

Vorspeisen

- | | |
|---|---------|
| 1. Portion Schafskäse mit Walnüssen ^{*(G)} | 6.00 € |
| 2. Auberginen-/ Sesampaste mit Knoblauch und Olivenöl ^{*(G)} | 5.00 € |
| 3. Auberginenmus (aus gegrillten Auberginen und Tomaten) mit Knoblauch | 7.00 € |
| 4. Auberginenauflauf mit Krabben ^{*(B,G)} | 10,50 € |
| 5. Lobia (rote Bohnen in einer Zwiebel-Tomatensoße) | 4.50 € |
| 6. Gemischter Vorspeiseteller (Mischung aus versch. Vorspeisen) ^{*(G,J,K,8)} | 16.00 € |
| 7. Dolma (Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch, Reis und Kräuter) mit Zaziki ^{*(G)} | 8.00 € |
| 8. Panierte Auberginenscheiben mit Zaziki ^{*(A,G)} | 6.50 € |

Salate

- | | | |
|-----|---|---------|
| 10. | Tomatensalat <small>*(G,H,J,8)</small> | 5.00 € |
| 12. | Gemischter Salat <small>*(G,H,J,8)</small> | 6.50 € |
| 14. | Armenischer Salat (gemischter Salat mit Schafskäse, Petersilie, Koriander und Walnüssen <small>*(G,H,J,8)</small>) | 11.00 € |
| 15. | Gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven <small>*(G,H,J,8)</small> | 10.00 € |
| 16. | Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet und Mangostreifen <small>*(G,H,J,8)</small> | 14.00 € |

Suppen (hausgemacht)

- | | | |
|-----|------------------------------------|--------|
| 17. | Joghurtsuppe <small>*(A,G)</small> | 5.50 € |
| 18. | Tomatensuppe <small>*(A,8)</small> | 5.50 € |

Vegetarische Spezialitäten

Rollos:

(Lawasch – dünnes Fladenbrot gefüllt mit den jeweiligen Zutaten und im Ofen gebacken)

20. Rollo gefüllt mit Käse, Gemüse und Tomatensoße ^{*(A,G,8)} 10.00 €

21. Rollo gefüllt mit Schafskäse, Auberginen, Tomaten, Gurken und Joghurtsoße ^{*(A,G)} 10.00 €

23. Frisches Gemüse in einer Tomaten-Kräutersoße mit Schafskäse überbacken ^{*(G)} 12.00 €

24. Zucchini in einer Curry-Mango-Chutneysoße mit Safranreis ^{*(G)} 13.00 €

Rollos mit Fleisch

26. Rollo gefüllt mit Hähnchenbrustfilet, Auberginen, Käse, Granatapfelsirup und Tomatensoße ^{*(A,G,8)} 11.00 €

28. Rollo gefüllt mit Lammrücken, Auberginen, Tomaten, Zwiebeln und Sesamsoße ^{*(A,G,K,8)} 12.00 €

Specials

- | | | |
|-----|---|---------|
| 30. | Hähnchenbrust in einer Curry-Orangensoße mit glasierten Möhren, Zuckerschoten und Kartoffelgratin ^{*(A,G,8)} | 18.50 € |
| 31. | Hähnchenbrust mit Zucchini in einer Mango- Chutney- Soße und Reis ^{*(G,8)} | 15.00 € |
| 33. | Lammfilet (gegrillt) in einer Sherrysauce mit Pfannengemüse ^{*(A)} | 25.50 € |

Fisch

- | | | |
|-----|--|---------|
| 35. | Garnelenschwänze gebraten in Olivenöl, Knoblauch mit Reis oder Salat | 19.00 € |
| 36. | Lachsfilet in einer Hummersoße mit Safranreis ^(A,G) | 19.00 € |
| 37. | Dorade im Ofen gegart mit Reis oder Bratkartoffeln | 19.00 € |

Spezialitäten vom Lavasteingrill

45. Filetspieß vom Lamm ^{*(A)}	20.00 €
46. Lulee (zwei gegrillte Hackfleischspieße) ^{*(A)}	14.00 €
47. Kaukasus-Spieß (Lammrücken) ^{*(A)}	18.00€
48. Jerewan-Teller (Lammrücken, Hähnchenbrustfilet und Lulee) ^{*(A)}	19.00 €
49. Hähnchenteile mariniert ^{*(A)}	16.50 €
50. Gemischter Grillteller (Lammrücken, Hähnchenbrustfilet, Lulee und Lammcarré) ^{*(A)}	23.90 €
51. Spezialteller (Lammrücken und Lulee) ^{*(A)}	21.00 €
52. Lammcarré ^{*(A)}	23.00 €
53. Hähnchenbrustfilet vom Spieß ^{*(A)}	14.00 €
54. Lammcarré und ein Spieß Lulee ^{*(A)}	26.00 €

Sonstige Beilagen /Extras

Lawasch	+ 1.00 €
Reis, Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin ^{*(G)}	+ 3.50 €
Pfannengemüse	+ 6.50 €
Spieß Lulee	+ 6.50 €
Salat ^{*(G,J,H)}	+ 4.00 €

Aperitif

Martini (Rosso / Bianco / Dry / d'Oro)	5 cl	5.00 €
Sherry (Cream / Medium / Dry)	5 cl	5.00 €
Portwein	2 cl	5.00 €
Aperol Spritz		7.50 €

Longdrinks (4 cl Alkoholgehalt)

Campari ^{*(1)} (Soda / Orange)	0.2 l	7.00 €
Gin Tonic ^{*(12)}	0.2 l	7.00 €
Whiskey Cola ^{*(1,11)}	0.2 l	7.00 €
Bacardi Cola ^{*(1,11)}	0.2 l	7.00 €

Desserts & Eis

Gemischtes Eis mit Rum, Schokoladensoße und Sahne ^{*(B,C,E,G,1,8)}	8.50 €
Gemischtes Eis mit Weinbrand, Grenadinesirup und Sahne ^{*(B,C,E,G,1,8)}	8.50 €
Gemischtes Eis mit heißen Früchten, Amaretto, Schokoladensoße und Sahne ^{*(B,C,E,G,1,8)}	8.00 €
Napoleonkuchen (Blätterteig mit Vanillecreme - hausgemacht) ^{*(G,8)}	5.00 €

*siehe Legende Zusatzstoffe und Allergene

Heiße Getränke

Espresso ^{*(11)}	2.50 €
Tasse Kaffee ^{*(11)}	3.20 €
Cappuccino ^{*(G,11)}	3.80 €
Latte Macchiato ^{*(G,11)}	4.00 €
Armenischer Kaffee ^{*(11)}	2.50 €
Glas Tee ^{*(11)}	2.00 €
Tasse heiße Schokolade ^{*(G)}	2.50 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahne ^{*(G)}	4.00 €

Biere vom Fass

Krombacher 0.3 l	3.70 €
Krombacher 0.4 l	4.50 €

Flaschenbiere

Krombacher 0.33 l	4.50 €
Krombacher (alkoholfrei) 0.33 l	4.50 €
Köstritzer Schwarzbier 0.33 l	4.50 €
Erdinger Weißbier 0.5 l	5.50 €
Kristallweizen 0.5 l	5.50 €
Hefeweizen (hell oder dunkel) 0.5 l	5.50 €
Hefeweizen (alkoholfrei) 0.5 l	5.50 €
Malztrunk (Vitamalz) 0.33 l	3.00 €

Alkoholfreie Getränke

S. Pellegrino 0.25 l	2.30 €
S. Pellegrino 0.75 l	7.00 €
Acqua Panna (ohne Kohlensäure) 0.25 l	2.30 €
Acqua Panna (ohne Kohlensäure) 0.75 l	7.00 €
Coca Cola ^{*(1,8,11)} 0.2 l	3.00 €
Fanta ^{*(1,8)} 0.2 l	3.00 €
Sprite ^{*(1,8)} 0.2 l	3.00 €
Orangina ^{*(1,8)} 0.25 l	3.50 €
Ginger Ale ^{*(1,8)} 0.2 l	3.00 €
Bitter Lemon ^{*(1,12)} 0.2 l	3.00 €
Tonic Water ^{*(8,12)} 0.2 l	3.00 €

Säfte

Apfelsaft 0.2 l	3.00 €
Apfelsaftschorle 0.2 l	2.50 €
Apfelsaftschorle 0.4 l	4.00 €
Orangensaft 0.2 l	3.00 €
Tomatensaft 0.2 l	3.00 €
Pfirsichnektar 0.2 l	3.00 €
Kirschsafft 0.2 l	3.00 €
Johannisbeernektar 0.2 l	3.00 €

Rotwein

offene Weine:

Primitivo	0.2 l	7.00 €
Côtes du Rhône Domaine Roger Perrin eleganter und kraftvoller Rotwein	0.2 l	7.00 €
Cabernet Sauvignon trocken, würzige Gerbstoffe, mittlerer Körper	0.2 l	6.80 €
Karas, armenischer Wein trocken	0.2 l	7.50 €

Flaschenweine:

Saint Emilion reiches, volles Bouquet, vollmundig, mit feiner Struktur	0.75 l	41.00 €
Saint Emilion reiches, volles Bouquet, vollmundig, mit feiner Struktur	0,375 l	21.00 €
Domaine de mairan Cab. Sauvignon saftige Cassisfrucht, Aromen von reifen Waldfrüchten, im Eichenfass gereift	0.75 l	25.00 €
Primitivo	0.75 l	25.00 €
Karas, armenischer Wein trocken	0.75 l	27.00 €

Rosé:

Chateau Tourmenine Bergerac	0.2 l	6.00 €
intensive rote Farbe, im Charakter weich	0.75 l	22.00 €

Weißwein

offene Weine:

Chardonnay Haut-Poitou frische, klare Aromen	0.2 l	6.00 €
Sauvignon Blanc Haut-Poitou zitrisch-grasige Aromen	0.2 l	6.00 €
Domaine du Tariquet ein lebhafter Weißwein von der Atlantikküste Frankreichs	0.2 l	6.00 €
Côtes de Bergerac halbtrocken, frisch gepaart mit Aromen von hellen kandierte Früchten	0.2 l	7.00 €
Karas, armenischer Wein trocken	0.2 l	7.50 €

Flaschenweine:

Domaine du Tariquet ein lebhafter Weißwein von der Atlantikküste Frankreichs	0.75 l	23.00 €
Côtes de Bergerac halbtrocken, frisch gepaart mit Aromen von hellen kandierte Früchten	0.75 l	25.00 €
Sauvignon Blanc Haut-Poitou zitrisch-grasige Aromen	0.75 l	23.00 €
Domaine de Mairan, Chardonnay eine Einheit von Frische, Säure und Frucht	0.75 l	23.00 €
Karas, armenischer Wein trocken	0.75 l	27.00 €

Sekt / Prosecco / Champagner:

Crémant – Varichon et Clerc Blanc	0.75 l	25.00 €
Piccolo Prosecco	0.2 l	6.00 €
Champagner – Jean Vesselle – Brut Reserve	0.75 l	60.00 €

Spirituosen

Grappa	2 cl	3.00 €
Ouzo	2 cl	3.00 €
Metaxa	2 cl	3.00 €
Remy Martin	2 cl	4.00 €
Johnny Walker (Red Label)	2 cl	3.50 €
JohnnyWalker (Black Label)	2 cl	4.00 €
Ballantines	2 cl	3.50 €
Chivas Regal	2 cl	4.00 €
Bacardi	2 cl	3.00 €
Tequila (silber/gold)	2 cl	3.00 €
Armenischer Weinbrand (Ararat) 5jährig	2 cl	4.00 €
Armenischer Weinbrand (Ararat) 7-jährig	2 cl	5.00 €
Wodka (Moskovskaya)	2 cl	2.20 €
Wodka (Absolut)	2 cl	2.50 €
Flasche Moskovskaya	0.5 l	35.00 €
Flasche Absolut	0.5 l	40.00 €

Liköre

Amaretto	2 cl	2.20 €
Sambuca	2 cl	2.50 €
Ramazzotti	2 cl	2.50 €
Averna	2 cl	2.50 €
Fernet Branca	2 cl	2.50 €
Baileys Irish Cream ^{*(G)}	2 cl	4.00 €