



# NACHTSAFARI & STERNKUNDE MENÜ

## VORSPEISEN

### **FATTOUSH**

Salate waren in der arabischen Küche eher eine Seltenheit, aber Fattoush aus der Levante hat sich zu einem regionalen Favoriten entwickelt

*(gemischt mit Kopfsalat, Tomate, Gurke, Rettich, Zwiebel, Paprika, grünem Thymian, Minze, Sumach, Olivenöl und Zitronensaft, serviert mit hausgemachten, knusprigen Pita Croutons)*

### **HUMMUS**

Der Favorit aus der orientalischen Küche darf nicht fehlen  
*(Kichererbsen, Tahini (Sesamöl), Olivenöl, Zitronensaft und Salz)*

### **KIBBEH**

Kibbeh seit Generationen eine der beliebtesten Vorspeisen in der Arabischen Welt

*(Weizenkörner, Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Gewürze, Pinienkerne)*

### **FATAYER**

Beliebte gebackene Teigtaschen im Nahen Osten

*(Spinat, Zwiebeln, Sumach, Paprika, Salz, Pfeffer, mit Zitronensaft und Olivenöl mariniert)*



## HAUPTSPEISE

### **AUSTRALISCHES ANGUS FILETSTEAK**

Ein herzhaftes, saftiges Steak, gegrillt auf offenem Feuer, mit cremiger Pilzsauce, serviert mit Kartoffelpüree, gegrilltem Gemüse und Spargel

### **GEGRILLTES HÜHNCHEN nach ARABISCHER ART**

Eine weltberühmte arabische Spezialität: Arabisch gewürzte, marinierte Hähnchenbrust, am offenen Feuer gegrillt, serviert mit gerösteten Kartoffeln, Zwiebeln und Petersilie

### **VEGETARISCHES MOUSSAKA**

Ein klassische griechische vegetarische Gaumenfreude aus gebackenen Auberginen, Pflaumentomaten, Kichererbsen, Zwiebeln und (optional) Käse

## DESSERT

### **AUSWAHL AN FRÜCHTEN**

Frische saisonalen Früchte

## GETRÄNKE

Arabischer Kaffee, Mineralwasser, frische Säfte, Vimto, Auswahl an Tee und Kaffee

