



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 BROTCHEIPS -
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 MELANZANISCHEN 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, MOZARELLA, ZUCHINI, ZWIEBELN, PETERSILIE, KNOBLAUCH, EIER, MIT FRISCHER PASTA, ÜBERBACKEN

Mfaraka & Kichererbsen Bulgur (vegan)

BROCCOLI UND BLUMENKOHL GEKOCHT MIT TOMATENSauce, KNOBLAUCH, KÜMMEL, KORIANDER, SERVIERT MIT TRADITIONELLEM BULGUR-KICHERERBSEN-MIX

Dessert

Honig-Walnuss-Baklava (vegan)

TRAIDIONELLES HAUSGEMACHTES BAKLAVA MIT WALNÜSSEN, EINGEDECKT MIT HEISSER 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)

TRAIDIONELLES 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, SOJABOHNNEN,
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

Ojjeh (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-SAUSSE GEGART

Freekkeh (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 MELANZANISCHEN 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