

ORIENTALISCHES RESTAURANT


Willkommen in unserem Palmyra Restaurant
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

الشوربات / SUPPEN / SOUPS

- 001 Shorbat Adas شوربة عدس
Linsensuppe mit Kreuzkümmel und frittiertem Brot.
Traditional Arabic lentil soup served with crispy pita bread. 7,50
- 002 Shorbat Khodar شوربة خضار
Klare Gemüsesuppe: Eine Auswahl aus verschiedenen Gemüsearten.
Assorted vegetables clear soup. 7,50

Zeichenerklärung Allergene

- a) Weizen
- b) Eier
- c) Fisch
- d) Milch/Laktose
- e) Nüsse
- f) Sesam

Zeichenerklärung Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoffe
- 2) Koffeinhaltig
- 3) Süßungsmittel
- 4) enthält eine Phenylalaninquelle
- 5) enthält Chini

- 003 **Hummus حمص**
Püree aus Kichererbsen mit Sesampaste und Zitronensaft. (f)
Puree of chickpeas with Tahinah (sesame paste) and lemon 8,50
- 004 **Labneh لبنه**
Quark mit Olivenöl und Minze. (d)
Hard yoghurt , mint, olive oil 7,50
- 005 **Mutabbal متبل**
Fein gehackte, Gegrillte Aubergine mit Sesampaste und Knoblauch . (f)
Puree of grilled eggplant with Tahinah (sesame paste) garlic and lemon juice 8,50
- 006 **Mousaka'a Batenjan مسقعة بادنجان**
Geschmorte, geröstete Aubergine mit einem Mix von
Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensauce.
Braised pan fried eggplant with bell pepper, onion and garlic with tomato sauce 8,50
- 007 **Baba Ghannouj بابا غنوج**
Fein gehackte, gegrillter Aubergine mit Tomatenwürfeln, Paprika, Zwiweln,
Knoblauch und Petersilie. Gewürzt mit Zitronensaft und Olivenöl.
Puree grilled eggplant with diced tomato and capsicum,
with olive oil, lemon juice, onion, garlic & parsley 9,50
- 008 **Salatet Zaitun سلطة زيتون**
Olivensalat: entkernte Mischoliven mit Scharfpaprika, Kräuter, Karotten,
Wallnüsse, Olivenöl, und Zitron gewürzt. (e)
Seedless oliven ,Chilli paste, Carrot, Herbs, Olive oil, lemon sauce and Wallnut. 8,50
- 009 **Warak Inab ورق عنب**
Gerollte Weinblätter mit Reis, Tomaten,
Paprika und Petersilie gefüllt und in Olivenöl gekocht
Grape leaves rolled and filled with rice, tomato,
paprika and parsley cooked in olive oil 9,50
- 010 **Mohammra Biljawz محمره بالجوز**
Mischung aus zerdrückter Walnüsse, rote Paprikapaste,
Olivenöl, Gewürze und Granatapfelsirup. (e,f)
Mixed crushed walnuts, red capsicum paste, olive oil, spices and Pomegranate 9,50
- 011 **Mazzah Mushakala مازة مشكلة**
Palmyrasterchen
Assorted mini mazzah.
(Hummus, Mousaka á Batenjan, Salatet Zaitun, Mutabbal,
Mohammara Biljawz, Baba Ghannouj).(e,d,f) 25,90

- 012 Kibbeh (2 Stück) كبة
Frittierte Bällchen, bestehend aus, Weizenkörner und Lamm-Kalbfleisch Teig,
gefüllt mit gehacktem Lammfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen. (a, e)
Lamb+veal and crushed wheat shell filled with
minced lamb & pine seeds, deep fried 8,90
- 013 Rakaek Bil Jibne رقائق جبنه
Blätterteig, gefüllt mit Käsemischung und echtem Schwarzkümmel. (a, d)
Pastry filled with mixture of cheese parsley 8,90
- 014 Rakaek Bil Lahme رقائق لحمه
Blätterteig, gefüllt mit Lamm-Kalbhackfleisch und Zwiebeln. (a, e)
Pastry filled with seasonal minced lamb + veal meat & pine seeds. 8,90
- 015 Rakaek Sabanekh رقائق سبانخ
Blätterteig, gefüllt mit Blattspinat. Serviert mit Granatapfelsirup (a,)
Pastry filled with spinach, and lemon juice. 8,90
- 016 Hummus Bil Lahme حمص باللحمه
Püree aus Kichererbsen und Sesampaste. Serviert mit gedünsteten
Lammfleisch und Pinienkernen. (e, f)
Puree of chickpeas and sesame paste served with sautéed lamb & pine nuts 15,90
- 017 Batata Harra بطاطا حرة
Würzige Bratkartoffeln mit Koriander, Petersilie und Knoblauch (Scharf)
Sautéed traditional spicy potato, garlic and parsley (spicy) 8,90
- 018 Batata Maklia بطاطا مقلية
Pommes frites
French fries 5,50
- 019 Sawdet Dajaj سودة دجاج
Gebratene Hähnchenleber mit Zwiebel, Knoblauch, Granatapfelsirup und Gewürzen.
Sautéed marinated chicken liver with Onion, garlic and pomegranate sauce. 13,90
- 020 Falafel (5)Stück فلفل
Pikant gewürztes, frittiertes Bällchen aus gemahlenen Kichererbsen
mit Sesampaste. (f)
Spiced mashed chickpeas formed into balls
and deep-fried, served with Tahine sauce 8,50

- 021 Tabboule تبولة
Fein gehackte Petersilie mit Burgul, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl,
Minze und Zitronensaft.(a)
Parsley, crushed wheat, tomatoes, onion, lemon juice and olive oil 10,90
- 022 Fattoush فتوش
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Minze, Zitronensaft, Olivenöl,
Petersilie, Paprika, geröstetem Brot, Gewürzen und Granatapfelsirup. (a)
Mixed salad, lettuce, tomatoes, cucumber, mint, summak, and toasted bread 10,90
- 023 Halloumi حلومي
gebratener Halloumi-Käse, serviert mit Salat aus Gurken,
Tomaten und Gemischtersalat.(d)
Charcoal Fried Halloumi Cheese, Tomato, cucumber and mint 15,50
- 024 Salatet Seder Farroj سلطة صدر فروج
Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
Salad , Fried shredded chicken breast 15,90
- 025 Salatet Arnabit سلطة قرنبيط
Blumenkohlsalat: Fritierter Blumenkohl mit Sesampaste und Zitrone.(f)
fried cauliflower with Tahine sauce and lemon-Deep. 10,90

الوجبات النباتية/VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE/VEGETARIAN MALS

- 026 Makali مقالي
Gebratene Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Blumenkohl)
serviert mit Sesampaste. (f)
Fried vegetables such as eggplant, zucchini, paprika, cauliflower,
served with sesame paste. 18,90
- 027 Falafel فلافل
Falafel serviert mit Salat und Hummus.(f)
Falafel served with salad and Hummus 18,90

Unsere Empfehlung!

- 028 Shawerma Arabi شاورما عربي على الصاج
Pfannenschawerma(Arabischer Art): Geschnetzeltes Hähnchenbrust in
Yufkabrot gerollt und geschnitten. Dazu Pommes und Knoblauchcreme. (a, b, d, f)
Tradional syrian style chicken wrap with cucumber pickles, served with pommes 17,90

Traditionelle Grillgerichte aus Syrien. Serviert mit gegrillten Tomaten, Zwiebeln, Batata Harra, Knoblauchsauce und Biwazzalat (Petersilie, Zwiebeln und Summaq). (a,b)
Traditional syrian grills, served with grilled tomatos,onions, Spiced potato , garlic mayo und biwaz salad

- 029 Kebab Palmyra كباب بالميرا
Lammhackfleisch mit Zwiebel, Hallomi Käse, Pistazien, Petersilie und Gewürzen mariniert. (d, e)
Marinated minced lamb meat with Onion, cheese, pistacho, parsley & special spice 23,90
- 030 Kebab Halabi كباب حليبي
Lammhackfleisch mit Zwiebel, Petersilie und Gewürzen mariniert.
Marinated mancad lamb meat with Onion, Parsley & special spices 21,90
- 031 Kebab Khashkhash كباب خشخاش
Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen mariniert.
Serviert mit Scharfsoße, bestehend aus Scharfpaprika, Zwiebeln und Tomaten. (e)
Marinated minced Lamb with, Onion , Parsley & special spices 23,90
- 032 Lamm Tikka تكة لحم
Marinierte gegrillte Lammwürfeln.
Marinated Grilled Lamb Cubes. 24,90
- 033 Shish Tawouk شيش طاووق
Marinierte gegrillte Hähnchenbrust.
Marinated Grilled Chicken breast 21,90
- 034 Sharhat شراحت مطفاية بالزيت والثوم
Gegrillte Rindfiletsteak, eingelegt in Olivenölsoße mit Knoblauch und Zitronensaft.
Beef Striplion flaverd with lemon,garlicdressing 27,90
- 035 Arayes Palmyra عرايس بالميرا
Gegrilltes arabisches Brot, gefüllt mit mariniertem Lammhackfleisch.
Dazu Granatapfelsirup. (a, d)
Arabic bread filled with seasoned minced spiced lamb. 19,90
- 036 Arayes Tushka عرايس توشكا
Gegrilltes arabisches Brot, gefüllt mit mariniertem Lammhackfleisch, Hallomi Käse und Granatapfelsirup. (a)
Arabic bread filled with seasoned minced spiced lamb, cheese and pistacho. 21,90
- 037 Verschiedene Grillsorten /Mix grill/مشاوي مشكلة
Kebab Halabi, Shish Tawouk und Lamm Tikka. (a, b, f) 27,90
- 038 Grillplatte für 2 Personen/Mix grill for 2 persons/مشاوي لشخصين
Kebab Halabi, Shish Tawouk, Lamm Tikka. (a, b, f) 53,90
- 039 Grillplatte für 4 Personen/Mix grill for 4 persons/مشاوي لأربع أشخاص
Kebab Halabi, Shish Tawouk, und Lamm Tikka. (a, b, f) 104,90

- 040 Yabra'a **ببرق**
Weinblätter mit Reis und Fleisch gefüllt, dazu Geschmorte Lammhaxe.
Serviert mit Joghurt-Gurken Salat. (d)
Braised lamb shank with rolled grape leaves with rice, Lamb and arabic spices
served with yoghurt salsa. 31,90
- 041 Mawzat Bil laban **موزات باللبن**
Geschmorte Lammhaxe mit cremiger Joghurtsoße. Serviert mit Reis. (d)
Braised lamb shank with creamy yogurt souce, served with rice 29,90
- 042 Samak **سمك**
Gewürziger gegrillter Lachsfilet. Serviert mit Bratkartoffeln und
Sesamepaste. (c, f)
Marinated Salmonfillet served on top of spiced potato and Tahina sauce 27,90
- 043 Kibbeh Labaniah **كبة لبنية**
Fritierte Bällchen, bestehend aus Weizenkörner und Lamm-Kalbfleisch Teig,
gefüllt mit gehacktem Lammfleisch, Zwiebel und Pinienkerne.
In cremiger Joghurtsause gekocht und mit Reis serviert. (e, f.d)
Lamb +veal and crushed wheat shell filled with minced lamb and pine seeds,
deep fried, cooked in creamy yogurt souce, served with rice. 28,90

NACHSPEISE - DESSERT

Wir haben täglich unterschiedliche hausgemachte Dessertssorten

- 044 Halawat Aljbin **حلاوة الجبن**
Süße Mozzarella-Grießröllchen, gefüllt mit Ashta(orientalische Sahne-Creme). (a, d, e)
Mozzarella cheese,Arabic cream ,Samullia 7,90
- 045 Katayef Bil Ashta **قطايف بالقشطة**
gefüllte Pfannkuchen mit Ashta (orientalische Sahne-Creme). (a, d, e)
Deep fried Staffed pastry with fresh Arabic cream
Serzeed with Sugarserupe and pistcho 6,90
- 046 Katayef Bil Jawz **قطايف بالجوز**
gefüllte Pfannkuchen mit Walnüsse. (a, d, e)
Deep fried Staffed pastry with fresh Arabic cream Serzeed
with Sugarserupe and wallnute 6,90
- 047 Mhallabiah **مهلبية**
Arabischer Pudding mit Rossenwasser. Serviert mit Pistazien. (d, e)
Milk pudding with pisacho and Rose water 5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE .

048	Teinacher Gourmet Naturell	0,25 l	3,20€
049	Teinacher Gourmet Naturell	0,75 l	7,90€
050	Teinacher Gourmet Medium	0,25 l	3,20€
051	Teinacher Gourmet Medium	0,75 l	7,90€
052	Coca Cola (1)(2)	0,30 l	3,80 €
053	Coca Cola Light (1)(2)(3)(4)	0,30 l	3,80 €
054	Fanta Orange (1)	0,30 l	3,80 €
055	Sprite	0,30 l	3,80 €
056	Apfelschorle	0,30 l	3,80 €
057	Alkoholfreies Bier Paulaner	0,50 l	4,90€
058	Frisch gepresster Orangensaft	0,30 l	7,90€
059	Ayran (d)	0,30 l	3,90€

WARMER GETRÄNKE

060	Arabischer Mocca Kaffee (2)		3,70€
061	Espresso (2)		2,90€
062	Latta Macchiato (2,d)		4,50€
063	Cappuccino (2)		4,50€
064	Schwarzer Kaffee (2)		3,50€
065	Marokkanischer Tee (kleine Kanne)		4,00 €
066	Marokkanischer Tee (Kanne für 2 Personen)		7,00 €
067	Englischer Tee		3,50€

APERITIFS

068	Campari (3) Wasser oder Orangensaft	4 cl	8,50€
069	Gin Tonic	4 cl	8,50€
070	Aperol Spritz	4 cl	8,50€

FLASCHENBIER

071	Almaza Pilsner	0,33 l	4,50€
072	Becks Pils	0,33 l	3,90€
073	Paulaner Hefeweißbier	0,5 l	4,50€
074	Radler Welde	0,33 l	4,50€

WHISKY

075	Johnnie Walker Black		
	Dimple scotch Golden, Chivas Regal	4 cl	8,90€

SPIRITUOSEN

076	Vodka, Teguila	4,cl	5,90€
077	Arak - Anisgetränk als Disgestif oder als		
	Aperativ mit Wasser und Eiswürfel	2 cl	4,50 €
078	Arak (Ksara) Flasche 85,00€	Arak (Batta) 0,7 l	59,00€
079	Sektflasche		23,00€

OFFENE WEINE

080	Aûrore Village. Rot		
	ist eine elegante rote Cuvée aus gut		
	bewirtschafteten Weinbergen in den westlichen		
	Bergen des Libanon.	0,2 l	8,50€
081	Château Clos St. Thomas, Weiß		
	klares, freuchtiges Aroma, intensiv pink	0,2 l	8,50€
082	Château Clos St. Thomas, Les Gourmet Rose, Rosé		
	klares, fruchtiges Aroma, intensiv pink	0,2 l	8,50€

083	Château Clos St. Thomas, Weiß klares, freuchtiges Aroma, intensiv pink	0,75 l	25,00€
084	Château Ksara, Weiß gemischte Harmonie, edler Trauben, Blumenbouquett mit gewisser Eleganz	0,75 l	31,00€
085	Altitudes Ixsir, Weiß Das Bukett besitzt köstliche Blumenaromen mit einem Hauch von Muskat und Grapefruit. Eine leichte Säure gibt diesem Wein eine angenehme Frische.	0,75 l	41,00€
086	Château Clos St. Thomas, Les Gourmet Rose, Rosé klares, fruchtiges Aroma, intensiv pink	0,75 l	25,00€
087	Château Ksara, Sunset, Rosé gewürzhaltige, rote Früchte.	0,75 l	31,00€
088	Altitudes Ixsir, Rosé Der delikate Geschmack ist sanft, fruchtig und aromatisch und ist ein wahrhafter "Coup de Folie" für alle, die leidenschaftlich gerne Rosés trinken.	0,75 l	38,00€
089	Aûrora Village. Rot ist eine elegante rote Cuvée aus gut bewirtschafteten Weinbergen in den westlichen Bergen des Libanon.	0,75 l	25,00€
090	Château Clos St. Thomas, Les Gourmets, Rot Cabernet - Sauvignon, Syrah, Grenache, glänzend tiefrot, schmelzende Tanine	0,75 l	25,00€
091	Château Ksara, Reserve du Couvent, Rot Rubinrot, Vanillearoma, runde Tanine	0,75 l	33,00€
092	Altitudes Ixsir, Rot Wärme, Schärfe und Reife sind die dominanten Charaktereigenschaften dieses Weins	0,75 l	39,00€
093	Ixsir Black Cabernet - Sauvignon, Syrah, Grenache, glänzend tiefrot, schmelzende Tanine	0,75 l	54,00€
094	Château St THOMAS, Rot ist ein edler Wein aus einer Auswahl von Weinbergen mit geringem Ertrag. Tiefe rote Farbe, komplexe, würzige Nase mit einem Hauch von Kakao, Gewürzen & Trockenfrüchten, runden & gut gemischten Tanninen. In französischen Eichenfässern gereift, ein Wein mit großem Potenzial und Persönlichkeit, der perfekt zu Eintöpfen, Wild und gegrilltem Fleisch passt.	0,75 l	54,00€