B12

Wir machen’s lecker

We Do, Deliciously.



MENÜ

RESTAURANT

حلال | HALAL

VORSPEISE

DE

HUMMUS
Kichererbsen-Püree mit Sesampaste, Zitronensaft, Olivenöl, Kreuzkümmel [26]

7.00 €

Mit Rindfleisch und Pinienkernen [23] + 3.00 €



BRUSCHETTA
Weißbrot, frische Tomaten, Basilikum, Olivenöl [17]

7.00 €



KARTOFFELGRATIN
Gekochte Kartoffelscheiben, Sahne, Trüffelöl, Parmesan, Rosmarin [14]

7.50 €



GEMISCHTER BÖREK-TELLER
Zwei Kartoffel-Börek, zwei Garnelen-Börek, zwei Spinat-Käse-Börek [14,17,18]

10.50 €



ORIENTALISCHER TELLER
Falafel, Hummus, Mutabbal (Auberginen-creme), Muhammara (Paprikacreme), gefüllte Weinblätter, Taboule [26]

14.00 €



SUPPE
Tagesaktuelle Suppe – bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

7.50 €



EN

HUMMUS
Chickpea puree with tahini, lemon juice, olive oil, cumin [26]

7.00 €

With beef and pine nuts [23] + 3.00 €

BRUSCHETTA
White bread, fresh tomatoes, basil, olive oil [17]

7.00 €

POTATO GRATIN
Boiled potato slices, cream, truffle oil, parmesan, rosemary [14]

7.50 €

MIXED BÖREK PLATE
Two potato börek, two shrimp börek, two spinach-cheese börek [14,17,18]

10.50 €

ORIENTAL PLATE
Falafel, hummus, mutabbal (eggplant cream), muhammara (pepper cream), stuffed vine leaves, tabbouleh [26]

14.00 €

SOUP
Daily soup – please ask our service staff.

7.50 €

SALATE

DE

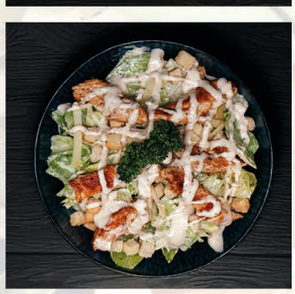
FATOUSH
Grüner Salat, Tomate, Gurke, Minze, Granatapfelsauce, frittiertes arabisches Brot, hausgemachtes Dressing [17]
8.50 €



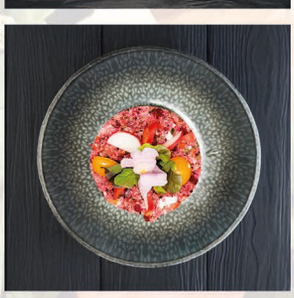
TABOULE
Petersilie, Tomate, Bulgur, Zitrone, Frühlingszwiebel, Minze, hausgemachtes Dressing [17]
9.50 €



CAESAR SALAT
Grüner Salat, Croutons, Parmesan, Putenbrustfilet, Caesar-Dressing [2,6,10,14,17,20]
10.50 €



QUINOA-SALAT
Grüner Salat, Kirschtomaten, Avocado, Zitrone, rote Beete, Quinoa, hausgemachtes Dressing
10.50 €



VIER-JAHRESZEITEN SALAT
Eisbergsalat, Putenbrustfilet, Tomate, Gurke, Avocado, Mais, grüne Bohnen, hausgemachtes Dressing
10.50 €



WARMER SALAT
Wildreis, Garnelen, Champignons, bunte Paprika, grüne Bohnen, Mais, Spinat, Parmesan, Tomaten (zur Deko), Knoblauch-Zitrone-Dressing [14,18]
12.50 €



EXTRADRESSING (HAUSGEMACHT)
Joghurt, Balsamico, Caesar, Essig-Öl, Zitrone-Olivenöl 3.00 €

EN

FATOUSH
Green salad, tomato, cucumber, mint, pomegranate sauce, fried Arabic bread, homemade dressing [17]
8.50 €

TABOULE
Parsley, tomato, bulgur, lemon, spring onion, mint, homemade dressing [17]
9.50 €

CAESAR SALAD
Green salad, croutons, parmesan, turkey breast fillet, Caesar dressing [2,6,10,14,17,20]
10.50 €

QUINOA SALAD
Green salad, cherry tomatoes, avocado, lemon, beetroot, quinoa, homemade dressing
10.50 €

FOUR SEASONS SALAD
Iceberg lettuce, turkey breast fillet, tomato, cucumber, avocado, corn, green beans, homemade dressing
10.50 €

WARM SALAD
Wild rice, shrimp, mushrooms, colorful peppers, green beans, corn, spinach, parmesan, tomatoes (for decoration), garlic-lemon dressing [14,18]
12.50 €

EXTRA DRESSING (HOMEMADE)
yogurt, balsamic, Caesar, vinegar-oil, lemon-olive oil

NUDELGERICHTE

DE

LASAGNE AL FORNO
Lasagne-Nudeln, hausgemachte Bolognesesoße, Käse [10,14,17,24]
14.00 €



TORTELLINI
Tortellini-Nudeln gefüllt mit Spinat und Käse, dazu entweder Sahnesoße oder Käsesahnesoße [10,14,17,24]
14.50 €



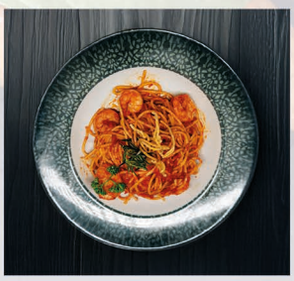
SPAGHETTI CARBONARA
Spaghetti-Nudeln mit Rinderbacon, Ei, Sahne [2,9,10,14,17,24,25]
14.50 €



TAGLIATELLE AL FORNO
Tagliatelle-Nudeln, Hähnchenbrust, Spinat, Champignons, Mozzarella [10,14,17]
16.00 €



SPAGHETTI MIT GARNELEN
Spaghetti-Nudeln, Garnelen, Tomatensoße [10,17,18,20,24,29]
16.00 €



EN

LASAGNE AL FORNO
Lasagne noodles, homemade Bolognese sauce, cheese [10,14,17,24]
14.00 €

TORTELLINI
Tortellini noodles filled with spinach and cheese, served with either cream sauce or cheese cream sauce [10,14,17,24]
14.50 €

SPAGHETTI CARBONARA
Spaghetti noodles with beef bacon, egg, cream [2,9,10,14,17,24,25]
14.50 €

TAGLIATELLE AL FORNO
Tagliatelle noodles, chicken breast, spinach, mushrooms, mozzarella [10,14,17]
16.00 €

SPAGHETTI WITH SHRIMP
Spaghetti noodles, shrimp, tomato sauce [10,17,18,20,24,29]
16.00 €

VEGETARISCHE GERICHTE

DE

BROKKOLI AL FORNO
Brokkoli, Sahne und Käse [14]
12.00 €



FRITTIERTE VIELFALT
Frittierte Aubergine, Blumenkohl, Zucchini, Tomaten, eingelegtes Gemüse, Zitrone-Knoblauch-Soße, arabisches Brot [17]
15.50 €



GEMISCHTER VEGGIE-TELLER
Gegrillter Halloumi, Falafel, Hummus, gemischtes Gemüse [14,26]
16.50 €



PANEER
Käse, Tomaten-Cashew-Soße, Sahne, mit Reis [14,23]
18.00 €



EN

BROKKOLI AL FORNO
Broccoli, cream, and cheese [14]
12.00 €

FRIED VARIETY
Fried eggplant, cauliflower, zucchini, tomatoes, pickled vegetables, lemon garlic sauce, Arabic bread [17]
15.50 €

MIXED VEGGIE PLATE
Grilled halloumi, falafel, hummus, mixed vegetables [14,26]
16.50 €

PANEER
Cheese, tomato-cashew sauce, cream, with rice [14,23]
18.00 €

FISCHGERICHTE

DE

GEGRILLTES SEEBARSCHFILET

Seebarsch, Zitronenbutter, Kartoffelgratin [14,20]

24.00 €



GEMISCHTE MEERESFRÜCHTE

Frittiert: Vier Garnelen, ein Stück Dorade, vier Tintenfischstücke, Pommes mit Tartare-Soße [18,20,14,19,25]

25.00 €



GEGRILLTER LACHS

Gegrillter Lachs, Thymian, Tagliatelle, grüne Pestosauce [17,20,23]

29.00 €



FISCHFILETPLATTE

Gegrillte Scampi, gegrillter Lachs, gegrillte Dorade, gegrillte Goldbrasse mit gegrilltem Gemüse, Reis oder Spaghetti [17,18,20]

39.00 €



EN

GRILLED SEA BASS FILLET

Sea bass, lemon butter, potato gratin [14,20]

24.00 €

MIXED SEAFOOD

Fried: four shrimp, one piece of dorade, four squid pieces, fries with tartar sauce [18,20,14,19,25]

25.00 €

GRILLED SALMON

Grilled salmon, thyme, tagliatelle, green pesto sauce [17,20,23]

29.00 €

FISH FILLET PLATE

Grilled scampi, grilled salmon, grilled dorade, grilled gilt-head bream with grilled vegetables, rice or spaghetti [17,18,20]

39.00 €

ORIENTALISCHE GERICHTE

DE

SHEIKH AL MAHSHI
Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch und Petersilie gekocht in Joghurt, mit Reis [14]
18.00 €



KIBBEH LABANIEH
Bulgurbällchen gefüllt mit Fleisch, gekocht in spezieller Joghurtsoße, mit Reis [14]
18.00 €



MANSAF MIT HÄHNCHEN / LAMM
Reis, Mandeln, getrocknete Joghurt-Soße [14,23]
17,00 € / 20,00 €



BIRYANI MIT HÄHNCHEN / LAMM
Basmati-Reis, Mandeln, Safran, orientalische Gewürze, Röstzwiebeln, Joghurt-Soße [14,23]
16,00 € / 18,00 €



BUTTER-CHICKEN
Hähnchenfleisch, Tomaten-Cashew-Soße, Sahne, mit Reis [14,23]
16,00 €



EN

SHEIKH AL MAHSHI
Stuffed zucchini with minced meat and parsley cooked in yogurt, with rice [14]
18.00 €

KIBBEH LABANIEH
Bulgur balls filled with meat, cooked in special yogurt sauce, with rice [14]
18.00 €

MANSAF WITH CHICKEN / WITH LAMB
Rice, almonds, dried yogurt sauce [14,23]
17,00 € / 20,00 €

BIRYANI WITH CHICKEN / WITH LAMB
Basmati rice, almonds, saffron, oriental spices, fried onions, yogurt sauce [14,23]
16,00 € / 18,00 €

BUTTER CHICKEN
Chicken meat, tomato-cashew sauce, cream, with rice [14,23]
16,00 €

BURGER MENÜ

DE

CRISPY CHICKEN BURGER
Zwei Hähnchenfilets, Salat, Krautsalat, Cheddar-Käse, hausgemachte Burgersauce, mit Pommes und Krautsalat [14,19]
14.50 €



FISCH BURGER
Lachs-Patty, Ranchsoße, Rucola, mit Pommes und Salat
15.50 €



CHEESEBURGER
Angus-Patty, Salat, Cheddar-Käse, gegrillte Zwiebeln, eingelegte Gurke, hausgemachte Burgersauce, mit Pommes und Krautsalat
18.00 €



EN

CRISPY CHICKEN BURGER
Two chicken fillets, salad, coleslaw, cheddar cheese, homemade burger sauce, with fries and coleslaw [14,19]
14.50 €

FISCH BURGER
Salmon patty, ranch sauce, arugula, with fries and salad
15.50 €

CHEESEBURGER
Angus patty, salad, cheddar cheese, grilled onions, pickled cucumber, homemade burger sauce, with fries and coleslaw
18.00 €

EXTRA:

Rinderbacon | + 3.00 €
Champignons, Käse, Spiegelei | + 1.50 €

Beef bacon | + 3.00 €
Mushrooms, cheese, fried egg | + 1.50 €

GRILL GERICHTE

DE

GEGRILLTE HÄHNCHENSPIEßE
mit gegrillten Zwiebeln, Tomaten, Petersiliensalat, arabisches Brot [17]

18.00 €



EN

GRILLED CHICKEN SKEWERS
With grilled onions, tomatoes, parsley salad, Arabic bread [17]

18.00 €

GEGRILLTE HACKFLEISCHSPIEßE
mit gegrillten Zwiebeln, Tomaten, Hummus, Petersiliensalat, arabisches Brot [17,26]

19.00 €



GRILLED MINCED MEAT SKEWERS
With grilled onions, tomatoes, hummus, parsley salad, Arabic bread [17,26]

19.00 €

CORDON BLEU
Putenfleisch, Käse, Putenschinken, Champignonsoße, Pommes, gegrilltes Gemüse [9,10,14,22,25]

19,00 €

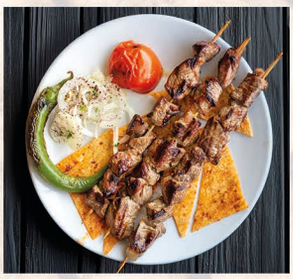


CORDON BLEU
Turkey meat, cheese, turkey ham, mushroom sauce, fries, grilled vegetables [9,10,14,22,25]

19,00 €

GEGRILLTE FLEISCHSPIEßE
mit gegrillten Zwiebeln, Tomaten, Hummus, Petersiliensalat, arabisches Brot [17,26]

23,00 €



GRILLED MEAT SKEWERS
With grilled onions, tomatoes, hummus, parsley salad, Arabic bread [17,26]

23,00 €

GRILL GERICHTE

DE

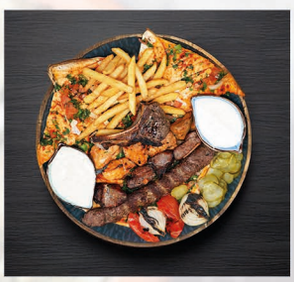
GEGRILLTE LAMMKOTELETTS
mit gegrillten Zwiebeln, Tomaten, Hummus, Petersiliensalat, arabisches Brot [17,26]

29,00 €



B12 GRILLTELLER
Gegrillter Hackfleischspieß, Fleischstückspieß, Hähnchenspieß, Lammkotelett, Chicken Wings, Zwiebeln, Tomaten, Hummus, Petersiliensalat, arabisches Brot [17,26]

29,00 €



STEAK
Rinderfiletsteak, Champignonsoße, grüner Pfeffer, Pommes, gegrilltes Gemüse [14,22,25]

35,00 €



GEGRILLTES HÄHNCHEN
mit Pommes, gegrilltem Brot, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauchsoße [17,19]

Ganz 27,00 € | Halb 18,00 €



EN

GRILLED LAMB CHOPS
With grilled onions, tomatoes, hummus, parsley salad, Arabic bread [17,26]

29,00 €

B12 GRILL PLATE
Grilled minced meat skewer, meat skewer, chicken skewer, lamb chop, chicken wings, onions, tomatoes, hummus, parsley salad, Arabic bread [17,26]

29,00 €

STEAK
Beef filet steak, mushroom sauce, green pepper, fries, grilled vegetables [14,22,25]

35,00 €

GRILLED CHICKEN
with fries, grilled bread, onions, tomatoes, and garlic sauce [17,19]

Whole 27,00 € | Half 18,00 €

GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola (original[1,2,15], zero[1,2,8,15]) / Fanta[9,15] / Sprite[12,15] / Mezzo-Mix[1,2,9,15]	0.33 l | 3.50 €	
Apfelschorle	0.25 l | 3.50 €	
Wasser (still / mit Kohlensäure)	0.5 l | 3.00 €	1 l | 5.00 €
Eistee (Pfirsich [5] / Zitrone [5,9])	0.3 l | 3.50 €	

ALKOHOLFREIES BIER

Pils	0.33 l | 4.50 €
Weizenbier	0.33 l | 4.50 €
Radler	0.33 l | 4.50 €
Cola-Bier	0.33 l | 4.50 €

MOCKTAILS

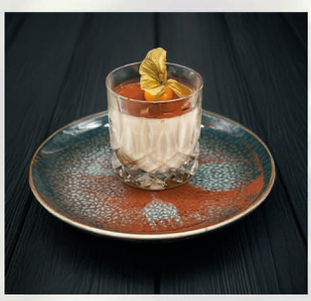
Virgin Mojito [12,15]	0.33 l | 7.50 €
Virgin Caipirinha	0.33 l | 7.50 €
Virgin Strawberry [5,10,12,15]	0.33 l | 7.50 €
Shirley Temple [5]	0.33 l | 7.50 €
Pineapple Sunshine [5,10,14]	0.33 l | 8.00 €
Pina Coco [5,14]	0.33 l | 8.00 €

HEIßE GETRÄNKE

Espresso [1]	3.00 €
Doppelter Espresso [1]	4.00 €
Espresso Macchiato [1,13,14]	3.50 €
Kaffee [1]	3.00 €
Milchkaffee [1,13,14]	3.50 €
Cappuccino [1,13,14]	4.00 €
Latte Macchiato [1,13,14]	4.00 €
Tee (Schwarz, Grün, Früchte, Vanille, Minze, Kräuter)	3.00 €

DESSERT

TIRAMISU [14]	6,50 €
LAVAKUCHEN MIT VANILLIE-EIS [14]	7,00 €
GERMAN CHOCOLATE CAKE	7,50 €
NEW YORK CHEESE CAKE Mit Erdbeerepüree	7,50 €
NUTELLA CRÊPE [14,19] Mit Kinderbueno / Banane	8,00 € +2,00 €



B12

Scannen Sie den QR-Code für exklusive Angebote und aktuelle Updates auf unserer Webseite und Social Media!

In unserer Speisekarte verwenden wir gemäß der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 zur Kennzeichnungspflicht für Allergene und Zusatzstoffe folgende Zahlenkennzeichnung:

1 = koffeinhaltig | 2 = mit Farbstoffen | 3 = chininhaltig | 4 = mit Taurin | 5 = mit Säurungsmittel | 6 = mit Schwärzungsmittel 7 = mit Phosphat | 8 = mit Süßungsmittel | 9 = mit Antioxidationsmittel | 10 = mit Konservierungsstoffen 11 = enthält Phenylalaminquelle | 12 = mit Geschmacksverstärker | 13 = mit Milcheiweiß | 14 = enthält Kuhmilch | 15 = gewachst 16 = mit Milchsäure | 17 = Glutenhaltiges Getreide | 18 = Krebstiere | 19 = Eier | 20 = Fische | 21 = Erdnüsse | 22 = Sojabohne 23 = Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse | 24 = Sellerie | 25 = Senf | 26 = Sesamsamen | 27 = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, als SO2 angegeben | 28 = Lupinen | 29 = Weichtiere

Inhaber: Mohamad Abdulrahim

0631 984 128 77

Design von
JUAN WERBEAGENTUR
+49 177 2425 380
www.juanwerbeagentur.de