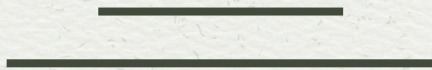


FOODLOGIE



R E S T A U R A N T



VORSPEISEN

Foodlogie Platte A,C,E,H,J

Von uns Zehn ausgewählte kalte Vorspeisen, auf Wunsch vegan 16,90

KALTE

- 1. Hummus H** ✓ 5,90
Pürierte Kichererbsen mit Tahina
- 2. Hummus-Logie A,H** ✓ 7,90
Hummus, Petersilie, Tomaten, Burghul und Zitronensaft
- 3. Taboule A** ✓ 5,90
Fein gehackte Tomaten mit Petersilien, Burghul, Minze, Olivenöl und Zitronensaft
- 4. Mutabal H** ✓ 5,90
Geräucherte und gehäutete Auberginen mit Tahina und Granatapfel
- 5. Baba Ghanoush** ✓ 5,90
Geräucherte und gehäutete Auberginen mit Paprika, Petersilie und Granatapfel
- 6. Yalangi** ✓ 6,90
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Gemüse
- 7. Fasoulia** ✓ 5,90
Brechbohnen mit Koriander und Tomaten
- 8. Muhammara H,E,A** ✓ 5,90
Syrischer Paprikaaufstrich mit Semmelbrösel, Tahina und Granatapfeldressing
- 9. Burghul Salat A** ✓ 5,90
Burghul mit Gemüse
- 10. Moussaka** ✓ 5,90
Auberginen mit Tomaten, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln

WARME

- 20. Kibbeh-Meklieh A,E (2 Stk)** 6,90
Frittierte Burghul-Rindfleisch-Klöße gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln und Walnüssen
- 21. Ful H** ✓ 6,90
Gekochte Saubohnen in Tahina Sauce dazu Petersilie, Tomaten und Olivenöl
- 22. Fatteh A,H** ✓ 6,90
Gekochte Kichererbsen in Tahina Sauce mit Petersilien, Olivenöl und geröstetem Fladenbrot
- 23. Hummus bi Lahme H** 7,90
Würziges Lammfleisch, gebettet auf Hummus mit Pinienkernen
- 24. Halloumi bi Za'atar J,A** 6,90
Gegrillter Halloumi Käse mit Thymian und Basilikum
- 25. Falafel Teller A,H** ✓ 6,90
Knusprige Kichererbsen-Donuts mit Salat, dazu Tahina Dip
- 26. Sambosak** 5,90
Gefüllte Blätterteig-Rollen mit -Käse und Petersilien A,J -Hackfleisch und Petersilien A
- 27. Patata Harra** ✓ 5,90
Gebratene Kartoffeln, Koriander und Chilliflocken
- 28. Linsen Suppe A** ✓ 5,90
Mit geröstetem Fladenbrot und Zitrone
- 30. Chicken Nuggets A** 7,90
Mit Pommes
- 31. Falakids A,H** ✓ 7,90
Falafel-Donuts mit Pommes dazu Tahina Dip

KIDS

BABA
GHANOUSH
LABAN
HUMMUS
FALAFEL
ALEPPO
KIBBEH
MAHASHI
MARRAKIBBEH
MUHAMMARA
KIBBEH
FALAFEL
KIBBEH
MAHASHI
WASHAWI
HUMMUS
TARATOR
DAMASKUS
TABOULE
F
FUL
ALEPPO
TAHINA
MANASEF

SALATE

40. Fattousch A, J 8,90
Salat-Mix, Schafskäse, Tomaten,
Radieschen, Minze, geröstetes
Fladenbrot darüber
Granatapfeldressing mit
Sumach 6,90 vegan

41. Falafelsalat A,H,E 12,90
Salat-Mix, Tomaten, Mango,
Weintrauben, Walnüsse,
knusprige Falafel darüber
Tahina-Dressing

42. Chickenlogie E 12,90
Salat-Mix, Mango, Weintrauben,
Walnüsse dazu gebratene
Hähnchenbruststreifen

VEGANA

50. Falafel Platte A,H,E 12,90
Knusprige Kichererbsen-
Donuts, Hummus, Mutabal,
Muhammara, Salat-Mix dazu
Tahina Dip

51. Mgadara A,J 11,90
Syrisches Burghul-Linsen-
Gericht mit gerösteten
Zwiebeln dazu Salat-Mix. Wird
mit einem Gurken-Joghurt
Salat serviert

52. Harak Osba'o A 11,90
Nudeln, Linsen, Koriander,
Granatapfel, geröstetes
Fladenbrot mit Tamerindi-
Dressing.
Wird lauwarm serviert

53. Makloubia E,J 12,90
Basmati-Reis syrisch gewürzt
mit Auberginen, Blumenkohl
und gerösteten Nüssen wird
mit einem Gurken-Joghurt
Salat serviert

**(Veganer Gurken-Joghurt
Salat Aufpreis 1,50)**

VOM GRILL

60. Shish Taouk A,H,E 15,90
Hähnchenspieß dazu
Muhammara mit Pommes oder
Reis

61. Kebab Spieß E,H,A 16,90
Hackspieß dazu Hummus mit
Pommes oder Reis

62. Lamm Spieß A 18,90
Lammstücke dazu Hummus mit
Pommes oder Reis

63. Kibbeh A,E,H 17,90
Lamm-Burghul-Bällchen mit
Zwiebeln und Nüssen dazu
Hummus und Gemüse mit
Pommes oder Reis

64. Hack-Aubergine A 17,90
Hack-Auberginen-Spieß dazu
Mutabal mit Pommes oder Reis

65. Kastaleta H,A 18,90
Lammkotelett dazu Hummus
mit Pommes oder Reis

66. Mix-Teller A,E,H 21,90
Kebab, Lamm, Shish Taouk und
Kastaleta, dazu Hummus mit
Pommes oder Reis

BEILAGEN

70. Pommes 3,50
71. Reis 3,00
72. Gurken-Joghurt Salat J 3,50

SAUCEN

73. Tahini sauce 0,50
74. Mayonnaise
75. Ketchup
76. Knoblauch dip 1,00
77. Chilli mavo
78. Curry mayo
79. Mango curry mayo
**80.1 Scharfer Paprika Dip mit
schwarzkümmel**

FOODLOGIE SPECIALS

80. Kibbeh Labanieh A,E,J 15,90

Burghul-Klöße gefüllt mit Hackfleisch und Walnüssen in Joghurt-Minze-Sauce dazu Basmati-Reis

81. Lahme bl Karaz A 16,90

Gebackene Lammällchen in Süß-Saure-Kirschsaure auf Fladenbrot mit Petersilien und Pinienkernen

82. Maklouba bl Lahme E,J 16,90

Basmati-Reis syrisch gewürzt mit Hackfleisch, Champignons, Auberginen, Blumenkohl und gebratenen Nüssen. Wird mit einem Gurken-Joghurt-Salat serviert

83. Scharhat 18,90

Rinderfilet gebraten mit Zitronen-Knoblauch-Sauce dazu Taboule, Pommes und Hummus

84. Shish bl Fakhara J,A 17,90

Hähnchenbruststreifen mit Gemüse überbacken in einer Béchame-Sauce mit Käse

85. Lamm-Mandi E 18,90

Geräucherter Basmati-Reis mit Lammschulter und gebratenen Nüssen, Wird mit einem Gurken-Joghurt Salat serviert

86. Freekeh A,E,J 19,90

Grüner Hartweizen mit Lammschulter, Hackfleisch, Champignons und gebratenen Nüssen. Wird mit einem Gurken-Joghurt Salat serviert

Zusatzstoffe

- 1.mit Farbstoff I
- 2.mit Antioxidationsmittel I
- 3.mit Süßungsmittel Aspartam I
- 4.mit Phosphat I 5.koffeinhaltig

*Allergene

- A. Glutenhaltiges Getreide I C.Eier I E. Nüsse I
- H. Sesamsamen J. Laktose

Veganes Essen

GETRÄNKE

Kalte

-Acqua Morelli 2.50 | 6.00
(still,laut) 0.25 | 0.75

- Afri Cola 0,2 2.50
Cola(2,1,4,5)
ohne Zucker (2,1,3,4,5)
Orange (1,2), Zitrone (2)

- Elephant Bay Ice Tea (5) 0.33 3.50
Peach, Lemon,
Pomegranate, Passionfruit,
Mango-Pineapple

-Elephant Bay Lemonades 0.33 3.50
Exotic, Lime-Mint, Mandarin,
Pink Grapefruit

- Schorlen Granini 0.33 3.50
Apfel, Maracuja, Rhabarber

- Laban Glas 0.3 J 2.50
Joghurt Getränk

Warme

- Espresso 2.00

- Café Crema 2.50

- Cappuccino 2.50

- Latte Macchiato 2.50

- Hausgemachter Mocca 2.00

- Frischer Minztee 3.50

- Ingwer-Zitronen Tee 3.50

- Tee 2.50

Schwarz, Kamille, Grün,
Oriental Apple