Marinierte gegrillte Lammwürfeln. Serviert mit gekochtem Gemüse.  
Marinated Grilled Lamb Cubes. 14,90
- 033 Shish Tawouk شيش طاووق  
Marinierte gegrillte Hähnchenbrust.  
Marinated Grilled Chicken breast 12,90
- 034 Sharhat شرحات مطفاية بالزيت والثوم  
Gegrillte Rindfiletsteak, eingelegt in Olivenölsoße mit Knoblauch und Zitronensaft.  
Beef Striplion flaverd with lemon,garlicdressing 16,50
- 035 Arayes Palmyra عرايس بالميرا  
Gegrilltes arabisches Brot, gefüllt mit mariniertem Lammhackfleisch.  
Dazu Granatapfelsirup. ( a, d )  
Arabic bread filled with seasoned minced spiced lamb. 11,90
- 036 Arayes Toushka عرايس توشكا  
Gegrilltes arabisches Brot, gefüllt mit mariniertem Lammhackfleisch,  
Käse und Granatapfelsirup. (a)  
Arabic bread filled with seasoned minced spiced lamb, cheese and pistacho. 12,90
- 037 Verschiedene Grillsorten /Mix grill/مشاوي مشكلة  
Kebab Halabi, Shish Tawouk und Lamm Tikka. ( a, b, f ) 16,90
- 038 Grillplatte für 2 Personen/Mix grill for 2 persons/مشاوي لشخصين  
Kebab Halabi, Shish Tawouk, Lamm Tikka. ( a, b, f ) 30,90
- 039 Grillplatte für 4 Personen/Mix grill for 4 persons/مشاوي لأربع أشخاص  
Kebab Halabi, Shish Tawouk, Lamm Tikka und Kebab Palmyra.( a, b, f ) 60,00



- 040 Yabra'a **بيرق**  
Weinblätter mit Reis und Fleisch gefüllt, dazu Geschmorte Lammhaxe.  
Serviert mit Joghurt-Gurken Salat. ( d )  
Braised lamb shank with rolled grape leaves with rice, Lamb and arabic spices  
served with yoghurt salsa. 17,90
- 041 Mawzat Bil laban **موزات بالبن**  
Geschmorte Lammhaxe mit cremiger Joghurtsoße. Serviert mit Reis. ( d )  
Braised lamb shank with creamy yogurt souce, served with rice 17,50
- 042 Samak **سمك**  
Gewürziger gegrillter Lachsfilet. Serviert mit Bratkartoffeln und  
Sesamepaste. ( c, f )  
Marinated Salmonfillet served on top of spiced potato and Tahina sauce 19,90
- 043 Kibbeh Labaniah **كبة لبنية**  
Frittierte Bällchen, bestehend aus Weizenkörner und Lamm-Kalbfleisch Teig,  
gefüllt mit gehacktem Lammfleisch, Zwiebel und Pinienkerne.  
In cremiger Joghurtsause gekocht und mit Reis serviert. ( e, f.d )  
Lamb +veal and crushed wheat shell filled with minced lamb and pine seeds,  
deep fried, cooked in creamy yogurt souce, served with rice. 16.90

---

### NACHSPEISE - DESSERT

Wir haben täglich unterschiedliche hausgemachte Dessertsorten

- 044 Halawat Aljbin **حلاوة الجبن**  
Süße Mozzarella-Grießröllchen, gefüllt mit Ashta(orientalische Sahne-Creme). ( a, d, e )  
Mozzarella cheese,Arabic cream ,Samullia 3,95
- 045 Katayef Bil Ashta **قطايف بالقشطة**  
gefüllte Pfannkuchen mit Ashta (orientalische Sahne-Creme). ( a, d, e )  
Deep fried Staffed pastry with fresh Arabic cream  
Serzeed with Sugarserupe and pistcho 3,95
- 046 Katayef Bil Jawz **قطايف بالجوز**  
gefüllte Pfannkuchen mit Walnüsse. ( a, d, e )  
Deep fried Staffed pastry with fresh Arabic cream Serzeed  
with Sugarserupe and wallnute 4,50
- 047 Mhallabiah **مهلبية**  
Arabischer Pudding mit Rossenwasser. Serviert mit Pistazien. ( d, e )  
Milk pudding with pisacho and Rose water 2,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE .

048	Teinacher Gourmet Naturell	0,25 cl	2,70 €
049	Teinacher Gourmet Naturell	0,75 cl	5,80 €
050	Teinacher Gourmet Classic	0,25 cl	2,70 €
051	Teinacher Gourmet Classic	0,75 cl	5,80 €
052	Coca Cola (1)(2)	0,35 cl	3,30 €
053	Coca Cola Light (1)(2)(3)(4)	0,35 cl	3,30 €
054	Fanta Orange (1)	0,35 cl	3,30 €
055	Sprite	0,35 cl	3,30 €
056	Apfelschorle	0,35 cl	3,30 €
057	Alkoholfreies Bier Paulaner	0,50 cl	3,80 €
058	Frisch gepresster Orangensaft	0,30 cl	5,90 €
059	Ayran (d)	0,2 cl	2,50 €

## WARME GETRÄNKE

060	Arabischer Mocca Kaffee (2)		2,70 €
061	Espresso (2)		2,20 €
062	Latta Macchiatto (2,d)		3,50 €
063	Cappuccino (2)		3,50 €
064	Schwarzer Kaffee (2)		2,50 €
065	Marokkanischer Tee (kleine Kanne)		4,00 €
066	Marokkanischer Tee (Kanne für 2 Personen)		7,00 €
067	Englischer Tee		2,20 €

## APERITIFS

068	Campari (3) Wasser oder Orangensaft	4 cl	5,80 €
069	Gin Tonic	4 cl	5,80 €
070	Aperol Spritz	4 cl	5,80 €

## FLASCHENBIER

071	Almaza Pilsner	0,33 l	3,60 €
072	Becks Pils	0,33 l	3,00 €
073	Paulaner Hefeweißbier	0,5 l	3,50 €
074	Radler Welde	0,33 l	3,00 €

## WHISKY

075	Johnnie Walker Black Dimple scotch Golden, Chivas Regal	4 cl	6,50 €
-----	--	------	--------

## SPIRITUOSEN

076	Vodka, Teguila	2 cl	3,90 €
077	Arak – Anisgetränk als Disgestif oder als Aperativ mit Wasser und Eiswürfel	2 cl	4,40 €
078	Arak (Fakra, Ksara, Kefraya) Flasche	0,7 l	59,00€
079	Sektflasche		23,00€

## OFFENE WEINE

080	Les Bretêches – Château Kefraya, Weiß, exotisch & intensiv. Ausgewogen und frisch mit exotischen Aromen von Aprikose und frischer Mango vermischt.	0,2 l	6,20 €
081	Les Bretêches – Château Kefraya, Rosé, frisch & leicht, Cinsault, Fruchtig, Halb Süße, Tempranillo. Der Wein ist verfeinert, delikat und vollmundig.	0,2 l	6,20 €
082	Les Bretêches – Château Kefraya, Rot, fein und seidig. Der Wein ist klar, delikat und auf dem Gaumen ausgewogen mit einem leicht getoasteten Abgang.	0,2 l	6,20 €

FLASCHEN

083	Les Bretêches – Château Kefraya, Weiß	0,75 l	21,00 €
084	Château Clos St. Thomas, Weiß klares, freuchtiges Aroma, intensiv pink	0,75 l	21,00 €
085	Château Ksara, Weiß gemischte Harmonie, edler Trauben, Blumenbouquett mit gewisser Eleganz	0,75 l	28,00 €
086	Altitudes Ixsir, Weiß Das Bukett besitzt köstliche Blumenaromen mit einem Hauch von Muskat und Grapefruit. Eine leichte Säure gibt diesem Wein eine angenehme Frische.	0,75 l	38,00 €
087	Château Clos St. Thomas, Les Gourmet Rose, Rosé klares, fruchtiges Aroma, intensiv pink	0,75 l	18,00 €
088	Château Ksara, Sunset, Rosé gewürzhaltige, rote Früchte.	0,75 l	21,00 €
089	Château Kefraya Plaisir, Rosé Aufschlussreiche Süße und blumige Aufzeichnung	0,75 l	21,00 €
090	Altitudes Ixsir, Rosé Der delikate Geschmack ist sanft, fruchtig und aromatisch und ist ein wahrhaftiger “Coup de Folie” für alle, die leidenschaftlich gerne Rosés trinken.	0,75 l	34,00 €
091	Château Clos St. Thomas, Les Gourmets, Rot Cabernet –Sauvignon, Syrah, Grenache, glänzend tiefrot, schmelzende Tanine	0,75 l	17,00 €
092	Les Bretêches – Château Kefraya, Rot	0,75 l	21,00 €
093	Château Ksara, Reserve du Couvent, Rot Rubinrot, Vanillearoma, runde Tanine	0,75 l	28,00 €
094	Altitudes Ixsir, Rot Wärme, Schärfe und Reife sind die dominanten Charaktereigenschaften dieses Weins	0,75 l	34,00 €
095	Château Clos St. Thomas, Les Emirs Rot Cabernet –Sauvignon, Syrah, Grenache, glänzend tiefrot, schmelzende Tanine	0,75 l	38,00 €
096	Château de Kefraya, Rot Im Alter entwickelt er großartiges würzig-blumiges Aroma Zeder-Tabak, Lakritze, Röstaromen.	0,75 l	45,00 €