

Willkommen bei Nefisa!





Syrische Gaumenfreuden - Integration auf kulinarisch

1. DIPS & APPETIZER (KALT)

Hummus (vegan)	Cremiger Kichererbsen-Dip mit Tahina & Olivenöl	3,00 €
Mutabal (vegan)	Gegrillter Auberginen-Dip mit Tahina & Knoblauch	3,00 €
Mangold in Joghurt (vegetarisch)	Gedünsteter Mangold mit cremigem Knoblauch-Joghurt	3,00 €
Muhammara (vegan)	Würziger Dip aus Walnüssen, Granatapfel & roter Paprika	3,50 €
Baba Ghanoush (vegan)	Gegrillte Auberginen mit frischem Gemüse & Granatapfelsirup	3,50 €
Gewürz-Fladenbrot (vegan)	Frisches orientalisches Fladenbrot mit Kräutern & Gewürzen	2,00 €



Syrische Gaumenfreuden - Integration auf kulinarisch

2. MEZZE & FINGERFOOD (WARM)

Käseröllchen (2 Stk.) (vegetarisch)	Knusprige Teigrollen gefüllt mit Schafskäse & Kräutern	3,00 €
Weinblätter (2 Stk.) (vegan)	Gefüllte Weinblätter mit Kräuterreis, Zitrone & Gewürzen	3,00 €
Kibeh Adis (vegan)	Linsen-Tartar mit Bulgur, verfeinert mit Olivenöl, Granatapfelsirup & Röstzwiebeln	3,00 €
Spinattaschen (2 Stk.) (vegan)	Gefüllte Teigtaschen mit mariniertem Spinat & Granatapfelkernen	3,50 €
Falafel mit Tahinasauce (2 Stk.) (vegan)	Knusprige Kichererbsenbällchen mit Sesamsauce	3,00 €
Heiße Patata (vegan)	Würzwürfel-Kartoffeln mit Paprikamark, Knoblauch & frischem Koriander	3,00 €
Gebratenes Gemüse (vegan)	Saisonal eingelegtes Gemüse in Granatapfel-Marinade	3,00 €
Dicke Bohnen in Olivenöl (vegan)	Gedünstete dicke Bohnen mit Knoblauch	3,00 €
Kibeh (1 Stk.)	Handgemachte Burgultasche gefüllt mit Rinderhackfleisch, Granatapfel & Sumak	3,00 €
Mini Shawarma (1 Stk.)	Gefüllte Hähnchenwraps mit cremiger Aioli-/Knoblauchcreme	4,00 €
Msakhan (1 Stk.)	Gefüllte Hähnchenwraps mit geschmorten Zwiebeln, Sumak & Pinienkernen	4,00 €



Syrische Gaumenfreuden - Integration auf kulinarisch

3. FRISCHE SALATE

Tabouleh	Traditioneller Petersiliensalat mit Minze, Bulgur, Tomaten & Zitrone	4,00 €
Fatousch	Gemischter orientalischer Salat mit gebratenem Fladenbrot & Sumak-Dressing	4,00 €
Kartoffelsalat Orientalisch	Würziger Kartoffelsalat mit Peperoni, Frühlingszwiebeln & Olivenöl	4,00 €
Foul Salat	Gekochter Dicke-Bohnen-Salat mit Tomaten, Knoblauch & Granatapfel	4,00 €
Falafel Salat	Gemischter bunter Salat getoppt mit knusprigen Falafelbällchen	4,00 €
Feigen-Datteln-Rucola Salat	Knackiger Rucolasalat mit süßen Feigen, Datteln & orientalischem Dressing	4,50 €
Rote Bete Salat	Frische Rote Bete auf Babyspinat mit Walnuss-Granatapfel Dressing	4,50 €



Syrische Gaumenfreuden - Integration auf kulinarisch

4. WARME HAUPTSPEISEN

Mjadara (vegan)	Braune Linsen mit duftendem Reis & knusprigen Röstzwiebeln	10,50 €
Spinat-Burgul (vegan)	Frischer gedünsteter Spinat auf Bulgur, wahlweise mit Schafskäse	10,50 €
Rishtayeh (vegan)	Mangold mit braunen Linsen, frischem Koriander & Gewürzen	10,50 €
Dicke Bohnen Risotto (vegetarisch)	Cremiges orientalisches Risotto mit dicken Bohnen & Joghurt-Dip	10,50 €
Tanbura (vegetarisch)	Augenbohnen mit Mangold & frischen Kräutern, dazu Reis	10,50 €
Mughrabiyeh	Orientalische Teigperlen mit zartem Hähnchenfleisch, Möhren & Kürbis	15,00 €
Mlukhiyeh	Feine Malvenblätter mit Hähnchenfleisch, Koriander & Gewürzreis	15,00 €
Kabseh	Gegrillte Hähnchenkeulen auf duftendem Gewürzreis mit Kastanien & Rosinen	16,00 €
Auberginen Kebap	Gegrilltes Rindfleisch mit Auberginen in Tomaten-Granatapfelsauce, dazu Reis	17,50 €
Lamm Risotto	Zart geschmortes Lammfleisch mit gewürztem Risotto, dicken Bohnen & Joghurt	18,50 €



Syrische Gaumenfreuden - Integration auf kulinarisch

5. SYRISCHE SÜSSPEISEN & DESSERTS

Nächte von Libanon	Feiner Grießpudding mit Karamellsauce & orientalischer Creme	4,00 €
Syrischer Pudding	Cremiger Pudding mit Orangenblütenwasser & gehackten Pistazien	4,00 €
Katayef	Grießpfannkuchen gefüllt mit Kaymak, Mascarpone & Pistazien	4,00 €
Gemischte syrische Süßigkeiten	Exklusive Auswahl an orientalischem Gebäck (Baklava, Maamoul etc.)	48,00 € / kg

Allergen- & Zusatzstoffhinweis:

Unsere Speisen werden frisch zubereitet und können Spuren von glutenhaltigem Getreide (Weizen/Bulgur), Schalenfrüchten (Walnüsse, Pistazien), Sesamsamen, Milch/Laktose sowie Ei enthalten. Eine detaillierte Allergen- und Zusatzstoffkarte für alle einzelnen Gerichte halten wir für Sie zur Einsicht bereit und stellen Ihnen diese auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Alle Preise für Privatkunden verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. Für Geschäftskunden und Kommunen gelten die Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.