



---

## FRÜHSTÜCK

---

FOUL — € 4,80

...

*Bohnenpüree mit Knoblauch und Olivenöl (vegan)*

MSABAHA — € 4,80

...

*Kichererbsenpüree mit Knoblauch und Olivenöl (vegan)*

SPIEGELEIER AN OLIVENÖL — € 4,20 (vegetarisch)

OMELETTE — € 6,30

...

*zubereitet mit verschiedenen Gemüsesorten und Käse (vegetarisch)*

LABNE — € 4,90

...

*hausgemachter Frischkäse nach Beduinenart (vegetarisch)*

„DIE ZEDER“ FRÜHSTÜCK — € 9,90

...

*Labne, Weichkäse, Haloumikäse, Salami, Pastirma, Oliven und Fladenbrot, dazu Kaffee oder Tee*

LIBANESISCHES BAUERNFRÜHSTÜCK — € 8,80

...

*Labne, Zaatar, Oliven, Rühreier und frisches Brot, dazu Kaffee oder Tee (vegetarisch)*

SELBSTGEMACHTE MARMELADE — € 3,80 (vegan)

---

---

## MANAKISCH

*Fladen aus Hefeteig vom Steinofen*

ZAATAR — € 5,20 *(vegan)*

WEICKÄSE, GOUDA — € 6,10 *(vegetarisch)*

TOMATEN, ZWIEBELN UND OLIVENÖL (PIKANT) — € 6,70 *(vegan)*

MIX — € 7,30 *(vegetarisch)*

*Frühstück und Manakisch sind nur bis 13:00 Uhr erhältlich!*

---

## SUPPEN

LINSENSUPPE — € 4,50 *(vegan)*

TOMATENSUPPE — € 4,50 *(vegan)*

GEMÜSESUPPE — € 4,80 *(vegan)*

---

---

## SALATE

---

TABBULEH — € 7,60 (vegan)

...

*frischer Petersiliensalat, mit Romanasalat, Tomaten, Schalotten, Burgul, Minze, angemacht mit Olivenöl und Zitrone*

FATTOUSH — € 7,20 (vegan)

...

*Romanasalat mit frittiertem Fladenbrot, Schalotten, Radieschen und anderen frischen Zutaten der Saison, angemacht mit Olivenöl und Zitrone*

GEMISCHTER SALAT — € 6,40 (vegetarisch)

...

*Salat der Saison mit Mais und Peperoni*

LIBANESISCHER KRAUTSALAT — € 6,10 (vegetarisch)

...

*Weißkraut mit Karotten und Mayonnaise*

OLIVENTELLER — € 7,90

...

*Oliven aus dem Libanon mit Tomaten und Zwiebeln, dazu Olivenöl (vegan)*

KAMUNE — € 7,90

...

*Burgul, Tomaten, Zwiebeln und viele verschiedene Kräuter aus dem Libanon mit reichlich Olivenöl (vegan)*

---

---

## VORSPEISEN

---

*Zu allen Vorspeisen reichen wir frisch gebackenes Brot.*

VORSPEISENPLATTE – MEZZA — € 11,90 (p.P.)

...

*mit verschiedenen Köstlichkeiten - auch vegan erhältlich (ab 2 Personen)*

HUMMUS — € 6,70

...

*Kichererbsen püriert mit Tahini, Knoblauch und Zitrone verfeinert mit Olivenöl (vegan)*

MNASSALE — € 7,80

...

*Auberginen-Kichererbsen-Eintopf mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Kartoffeln (vegan)*

BABA GHANOUSH — € 6,40

...

*gegrillte Auberginen püriert mit Tahini, Knoblauch und Zitrone, verfeinert mit Olivenöl (vegan)*

WARAK INAB — € 6,80

...

*gefüllte Weinblätter mit Reis und Gemüse (vegan)*

MAKANEK — € 8,20

...

*libanesischer Wurstspezialität aus Rindfleisch*

SAUDA — € 6,80

...

*Hähnchenleber mit Grenadine und libanesischer Gewürzmischung*

SAMBUSEK — € 6,80

...

*frittierte Blätterteigröllchen mit Weichkäse und Petersilie (vegetarisch)*

MAKDUS — € 7,90

...

*eingelegte Auberginen mit Chili, Paprika, Walnüssen und Olivenöl (vegan)*

---

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

FALAFEL-TELLER — € 7,90

...

*hausgemachte vegetarische Frikadellen mit Gemüsebeilagen und Tahinisoße (vegan)*

BATATA HARRA — € 6,50

...

*gebratene Kartoffelwürfel mit Knoblauch, Koriander und Chili (vegan)*

HUMMUS BEIRUTE — € 8,90

...

*Hummus mit Hackfleisch und Olivenöl*

KAFTA ARAYES — € 9,40

...

*Mischung aus Hackfleisch und Petersilie, im Fladenbrot auf Holzkohle gegrillt, dazu Pommes frites*

GARNELENPFÄNNCHEN — € 9,80

...

*Garnelen gebraten in Olivenöl, Knoblauch und Chili*

GEGRILLTER HALOUMI — € 9,80

...

*Haloumikäse mit Oliven, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln im Ölbad (vegetarisch)*

---

## FISCHGERICHTE

GARNELENPFANNE — € 16,80

...

*Garnelen mit Gemüse an Basmati-Reis*

SAMKE HARRA — € 18,90

...

*Dorade auf Holzkohle gegrillt mit Batata Harra und Tabbuleh*

---

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

DAUUD BASHA — € 14,80

...

*Hackfleischbällchen im Tomaten-Paprika-Bad, dazu Basmati-Reis*

KIBBE (FRITTIERT) — € 10,70

...

*Rindertatar mit Burgul zu einem Teig geknetet, gefüllt mit Rindfleisch, Pinienkernen und Zwiebeln, dazu einen Gurken-Tomaten-Salat und eine Schale Joghurt*

LAHME BL AJIN — € 9,40

...

*Hackfleisch, Tomaten und Zwiebeln auf einem Hefeteig, direkt aus dem Steinofen, dazu Salat*

FATTE — € 15,90

...

*grobes Hackfleisch mit Hummus, Zitrone und Knoblauch, dazu Joghurt und frittierte Brotchips*

---

---

## VOM HOLZKOHLEGRILL

---

*Alle Gerichte vom Holzkohlegrill, werden mit Pommes frites oder Reis und Salat serviert. Auf Wunsch können Sie unser scharfes Tomatenbrot mit Petersilie und Zwiebeln für 2,70€ Aufpreis dazu bestellen.*

LAMMFLEISCHSPIESSE — € 18,40

...

*zartes Lammfleisch aus eigener Schlachtung*

KAFTA SPIESSE — € 16,50

...

*Hackfleischmischung mit Petersilie und Zwiebeln*

GEMISCHTER GRILLTELLER — € 16,90

...

*Lammfleisch, Shish-Tauuk und Kafta*

SHISH-TAUUK — € 14,90

...

*fruchtig marinierte Hähnchenbrust*

GRILLPLATTE (FÜR 2 PERSONEN) — € 48,90

...

*zwei Lammspieße, zwei Kafta, zwei Shish-Tauuk, zwei Koteletts und zwei Lahme bl Ajin, dazu Hummus, Tabbuleh und Pommes frites oder Reis*

---

---

## EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

---

### VOM HOLZKOHLEGRILL:

LAMMLEBER — € 12,80

...

*zwei Spieße mit Basmati-Reis und Petersiliensalat*

LAMMKOTELETTS — € 17,80

...

*drei Koteletts mit Batata Harra und gemischtem Salat*

LAMMFILET — € 22,80

...

*zwei Filets vom Lamm ca. 200g mit Pommes, dazu ein Zitrusalat mit Grenadine-Vinaigrette*

LAMMRÜCKEN — € 29,80

...

*ca. 250g vom zartesten Teil des Lamms auf einem Hummusbett mit Koriander und Chili, dazu ein Zitrusalat*

### AUS DER KÜCHE:

GESCHMORTE LAMMHAXE — € 18,40

...

*mehrere Stunden im Zimtbad geschmort, am Knochen, mit Basmati-Reis und Joghurt*

LAMMBROT — € 18,50

...

*pikant mariniertes Lammfleisch mit Tomaten und Zwiebeln, auf einem Fladenbrot im Ofen gebraten*

DIE ZEDER-PLATTE — € 31,80

...

*mit verschiedenen Köstlichkeiten quer durch den Orient, Vorspeisen, Salate, Spezialitäten, gegrillte Spieße und Lammkoteletts, mehrere Beilagen und Dips*

---

## GETRÄNKEKARTE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

Coca-Cola <sup>1,5</sup> _____	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 3,90
Coca-Cola Light/Zero <sup>1,5,7,8</sup> _____	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 3,90
Fanta <sup>1,3</sup> _____	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 3,90
Mezzo Mix <sup>1,3,5</sup> _____	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 3,90
Sprite <sup>10</sup> _____	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 3,90
Orangina _____	0,25l	€ 3,20
Orangina Rouge <sup>12</sup> _____	0,25l	€ 3,20
Schweppes ( <i>Bitter Lemon</i> <sup>6</sup> , <i>Tonic Water</i> <sup>6</sup> , <i>Ginger Ale</i> <sup>1</sup> ) _____	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 3,90
Nestea Ice Tea - Peach oder Lemon <sup>3,10</sup> _____	0,5l	€ 3,20
Bitterino <sup>1,2</sup> _____	9,8cl	€ 2,40
Arizona Ice Tea ( <i>versch. Sorten</i> ) _____	0,5l	€ 4,20
Hausgemachte Limonade _____	0,25l	€ 4,20
Hausgemachte Limonade _____	1,0l	€ 15,00
Hausgemachter Ayran _____	0,3l	€ 3,20

### SÄFTE:

Orangensaft ( <i>frisch gepresst</i> ) _____	0,2l	€ 3,90
Saftschorlen _____	0,4l	€ 3,90
Apfelsaft _____	0,2l	€ 2,70
Orangensaft _____	0,2l	€ 2,70
Ananassaft _____	0,2l	€ 2,70
Maracuja-Nektar _____	0,2l	€ 2,70
Grapefruitsaft _____	0,2l	€ 2,70
Johannisbeer – Nektar _____	0,2l	€ 2,70
Kirsch – Nektar _____	0,2l	€ 2,70

## SODA:

Mineralwasser still _____	0,25l	€ 2,60
Mineralwasser still _____	0,75l	€ 5,30
Mineralwasser Sprudel _____	0,25l	€ 2,60
Mineralwasser Sprudel _____	0,75l	€ 5,30

## HEISSE GETRÄNKE:

Kännchen Kahwe ( <i>libanesischer Mokka</i> ) _____	€ 3,90
kl. Tasse Espresso _____	€ 2,60
Tasse Kaffee _____	€ 2,90
Cappuccino _____	€ 3,30
Café au Lait _____	€ 3,30
Latte Macchiato _____	€ 2,90
Heiße Schokolade mit Sahne _____	€ 3,90
Weißer Schokolade _____	€ 3,90
Shay ( <i>libanesischer Tee</i> ) _____	€ 2,60
Tee ( <i>diverser Sorten</i> ) _____	€ 2,90

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### BIER:

Almaza \_\_\_\_\_ 0,33l € 4,20

### WEINSCHORLE:

Rotweinschorle \_\_\_\_\_ 0,4l € 5,90

Weißweinschorle \_\_\_\_\_ 0,4l € 6,90

### OFFENE WEINE:

*Weine enthalten Sulfite!*

### WEISS:

Clos Blanc 2016, Domaine Wardy \_\_\_\_\_ 0,2l € 6,90  
*- exotischer Duft mit einem fruchtigen Geschmack und einem ausgeglichenen Säure Gehalt*

### ROSÈ:

Rosè desir 2015, Coteaux du Liban \_\_\_\_\_ 0,2l € 6,40  
*- würzig in der Nase mit einem fruchtigen Geschmack nach Himbeeren und einem gut ausgeglichenen Säure Gerüst*

### ROT:

Les Terroirs 2014, Domaine Wardy \_\_\_\_\_ 0,2l € 5,90  
*- charmant mit einem würzigen Duft nach Rosinen und reifen Früchten und einem saftigen Geschmack nach Kirschen*

Rouge Passion 2011, Coteaux du Liban \_\_\_\_\_ 0,2l € 6,40  
*- intensiv fruchtige Nase mit einem Geschmack nach roten Früchten (Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen)*

## ALLERGENE:

### *Weizengluten:*

*libanesisches Frühstück, Manakisch, Tabbuleh, Fattoush, Kamune, Vorspeisenplatte Mezza, Sambusek, Kafta Arayes, Lahme bl Ajin, Fatte, Samke Harra, Tomatenbrot, gemischter Grillteller, Grillplatte, Lammbrötchen, Zeder-Platte*

### *Krebstiere:*

*Garnelenpfännchen, Garnelenpfanne*

### *Eier:*

*Spiegeleier an Olivenöl, Omelette, libanesisches Bauernfrühstück, libanesischer Krautsalat, Zeder-Platte*

### *Fisch:*

*Samke Harra*

### *Nüsse/Kerne:*

*Kibbe, Makdus, unsere wechselnden Desserts können Nüsse enthalten!*

### *Laktose:*

*Omelette, Labne, „Die Zeder“ Frühstück, libanesisches Bauernfrühstück, Manakisch Käse, Manakisch Mix, Vorspeisenplatte Mezza, Sambusek, gegrillter Haloumi, Kibbe, Fatte, geschmorte Lammhaxe, Zeder-Platte, Ayran, Cappuccino, Café au Lait, Latte Macchiato, heiße Schokolade, weiße Schokolade*

### *Schalenfrüchte:*

*Foul, Msabaha, Vorspeisenplatte Mezza, Hummus, Mnassale, Falafel, Hummus Beirute, Fatte, Grillplatte, Lammrücken, Zeder-Platte*

### *Sesamsamen:*

*Hummus, Baba Ghanoush, Falafel-Teller, Zeder-Platte*

## ZUSATZSTOFFE:

*1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Milcheiweiß, 5. koffeinhaltig, 6. chininhaltig, 7. Süßungsmittel, 8. Phenylalaninquelle, 9. Taurin, 10. Säureregulator, 11. Verdickungsmittel, 12. Farbstoffe, die aktiv die Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen*

---

KONTAKT:



Lisztstraße 178 · 67 061 Ludwigshafen

Reservieren und Bestellen: 0621 - 671 96 686

[info@diezeder.de](mailto:info@diezeder.de)

[www.diezeder.de](http://www.diezeder.de)

---