

إقتراحات الريان Menüvorschläge

صحن مازة	91. Meza Teller	21,90 €
	Ausgesuchte sieben verschiedenen Vorspeisen (kalt und warm)	
مازة نباتي ١ (مقبلات فقط)	92. Meza Vegetarisch I	31,90 €
	Ausgesuchte Zehn verschiedene vegetarische Vorspeisen	
مازة نباتي ٢ (مقبلات مع صحن رئيسي)	93. Meza Vegetarisch II	36,90 €
	Sieben verschiedene vegetarische Vorspeisen und eine vegetarische Hauptspeise nach Wahl	
مازة مع مشاوي (مقبلات مع مشاوي مشكل)	94. Meza & Maschawi (Mixgrill)	41,90 €
	Sieben verschiedene Vorspeisen, gefolgt von einer Mixgrillplatte aus Hähnchenbrustfilet, Lammfilet und gegrilltem Lammtatar	
مازة مع أسماك (مقبلات مع سمك مشوي)	95. Meza & Samak (Fisch)	41,90 €
	Sieben verschiedene Vorspeisen, gefolgt von gegrillter "Dorade Royal", serviert mit zwei verschiedenen Soßen auf geröstetem libanesischem Brot	
مازة الريان (شوربة, مقبلات, مشاوي او أسماك وحلويات)	96. Meza El-Rayyan Spezial	59,90 €
	Eine Reise in die libanesische Küche: Suppe, Vorspeisen und Hauptspeisen kreuz und quer gefolgt mit Dessert	

شوربات Suppen

- شورية خضار 1. **Schaurabet Khudra** 6,90 €
Frische Gemüsesuppe
- شورية عدس 2. **Schaurabet Adas** 6,90 €
Linsen Creamsuppe

السلطات Salate

- تبولة 4. **Tabbuli** 7,90 €
Petersilie, grob gemahlener Weizenschrot (Burgul), Pfefferminze, Zwiebel, Tomate, Zitronensaft und Olivenöl
- سلطة لبنانية 5. **Salata Libnanieh** 7,90 €
Libanesischer Salat aus Romanasalatblättern, Tomaten, Gurken, Petersilie, Paprika, Zitronensaft und Olivenöl
- فتوش 6. **Fattousch** 8,90 €
Libanesischer Salat mit Pfefferminze, gerösteten Brotstückchen, und Granatapfel-Balsamico
- جاط خضرة 7. **Jat Khudra** 13,90 €
Frische Gemüseplatte (Rohkost)
- خيار باللبن 8. **Khiyar Bil-Laban** 7,90 €
Gurkensalat mit Joghurt, Pfefferminze und Knoblauch

المقبلات Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit libanesischem Fladenbrot serviert

- | | | |
|--------------|--|---------|
| حمص | 10. Hommus | 7,90 € |
| | Kichererbsenmus mit Sesamöl (Tahina), Zitronensaft und Olivenöl | |
| حمص بالصنوبر | 11. Hommus Bissnuber | 11,90 € |
| | In Butter geröstete Pinienkerne auf Kichererbsenmus | |
| حمص باللحمة | 12. Hommus Bil-Lahmeh | 12,90 € |
| | Gebratene Lammfiletstückchen und geröstete Pinienkerne auf Kichererbsenmus | |
| متبل باذنجان | 13. Mutabbal Batinjan | 8,90 € |
| | Schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen, Sesamöl (Tahina), Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl | |
| لبنة | 14. Labneh | 7,90 € |
| | Hausgemachter Rahmquark mit Olivenöl und bunten Gewürzstempeln | |
| لبنة بالتوم | 15. Labneh Bittum | 8,50 € |
| | Hausgemachter Rahmquark mit Knoblauch, Pfefferminze und Olivenöl | |
| محمرة | 16. Mhammara | 7,90 € |
| | Nusspüree, leicht scharf gewürzt | |
| ورق عنب | 17. Warak Inab | 8,90 € |
| | Weinblätter gefüllt mit Reis, Zwiebeln, Petersilie und Pfefferminze in Zitronensaft, Olivenöl und libanesischen Gewürzen | |

شكليس	18. Schänklisch	8,90 €
	Schafskäse mit einer Kombination aus Oregano, Zwiebeln, Tomaten, Petersilie und Olivenöl	
كبيس مشكل	19. Kabis Mschakkal	7,90 €
	Mixed Pickels aus eingelegten Rüben, grünen Oliven, Baby-Gurken und Baby-Auberginen	
بطاطا حارة	20. Batata Harra	8,90 €
	Gebratene Kartoffelwürfel mit Koriander, Knoblauch und einer Gewürzmischung	
فلافل	21. Falafel	8,50 €
	Vegetarische Frikadelle, bestehend aus Bohnenschrot, Kichererbsenschrot, Lauch, Zwiebeln, Petersilie, Koriander, Pfefferminze und mehr als fünfzehn Gewürzen, serviert mit Sesamcreme	
فول مدمس	22. Foul Medammas	7,90 €
	Gekochte braune Bohnen mit Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie und Olivenöl	
سمبوسك بالجبنه	23. Sambusik Bijjibneh	7,90 €
	Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse und libanesischen Gewürzen	
سمبوسك باللحمه	24. Sambusik Billahmeh	8,50 €
	Teigtaschen gefüllt mit Fleisch, Zwiebeln, Pinienkernen und libanesischen Gewürzen	
فطاير بالسبانخ	25. Fatayer Bissabanikh	7,90 €
	Teigtaschen gefüllt mit Spinat, Zwiebeln, Zitronensaft und libanesischen Gewürzen	

26. **Kibbeh Mäkliëh** كبة مقالية 9,90 €

Feines Lammhackfleisch mit Zwiebeln,
Pinienkernen und libanesischen Gewürzen in
einem Mantel aus Weizenschrot

27. **Kallaj** كلاچ 11,90 €

Halloumi Käse, gewürzt und im Fladenbrot
gegrillt

28. **Arayes** عرايس 11,90 €

Gewürztes Lammhackfleisch mit Petersilie,
Zwiebeln im Fladenbrot gegrillt

29. **Jawanih Mischwieh** جوانح مشوية 9,90 €

Gegrillte Hühnerflügel serviert mit einer
Knoblauchcreme

صحن رئيسي بدون لحوم (مع رز)

Vegetarische Hauptspeisen

Alle Hauptspeisen werden mit libanesischem Reis serviert

30. **Makali** مقالي 19,90 €

Gebackenes Gemüsesortiment aus Zucchini,
Auberginen, Kartoffeln, Paprika und Möhren

31. **Fasulieh Bizzeit** فاصولية بالزيت 17,90 €

Dicke weiße Bohnen, in Tomatensauce gekocht
mit Knoblauch und Koriander

32. **Lubieh Bizzeit** لوبية بالزيت 17,90 €

Grüne Bohnen, in Tomatensauce gekocht mit
Zwiebeln und Koriander

33. **Bamih Bizzeit** بامية بالزيت 18,90 €

Okraschoten, in Tomatensauce gekocht mit
Knoblauch, Zwiebeln, Kurkuma und Koriander

طاچن خضار مع لحم
العجل (مع رز)

Aus dem Backofen (Tajine Art)
Gemüse mit Fleisch

Alle Hauptspeisen aus dem Backofen werden mit libanesischem Reis serviert

- | | | |
|---------------------|---|---------|
| طاچن فاصولية باللحم | 35. Fasulieh Bil Lahme (Tajine) | 22,90 € |
| | Dicke weiße Bohnen und Kalbfleisch, gebacken in Tomatensauce, Knoblauch und Koriander | |
| طاچن لوبية باللحم | 36. Lubieh Bil Lahme (Tajine) | 22,90 € |
| | Grüne Bohnen und Kalbfleisch, gebacken in Tomatensauce, Zwiebeln und Koriander | |
| طاچن بامية باللحم | 37. Bamih Bil Lahme (Tajine) | 23,90 € |
| | Okraschoten und Kalbfleisch, gebacken in Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander | |
| دجاج بالفرن | 38. Djej Bil-Furn- Für zwei Personen | 32,90 € |
| | Zartes Hähnchen, im Backofen mit Knoblauch, Tomaten, Paprika und Zitronenscheiben gebacken und gewürzt mit einer geheimnisvollen orientalischen Sauce | |

المشويات

Grillspezialitäten

Alle Hauptspeisen werden mit libanesischem Reis, gegrilltem Gemüse und Knoblauchcreme serviert

- | | | |
|-----------------|--|---------|
| خضار مشوي | 40. Khudar Mischwi | 19,90 € |
| | Gegrilltes Gemüsesortiment aus Zucchini, Auberginen, Kartoffeln und Paprika, serviert mit einer Knoblauch-Zitronensoße | |
| لحم غنم مشوي | 41. Lahm Mischwi | 21,90 € |
| | Lammfilet am Spieß mit libanesischen Gewürzen | |
| كفتة غنم مشوية | 42. Kafet Ghanam Mischwih | 18,90 € |
| | Gegrilltes feines Lammhackfleisch am Spieß mit Petersilie, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen | |
| كفتة دجاج مشوية | 42. Kafet Djej Mischwih | 18,90 € |
| | Gegrilltes Hühnerhackfleisch am Spieß mit Petersilie, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen | |
| شيش طاووق | 43. Schisch Taouk | 19,90 € |
| | Hühnerbrustfilet am Spieß, mariniert mit Knoblauch, Olivenöl und libanesischen Gewürzen | |
| مشاوي مشكلة | 44. Maschawi Mschakkaleh | 22,90 € |
| | Mixgrill aus Lammfleisch, Hühnerbrustfilet und feinem Lammhackfleisch | |
| رياش غنم | 45. Riasch Ghanem | 22,90 € |
| | Zarte marinierte Lammkoteletts | |
| فروج مشوي | 46. Farrouj Mischwi | 19,90 € |
| | Zartes Hähnchen, mariniert mit Knoblauch, Olivenöl und libanesischen Gewürzen | |

الأسماك Fisch

- سمكة حارة 50. **Samkeh Harra** 21,90 €
Zanderfilet in einer würzigen Tomatensauce mit Pinienkernen, serviert mit Reis
- سمكة مشوية 51. **Dorade Royal** 22,90 €
Gegrillte Dorade, serviert mit zwei verschiedenen Soßen und geröstetem libanesischem Brot
- قريدس (جمبري) 52. **Kraydis** 28,90 €
Riesengarnelen in einer speziellen Marinade, gegrillt oder gebraten, serviert mit einer hausgemachten Cocktailsauce und geröstetem libanesischem Brot

اطباق مختارة Kreation des Hauses

Auswahl an verschiedenen Vorspeisen und Hauptspeisen

- طبق الريان 53. **El-Rayyan Platte** 34,90 €
مقبلات مع مشاوي
Eine Platte aus Kichererbsen, Aubergienmus, Petersiliensalat, Rahmquark, Nusspuree, marinierte Lammkotelett, Hühnerbrustfilet und Lammfilet am Spieß

الملحقات Beilagen

- رز بالشعيرية 54. **Libanesischer Reis** 6,90 €
Basmatireis mit gerösteten Fadennudeln
- بطاطا مقلية 55. **Pommes frites** 6,90 €

أطباق عالمية Internationale Gerichte

- لحم فيلية بقر **60. Rinderfilet** 24,90 €
Gegrillt, mit Kräuterbutter, Rösti und Salat
- صدر دجاج **61. Hähnchenbrustfilet** 19,90 €
Champignons, Sahnesauce, serviert mit Reis
- سمك السلمون **62. Lachsfilet** 19,90 €
mit cremiger Weißweinsauce, serviert mit
Salzkartoffeln

الحلويات Nachspeisen

- مهلبية **65. Muhallabieh** 6,90 €
Weißer libanesischer Pudding mit feinem
Aroma von Blütenwasser, dekoriert mit
gehackten Pistazien und Mandeln
- بقلاوة **66. Baklawa** 7,90 €
Gemischte orientalische Gebäckstücke
- أيس كريم **67. Eis Creme** 6,90 €
Zwei Kugel (Vanilia und Schokolade) dikoriert
mit Schokosirup
- قطايف بالقشطة **68. Katayef bil Qashta** 8,90 €
Gebackene süße Taschen, gefüllt mit weißem
Milch-Creme
- قطايف بالمكسرات **69. Katayef bil Mekasarrat** 8,90 €
Gebackene süße Taschen, gefüllt mit
Nussmischung