

KALTE VORSPEISEN

Pita Brot		2,5
Orientalisches Steak Tatar	Feines Rinderfilet • Orientalische Gewürze • frische Kräuter • Walnussbrot	18,5
Dagan Ceviche	Wolfsbarsch-Cheviche • Senfdressing • gerösteter Sesam Knusprige Kartoffelfäden • Basilikumöl	14
Babaganoush (vegan)	geröstete Aubergine-Creme • Tahina • geröstete Pinienkerne Petersilie • Granatapfelsirup	8,5
Mutabbel (vegetarisch)	geröstete Auberginen-Creme • Tahina getrocknete Süßpaprika Joghurt • Knoblauch • Chiliöl • Sesam	8,5
Hummus Classic (vegan)	Kichererbsen-Tahina-Creme • mit orientalischen Gewürzen Petersilie • Zwiebeln	8,5
Trüffel Hummus (vegan)	Kichererbsen-Tahina-Trüffel-Creme • Frischer Trüffel	11
Tahini Piyaz (vegan)	Bohnensalat mit Tomaten • Zwiebeln • Sumach • Petersilie abgerundet • mit Tahini-Zitronen-Sauce	8,5
Kürbis Sinkonta (vegan)	Geschmorrter Kürbis • karamellisierte Zwiebeln • Veganer Dill-Joghurt • Chiliöl • mit Tomaten-Paprika Paste	8
Levante (vegan)	Kichererbsen • Datteln • Walnuss • Minze • Tahina	8,5
Tabouleh (vegan)	feiner Bulgur • Tomate • Gurke • Kräuter • Granatapfelkerne Zitrus-Ingwer-Dressing	8
Levante Bruschetta (vegetarisch)	Walnussbrot • Avocadocreme • Tomate • Schafskäse • Datteln Balsamicocreme • Tomaten Pesto Salat	13,9
Green Silk & Shrimp	Confit-Garnelen • auf Avocadocreme • verfeinert mit: Artischocken • Paprika • Cherrytomaten • Ingwer-Zitrus-Dressing	11

WARME VORSPEISEN

Falafel a la Levante (vegan)	Datteln • Minze • Tahina • Orangenabrieb	8,5
Wild Broccoli	gegrillter Wilder Brokkoli auf veganer Dill-Joghurtcreme Mandeln • getrocknete Tomaten	8,5
Sigara Böregi	Blätterteig • Schafskäse • Petersilie • Minz-Joghurt	8
Mantar Dolmasi	mit Käse gefüllte Champignons • Tahini-Petersilien-Sauce • Chimichurri	8
Izgara Peynir	gegrillter Schafskäse • Marmelade • Kadayif	9
Kibbeh	Bulgur Klöße • Hackfleisch • Knoblauch- Joghurt	11
Butter Garnelen	Garnelen mit Butter • Knoblauch • Chimichurri	16

SALATE

Pancar Salatasi (vegetarisch)	Rote Bete Salat mit gegrilltem Ziegenkäse • Wildkräutern karamellisierte Walnüsse • Waldfrucht-Vinaigrette Ingwer-Detox-Dressing	16
Gevurdag Salat (vegan)	Tomate • Gurke • Paprika • Petersilie & rote Zwiebel Minze • Walnüsse • Granatapfelsirup	9
Grüner Garten (vegan)	Saisonale Blattsalate • Gurke • Avocado • Frühlingszwiebeln geröstete Mandeln • Ingwer-Detox-Dressing	12
Levante Fattoush (vegan)	Tomate • Gurke • Paprika • Rucola • Rote Zwiebeln • Croutons Pesto Sauce	12

HAUPTGANG

Couscous-Pilz-Risotto	Couscous mit Waldpilzen • Trüffelöl • Parmesan Zitronen • Thymian • Pilz Chips • veg. Schmand • fr. Trüffel	24,9
Patlican	Mit Saisonalem Gemüse gefüllte Aubergine • In feiner Tomatensauce • abgerundet mit Basilikumöl	21,9
Artischocken Avocado Duett	Duett aus Artischocken & Avocado auf Linsenragout • Cherrytomaten	24
Oktopus	Tomaten-Couscous • Bohnen • Pilz Chips Waldpilzen • Avocadocreme • Chimichurri	30
Lachs	Gegrilltes Lachsfilet • In Ambasaauce Orientalischer Reis • Mango-Salsa	27,5
Levrek	Gegrillter Wolfsbarsch • Ofenspitzkohl Tahini-Petersiliensauce • Fermentierte Chilli-Butter-Sauce	27,5
Mutancana	Lamm • getrocknete Trauben • Feige & Pflaume Mandeln • orientalischer Reis	27
Sultana	Lammwürfel • Auberginenmus • Tomate & Paprika geröstete Walnuss	29
Hähnchenspieße	Marinierte Hähnchenbrustspiese • Buttersauce Sumach • Zwiebel-Salat • Pitabrot	25
Köfte	Lamm & Kalb-Tasche gefüllt mit: Spinat Käse & Humus Mandeln • Joghurt • Pita • Sumach-Zwiebelsalat	26
Rinderfilet	Medium gegrilltes Rinderfilet ca. 200gr. • Avocado Creme Safran-Kartoffelgratin • Granatapfel-Chimichurri	39

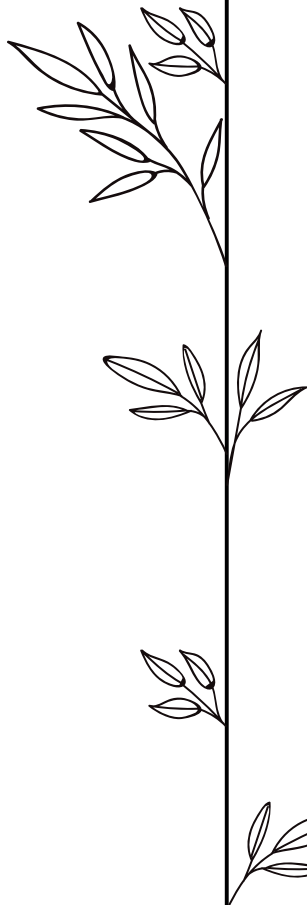
ALLE PREISANGABEN IN €, INKL. DER GESETZLICHEN MWST.

DESSERT

Incir Dolma	gefüllte Feigen • Walnuss • Rum • Limette Mascarpone Creme • Mandelflocken	10
Gülbamm	Reismehlteig • Kokosmilch • Orangenabrieb • Walnüsse Granatapfel • Vanille • Kadayif	10
Levante Baklava	Weiße-Schokolade-Pistazien-Mouse • Baklava Crunch Himbeeren	12
Schokoladen-Chilli-Mouse	Mit getrocknetem Hatay Chilli • Karamellisierten Walnüssen Olivenöl	11

ALLE PREISANGABEN IN €, INKL. DER GESETZLICHEN MWST.

ME
RESTAURANT
NU



levante