



# Rajaa's Food

*High Quality Levantine cuisine*

Montag 06.Juli

## Salat und Vorspeisen

### **Fatoush (vegan)**

SALAT, GERÖSTETE PITA CHIPS,  
TOMATEN, GURKEN, AVOCADO,  
VERVEINERT MIT ZITRONENDRESSING,  
GARNIERT MIT EINEM EXTRA SCHUSS  
GRANATAPFELSIRUP

### **Spicy Surprise 'Pastry' (vegan)**

ROTER PAPRIKA MIT WALNÜSSEN,  
KNOBLAUCH, GRANATAPFELSIRUP,  
SERVIERT MIT MOZZARELLA

### **Bärlauch Hummus (vegan)**

EINE BESONDERHEIT DES HAUSES:  
UNSER HAUSGEMACHTES HUMMUS MIT  
KICHERERBSEN, TAHINA-DRESSING,  
KÜMMEL, GRANATAPFELSIRUP, OLIVENÖL  
MIT FRISCHEN BÄRLAUCH

## Main Course

### **Fatteh (veggie)**

REIS - KNUSPRIGE BROTCIPS -  
GEGRILLTE MELANZANI, ZWIEBEL,  
TOMATENSauce, TAHINA DRESSING,  
GRANATAPFELSIRUP, GARNIERT MIT  
CASHEW-NÜSSEN

### **Falafel Rolle (veggie)**

UNSERE TRADITIONELLE FALAFEL WRAPS  
MIT LECKEREM TAHINA DRESSING,  
SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEN PICKLES

## Dessert

### **Haselnuss Cheesecake (veggie)**

KÖSTLICHER HAUSGEMACHTER  
HASENUSS-CHEESECAKE





# Rajaa's Food

*High Quality Levantine cuisine*

Dienstag 07.Juli

## Salat und Vorspeisen

### **Med Salata (vegan)**

GRÜNER SALAT MIT BUNTEM PAPRIKA, TOMATEN, GURKEN, GETROCKNETE MINZE, ZITRONE, KNOBLAUCH UND OLIVENÖL DRESSING

### **Mtabbal (veggie)**

MEDITERRANES, KREMIGES DIP AUS GEBACKENER AUBERGINE MIT JOGHURT UND TAHINA-SAUC, KNOBLAUCH UND EINEN SCHUSS ZITRONE

### **Old Rag Pie (veggie)**

FETA-KÄSE GEMISCHT MIT PAERMESAN, PETERSILIE, EI, KNOBLAUCH, EINGEROLLT IN BLÄTTRIGEN TEIG, ABGESCHMECKT MIT WÜRZIGEM HONIG-SESAM DRESSING

## Hauptgericht

### **Kichererbsen Trüffel Kebab(vegan)**

EINE VARIATION DES MEDITERRANEN KEBAB AUS KIRCHERERBSEN GEBACKEN MIT GEHACKTEN ZWIEBELN, TRÜFFELÖL, WALNUSSKREME UND HAUSGETROCKNETEN TOMATEN

### **Mahchy Patata (vegan)**

SÜSSKARTOFFEL GEFÜLLT MIT GEMÜSEREIS, CURRY, KNOBLAUCH, FRISCHEM OREGANO, ZITRONENSAUCE UND OLIVENÖL

## Dessert

### **Halawa Cheese (veggie)**

LEVANTINISCHES DESSERT GEROLLT, BESTEHEND AUS SÜSSEM FRISCHKÄSETEIG, GEFÜLLT MIT STREICHRAHM, GARNIERT MIT PISTAZIEN UND ROSENBLÜTENSIRUP





# Rajaa's Food

*High Quality Levantine cuisine*

Mittwoch 08.Juli

## Salat und Vorspeisen

### **Fatoush (vegan)**

GRÜNER SALAT, GERÖSTETE PITA CHIPS, TOMATEN, GURKEN, VERFEINERT MIT ZITRONENDRESSING, EINEM SCHUSS SUMACH-GEWÜRZ UND SCHWARZEM PFEFFER

### **Med. Papa Ghanouj (vegan)**

GERÖSTETE MELANZANISCHEIBEN MIT GRÜNEM PAPRIKA, PETERSILIE, KNOBLAUCH, GRANATAPFELSIRUP, TOMATEN UND OLIVENÖL

### **Fatayer 'Spinach Pastry' (vegan)**

TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT SPINAT, ZWIEBELN, GRANATAPFEL

## Hauptgericht

### **Mediterrane überbackene Pasta (veggie)**

FETA, MOZERELLA, ZUCHINI, ZWIEBELN, PETERSILIE, KNOBLAUCH, EIER, MIT FRISCHER PASTA, ÜBERBACKEN

### **Mfaraka & Kichererbsen Bulgur (vegan)**

BROCCOLI UND BLUMENKOHLE GEKOCHT MIT TOMATENSATZE, KNOBLAUCH, KÜMMEL, KORIANDER, SERVIERT MIT TRADITIONELLEM BULGUR-KICHERERBSEN-MIX

## Dessert

### **Honig-Walnuss-Baklava (vegan)**

TRADITIONELLES HAUSGEMACHTES BAKLAVA MIT WALNÜSSEN, EINGEDECKT MIT HEISSE ZITRONE UND HONIGDRESSING

Allergene: A, C, H, L, N





Allergene: N, A, G, H

# **Rajaa's Food** *High Quality Levantine cuisine*

Donnerstag 09.Juli

## Salat und Vorspeisen

### **Beetroot Salad (vegan)**

GRÜNER SALAT, KAROTTEN, GURKEN,  
VERFEINERT MIT ZITRONENDRESSING,  
EINEM SCHUSS TROCKENE MINZE-  
GEWÜRZ UND SCHWARZEM PFEFFER

### **Hummus Tahina (vegan) (N)**

BOILED CHICKPEAS, FRESH TOMATO,  
TAHINA SAUCE, GARLIC, SESAME,  
CUMIN, HINT OF LEMON AND OLIVE OIL.

### **FATAYER 'Cheese Pastry' (veggie) (A,G)**

STUFFED PASTRY, FILLED WITH FRESH  
WHITE CHEESE, MOZZARELLA, FRESH  
PARSLEY

## Hauptgericht

### **Veg. Kebab (vegan)**

RED LENTILS, GREEN BEANS, PARSLEY,  
ONIONS, GARLIC, SWEET POTATO AND  
CABBAGE. SERVED WITH TOMATO SAUCE

### **Biryani (vegan) (H)**

INDIAN RICE COOKED WITH FRIED  
CARROT, PEAS, ONIONS, CHAMPIGNON,  
RAISIN, GREEN PEPPER AND CASHEW ON  
TOP

## Dessert

### **Walnuss-Baklava (vegan) (A,H)**

TRADITIONELLES HAUSGEMACHTES  
BAKLAVA MIT WALNÜSSEN, EINGEDECKT  
MIT HEISSER ZITRONE UND  
HONIGDRESSING





# Rajaa's Food

*High Quality Levantine cuisine*

Freitag 10. Juli

## Salat und Vorspeisen

### **Soya Bean Salad** (**vegan**) (F)

RUCOLA, BASILIKUM, SOJABOHNEN,  
KIRSCHTOMATEN, ROTE ZWIEBELN,  
SUMACH UND OLIVENÖL

### **Mtabbal** (**veggie**) (G)

MEDITERRANES, KREMIGES DIP AUS  
GEBACKENER AUBERGINE MIT JOGHURT  
UND TAHINA-SAUC, KNOBLAUCH UND  
EINEMN SCHUSS ZITRONE

### **Ojeh** (**veggie**) (A,C)

TRADITIONELLES MEDITERRANES  
VEGETARISCHES OMELETTE: EIER,  
GRÜNER UND Roter PAPRIKA, ZWIEBEL,  
KNOBLAUCH UND PETERSILIE

## Hauptgericht

### **Kebbe Labanieh** (**veggie**) (A,G,E)

BULGUR-TEIG GEFÜLLT MIT  
CHAMPIGNONS, ZWIEBELN, WALNÜSSEN,  
IN YOGHURT-SAUSS GEGART

### **Freekeh** (**vegan**) (A)

GERÖSTETE GRÜNWEIZENIKÖRNER,  
GEGART MIT GRÜNEN BOHNEN UND  
KAROTTE

## Dessert

### **Harisa** (**veggie**) (A,G)

TRADITIONELLER GRIESSKUCHEN MIT  
ROSENBLÜTENSIRUP





# Rajaa's Food

*High Quality Levantine cuisine*

Montag 13. Juli

## Salat und Vorspeisen

### **Beetroot Salad (vegan)**

GRÜNER SALAT, KAROTTEN, GURKEN,  
ROTE BEETE, VERFEINERT MIT  
ZITRONENDRESSING, EINEM SCHUSS  
TROCKENE MINZE-GEWÜRZ UND  
SCHWARZEM PFEFFER

### **Med. Papa Ghanouj (vegan)**

GERÖSTETE MELANZANISCHEIBEN MIT  
GRÜNEM PAPRIKA, PETERSILIE,  
KNOBLAUCH, GRANATAPFELSIRUP,  
TOMATEN UND OLIVENÖL

### **Salad Patata (vegan)**

LEVANTINISCHER SALAT - GEKOCHTE KARTOFFELN,  
ZWIEBELN, PETERSILIE, Roter PAPRIKA, KNOBLAUCH  
UND OLIVENÖL

## Hauptgericht

### **Kichererbsen Trüffel Kebab (vegan) (H)**

EINE VARIATION DES MEDITERRANEN  
KEBAB AUS KIRCHERERBSEN GEBACKEN  
MIT GEHACKTEN ZWIEBELN, TRÜFFELÖL,  
WALNUSSKREME UND  
HAUSGETROCKNETEN TOMATEN

### **Biryani (vegan) (H)**

INDIAN RICE COOKED WITH FRIED  
CARROT, PEAS, ONIONS, CHAMPIGNON,  
RAISIN, GREEN PEPPER AND CASHEW ON  
TOP

## Dessert

### **Kenafeh (veggie) (A,G)**

CRUNCHY STRUDELTEIG GEFÜLLT MIT  
SÜSSEM FRISCHKÄSE

