

# Palmyra

---

ORIENTALISCHES RESTAURANT



Willkommen in unserem Restaurant *Palmyra*.  
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.



## SUPPEN الشوربات

- |     |                                                                                                           |      |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 001 | <b>Shorbat Adas</b> شوربة عدس<br><i>Linsensuppe mit Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln und weißem Pfeffer</i> | 4,95 |
| 002 | <b>Gemüsesuppe</b> شوربة خضار<br><i>Eine Auswahl an verschiedenen Gemüsearten</i>                         | 4,95 |



## KALTE MAZZAH المقبلات الباردة

*Kalte Vorspeisen und Salate*

- 003 **Kabbies Mushakkal** كبيس مشكل 3,95  
*Gurken- und Rübenmix mit grünen eingelegten Chilis*
- 004 **Hummus** حمص 5,25  
*Püree von Kichererbsen mit Sesampaste und Zitrone*
- 005 **Labneh** لبننة 4,00  
*Joghurt-Paste*
- 006 **Mutabbal** متبل 5,90  
*Gegrillte Aubergine püriert mit Sesampaste, Joghurt, Zitrone und Olivenöl*
- 007 **Mousaka'a batenjan** مسقعة باذنجان 5,25  
*Geschmorte, geröstete Aubergine mit einem Mix von Paprikas, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensauce*
- 008 **Baba Ghannouj** باباغنوج 5,90  
*Püree aus gegrillter Aubergine mit Tomatenwürfeln und Paprikaschote mit Olivenöl, Zitronensaft, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie*
- 009 **Sabanekh Bilzet** سبانخ بالزيت 4,50  
*Gekochter Spinat mit Olivenöl, Knoblauch und Zwiebel*
- 010 **Warak Inab** ورق عنب 5,95  
*Gerollte Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten, Pinienkernen und Petersilie, in Olivenöl gekocht*
- 011 **Mohammra Biljawz** محمره بالجوز 4,60  
*Mischung zerdrückter Walnüsse, roter Paprikaschote, Olivenöl und Gewürze*
- 012 **Palmyra Sternchen** مازة مشكلة 14,95  
*6 verschiedene kalte Vorspeisen*



## SALATE

- 013 **Tabboula** فتوش 6,90  
*Burgulsalat mit glatter Petersilie, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Olivenöl, Minze und Zitronensaft*
- 014 **Fattoush** تبولة 6,50  
*Salat der Saison mit Tomaten, Gurken, Minze, Zitronensaft, Olivenöl, Paprika, Petersilie, Kopfsalat, geröstetem Brot und orientalischen Gewürzen*

015	<b>Olivensalat</b> سلطة زيتون <i>Entkernte Mischohliven gewürzt mit scharfer Paprika, Kräutern, Karotten, Walnüsse, Olivenöl und Zitronensaft</i>	5,95
016	<b>Halloumi</b> سلطة جبنة حلوم مشوي <i>Gegrillter Halloumi Käse serviert mit Salat aus Gurken, Tomaten, Kopfsalat</i>	8,95
017	<b>Cesar Salat</b> سلطة سيزار <i>Römersalat mit Anchovis und Parmesan</i>	8,50
018	<b>Cesar Salat mit Hühnchenbruststreifen</b> سلطة سيزار مع صدر الدجاج <i>Römersalat mit Anchovis, Parmesan und gebratenen Hühnchenbruststreifen</i>	9,50
019	<b>Pastasalat</b> سلطة الباستا <i>Pasta mit Mais, Basilikum und Granatapfelessig</i>	6,90
020	<b>Pastasalat mit Hühnchenbruststreifen</b> سلطة الباستا مع صدر الدجاج <i>Pasta mit Mais, Basilikum und Granatapfelessig und gebratenem Hühnchenbrustfilet</i>	8,90
021	<b>Blumenkohlsalat</b> سلطة قرنبيط مع الطحينية <i>Gebratener Blumenkohl mit Sesamölpaste, Zitrone und Joghurt</i>	7,95



## المازات الساخنة WARMER MAZZAH

Warme Vorspeisen

022	<b>Kibbeh</b> (3 Stück) كبة <i>Lammfleisch mit zerkleinerten Weizensamen gefüllt mit gehacktem Lammfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen</i>	6,90
023	<b>Rakaek Bil Jibne</b> رقائق جبنة <i>Blätterteig gefüllt mit Mischkäse und echtem Schwarzkümmel</i>	4,50
024	<b>Rakaek Bil Lahme</b> رقائق لحمه <i>Blätterteig gefüllt mit Lamm-, Kalbhackfleisch und Zwiebel</i>	4,50
025	<b>Rakaek Spinat</b> فطاير سبانخ <i>Blätterteig gefüllt mit Blattspinat, Wallnüssen, Granatäpfeln, Sumach, Zwiebeln</i>	4,50
026	<b>Hummous Bil Lahmen</b> حمص باللحمة <i>Püree von Kichererbsen und Sesampaste, serviert mit gedünstetem Lamm-Hackfleisch und Pinienkernen</i>	8,70
027	<b>Batata Harra</b> بطاطا حرة <i>Würzige Kartoffeln mit Koriander und Knoblauch</i>	5,95

- 028 **Pommes Frites** بطاطا مقلية 3,50
- 029 **Sawdet Djaj** سودة دجاج 8,95  
*Gebratene Hühnchenleber, Zwiebeln, Granatapfe und Gewürze syrischer Art*



## HAUPTGERICHTE الأطباق الرئيسية

*Traditionelle Haupgerichte aus Syrien*

- 030 **Ousi** أوزي 15,90  
*Gebackenes Hammelfleisch mit Reis, Erbsen und Mandeln, serviert mit Joghurtsalat*
- 031 **Maklubeh** مقلوبة باذنجان 15,90  
*Gekochter Reis mit Auberginen und würzigem Hackfleisch*
- 032 **Yabra'a** يبرق 17,20  
*Gerollte Weinblätter mit Reis und Fleisch, serviert mit Joghurt, Gurken, Minze und Knoblauch*
- 033 **Mawzat Bil laban** موزات باللبن 17,90  
*Gekochtes Fleisch mit cremiger Joghurtsoße, serviert mit Reis*
- 034 **Fisch Samke Harra** سمكة حرة 21,95  
*Gegrillter Fisch (Dorade 400g), serviert mit oder ohne scharfer Soße (scharfe Paprika, Tomaten, Walnüsse und Oliven) - Beilage: Pommes oder Reis*
- 035 **Kebbeh Labaniah** كبة لبنية 16,95  
*Lammfleisch mit zerkleinerten Weizensamen gefüllt mit gehacktem Lammfleisch, Zwiebel und Pinienkernen gekocht in cremiger Joghurtsoße, serviert mit Reis*
- 036 **Lammsteak mit Gemüse** ستيك لحم 16,95  
*Gebrautes Lammsteak mit Champignons, Serviert mit Reis*
- 037 **Kabset Djaj** كبسة دجاج 16,50  
*Reisteller gekocht mit Hühnchen syrischer Art mit arabischen Gewürzen, serviert mit Joghurtsalat*
- 038 **Kabset Lahmeh** كبسة لحمة 18,95  
*Reisteller gekocht mit Fleisch syrischer Art mit arabischen Gewürzen, serviert mit Joghurtsalat*
- 039 **Zwiebel-Kibbeh** كبة بصل 14,50  
*Gebrautes Fleischröllchen mit Halloumikäse und Zwiebeln*
- 040 **Fajita** فاهتا مع الدجاج 16,95  
*Gebrautes Hühnchenfilet mit Paprika, Zwiebeln mit Gewürzen syrischer Art, serviert mit Reis*
- 041 **Mlukhiah** ملوخية 15,95  
*Muskraut gekocht mit Hähnchenfilet, Knoblauch und Gewürzen syrischer Art*



## VEGETARISCHE GERICHTE الوجبات النباتية

- 042 **Makaliteller** مقالي 12,90  
*gebratene vegetarische Gemüse wie Aubergine, Zucchini, Paprika Blumenkohl, serviert mit Sesampaste*
- 043 **Mujaddara** مجردة 13,90  
*Ein vegetarisches Gericht aus Syrien mit Linsen, Bulgur und gebratenten Zwiebeln, serviert mit Salat*
- 044 **Gemüse-Kibbeh** كبة خضار 7,50  
*Weizen, Paprika, Granatapfel, Petersilie mit Tomatenpaste*
- 045 **Maklubeh vegetarisch** مقلوبة باذنجان/نباتي 11,90  
*Gestürzter Reistopf mit Mandeln, Auberginen und syrischen Gewürzen, serviert mit Joghurtsalat*
- 046 **Falafelteller** فلافل 8,90  
*Salatteller serviert mit Falafel*



## GRILLGERICHTE المشاوي

*traditionelle syrische Grillgerichte mit Biwazsalat (Petersilie, Zwiebeln und Summaq)*

- 047 **Kebab Palmyra** كباب بالميرا 15,90  
*Mariniertes Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Käse, Pistazien, Petersilie, Gewürzen, serviert mit Salat*
- 048 **Kebab Halabi** كباب حلبى 15,90  
*Mariniertes Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen, serviert mit Salat*
- 049 **Kebab Khashkhash** كباب خشخاش 16,90  
*Mariniertes Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen, serviert mit scharfer Soße bestehend aus scharfer Paprika, Tomaten und Pinienkernen*
- 050 **Lamm Tikka** تكة لحم 17,90  
*Marinierte, gegrillte Lammwürfel, serviert mit Salat*
- 051 **Schawerma syrischer Art** شاورما على الطريقة السورية 11,50  
*Geschnetzeltes Hühnchenfleisch in Fladenbrot geschnitten, dazu Pommes, Sesamöljoghurtsoße und Knoblauchcreme*

052	<b>Shish Tawouk</b> شيش طاووق <i>Marinierte gegrillte Hähnchenbrust, serviert mit Knoblauchmayonnaise</i>	16,50
053	<b>Arayes Palmyra</b> عرايس بالميرا <i>Arabisches Brot gefüllt mit mariniertem Hackfleisch, Tomaten, Granatapfelessig</i>	8,50
054	<b>Arayes Toushka</b> عرايس توشكا <i>Arabisches Brot gefüllt mit mariniertem Hackfleisch und Halloumi Käse</i>	8,90
055	<b>Verschiedene Grillsorten</b> مشاوي مشكلة <i>Kebab Halabi, Shish Tawouk, Lamm Tikka</i> شيش طاووق, تكة اللحم, كباب حلبي	18,50
056	<b>Grillplatte für 2 Personen</b> شخصين ٢ مشاوي <i>Grillplatte aus Kebab Halabi, Shish Tawouk, Lamm Tikka</i>	36,00
057	<b>Grillplatte für 4 Personen</b> أشخاص ٤ مشاوي <i>Grillplatte aus Kebab Halabi, Shish Tawouk, Lamm Tikka und Kebab Palmyra</i>	75,00



## DESSERTS ' الحلويات

*Wir haben täglich unterschiedliche hausgemachte Dessertsorten,  
Bitte fragen Sie den Kellner danach.*

058	<b>Halawat Aljbin</b> حلاوة الجبن <i>Süße Mozzarella-Käse-Öllchen gefüllt mit Ashta (orientalische Sahne-Creme)</i>	3,95
059	<b>Katayef Bil Ishta</b> قطايف بالقشطة <i>gefüllte Pfannkuchen mit Ashta (orientalische Sahne-Creme)</i>	3,95
060	<b>Katayef Bil Jawz</b> قطايف بالجوز <i>gefüllte Pfannkuchen mit Walnüssen</i>	4,50
061	<b>Mhallabiah</b> مهلبية <i>Arabischer Pudding mit Rosenwasser und Pistazien</i>	2,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

064	<b>Teinacher Gourmet Naturell</b>	0,25l	€ 40
065	<b>Teinacher Gourmet Naturell</b>	0,75l	€ 40
066	<b>Teinacher Gourmet Classic</b>	0,25l	€ 40
067	<b>Teinacher Gourmet Classic</b>	0,75l	€ 40
068	<b>Coca Cola</b> <sup>1,2</sup>	0,2l	€ 95
069	<b>Coca Cola Light</b> <sup>1,2,3,4</sup>	0,2l	€ 95
070	<b>Fanta Orange</b>	0,2l	€ 95
071	<b>Mezzo Mix</b>	0,2l	€ 95
072	<b>Sprite</b>	0,2l	€ 95
073	<b>Bitter Lemon</b>	0,2l	€ 95
074	<b>Apfelschorle</b>	0,25l	€ 95
075	<b>Ice Tea</b>	0,33l	€ 80
076	<b>Redbull</b>	0,25l	€ 80
077	<b>Alkoholfreies Bier Erdinger</b>	0,50l	€ 50
078	<b>Ananassaft</b>	0,20l	€ 95
079	<b>Apfelsaft klar</b>	0,20l	€ 95
080	<b>Bananen Nektar</b>	0,20l	€ 95
081	<b>Orangensaft</b>	0,20l	€ 95
082	<b>Sauerkirschnektar</b>	0,20l	€ 95
083	<b>Ayran</b>	0,20l	€ 50

## WARME GETRÄNKE

084	<b>Arabischer Mocca Kaffee</b>		€ 70
085	<b>Espresso</b>		€ 20
086	<b>Latte Macchiatto</b>		€ 50
087	<b>Cappuccino</b>		€ 00
088	<b>Schwarzer Kaffee</b>		€ 50
089	<b>Marokkanischer Tee (kleine Kanne)</b>		€ 00
090	<b>Englischer Tee</b>		€ 20

## APERITIFS

091	<b>Campari</b> <sup>3</sup> Wasser oder Orangensaft	4 CL	€ 80
092	<b>Gin Tonic</b>	4 CL	€ 80
093	<b>Aperol Spritz</b>	4 CL	€ 50

## FLASCHENBIERE

094	<b>Almaza Pilsner</b>	0,33l	€ 6,00
095	<b>Becks Pils</b>	0,33l	€ 6,00
096	<b>Paulaner Hefeweißbier</b>	0,5l	€ 4,00
097	<b>Radler Welde</b>	0,33l	€ 6,00
098	<b>Corona Extra</b>	0,35l	€ 8,00
099	<b>Desperados Teq Bier</b>	0,33l	€ 8,00

## OFFENE WEINE

100	<b>Blanc de Cana 2015, Weiß - Clos de Cana</b> <i>70% Chardonnay &amp; 30% Messani (autochtone)</i> <i>Exotisch &amp; cremig</i>	0,1l	€ 8,00
101	<b>Rosé Desir 2013, Rose - Coteaux du Liban</b> <i>Cinsault und Syrah von jungen Reben</i> <i>Fruchtig &amp; leicht</i>	0,1l	€ 9,00
102	<b>Rouge de Cana 2012, Rot - Clos de Cana</b> <i>Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah &amp; Cinsault</i> <i>Kräftig &amp; trocken</i>	0,1l	€ 9,00
103	<b>Rouge Passion 2010, Rot - Coteaux du Liban</b> <i>Cabernet-Sauvignon, Syrah, Carignan &amp; Grenache</i> <i>Sanft &amp; beerig</i>	0,1l	€ 5,50

## WHISKY

104	<b>Johnnie Walker (Scotch)</b>	4 CL	€ 5,00
105	<b>Dimple Scotch Golden</b>	4 CL	€ 5,00
106	<b>Chivas Regal 12 J</b>	4 CL	€ 5,00

## SPIRITUOSEN

107	<b>Vodka</b>	2 CL	€ 9,00
108	<b>Tequila</b>	2 CL	€ 9,00
109	<b>Arak-Anisgetränk (Fakra, Ksara, Kefraya) als Digestif</b> <i>oder auch als Aperativ mit Wasser und Eis</i>	2 CL	€ 8,00
110	<b>Arak (Fakra, Ksara, Kefraya) Flasche</b>	0,7 L	€ 9,00
111	<b>Sektflasche</b>		23,00

(1) mit Farbstoff

(2) koffeinhaltig

(3) mit Süßungsmittel

(4) enthält eine Phenylalaninquelle

(5) enthält Chinin

