

Mesopotamia Restaurant

Vegetarisch, Vegan oder Fleischgericht
Vegetarian, vegan or meat dish

Mittagskarte - Lunch Menu
only 10,00 €



**Drink
optional
+ 2€**



**Getränk auf
Wunsch
+ 2€**

Montag–Freitag, 12:00–14:00 Uhr
Monday to Friday, 12 p.m. to 2 p.m.

Mesopotamia

Orientalische Spezialitäten

Oder Zweistromland bezeichnet die Kulturlandschaft im Nahen Osten, die durch die großen Flusssysteme des Euphrat und des Tigris geprägt wird.

*Das **Mesopotamia Restaurant** bietet Ihnen die Vielfalt der köstlichsten orientalischen Spezialitäten nach alten Traditionen.*

Genießen Sie eine kulinarische Reise durch das Zweistromland und entdecken Sie Speisen der Kurden, Assyrer, Armenier und vieler weiterer Volksgruppen.

Alle Gerichte bereiten wir für Sie stets aus frischen, natürlichen Zutaten zu.

*Herzlich willkommen zu einer orientalischen Reise
Welcome on a journey to the Orient*



Vegetarisch & Vegane Gerichte ***Vegetarian & vegandishes***

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Hummus, Joghurt-Sesam-Soße, Zitronen-Orangen-Soße und Brot serviert./ All vegetarian dishes are served with hummus, yogurt-tahini sauce, lemon-orange sauce, and bread.

16 -Falafel Teller / Falafel plate

Frittierte Kichererbsen-Bällchen / *Deep-fried chickpea balls*

17 -Halloumi Teller / Halloumi plate

Frittierter zypriotischer Ziegenkäse, Patata Harra / *Fried cypriot goat cheese, patata harra*

18 - Falafel - Halloumi

Frittierte Kichererbsen-Bällchen und Frittierter zypriotischer Ziegenkäse /
Deep fried chickpea balls and fried cypriot goat cheese

19 -Makali

Verschiedene Frittierte Gemüsesorten, Patata Harra / *Various fried vegetables, patata harra*

20 - Spinatröllchen / Spinach rolls

Frittierte Blätterteigtaschen mit Spinat, Minze und Ziegenkäse, dazu Bratkartoffeln /
Fried spinach puff pastry, mint and goat cheese, served with fried potatoes

21 - Sambuse - Gemüse / Sambuse - vegetables

Frittierte Blätterteigtaschen mit Saison-Gemüse, Walnuss, dazu Bratkartoffeln /
Fried puff pastry seasonal vegetables, walnut, served with fried potatoes

22 - Sambuse mix / Sambuse mix

*Frittierte Blätterteigtaschen, Sambuse Gemüse und Spinatröllchen dazu Bratkartoffeln /
Fried Puff Pastry, sambuse vegetables and spinach rolls served with fried potatoes*

23 - Bamya (Okraschoten) / Bamya (Okra)

*Gekochte Okraschoten in Tomaten-Soße, dazu Reis, Falafel und Halloumi /
Cooked okras in tomato sauce, served with rice, falafel and halloumi*

24 - Mix Teller vegetarisch / Mix plate vegetarian

*Hummus, Taboulé, Couscous, Mutabel, Sambuse, Falafel, Halloumi, Makali, Patata Harra /
Hummus, taboulé, couscous, mutabel, falafel, halloumi, makali, patata harra*

25 - Tigris Gericht / Tigris dish

*Gekochte Weiße-Bohnen in Tomaten-Soße, dazu Reis, Falafel und Halloumi /
Cooked white beans in tomato sauce, served with rice, falafel and halloumi*

Gerichte mit Rinderfleisch Dishes with beef



*Alle Gerichte werden mit Hummus, Joghurt-Sesam-Soße, Zitronen-Orangen-Soße und Brot
serviert. / All dishes are served with hummus, yogurt-tahini sauce, lemon-orange sauce, and
bread.*

31 - Köfte / Kofta

*Gegrilltes, würziges Rinderhackfleisch mit Bratkartoffeln, Karotten, dazu Reis /
Grilled, ground beef with fried potatoes, carrots, served with rice*

32 - Sambuse mit Fleisch / Sambuse with meat

Gebratene Blätterteigtaschen gefüllt mit Rindfleisch, Zwiebel, grünen Erbsen, Rosinen und Mandeln dazu Bratkartoffeln / *Fried puff pastry filled with beef, onion, green peas, raisins and almonds served with fried potatoes*

33 - Sambuse mix mit Rindfleisch / Sambuse mix with beef

Sambuse mit Rindfleisch, Sambuse-Gemüse, Spinatröllchen, dazu Bratkartoffeln / *Sambuse with beef, sambuse vegetables, spinach rolls, served with fried potatoes*

34 - Bamya mit Rindfleisch / Bamya with beef

Gekochte Okraschoten in Tomatensoße, dazu Reis / *Cooked okra in tomato sauce, served with rice.*

35 - Mix Teller mit Fleisch / Mixed dish with meat

Köfte, Sambuse, Falafel, Hummus, Taboulé, Couscous, Mutabel, Bratkartoffeln / *Köfte, sambuse, falafel, hummus, taboulé, couscous, mutabel, fried potatoes*

37 - Schawarma-Rindfleisch / Shawarma beef

Marinierte Streifen vom Rindfleisch in Granatapfelsoße, dazu Bratkartoffeln / *Marinated strips of beef in a pomegranate sauce, with fried potatoes*

38 - Schawarma-Rindfleisch mit Gemüse / Shawarma beef with vegetables

Marinierte Streifen vom Rindfleisch in einer Granatapfelsoße, dazu gebratenes Saison-Gemüse, Bratkartoffeln / *Marinated strips of beef in a pomegranate sauce, seasonal vegetables, fried potatoes*



39 - Tigris Gericht mit Rindfleisch / Tigris dish with beef

Gekochte Weiße-Bohnen in Tomatensoße, dazu Reis / *Cooked white beans in tomato sauce with beef, served with rice.*

42 - Kabsé

Gekochter Reis nach kurdischer Art, Köfte, süße Paprika und Karotten, Mandeln und Taboulé / *Cooked rice in kurdish style, köfte, sweet pepper and carrots, almonds and taboulé.*

Gerichte mit Hühnerfleisch **Dishes with chicken meat**



45 - Schawarma-Hühnerfleisch / Shawarma-chicken

Marinierte Streifen aus der Hähnchenkeule in einer Oliven-Knoblauch-Soße, dazu Bratkartoffeln, Patata Harra / *Marinated strips of the chicken leg in olive garlic sauce, served with fried potatoes, patata harra*

46 - Schawarma-Hühnerfleisch mit Gemüse / Shawarma-chicken with vegetables

Marinierte Streifen aus der Hähnchenkeule in einer Oliven-Knoblauch-Soße, dazu gebratenes Saison-Gemüse, Bratkartoffeln / *Marinated strips of the chicken leg in olive garlic sauce, fried season vegetables, fried potatoes*

49 - Molokhia (Juteblätter) / Molokhia (jute leaves)

Hausgemachte, gekochte Juteblätter in Tomatensoße nach kurdischer Art, gewürzt mit Koriander, dazu Hähnchenbrust und Reis / *Homemade cooked jute leaves in a Kurdish-style tomato sauce, seasoned with coriander, served with chicken breast and rice.*



Getränke / Drinks

Extra
+ 2€

Ayran 0,2l

Cola, Cola light

Apfelschorle / *Apple spritzer* 0,2l

Fanta, Sprite

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure /
Water sparkling or non-sparkling 0,2l

Schwarzer Tee / *Black tea*

Ingwertee / *Ginger tea*

Minztee / *Mint tea*



Catering / Party order

Ob private Feier oder Firmenevent – wir sorgen für das passende Catering. Kontaktieren Sie uns für ein unverbindliches Angebot und freuen Sie sich auf ein kulinarisches Highlight.

Whether it's a private celebration or a corporate event, we provide the perfect catering. Contact us for a non-binding quote and look forward to a culinary highlight.

Guten Appetit

Vielen Dank für Ihren Besuch! Wir freuen uns auf ein Wiedersehen.
Thank you for your visit! We look forward to seeing you again.

