

# Vorspeisen

## Kalte Vorspeisen

### Mtabal <sup>G K</sup>

Paste aus gegrillten Auberginen, Sesampaste, Joghurt  
11,50

### Muhamara <sup>A H K</sup>

Paprikapaste, Sesampaste, Couscous, Walnüsse,  
Schwarzkümmel, Granatapfelmelasse, Olivenöl  
12,00

### Baba Ganoush <sup>H</sup>

Paste aus gegrillten Auberginen, Paprika, Petersilie,  
Zwiebeln, Knoblauch, Granatapfelmelasse, Olivenöl  
12,00

### Kischke Chadra <sup>A G E</sup>

Joghurtpaste, Bulgur, Schnittlauch, Walnüsse, Olivenöl  
11,00

### Hummus <sup>K</sup>

Kichererbsen, Sesampaste, Olivenöl  
12,00

### Hummus Achdar <sup>K</sup>

Kichererbsen, Spinat, Sesampaste, Olivenöl  
12,50

### Shaundr <sup>K</sup>

Rote Beete, Sesampaste, Olivenöl  
11,00

### Warak Eneb

Weinblätter gefüllt, Reis, Zwiebeln, Petersilie  
9,00

### Musakaa

Auberginen frittiert, Tomatensauce, Zwiebeln,  
Knoblauch, Olivenöl  
12,00

## Warme Vorspeisen

### Batata Harra orientalisches

Kartoffelecken nach syrischer Art Knoblauch scharf  
gewürzt  
9,00

### Hummus Belachme <sup>K</sup>

Hummus mit feingehacktem Lammfleisch, Olivenöl  
13,50

### Kebbeh Hamis <sup>A H</sup>

Bulger Teigtasche gefüllt mit Lammhackfleisch 3 Stücke  
15,00

### Blumenkohl orientalisches <sup>G K</sup>

Frittierte Blumenkohl, Joghurt-Sesampaste, Olivenöl  
12,00

## Suppen

### Linsensuppe

Rote Linsen, Möhren, Zwiebeln, Kartoffeln,  
Kreuzkümmel, Knoblauch  
10,00

### ... mit Lamm

13,50

## Salate

### Tomaten

Tomaten, Zwiebeln, Minze, Olivenöl  
10,00

### Tabbouleh <sup>A</sup>

Bulgur, Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Zitrone, Minze,  
Olivenöl  
11,00

### Bab Sharqi <sup>A</sup>

Blattsalat Mix, Tomaten, Gurken, Paprika, Olivenöl,  
Apelessig, Granatapfelmelasse, Brotchips  
16,00

### Halloumi <sup>G</sup>

Frittierter Käse aus Kuhmilch auf Blattsalat Mix,  
Granatapfelmelasse  
18,50

# Hauptspeisen

## Mazza-Teller <sup>AKGH</sup>

(Für 1 Person - überwiegend kalt serviert)  
Hummus, Mtabal, Falafel, Muhamara, Kischke Chadra, Musakaa, Baba Ganoush, Shaundr, Oliven, Hummus Achdar, dazu Brot  
22,00

## Die Pfanne <sup>H</sup>

Champignons, Auberginen, Möhren, Zucchini, Zwiebeln, Paprika, Kartoffeln, Knoblauch, Tomatensauce, mit Reis  
22,50

## Couscous <sup>A</sup>

Zucchini, Karotten, Tomatensauce, Kichererbsen, Kartoffeln, Knoblauch

Vegan	mit Huhn	mit Lamm
20,00	22,00	23,00

## Falafel <sup>AGK</sup>

Falafel mit Hummus und Salat, Tabbouleh, Kichererbsen, Zwiebeln, Koriander, Knoblauch, Kreuzkümmel, Joghurt-Sesamsauce  
22,50

## Fete Al-Magdous <sup>AGHK</sup>

Babyauberginen gefüllt mit Lammhackfleisch auf Brotchips mit Joghurt-Sesamsauce, Tomatensauce, Ghee  
24,50

## Makloubé <sup>GH</sup>

Auberginen mit Lamm auf Reis, dazu Joghurtsauce  
23,50

## Kabab <sup>AHKE</sup>

Gegrillte feingehacktes Lammfleischbällchen, Muhamara, Hummus, Salat, Kartoffeln, Brot <sup>A</sup>  
28,00

## Shish Taouk <sup>AGHK</sup>

Gegrillte Hähnchenspieß, Joghurt Knoblauchcreme, Hummus, Salat, Kartoffeln, Reis, Brot <sup>A</sup>  
29,00

## Shakkaf vom Lamm <sup>AHK</sup>

Gegrillte Lammspieß, Muhamara, Hummus, Salat, Kartoffeln, Reis, Brot <sup>A</sup>  
30,00

## Dajaj min Al-jabal <sup>GH</sup>

Hähnchenbrust gefüllt mit Datteln und Pistazien auf saisonal Gemüse mit Sahne-Schafskäse-Sauce – so bereiten es Großmütter in den syrischen Bergen zu...  
25,50

## Lachsfilet <sup>DK</sup>

Gegrilltes Lachsfilet, Zucchini, Hummus Achdar, Kartoffeln  
24,50

## Orient, Occident <sup>ACDGH IJE</sup>

Nudel, Auberginen mit Lamm, mit Sahne-Schafskäse-Sauce  
19,50

## Middle East Burger <sup>ACGK</sup>

Rindfleisch Patty mit orientalischen Gewürzen, Blattsalat, Tomate, Rote Zwiebeln, Basilikum Pesto, Büffelkäse  
17,50

Körbchen Pommes Frites  
6,50

## Classic Burger <sup>ACGK</sup>

Rindfleisch Patty mit orientalischen Gewürzen, Blattsalat, Tomate, Rote Zwiebeln, saure Gurke, Ketchup, Mayonnaise  
12,50

Körbchen Pommes Frites  
6,50

## Damaskus Pizza <sup>ACG</sup>

Auf Pizzabrot mit orientalischen Gewürzen hausgemachte Tomatensauce, Käse, Tomate, grüne Paprika, rote Zwiebeln, Oliven, Olivenöl  
14,50

Körbchen Pommes Frites  
6,50

## Al-Scham Kombi <sup>AKGHE</sup>

(für 2 Personen - überwiegend kalt serviert)

Hummus, Mtabal, Muhamara, Kischke Chadra, Baba Ganoush, Hummus Belachme, Tabbouleh, Falafel, Halloumi, Hummus Achdar, Shaunder, Musakaa, Oliven, vier Sorten Teigtaschen (Sambusek vegetarisch gefüllt mit Schafskäse, Sambusek mit Lamm, Fatair mit Spinat, Kebbeh Hamis mit Lammhackfleisch)  
Batata Harra, dazu Brot  
74,50

# Beilagen

im Schälchen **NUR** zu einer Hauptspeise serviert

## Feine Joghurtsauce <sup>G</sup>

hausgemacht mit Gurke  
3,50

## Knoblauchcreme <sup>C G</sup>

3,50

## Eingelegte Gurken

3,50

## Originalolivenöl

4,00

## Sesampaste mit Joghurtsauce <sup>G K</sup>

3,50

## Portion Reis, Gewürzreis oder Basmati

5,00

## Arabischer Brotkorb 6 Scheiben <sup>A</sup>

kalt serviert  
2,00

# Desserts

## Rizbilhaleeb <sup>G</sup>

Milchreis auf arabische Art mit Zimt und Rosenwasser,  
kalt serviert  
6,50

## Harissa <sup>A H</sup>

Pistazien und Griesteig aus dem Ofen, kalt serviert  
6,00

## Mamoul <sup>A G H</sup>

3 Stück nach Wahl  
Teiggebäck gefüllt mit Pistazien, Datteln oder  
Walnüssen, kalt serviert  
6,00

## Kuchen und Torten

nach Tagesangebot  
unser Team gibt gerne Auskunft, kalt serviert  
6,00

# Getränke

## Aperitifs

Martini Bianco, rosso, extra Dry<sup>8</sup>  
7,50 / 5 cl

Apérol<sup>1</sup>  
6,50 / 5 cl

Campari<sup>1</sup>  
7,50 / 5 cl

Pimms No.1<sup>8</sup>  
7,50 / 5 cl

## Cocktails und long drinks

Apérol Spritz<sup>1</sup>  
Aperol, Sekt, Sodawasser  
11,50

Campari Spritz<sup>1</sup>  
Campari, Sekt, Sodawasser  
11,50

Hugo<sup>1</sup>  
Sekt, Holunderblütensirup, Sodawasser, frische Minze  
12,00

Campari Orange<sup>1</sup>  
Campari, Orangensaft  
11,50

Margarita  
Tequila Sierra Reposado, Cointreau, Limettensaft  
11,00

Caipirinha  
Cachaça, Limetten, Rohrzucker  
12,50

Mojito  
Ron Vacilon Blanco 3 Años, Limette, Minze, Soda-  
Wasser, Rohrzucker  
12,00

Wodka Lemon / Tonic<sup>3,4</sup>  
11,00

Rum Cola<sup>1,2</sup>  
11,00

Gin Tonic / Lemon<sup>3,4</sup>  
13,50

Whiskey Cola / Soda<sup>1,2</sup>  
12,50

Tequila Sunrise  
Sierra Silver, Orangensaft, Grenadine  
13,00

## LAWRENCE Specials

Peter's Spritz  
Whitley Neill Handcrafted Dry Gin Lemongras & Ginger,  
Minze, Holunderblütensirup, Soda, Sekt  
13,00

Damaskus Mule  
Infused Vodka, Limettensaft, Ginger beer  
13,50

## Alkoholfreie Cocktails

Florida<sup>1</sup>  
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine  
9,50

Ipanema<sup>1,4</sup>  
Limetten, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale  
10,50

## Prosecco

Prosecco Spumante DOC Il Fresco, Treviso  
Villa Sandi, Italien <sup>8</sup>  
7,00 / 0,1 l

## Crémant

Crémant de Loire Rosé  
Bouvet Ladubay, Loire (méthode traditionnelle),  
Frankreich <sup>8</sup>  
45,00 / 0,75 l

## Weißweine – offen

Cuvée de Pape  
Château KSARA Biqa, Libanon <sup>8</sup>  
6,00 / 0,1 l | 11,50 / 0,2 l

Classic Sauvignon Blanc mewuschal  
Koscher, Barkan Cellars, Israel <sup>8</sup>  
5,50 / 0,1 l | 10,50 / 0,2 l

DOM, Riesling trocken  
Bischöfliche Weingüter Trier  
Mosel, Deutschland <sup>8</sup>  
5,50 / 0,1 l | 10,50 / 0,2 l

Weißwein-Schorle  
Wein + Mineralwasser <sup>8</sup>  
6,00 / 0,1 l | 11,50 / 0,2 l

## Rotweine – offen

Sangiovese di Toscana  
Tenuta Caparzo, Italien <sup>8</sup>  
5,50 / 0,1 l | 10,50 / 0,2 l

Cuvée de Printemps  
Château KSARA Biqa, Libanon <sup>8</sup>  
5,50 / 0,1 l | 10,50 / 0,2 l

Carignan (old Vine)  
Château KSARA Biqa, Libanon <sup>8</sup>  
6,00 / 0,1 l | 11,50 / 0,2 l

## Roséweine – offen

Sunset  
Château KSARA Biqa, Libanon <sup>8</sup>  
5,50 / 0,1 l | 10,50 / 0,2 l

## Weißwein – Flasche

DOM-Riesling trocken  
Bischöfliche Weingüter Trier, Mosel, Deutschland <sup>8</sup>  
39,50 / 0,75 l

Cuvée de Pape  
Château KSARA Biqa, Libanon <sup>8</sup>  
43,50 / 0,75 l

Classic Sauvignon Blanc mewuschal  
Koscher, Barkan Cellars, Israel <sup>8</sup>  
39,50 / 0,75 l

Pinot Grigio  
Weingut Peter Zemmer, Südtirol Italien <sup>8</sup>  
44,00 / 0,75 l

Sancerre  
Domaine de la Jolive, M. Terrier, Loire Frankreich <sup>8</sup>  
42,00 / 0,75 l

Chenin Blanc "James"  
nicht kosher, Seahorse Winery, Jerusalem Hills, Israel <sup>8</sup>  
55,00 / 0,75 l

## Rotwein – Flasche

Sangiovese di Toscana <sup>8</sup>  
Tenuta Caparzo, Italien <sup>8</sup>  
39,50 / 0,75 l

Cuvée de Printemps  
Château KSARA Biqa, Libanon <sup>8</sup>  
39,50 / 0,75 l

Carignan (old Vine)  
Château KSARA Biqa, Libanon <sup>8</sup>  
43,50 / 0,75 l

Romain  
nicht kosher, Seahorse Winery, Jerusalem Hills, Israel <sup>8</sup>  
54,00 / 0,75 l

## Roséweine – Flasche

Sunset  
Château KSARA Biqa, Libanon <sup>8</sup>  
Côté Levant Rosé  
Domaine Le Novi Provence, Frankreich <sup>8</sup>  
39,50 / 0,75 l

## Weine der Saison – Flasche

Unser Team gibt gerne Auskunft

## Biere vom Fass

Krombacher Pils  
4,50 / 0,3 l | 6,50 / 0,5 l

Krombacher Weizen  
4,50 / 0,3 l | 6,50 / 0,5 l

Radler <sup>1,2,5,7</sup>  
Sprite, Fanta, Cola, Soda  
4,50 / 0,3 l | 6,50 / 0,5 l

## Biere aus der Flasche

Beirut Beer / aus dem Libanon  
5,50 / 0,33 l

Krombacher Pils Alkoholfrei  
4,50 / 0,33 l

## Heiße Getränke

Arabischer Mokka 3,50  
original aus der Küche im Kännchen serviert

Espresso 3,00

Doppelter Espresso 4,00

Espresso Macchiato 3,50

Café Americano 4,00

Cappuccino 4,00

Latte Macchiato 4,50

Irish Coffee 8,50

Grog 8,50

Grüner Tee  
Kanne 6,50 Glas 4,50

Schwarzer Tee  
Kanne 6,50 Glas 4,50

Orientalischer Kräuter Tee  
Kanne 8,00 Glas 5,00

Frische Minze  
Kanne 8,00 Glas 5,00

Heiße Zitrone mit Ingwer  
Kanne 8,00 Glas 5,00

Heiße Schokolade Glas 5,00

Heiße Milch Glas 3,50

## Soft Drinks

Coca-Cola 3,50 / 0,2 l  
Coca-Cola Zero 3,50 / 0,2 l  
Fanta Orange 3,50 / 0,2 l  
Sprite 3,50 / 0,2 l

Schweppes Tonic Water 3,50 / 0,2 l  
Schweppes Ginger Ale 3,50 / 0,2 l  
Schweppes Ginger Beer 3,50 / 0,2 l

VIO Schorle Rhabarber 4,00 / 0,3 l

## Limonade

Limonade  
frisch nach Art des Hauses  
mit Limette, Zitrone, Minze & Rohrzucker  
5,50 / 0,3 l

## Mineralwasser

Naturell  
3,00 / 0,25 l | 7,50 / 0,75 l  
mit Kohlensäure  
3,00 / 0,25 l | 7,50 / 0,75 l

## Tafelwasser

aus'm Hahn, auf Wunsch mit Zitrone oder Minze  
2,00 / Glas 0,3 l

## Saft

Ananas, Apfel, Maracuja, Mango, Orange,  
Cranberry Nektar, Johannisbeer Nektar, Kirsch Nektar  
alle Säfte auch als Schorle  
5,50 / 0,3

## Brandy & Cognac

Vecchia Romagna Etichetta Nera I Brandy  
7,50 / 4 cl

Armagnac Comtal Fine V.S.  
8,50 / 4 cl

Hennessy V.S. Cognac  
9,50 / 4 cl

Remy Martin VSOP Fine Champagne Cognac  
8,50 / 4 cl

Hine Cognac VSOP Rare 40 %  
9,50 / 4 cl

## Whiskey

Jameson Irish Whiskey <sup>1</sup>  
7,50 / 4 cl

Jack Daniel's Tennessee Whiskey <sup>1</sup>  
7,50 / 4 cl

Johnny Walker Red Label <sup>1</sup>  
6,50 / 4 cl

Johnny Walker Black Label 12 Jahre <sup>1</sup>  
8,50 / 4 cl

Lagavulin 16 Single Malt Scotch Whiskey <sup>1</sup>  
10,50 / 4 cl

Eau de Vie Whiskey KSARA (Libanon) <sup>1</sup>  
10,50 / 4 cl

## Tequila & Mezcal

Tequila Sierra Silver  
6,50 / 4 cl

Tequila Sierra Gold Reposado  
6,50 / 4 cl

Mezcal San Cosme blanco  
9,50 / 4 cl

Don Julio Reposado Tequila  
9,50 / 4 cl

Don Julio Añejo Tequila  
9,50 / 4 cl

## Rum

Myer's Jamaica Rum <sup>1</sup>  
6,50 / 4 cl

Botucal Rum Reserva Exclusiva <sup>1</sup>  
8,50 / 4 cl

Ron Zacapa Centenario 23 <sup>1</sup>  
9,50 / 4 cl

Eminente Ron de Cuba Rum Reserva <sup>1</sup>  
10,50 / 4 cl

Botran Ron de Guatemala Reserva Especial <sup>1</sup>  
9,50 / 4 cl

## Gin

Whitley Neill Handcrafted Dry Gin  
Original  
7,50 / 4 cl

Whitley Neill Handcrafted Gin  
Quince  
7,50 / 4 cl

Whitley Neill Handcrafted Gin  
Lemongras & Ginger  
7,50 / 4 cl

Whitley Neill Handcrafted Gin  
Rhubarb & Ginger  
7,50 / 4 cl

Hendrick's Gin  
9,50 / 4 cl

Monkey 47 Sloe Gin  
8,50 / 4 cl

Windespiel  
10,50 / 4 cl

## Wodka

Three Sixty Vodka 37,5 %  
6,50 / 4 cl

Absolut Vodka 40 %  
6,50 / 4 cl

Berliner Brandstifter Vodka 43 %  
8,50 / 4 cl

## Liköre

Malibu Likör  
5,50 / 4 cl

Disaronno Originale Likör (Amaretto)  
6,50 / 4 cl

Baileys Irish Cream <sup>1,2</sup>  
6,50 / 4 cl

Kahlúa Kaffeelikör <sup>1</sup>  
6,50 / 4 cl

Cointreau Orangenlikör  
6,50 / 4 cl

Southern Comfort Likör <sup>1</sup>  
6,50 / 4 cl

## Digestives

Averna Amaro Siciliana  
6,50 / 4 cl

Ramazzotti Amaro  
6,50 / 4 cl

Fernet Branca Menta  
6,50 / 4 cl

Fernet Branca  
6,50 / 4 cl

Jägermeister  
6,50 / 4 cl

Molinari Sambuca extra  
6,50 / 4 cl

Nardini Grappa Bianca 50°  
7,50 / 4 cl

Sarpa di Poli Grappa Schiavon  
8,50 / 4 cl

Araq, Chateau KSARA (Libanon)  
7,50 / 4 cl

## Port

Taylor's Ruby Select Port <sup>8</sup>  
7,50 / 4 cl



# Allergene

## Zusatzstoffe

1

Farbstoff | Colouring

2

Koffeinhaltig | Caffeine

3

Chinin | Quinine

4

Säuerungsmittel | Acidifying agents

5

Taurinhaltig | with Taurine

6

Phenylalanin | Phenylalanine

7

Antioxidationsmittel | Antioxidants

8

Sulfite

A

glutenhaltiges Getreide

B

Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

C

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D

Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)

E

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F

Soja (-bohnen) und Sojaerzeugnisse

G

Milch und Milcherzeugnisse inkl. Laktose)

H

Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse

I

Sellerie und Sellerieerzeugnisse

J

Senf und Senferzeugnisse

K

Sesam-Samen und Sesamerzeugnisse

L

Schwefeldioxid und -erzeugnisse

M

Lupinen und daraus hergestellte Produkte

N

Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und aus diesen hergestellten Erzeugnissen

Sehen Sie sich unsere Speisen an:



Sagen Sie in den Sozialen Medien,  
wie es Ihnen bei uns gefallen hat:



Alle unsere Speisen werden frisch aus sehr guten und fair gehandelten Produkten zubereitet, mit denen wir nachhaltig umgehen. Deshalb preisen wir auch nicht jedes Gericht als **hausgemacht** an – denn das ist eben sowieso alles im LAWRENCE. Gilt auch für alle unsere selbstgemixten Drinks.

Sacha wa hna! Guten Appetit! Cheers!

Wünschen Sie einen Trinkhalm, dann lassen Sie es bitte das Service-Team wissen!



LAWRENCE

Das  
LAWRENCE  
berlin mitte

mit  
Galerie, Veranstaltungsräumlichkeiten  
sowie großem orientalischen Café und  
Restaurant

ist ein Projekt der  
FREEARTUS  
artists + refugees united for freedom  
gGmbH



## Prosecco

### Il Fresco Prosecco Spumante Brut

denominazione di origine controllata, Villa Sandi, DOC Treviso, Italien  
das Goldgelb steht für den edlen Prosecco, das Bouquet gibt sich fruchtbetont spritzig und duftet elegant nach knackigen Äpfeln, zarter Orangenblüte, einer Spur gebrannter Mandeln und erfrischenden Zitrusfrüchten, opulent und mit feinsten Perlage – vielfach ausgezeichnet

## Crémant

### Crémant de Loire brut Rosé

Bouvet Ladubay, Loire, Frankreich  
leicht orangene Reflexe auf gelb-sandiger Grundtönung, ein Bouquet feiner Früchte mit Anklängen von Himbeeren und Preiselbeeren, ein Hauch von Zitrusfrucht, sehr dezente Vanillebrioche im Hintergrund, Geschmack satter Himbeerfrucht und feiner Mineralik, von guter, mittlerer Dichte und Länge

## Weißweine

### DOM-Riesling trocken

Bischöfliche Weingüter Trier, Mosel, Deutschland  
klassischer Repräsentant eines trockenen Mosel-Rieslings mit wunderbarem Gleichgewicht zwischen natürlicher Säure und Fruchtigkeit

### Blanc de L'Observatoire

Château KSARA, Biqa, Libanon  
leicht und fruchtig, betörend duftend, eine reiche Fülle an Geschmacksnoten und Aromen mit Anklängen von Tabak, Mandarine und Zitronen, ein Blanc de Blanc gereift auf den mineralischen Böden des Biqa und unter 50 Wochen Sonne im Jahr, angebaut seit über 150 Jahren von französischen Mönchen auf dem Terrain eines antiken Observatoriums

### Chenin Blanc "James"

Seahorse Winery, Jerusalem Hills, Israel  
nicht koscher, eine großartige Verbindung von Würze und Frische, feine Holznote und elegante Säure, Einer der besten Weine dieser Rebsorte jenseits der Loire. (Stuart Pigott)

### Classic Sauvignon Blanc mewuschal

Barkan Cellars, Israel  
koscher und trocken, sehr helles Gelb mit grünen Reflexen, süß-säuerlich prickelnd, ein feiner Hauch von Stachelbeer und Zitrone, ein Duft von Eukalyptus, filigran und elegant, feine Säure (darf unter Wahrung seiner koscheren Eigenschaft von Nicht-Juden ausgeschenkt werden)

### Pinot Grigio

Weingut Peter Zemmer, Südtirol, Italien  
trocken, ein helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, ausdrucksvolle Aromen mit Noten reifer Früchte – Birne, Melone – und feiner Gewürze, charaktervoll und ein ausgezeichnetes Säureverhältnis, zugleich fruchtig und mineralisch

### Sancerre

Domaine de la Jolive, M. Terrier, Loire, Frankreich  
trocken – sehr aromatisch, blumig und fruchtig dank reifer Trauben, zugleich fruchtig, lebendig und charaktervoll

## Rotweine

### **Sangiovese di Toscana**

Tenuta Caparzo, Toskana, Italien  
trocken, rubinrot, ein breites Spektrum warmer Aromen, die sich ausgeglichen und anhaltend entfalten sowie an Brombeere und Himbeere erinnern

### **Cuvée de Printemps**

Château KSARA, Biqa, Libanon  
ein junger und lebendiger Wein mit einer kräftig-leuchtenden Röte, durch seinen kurzen Herstellungs- und Reifeprozess erhält er sein aromatisch-fruchtiges Bouquet von Veilchen und reifen Waldbeeren, abgerundet von feinem und geschmeidigem Tannin

### **Le Prieuré**

Château KSARA, Biqa, Libanon  
vollmundig, mit klarer, rubinroter Farbe, aromatisch und gut ausgereift, das exotisch-fruchtige Aroma überrascht mit Würze und einer Idee Lakritze

### **2900 Cabernet Sauvignon**

Jerusalem Vineyard Winery, Israel  
koscher (mewushal) – trocken, dunkle und rote Beeren geben die tiefrote Farbe, typisch üppig-fruchtige Cabernet-Aromen, ein Hauch von Vanille, würzig und fein, langanhaltend und elegant

### **Romain (Syrah, Granche, Mourvèdre)**

Seahorse Winery, Jerusalem Hills, Israel  
nicht kosher – trocken, leicht und frisch, Zwetschgenaromem mit etwas Süßkirsche, leicht holzig, Säure und Tannine in feiner Balance, süffig mit gleichzeitiger Tiefe – hier nicht aus dem südlichen Rhône-Tal, sondern aus Israel

## Rosé-Weine

### **Sunset**

Château KSARA, Biqa, Libanon  
erfrischend und belebend, intensive rosa Farbe mit einem Duft roter Beeren und einem exotischen Hauch von pfeffriger Würze, ein ausgeglichener und voller Rosé-Wein, der bei Weinkennern bereits weit über die Grenzen des Libanon hinaus international Anerkennung findet

### **Côté Levant Rosé**

Domaine Le Novi, Provence, Frankreich  
trocken – von unaufdringlich zarter Farbe, feinfruchtig und elegant, mit einer Fülle an Aromen weißer Blüten, Pfingstrosen, roter und Zitrus-Früchte, lebendig, frisch und nicht ohne Finesse