

Vom Holzkohlen-Grill		
335	Shish Taouk ⁽¹⁷⁾ Hähnchenbrustfilet-Spieß, in orientalischen Spezialgewürzen mariniert, mit gegrillter Peperoni, Tomaten und Zwiebeln auf einem orientalischen Aroma-Beet, dazu Kartoffelwürfel mit frischem Koriander gebraten und hausgemachte Knoblauchcreme	28,50
336	Kafta Mishwiye ^(17,21) Spieß aus Lamm ¹² - und Rinderhackfleisch ¹² mit Paprika, Petersilie und Zwiebeln fein gehackt, dazu gegrillte Peperoni, Tomaten und Zwiebeln, auf einem orientalischen Aroma-Beet, dazu Safrangemüserais und hausgemachte Knoblauchcreme	28,50
337	Lahme Mishwiye ^(15a,17) Lammfleisch ¹² -Spieß, in arabischen Spezialgewürzen mariniert, mit gegrillter Peperoni, Tomaten und Zwiebeln auf arabischem Brot und einem orientalischen Aroma-Beet, dazu Kartoffelwürfel in Koriander gebraten und hausgemachte Knoblauchcreme	31,90
338	Lammkotelettes ⁽¹⁷⁾ in libanesischen Spezialgewürzen mariniert, mit gegrillter Peperoni, Tomaten und Zwiebeln auf einem orientalischen Aroma-Beet, dazu Kartoffelwürfel mit frischem Koriander gebraten und hausgemachte Knoblauchcreme	34,90
339	Mishwiy Mushakal ⁽¹⁷⁾ Mix-Grill aus Lammkotelett, Hähnchenbrustfilet und Kafta ¹² in arabischen Gewürzen mariniert, mit gegrillter Peperoni, Zwiebeln und Tomaten auf einem orientalischen Aroma-Beet, dazu Kartoffelwürfel mit Koriander gebraten und hausgemachte Knoblauchcreme	35,90

Nudeln ^(15a,17)		
345	Tagliatelle Salamon ^(16,18,21,23) Bandnudeln mit Zwiebeln, frischen, gegrillten Lachsfiletstücken in Hummer-Sahnesauce	28,90
346	Tagliatelle Dajaj ^(21,23) Bandnudeln mit Zwiebeln Hähnchenbrustfiletstücken in feiner Safran-Sahnesauce	27,90
347	Tagliatelle bel Lahme ⁽²³⁾ Bandnudeln mit feinstem Rinderfilet & Zwiebeln in scharfer Tomatensauce	28,90

Desserts		
210	Baklava ^(15a,17,21,22g) Blätterteig mit Nüssen gefüllt, nach libanesischer Art	11,90
211	Ashtaliyeh ^(21,22a,g) Milchcreme nach original arabischer Art zubereitet, mit Blütenwasser, Mandeln und Pistazien garniert	11,90
212	Kenafe bel Geben ^(15a,17,21,22g) Akkawi-Käseteig, Blütenwasser, Knusperschicht aus Grieß und Butter im Ofen gebacken, mit gebratenen Pistazien garniert, Dessert wird frisch als warme Nachspeise serviert	12,00
213	Atayef bil Jaus ^(15a,17,21,22c,g) gefüllte Teigtaschen mit Walnüssen, Zitronenblüten, Mastix aus dem Pistazien-Baum und anschließend mit Blütenwasser und gebratenen Pistazien garniert, Dessert wird frisch als warme Nachspeise serviert	11,90
214	Senud el Set ^(15a,17,21,22g) gerollter Hefeteig, Creme fraîche, Mastix aus dem Pistazien-Baum, Zitronenblüten und anschließend mit Blütenwasser und gebratenen Pistazien garniert, Dessert wird frisch als warme Nachspeise serviert	11,90
215	Obstplatte ^{für 1 Personen} mit verschiedenem Obst der Saison	21,90
216	Obstplatte ^{für 2 Personen} mit verschiedenem Obst der Saison	35,50
217	Obst-Dessertplatte ^{für 2 Personen} mit verschiedenen Desserts und Obst der Saison	49,00

Biere ^(15a,c)			
39	Alkoholfreies Pils	Fl. 0,33 l	4,90
42	Erdinger Hefe dunkel, alkoholfrei	Fl. 0,50 l	6,90

Leckere Cocktails alkoholfrei je nur 12,90 €

110	Jallab ^(22,28) Dattelschorle
111	Mosquito Minzblätter, Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale ¹ , crushed ice
117	Virgin Caipirinha Limette, brauner Rohrzucker, crushed ice, Ginger Ale ¹
112	Sportsman Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Pfirsichsaft, Grenadinesirup ^{1,4}
113	Coconut Kiss ⁽²¹⁾ Kokossirup ^{1,11} , Ananassaft, Kirschnektar, Sahne
114	Virgin Colada ⁽²¹⁾ Kokossirup ^{1,11} , Ananassaft, Sahne
118	Virgin Swimming Pool ⁽²¹⁾ Blue Curaçao Sirup ^{1,11} , Kokossirup ^{1,11} , Ananassaft, Orangensaft, Sahne
115	Spit Fire Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar, Mangonektar, Grenadinesirup ^{1,4}
119	Hawaii Dance Ananassaft, Orangensaft, Maracujasirup ^{1,11} , Mangosirup ^{1,11}
109	Virgin Hemingway alkoholfreier Gin, Grenadine ^{1,4} , Orangensaft, Zitrone, Lime Juice
108	Virgin Gin Tonic alkoholfreier Gin, Tonic Water ³ , Zitrusfrüchte
107	Virgin Hugo ⁽²⁸⁾ alkoholfreier Prosecco, Limetten, Minze, Holundersirup ^{1,11} & Soda
106	Virgin Gin Tai alkoholfreier Gin, Mandelsirup ^{1,11} , Zitronensaft, Lime juice

Frisch gepresste Säfte			
121	Limonade mit frischer Minze, frisch gepresst	0,30 l	9,90
123	Orangensaft frisch gepresst	0,30 l	
10,90			
125	Orangen-Granatapfelsaft frisch gepresst	0,30 l	
11,90			

Softdrinks			
130	Coca-Cola ^{1,2}	Fl. 0,20 l	4,90
131	Coca-Cola Zero ^{1,2,6,13}	Fl. 0,20 l	4,90
132	Fanta ^{1,5}	Fl. 0,20 l	4,90
133	Spezi ^{1,2,5}	Fl. 0,20 l	4,90
134	Sprite	Fl. 0,20 l	4,90
135	Bitter Lemon ^{3,5} Schweppes	Fl. 0,20 l	4,90
136	Ginger Ale ¹ Schweppes	Fl. 0,20 l	4,90
137	Tonic Water ³ Schweppes	Fl. 0,20 l	4,90
138	Apfelschorle	Fl. 0,20 l	4,90
139	Ayran	0,20 l	5,50
140	Red Bull ^{1,2,7}	0,25 l	6,90

141	Schwarze Dose Acai ^{1,2,7}	0,25 l	6,90
142	Red Bull Sugar free ^{1,2,6,7}	0,25 l	6,90
147	Elephant Bay Ice Tea ¹ Peach	Fl. 0,33 l	7,20
143	Vöslauer Ohne Mineralwasser still	Fl. 0,33 l	4,90
144	Aqua Naturell Mineralwasser still	Fl. 0,75 l	9,00
145	Acqua Morelli Mineralwasser	Fl. 0,25 l	4,90
146	Vöslauer Prickelnd Mineralwasser	Fl. 0,75 l	9,00

Säfte und Nektare			
150	KiBa	0,20 l	5,20
151	Cranberrysaft	0,20 l	5,20
152	Ananassaft	0,20 l	5,20
153	Orangensaft	0,20 l	5,20
154	Apfelsaft naturtrüb	0,20 l	5,20
155	Bananennektar	0,20 l	5,20
156	Maracujanektar	0,20 l	5,20
157	Kirschnektar	0,20 l	5,20
158	Mangonektar	0,20 l	5,20

Teekanne			
185	Schwarzer Tee nach libanesischer Art	Kanne	5,50
186	Schwarzer Tee mit frischer Minze	Kanne	5,50
187	Marokkanischer Tee	Kanne	5,50
188	Grüner Tee	Kanne	5,50
189	Kräutertee	Kanne	5,50
190	Kamillentee	Kanne	5,50
191	Frischer Minze Tee	Kanne	5,50
192	Früchtetee-Mischung	Kanne	5,50
193	Fr. Ingwertee mit Zitrone & Minze	Kanne	6,90

Kaffee			
200	Kaffee	Tasse	4,50
201	Espresso	Tasse	4,20
202	Espresso Doppelt	Tasse	4,90
203	Milchkaffee ⁽²¹⁾	Tasse	5,90
204	Espresso Macchiato ⁽²¹⁾	Tasse	4,50
205	Cappuccino ⁽²¹⁾	Tasse	5,50
206	Latte Macchiato ⁽²¹⁾	Glas	5,50
207	Heiße Schokolade ⁽²¹⁾ mit Milch & Sahne	Tasse	5,90
208	Arabischer Mokka mit Kardamom	Kanne	6,50
209	Weißer Schokolade ⁽²¹⁾	Tasse	6,50



Für 2 Personen		
220	Fleischplatte ⁽¹⁷⁾ für 2 Personen	69,90
Lammfleisch-Spieß in libanesischen Gewürzen mariniert, Hähnchenbrustfilet-Spieß, Kafta ¹² -Spieß, 2 Lammkoteletts, mit gegrillten Peperoni, Tomaten und Zwiebeln auf einem orientalischen Aroma-Beet, dazu Kartoffelwürfel mit frischem Koriander gebraten und hausgemachte Knoblauchcreme		
221	Fisch-Platte ^(16,17,18,21,25) für 2 Personen	69,90
Garnelen, Atlantik Seezungenfilet, Lachsfilet, Zanderfilet & Sardellen mit Gewürzen in einer hausgemachten Fischmarinade gebraten, auf einem orientalischen Aroma-Beet, dazu Safrangemüserveis mit Erbsen, Möhren und Bohnen, zwei verschiedene hausgem. Saucen, Sesam- und Kräuter-Knoblauchsauce		
222	Lammkotelett Platte ⁽¹⁷⁾ für 2 Personen	65,90
in libanesischen Spezialgewürzen mariniert, mit gegrillter Peperoni, Tomaten und Zwiebeln auf einem orientalischen Aroma-Beet, dazu Kartoffelwürfel mit frischem Koriander gebraten und hausgemachte Knoblauchcreme		
223	Frischer Fisch ^(15a,18,21,25) für 2 Personen	71,90
gegrillte Dorade und Loup de mer, Kartoffelwürfel mit frischem Koriander gebraten, Fattousch-Salat und Sesamsauce		
Gerne stellen wir Ihnen ein Menü ab 4 Personen zusammen verschiedene warme und kalte Mezze, leckere Fleisch- und Fischgerichte Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne! ab 69,90€ pro Person		

Saftige Steaks vom Holzkohlengrill		
230	Filetsteak 200 g**	39,60
231	Entrecôte 200 g**	34,90
Beilagen und Saucen		
235	Champignon-Sahnesauce ^(21,23)	6,90
236	Grüne Pfeffer-Sahnesauce ^(21,23)	6,90
237	Pommes frites	6,40
239	Gegrilltes Gemüse ⁽²¹⁾	7,90
240	Portion Reis ⁽²¹⁾	6,40

Salate		
260	Jebne Bayda ⁽²¹⁾	14,90
echter bulgarischer Schafskäse auf Rucola, Zitrone, Cherrytomaten, Zwiebeln, Spezialgewürzen und Olivenöl		
261	Halloumi ⁽²¹⁾	14,90
gebratener Käse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch auf Rucola, Zwiebeln, Cherrytomaten, Zitrone und Olivenöl		
263	Roca Saatar	12,90
Thymianblätter mit Rucola, Zwiebeln, Zitrone, Cherrytomaten, Granatapfeldressing und Olivenöl		
264	Tabboule ^(15a)	14,90
Petersilie fein gehackt mit Hartweizengrieß, Tomaten, frischer Minze, Lauchzwiebeln, Zitrone und Olivenöl		
265	Fatoush ^(15a,17,21)	11,90
Römersalat, Tomaten, Lauchzwiebeln, Radieschen, Mini-Gurken, Paprika, Olivenöl, Zitrone, Petersilie, Minze, Granatapfelsirup und geröstetem Fladenbrot		

Kalte Mezze		
245	Labneh ⁽²¹⁾	9,90
hausgemachter Quarkkäse nach libanesischer Art		
246	Warak Inab	11,00
Weinblätter gerollt, mit gehackten Zwiebeln, Minze, Petersilie, Cherrytomaten, Reis, Zitrone und Olivenöl		
248	Baba Ghannouj ^(21,25)	11,90
gegrillte Auberginen mit Zitrone und Sesamsauce püriert, mit Granatapfelkernen und Olivenöl garniert		
249	Hindbe ^(15a)	11,90
gekochter Löwenzahn, anschließend gebraten, mit Zitronensaft, Olivenöl und gerösteten Zwiebeln		
250	Mohamara ^(22a)	11,90
Paste aus gegrillter Paprika mit Walnüssen, Zwiebeln, Kumin, Mini-Peperoncini, Paprikamark und Olivenöl		
251	Hommos bil Tahine ^(21,25)	11,90
original libanesischer Hommos, mit Kichererbsen, Knoblauch, Sesamsauce, Zitrone und Olivenöl püriert		
254	Kibbe Niehe ^(15a) nach südlibanesischer Art	14,90
Hartweizengrieß mit Lamm ¹² - und Rinderhackfleisch ¹²		

266	Mezze Mix Kalt für 2 Personen	34,5
8 verschiedene Mezze Tabboule, Waraq Enab, Hoummus, Mohamara, Magdouz, Mesaqaa, Hindbe, Kabis		

Warme Mezze		
270	Batata Harra	9,90
Kartoffelwürfel nach libanesischer Art in frischem Koriander, Knoblauch und Mini-Peperoncini gebraten		
271	Falafel ^(17,21,25)	11,90
aus Kichererbsen, Favabohnen, frischem Koriander, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch- und Sesamsauce		
272	Hommos bil Lahme ^(21,25)	14,90
Lammfleischspitzen mit Pinienkernengebraten auf Hommospüree mit Sesamsauce, Zitrone und Olivenöl		
273	Hommos bil Sanauber ^(21,25)	14,90
mit Pinienkernen gebraten auf Hommospüree mit Sesamsauce, Zitrone und Olivenöl		
274	Makanek	14,90
Würstchen gefüllt mit Rinderhackfleisch ¹² , mit arabischen Spezialgewürzen in Zitronenmarinade zart gebraten		
275	Kibbe Mekliye ^(15a) 3 Stück	14,90
Hartweizengrieß-Bällchen mit Lamm ¹² - und Rinderhackfleisch ¹² , Spezialgewürzen, Zwiebeln und Pinienkernen gefüllt		
276	Sawdit Dajaj	14,90
Hähnchenleber nach arabischer Art in Zitrone gekocht anschließend in einer Granatapfelsauce gebraten		
277	Sardin Mekli ^(15a,18,21,25)	14,90
Sardellen in Weißmehl und Fischgewürzen angemacht anschließend frittiert, dazu Sesamsauce und Zitrone		
278	Jawaneh Dajaj ⁽²³⁾	14,90
Hähnchenflügel in orientalischen Spezialgewürzen, Knoblauch und Koriander-Tomatensauce gebraten		
280	Sambusik Jebne ^(15a,17,21)	11,00
gerollter Blätterteig gefüllt mit echtem Schafskäse, Petersilie und frischer Minze, anschließend frittiert		
281	Arayes Halloumi ^(15a,17,21)	12,50
Halloumi-Bratkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch anschließend in gebackenem Fladenbrot getoastet		

282	Sambusik SabaneKh ^(15a,17,21)	12,90
Spezialteigtaschen mit frischem Spinat, Zitrone, Zwiebeln, Pinienkernen und Zitronenbaumgewürz gefüllt		
283	Sambusik Lahme ^(15a,17,21)	12,90
Spezialteigtaschen mit Lamm ¹² - und Rinderhackfleisch ¹² Zwiebeln und gerösteten Pinienkernen gefüllt		
284	Arayes Sou juk ^(15a,17,21)	12,90
Rinderhackfleisch ¹² in sieben verschiedenen arabischen Spezialgewürzen und mit fein gehacktem Knoblauch mariniert, anschließend gebraten und in Fladenbrot getoastet		
285	Arayes Kafta ^(15a,17,21)	12,50
Lamm ¹² - und Rinderhackfleisch ¹² mit Zwiebeln, Paprika, frischer Petersilie und arabischen Gewürzen fein gehackt, anschließend im Fladenbrot getoastet		
286	Frisches Fladenbrot ^(15a,17,21) frisch aus dem Steinofen	6,00

287	Mezze Mix Warm für 2 Personen	38,90
8 verschiedene Mezze Fattousch, Maqanik, Falafel, Sambusik Lahm, Sambusik Jebne, Sambusik SabaneKh, Jawaneh Dajaj, Knoblauchschaale		

Suppen		
290	Gemüsesuppe ⁽²³⁾	9,90
mit frischem Gemüse der Saison		
291	Shorbit Adas ^(15a,17,21)	9,90
rote Linsen mit geraspelten Möhren und Kartoffeln, gerösteten Zwiebeln, Kumin, rote Paprikapaste, Zitrone und geröstetes arabisches Fladenbrot garniert		
292	Fischsuppe ^(16,18,23)	14,90
nach südlibanesischer Art		

Couscous		
300	Couscous ^(15a,21)	23,50
nach original libanesischer Art mit Weizengrieß und Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Cherrytomaten, Kichererbsen, Chili, Minze, gebratenen Pinienkernen, dazu kalter Joghurt		
301	Couscous bel Dajaj ^(15a,21)	25,90
nach original libanesischer Art mit Weizengrieß und gebratenem Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Kichererbsen, Tomaten, Chili, Minze, gebratenen Pinienkernen, dazu kalter Joghurt		
302	Couscous bel Lahme ^(15a,21)	28,90
nach original libanesischer Art mit Weizengrieß und gebackene Lammfleischscheiben, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Chili, Kichererbsen, Auberginen, Minze, gebratenen Pinienkernen, dazu kalter Joghurt		
303	Couscous bel Samak ^(15a,16,18,21)	29,90
nach original libanes. Art mit Weizengrieß und gebratenem Fisch-Mix, Auberginen, Chili, Tomaten, Mini-Zucchini, Kichererbsen, Zwiebeln, Paprika, Minze, gebratenen Pinienkernen, dazu kalter Joghurt		



PHOENICIA
CUISINE LIBANAISE



@coco.phoenicia
@restaurantphoenicia

1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) mit Konservierungsstoff, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Süßungsmittel, 7) taurinhaltig, 8) geschwärzt, 9) geschwefelt, 11) mit Geschmacksverstärker, 12) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13) enthält eine Phenylalaninquelle, **) Frischfleischgewicht

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Service. Irrtümer & Druckfehler vorbehalten.

Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:
(15) Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen,c=Gerste), (16) Krebstiere, (17) Eier, (18) Fisch,
(21) Milch, (22) Schalenfrüchte (a=Mandel, c=Walnuss, g=Pistazien), (23) Sellerie, (25) Sesamsamen, (27) Weichtiere, (28) Schwefeldioxid und Sulfit

Vegan =  Vegetarisch = 

Fisch		
310	Samaket Zander ^(15a,18,21,22a)	28,90
Zanderfilet gebraten auf Löwenzahn, Zwiebeln, Zitrone, gerösteten Pinienkernen und Mandeln, dazu Safrangemüserveis		
311	Samaket Moussa ^(18,21,23)	28,90
Atlantik Seezungenfilet gebraten auf Spinat, Koriander, Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen, Knoblauch und arabischen Gewürzen, dazu Safrangemüserveis		
312	Samake bel Tahine ^(18,21,23,25)	32,50
Lachsfilet gebraten nach libanesischer Art, zubereitet mit hausgemachter Sesam-Orangensauce mit gerösteten Pinienkernen, dazu Safrangemüserveis		
313	Samake Harra ^(18,21)	28,90
Lachsfilet gebraten mit Cherrytomaten, Koriander, Paprika, Peperoncini und Zwiebeln mit gerösteten Pinienkernen, dazu Safrangemüserveis		
314	2 Riesen Gambas ^(16,21)	45,90
auf Rucola mit Safrangemüserveis		
315	Scampi - Eraydes ^(16,22a)	34,90
5 gegrillte Riesengarnelen mit Chili, Rosmarin, Dill, Cherrytomaten und Mandeln auf Rucolasalat		
316	Frische Dorade vom Grill ^(15a,18,21,25)	34,90
mit Fattousch-Salat, Batata Harra und Sesamsauce		

Phoenicia Spezial		
320	Kafta bel Tahine ^(15a,21,25)	24,90
Lamm ¹² - und Rinderhackfleisch ¹² gebraten auf einer nach arabischer Art gemachten Sesam-Orangensauce mit gerösteten Pinienkernen, dazu Reis mit Fadennudeln		
321	Kafta bel Foren ⁽²¹⁾	25,90
Lamm ¹² - und Rinderhackfleisch ¹² mit Petersilie, Paprika, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen gehackt auf Kartoffeln und Tomatenscheiben gebacken, dazu Reis		
322	Kibbe bel Laban ^(15a,21)	25,90
Hartweizengrieß-Bällchen gefüllt mit Lamm ¹² - und Rinderhackfleisch ¹² , Pinienkernen, Zwiebeln und arabischen Gewürzen, anschließend frittiert in einer hausgemachten Jogurt-Minze-Sauce gekocht, dazu Reis mit Fadennudeln		
340	Bufteak	36,90
herzhaftes Rinderfilet, angebraten mit fr. Knoblauch, Chili und Pommes, abgelöscht mit frischer Zitrone		
323	Scheich al Mehshi ^(21,22a,28)	25,90
gefüllte Aubergine mit Lamm- & Rindfleischspitzen, Paprika, Zwiebeln, Mandeln, Pinienkernen, Mini-Zucchini, Granatapfeldressing auf Tomatensauce im Ofen gebacken, dazu Schale Reis		
324	Lahme Mafroume ⁽²¹⁾	28,90
Rinder- und Lammfleischspitzen, mit Zwiebeln, Paprika, Auberginen, Peperoncini, Cherrytomaten, Zucchini und Pinienkernen gebraten auf Safrangemüserveis mit Möhren, Erbsen und Bohnen		
325	Kharouf Mehshi ^(21,22a)	31,50
Lammfleischstreifen im Ofen gebacken auf orientalischem Reis mit Kardamom, Pinienkernen und Mandeln, dazu Joghurt		
326	Makloube ^(21,22a)	31,50
Lammfleischstreifen im Ofen gebacken auf Reis mit Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Kartoffeln, Auberginen, Pinienkernen und Mandeln, dazu Joghurt		
327	Sidret Dajaj	28,90
gebratenes Hähnchenbrustfilet auf einer Granatapfelsauce, zubereitet nach libanesischer Art, dazu gebratene Korianderkartoffeln mit Knoblauch		
341	Hähnchen-Reispfanne ⁽²¹⁾	28,90
Hähnchenbruststreifen angebraten mit Zwiebeln, verschiedenem Gemüse und Reis		