Qadmous

Am Friedrichshain 1, 10407 berlin
+49 30 4246255

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUPPEN

Shorbit Adas bil Hamed
vegetarische Mangoldsuppe, Kartoffelwürfeln, braunen Linsen, Zwiebeln, Karotten, Zitrone

Shorbit Adas
vegetarische Linsensuppe mit Zwiebeln, Zitrone, Kumin und geröstetem Fladenbrot

NUDELGERICHTE

Shisbarak
Tortellini mit Rinderhackfleisch, Pinienkernen gefüllt in Joguhrt-Minzsauce (hausgemacht)

COUSCOUS

CousCous VEGETARISCH
nach libanesischer Art, Weizenschrot mit Aubergine, Zucchini, Tomaten, Paprika, Minze, Kichererbsen, Zwiebeln, und Pinienkernen, dazu Joghurt

CousCous Ghanam
nach libanesischer Art,Weizenschrot mit Lammfleisch, Aubergine, Zucchini, Tomaten, Paprika, Minze, Kichererbsen, Zwiebeln und Pinienkernen, dazu Joghurt

CousCous Habasch
nach libanesischer Art, Weizenschrot mit Putenbrustfilet, Aubergine, Zucchini, Tomaten, Paprika, Minze, Kichererbsen, Zwiebeln und Pinienkernen, dazu Joghurt

CousCous Samak Mshakal
nach libanesischer Art, Weizenschrot mit Fisch-Mix, Aubergine, Zucchini, Tomaten, Paprika, Minze, Kichererbsen, Zwiebeln und Pinienkernen, dazu Joghurt

FISCHGERICHTE

Samke Hamra
Rotbarschfilet, gebraten auf Auberginen, Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten und Pinienkernen, dazu Safran-Gemüsereis

Samke bil Tahine
Lachsfilet, gebraten auf Sesamsauce und Pinienkernen, dazu Safran-Gemüsereis

Saiyadiye
Fisch-Mix (Rotbarsch, Lachs, Zander), mit Zwiebeln, Mandeln und Pinienkernen, gebarten, auf Safran-Gemüsereis

Samke Harra
Lachsfilet, gebraten auf einer scharfen Sauce aus Cherrytomaten, Zwiebeln, Paprika, Pepproncini, Koriander und Pienienkernen, dazu Safranreis

Samket Sander
Zart gebratenes Zanderfilet auf Thymiansahnesauce, Zwiebeln und Zitrone, dazu Safran-Gemüsereis.

Eraydes
Garnelen mit Chilli, Rosmarien, Dill,Cherrytomaten, Mandeln, gegrillte Peperoni, auf Safran-Gemüsereis

Samket Mussa
Seezungenfilet, gebraten auf Spinat, mit Zwiebeln und Pinienkernen, dazu Safran-Gemüsereis

Farrydes
Dorade oder Wolfsbarsch vom Grill, dazu Kräutersauce und Kartoffelwürfel mit Koriander gebraten

Samke bil Tahini
Lachsfilet, gebraten auf Sesamsauce und Pinienkernen, dazu Safran-Gemüsereis

GEFLÜGEL

Jawaneh Dajaj
Hähnchenflügel gebraten in Koriander-Tomatensauce, dazu Reis

Sawdit Dajaj
Hähnchenleber, gebraten in einer frisch zubereiteten Granatapfelsauce, dazu Safran-Gemüsereis

Sawdit Dajaj bil Bassal
Hähnchenleber, gebraten mit Zwiebeln und Zitronenmarinade, dazu Reis

Sader Habasch
Putenbrustfilet, gebraten auf grünen Erbsen, Karotten, Koriander und Tomaten, dazu Reis

Sader Dajaj
Hänchenbrustfilet, gebraten auf Spinatmit Koriander und Pinienkernen, dazu Reis

GRILL SPEZIALITÄTEN

Sish Taouk
Hähnchenbrustfilet-Spieß, in Gewürzen mariniert, mit gegrillten Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, auf einem orientalischen Aroma-Beet, Korianderkartoffeln und Knoblauchcrémschale

Kafta Mishwiye
Lamm[12] – und Rinderhackfleisch[12]- Spieß mit Petersilie, Zwiebeln und Paprika gehackt, dazu gegrillte Peperonie, Zwiebeln und Tomaten, auf Safran-Gemüsereis und Knoblauchcrémschale

Lahm Mishwiy Ghanam
Lammfleisch-Spieß, in arabischen Gewürzen mariniert, mit gegrillten Pereoni, Zwiebeln, Tomaten, auf einem orientalischen Aroma-Beet, Korianderkartoffeln und Knoblauchcrémschale

Lahm Mishwiy Bakar
Entrecôte-Spieß, in arabischen Gewürzen mariniert, mit gegrillten Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, auf einem orientalischen Aroma-Beet, Korianderkartoffeln und Knoblauchcrémeschale

Mishwiy Mshakal
Mix-Grill, Lammcôtelette, Kafta, Putenbrustfilet, in arabischen Gewürzen mariniert, mit gegrillten Peperonie, Zwiebeln, Tomaten, auf einem orientalischen Aroma-Beet, dazu Korianderkartoffeln, Knoblauchcrémeschale

LAMM & RIND

Sabanegh
Rindergulasch und Spinat, mit Koriander und Pinienkernen gekocht, dazu Reis

Fasuliye
Rindergulasch mit weißen Riesenbohnen, und Zwiebeln in Koriander – Tomatensauce gekocht, dazu Reis

Lubya
Rindergulasch und grüne Bohnen, mit Koriander und Tomaten gekocht, dazu Reis

Bamia
Rindergulasch mit Okraschoten, und Zwiebeln, in Koriander- Tomatensauce gekocht, dazu Reis

Scheich al Mehshi
Aubergine, gefüllt mit Rindfleischspitzen, Zwiebeln, Mandeln und Pinienkernen im Ofen gebacken auf Tomatensauce, dazu Reis

Kibbé bil Laban
Weizenschrotteig, gefüllt mit Lamm[12] – und Rinderhackfleisch[12], Zwiebeln und Pinienkernen, in Joghurt-Minzsauce, dazu Reis

Kusa-Mehshi
Baby-Zucchini (aus dem Libanon), gefüllt mit Rinderhackfleisch[12] und Reis, in Koriander – Tomatensaucegekocht, dazu Reis

Lahme Ras Asfour
Rinder und Lammfleischspitzen mit mini Zwiebeln rote, grüne & gelbe Paprika Aubergine, Peperoncini, Cherrytomaten, Zucchini Pinienkernen gebraten auf Safrangemüsereis

Batenjan-Mehshi
Auberginen (aus dem Libanon), gefüllt mit Rinderhackfleisch[12] und Reis, in Koriander – Tomatensauce gekocht, dazu Reis

Kafta bil Forn
Lamm[12]- und Rinderhackfleisch[12] mit Zwiebeln, Petersilie und Paprika gehackt, auf Kartoffel und Tomatenscheiben im Ofen gebacken

Kharouf Mehshi
Lammfleisch-Streifen, im Ofen gebacken, auf orientalischem Reis mit Kardamom, Pienienkernen und Mandeln, dazu Joghurt

Makloube
Lammfleisch-Streifen im Ofen gebacken, auf Reis mit Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Kartoffelscheiben, Auberginen, Pinienkernen und Mandeln, dazu Joghurt

WARME MEZZE

Sardin Mekliy
Sardellen in Weißmehl und Fischgewürze angemacht anschließend frittiert , dazu Sesamsauce und Zitrone

Batata Harra VEGAN
Kartoffelwürfel nach libanesischer Art in frischem Koriander, Knoblauch und mini Peperoncini gebraten

Falafel VEGAN
aus Kichererbsen, Dick Bohnen, frischem Koriander, mini Zwiebeln Knoblauch und Sesamsauce, Weiße Rüben

Sambusik Jibneh VEGETARISCH
Gerollter Blätterteig gefüllt mit echtem Schafskäse, Petersilie und mini Zwiebeln, anschließend frittiert

Lahme Ras Asfour
Lamm und Rindfleischspitzen mit rote grüne & gelbe Paprika, mini Zwiebeln Auberginen, Cherrytomaten mini Peperoncini, Pinienkerne & Zucchini gebraten

Sambusik Sabanegh VEGAN
Spezialteigtaschen gefüllt mit frischem Blattspinat Zitronenbaumgewürz mini Zwiebeln und Zitrone

Sambusik Lahme
Spezialteigtaschen mit Lamm & Rinderhackfleisch mini Zwiebeln und gerösteten Pinienkernen gefüllt

Makanek
Würstchen gefüllt mit Rinderhackfleisch, arabische Spezialgewürze in Zitronenmarinade zart gebraten

Arayes Soujuk
Rinderhackfleisch[12] , mit arabischen Spezialgewürzen mariniert, in gebackenem Fladenbrot getoastet

Arayes Kafta
Lamm & Rinderhackfleisch mit mini Zwiebeln, rote Paprika, frischer Petersilie und arabischen Gewürzen fein gehackt anschließend im Fladenbrot getoastet

Arayes Halloumi VEGETARISCH
Halloumi Bratkäse aus Kuh Schafs und Ziegenmilch

Jawaneh Dajaj
Hähnchenflügel in orientalischen Spezialgewürzen Knoblauch und Koriander – Tomatensauce gebraten

Sawdit Dajaj
Hühnerleber in Lorbeerblatt und Zimtstange gekocht anschließend mit einer Granatapfelsauce gebraten

Kibbeh Mekliye
Hartweizengrieß mit Lamm und Rinderhackfleisch Spezialgewürzen, mini Zwiebeln & Walnuss gefüllt

Hummus bil Lahme
Lammfleischspitzen und Pinienkernen gebraten auf Hummuspüree mit Sesamsauce, Zitrone & Olivenöl

Sambusik Qadmous VEGETARISCH
Blätterteig Ecken mit Spinat echtem Schafskäse Walnuss , mini Zwiebeln und Zitronenbaumgewürz

KALTE MEZZE

Kabis Mshakal VEGAN
Eingelegte wilde Gurken und saure Gurken, grünen Oliven und gefärbten weißen Rüben mit Rote Beete

Hummus bil Tahini VEGAN
Original libanesischer Hummus mit Kichererbsen Knoblauch, Sesamsauce Zitrone und Olivenöl püriert

Labneh VEGETARISCH
Hausgemachter Quarkkäse nach libanesischer Art mit Knoblauch frische Minzblätter, Olive und Olivenöl

Moussaka Batinjan VEGAN
Auberginenwürfel mit Tomatenmark Kichererbsen mini Zwiebeln gebraten und gekocht mit Gewürze geschälten Tomaten Knoblauch & frischer Minze

Baba Ganoush – Baba Ghanouj VEGAN
Gegrillte Auberginen mit Zitrone und Sesamsauce püriert mit Granatapfelkernen & Olivenöl garniert

Batinjan Makdous VEGAN
Baby – Auberginen gefüllt mit Walnuss Knoblauch, Chili, in Olivenöl und arabischen Gewürzen eingelegt

Hindbeh VEGAN
Gekochter Löwenzahn , anschließend gebraten, mit Zitronensaft, Olivenöl und geröstete mini Zwiebeln

Warak Inab VEGAN
Weinblätter gerollt mit gehackten Zwiebeln , Minze, Petersilie Cherrytomaten, Reis, Zitrone & Olivenöl

Muhammara VEGAN
Paste aus gegrillter Paprika mit Walnuss , Zwiebeln, Kumin , mini Peperoncini , Paprikamark & Olivenöl

Batinjan el Raheb VEGAN
Auberginen, Tomaten, Minze Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Chili Paprika, Zitrone, Kumin & Olivenöl

SALATE

Rocca Zaatar Salat VEGAN
Thymianblätter mit Rucola, mini Zwiebeln, Zitrone, Cherrytomaten Granatapfeldressing und Olivenöl

Fattoush Salat VEGAN
Tomaten, Lauchzwiebeln, Radieschen mini Gurken grüne & rote Paprika Olivenöl, Zitrone, Petersilie Minze Granatapfelsirup und geröstetem Fladenbrot

Tabouleh Salat VEGAN
Petersilie fein gehackt mit Hartweizengrieß, Tomate, frischer Minze Lauchzwiebeln, Zitrone und Olivenöl

Kisir Salat VEGAN
Hartweizengrieß mit Granatapfelkernen Petersilie grün, gelbe & rote Paprika Chilipaste, Minze, Kumin und Olivenöl

Jibneh Baida Salat VEGETARISCH
Echter bulgarischer Schafskäse auf Rucola, Zitrone, Cherrytomaten Zwiebel,Spezialgewürze & Olivenöl

Halloumi Salat VEGETARISCH
Käse aus Kuh, Schafs und Ziegenmilch, gebraten auf Rucola, Zwiebel Cherrytomaten, Zitrone & Olivenöl

EMPFEHLUNGEN

Fischplatte für 2 Personen
Sardellen, Lachs-, Zander-, Rotbarschfilet, auf einem orientalischen Aroma-Beet, dazu Kartoffelwürfel mit Koriander gebraten und 2 verschiedene Saucen

Fleischplatte vom Grill für 2 Personen
Hähnchenbrustfilet, Kafta und Entrecote, in arabischen Gewürzen mariniert, mit gegrillten Peperoni, Tomaten und Zwiebeln, auf einem orientalischen Aromat-Beet, Kartoffelwürfel mit Koriander gebraten und Knoblauchcremschale

Lammkotelettplatte für 2 Personen
in arabischen Gewürzen mariniert, gegrillten Peperoni, Tomaten und Zwiebeln, auf einem orientalischen Aroma-Beet, Kartoffelwürfel mit Koriander gebraten und Knoblauchcremeschale

Catering original libanesische Küche
Verleihen Sie Ihrer Veranstaltung einen orientalischen Rahmen und es wird zu einem eindrucksvollen, unvergesslichen, einmaligen Erlebnis.

Mezze Teller Warm für 2 Personen
Mini-Würstchen • Rinder & Lammhackfleisch im Fladenbrot • Gefüllte Teigtaschen mit Spinat & Käse • Couscous • Knoblauchcremeschale • Gebratene Hähnchenflügel in Tomatensauce • Falafel aus Kichererbsen dazu Sesamsauce

Mezze Teller Kalt für 2 Personen
Petersiliensalat • Auberginen mit Walnuss • Weinblätter mit Reis • Bulgur mit Granatapfel • Kichererbsenpüree mit Sesamsauce • Gebratene Auberginenwürfel • Gekochter Löwenzahn mit gerösteten Zwiebeln • Gegrillte Paprikapaste

DESSERTS

Aschtaliye VEGETARISCH
Milchcrème mit Blütenwasser garniert mit Mandeln, Pistazien und Orangenblüten

Atayef bil Jaus
Teigtaschen, mit Walnuss, Blütenwasser, Zimt, anschließend frittiert mit Pistazien garniert

Senud el Set VEGETARISCH
gerollter Hefeteig, in Crème fraîche mit Rosenblättern und Blütenwasser, anschließend frittiert, mit Pistazien garniert