



Levante-Menüs

Die märchenhafte levantinische Küche

MENÜ 1

Rotes Linsensüppchen mit Kreuzkümmel, gebackenen
Fallafelbällchen und Minzjoghurt

Geschnetztes von der Maishähnchenbrust "Levante-Style"
auf Kichererbsenpürée, mit Wildkräutern in Rumman-Dressing

Orangenblüten-Pistazien-Baqulava, mit Pinienbaumharz-Eis
€ 49,90

MENÜ 2

Gebackene Weizenschrotbällchen, gefüllt mit Ragout
vom Holsteiner Rind, auf Tahini und Taboulé

7-Spices-Wildlachs auf geschmortem Fenchel, mit
Walnuss-Paprikasauce und Ägyptischem Reis
oder

Gekräutertes Lammfilet auf Sweet & Sour-Wokgemüse
mit Schafskäsesauce und Mandel-Rosinenreis

Milchpudding mit Orangenblütenwasser und Pistazieneis
€ 55,90

MENÜ 3

Ceviche vom Weser-Zander mit Mango, Granatapfel und
allerlei Kräuter, in Leche de Tigre

Halbe Oldenburger Ente mit Rouge Passion-Jus, Dattel-
Ingwer-Pürée und Kartoffelkloß gefüllt mit Dattel und Croutons

Reismehl-Panna Cotta mit Zimt und Kardamom,
mit Mandeln und Pistazien
€ 59,90

MENÜ 4

Allerlei Orientalische Köstlichkeiten "Levante Style"

Doradenfilet auf Shakshuka mit Minzöl

Argentinisches Rinderfilet auf Granatapfelsauce, mit
Türkischer Spitzpaprika und geräucherten Paprika-Drillingen

Orientalischer Schokokuchen mit flüssigem Kernmit Tahiti-Vanilleeis
€ 79,90

Zu allen Menüs servieren wir Ihnen vorab 5 kleine Köstlichkeiten
als Gruß aus unserer Küche!

Levante im Schnoor - Herr Walid Abu-Dib
T: 01525-3969280 oder wad@tzi.de.