

## أهلا وسهلا

**Willkommen bei Cana – Speisen zum Abholen im Cana. Lieferung nach Kapazität, gerne mit Vorlaufzeit**

**Im Radius von 3km, Mindestbestellwert: 5 Hauptgerichte oder 40€**

**Welcome to Cana – Welcome to Cana Restaurant, home of the finest Arabic cuisine. Pick Up at Cana or Delivery according to our capacity, preferably with lead time in a surrounding of 3km, minimum order: 5 main dishes or 40€**

### Vorspeisen-Karawane / Caravan of Mazza Appetizers

**Karawane der Köstlichkeiten - Mazza Variationen**

**Idealer Begleiter für Grillgerichte / Caravan of Delight – Mazza variations, ideal combination with a grill platter**

**Sultan: Gemischte Platte aus kalten Mazza-Vorspeisen **vegan** 13,50 €**

***Mixed Platter of mazza-appetizers [1, 11, 12]***

Hummus, Baba Ghanoush, Tabouleh, Cana-Mazza, Muhammara, Zaytoun-Mazza und marinierte Auberginenscheiben

**Amira: **Vegetarische** Platte aus kalten und warmen Mazza-Vorspeisen / **vegetarian platter of cold & warm mazza- appetizers [1, 3, 7, 8, 11]** 15,50 €**

Hummus, Mutabal, Laban bil-Rucola, Muhamara, Falafel, Sambusek bil-Gibn und Sambusek bil-Sabanech

**Cana Platte aus kalten und warmen Mazza-Vorspeisen / **Mixed Platter of mazza- appetizers [1, 3, 7, 8, 11]** 16,50 €**

mit Hummus, Tabbouleh, Cana-Mazza, Weinblättern, Sambusek bil-Lahem, Kubbeh und Mutabal

**Cana Fingerfood Platte / Fingerfood Platter [1, 3, 7, 8, 11]** 18,50 €

Falafel, Sambusek bil-Lahem, Sambusek bil-Sabanech, Sambusek bil-Gibn, Kubbeh, Halloumi und Tahina

**Karawane für 2 Personen / 7 kalte & 5 warme Vorspeisen / deluxe / Caravan of Delight for two people – 7 cold and 5 warm mazza-appetizers [1,3, 7, 8, 11]** 24,50 €

Hommous, Cana-Mazza, Tabouleh, Laban bil-Rucola, Zaytoun-Mazza,

Baba Ghanoush, Mutabal & Kubbeh, Sambusek Gibn, Samusek Lahem,  
Sambusek Sabanech, Falafel

## Vorspeisen / Mazza—Appetizers

**Hommous [11]** 5,50 €

Kichererbsencreme mit Sesamsauce (Tahina) und Olivenöl / *chickpea, tahini, and olive oil spread* **vegan + glutenfrei**

**Baba Ghanoush** 4,90 €

gegrillte Auberginen, Tomaten und Paprika mit Olivenöl, und Granatapfelkernen / *grilled and pureed eggplant, tomatoes, and bell peppers with olive oil, parsley, and pomegranate seeds* **vegan + glutenfrei**

**Mutabal [7, 11]** 4,90 €

gegrillte Aubergine, Sesamsauce und verfeinert mit hausgemachtem Joghurt / *puréed grilled eggplant, tahini, lemon juice, and olive oil* **vegetarisch**

**Laban bil-Rucola [7]** 4,90 €

hausgemachte Joghurtcreme mit frischem Rucola / *homemade yoghurt with fresh arugula and a touch of olive oil* **vegetarisch**

**Zaytoun-Mazza [8, 12]** 4,90 €

Vorspeisen-Mazza aus kleingehackten Oliven, Petersilie, Granatapfelkernen und Nüssen / *chopped olives with nuts, pomegranate seeds, and fresh thyme* **vegan**

**Cana-Mazza (leicht scharf)** 4,90 €

Tomaten püriert mit Zwiebeln, Paprika, Petersilie und arabischen Gewürzen / *tomatoes pureed with onions, slightly spicy paprika, parsley and Arabic spices (spicy)* **vegan**

**Zahra bil-Tahine [8, 11]** 5,50 €

Mazza aus gebratenem Blumenkohl in Sesamsauce (Tahina) / *fried*

cauliflower with Tahina **vegetarisch**

**Muhamara (pikant)** 4,90 €

Mazza aus pikanter Paprika, garniert mit Granatapfelkernen / *Red Pepper and tomato dip (spicy)* **vegan**

**Weinblätter** 7,50 €

8 gefüllte Weinblätter mit Basmatireis und Gemüse / *8 stuffed grape leaves with a rice and vegetable filling* **vegan**

**Falafel [11]** 5,50 €

3 Kichererbsen-Bällchen mit Gemüse / *fried patties made of chickpeas, vegetables, Arabic spices, herbs and sesame seeds* **vegan + glutenfrei**

**Sambusek Gibn [1, 3, 7]** 5,50 €

3 Teigtaschen gefüllt mit Käse und Thymian / *pastry with cheese and thyme filing* **vegetarisch**

**Sambusek Sabanech [1, 3, 7, 8]** 5,50 €

3 Teigtaschen gefüllt mit Spinat / *pastry with spinach filing* **vegetarisch**

**Sambusek Lahem [1, 3, 7, 8]** 5,50 €

3 Teigtaschen gefüllt mit Lammgehacktem und Pinienkernen / *pastry with minced lamb and pine nut filling*

**Kubbeh [1, 8]** 6,90 €

3 Bulgur-Fleisch-Bällchen gefüllt mit Lammgehacktem und Pinienkernen. Eine Spezialität in der Küche des Nahen Ostens und eines der beliebtesten Gerichte dieser Region. **Unsere Empfehlung: mit einer Mazza oder Tabouleh-Salat kombinieren** / *bulgur croquettes, stuffed with minced lamb and pine nuts* / our recommendation is to combine it with Tabouleh Salad

**Merguez (pikant)** 7,00 €

5 Miniwürstchen aus Lammfleisch und Rinderhackfleisch, in arabischen

Gewürzen mariniert / *homemade miniature beef sausage marinated in Arabic spices*

**Batata Harra (pikant)**

5,50 €

pikante Kartoffelwürfel / *spicy potatoes **vegan***

**Halloumi [7, 11]**

5,90 €

6 halbe Halloumi-Sticks, zubereitet aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch, dazu Salat, Tahina und arabische Brotfladen / *fried sticks of halloumi cheese, made from a mix of goat, cow and sheep's milk **vegetarisch***

## Beilagen

**Tahina [11]** 3,00 €

Paste aus feingemahlenden Sesamkörnern / **vegan**

**Harissa (scharf)** 3,00 €

scharfe hausgemachte Sauce / hot house made sauce **vegan**

**Basmatireis** 4,00 €

eine Portion Basmatireis **vegan**

**Arabisches Brot [1]** 2,00 €

Portion arabischer Brotfladen / portion of Arabic bread

## Salate

**Tabouleh – der levantinische Klassiker! [1]** 7,90 €

Petersilien-Salat mit Tomaten, Lauchzwiebeln, frischer Minze und Bulgur (Weizengries) / *parsley salad with tomatoes, scallions, fresh mint and bulgur* **vegan**

**Fattoush-Salat [1, 7]** 7,90 €

arabischer Salat, garniert mit Halloumi-Käse und geröstetem Brot / *seasonal greens with fresh mint, Halloumi cheese and roasted pita* **vegetarisch**

**Halloumi-Salat [7]** 7,90 €

Gemischter Salat der Saison mit Halloumi-Sticks / *mixed seasonal salad with Halloumi* **vegetarisch**

## Sandwich-Wrap-Platters

Falafel-Wrap mit Hommous, Salat, Tahina und Pommes **vegan** [1, 11] 8,90 €

Halloumi-Wrap mit Hommous, Salat, Tahina und Pommes **vegetarisch** [1, 8, 11] 8,90 €

Kafta-Wrap mit Hommous, Salat, Tahina und Pommes [1] 10,90 €

Dajaj-Wrap mit Huhn, Hommous, Salat, Tahina und Pommes [1] 10,90 €

Deluxe Wrap aus Falafel und Halloumi, mit Hommous, Salat, Tahina und Pommes **vegetarisch** [1, 8, 11] 10,90 €

## Suppe

**Orientalische Linsensuppe [8]** 4,50€

feine Linsensuppe à la Cana, serviert mit arabischem Brot /  
*Mediterranean lentil soup à la Cana* **vegan**

Menü / Candle Light Dinner

**Abendmahl – Menü für 2 Personen  
[1, 3, 7, 8, 11]**

**Vorspeisen-Karawane für 2 Personen aus / Mazza-appetizer for two  
persons**

**Hommous, Mutabal, Cana-Mazza, Tabouleh, Baba Ghanoush, Sambusek  
Gibn, Falafel**

**2 gemischte Grillplatten / mixed grill platters  
aus Lamm, Hähnchen und Kafta mit Kräuterkartoffeln**

**Süße Sünde für 2 Personen / sweet sind for two  
aus Atayef Gos & Layali Bairuth**

## Grillgerichte & Hauptgerichte | Grill Specials & Main Dishes

***Unsere Empfehlung: bestellen Sie dazu die Vorspeisen Karawane oder Vorspeisen Mazza***

### **Shish-Tawuk** 12,90€

gegrillte Hähnchenbrustspieße mit Kräuterkartoffeln und einem Cana-Dip (Cana-Mazza) / *grilled chicken skewers, served with herb potatoes, salad, and Cana dip*

### **Lammspieß vom Grill** 15,90€

Lammspieß vom Grill mit Kräuterkartoffeln und einem Cana-Dip (Cana-Mazza) / *served with herb potatoes, salad and Cana dip*

### **Kaftaspieß vom Grill** 13,90 €

Gegrilltes Kafta (Lammgehacktes mit Petersilie und Zwiebeln) serviert mit Kräuterkartoffeln und einem Cana-Dip (Cana-Mazza) / *minced lamb with parsley and Arabic spices, served with herb potatoes, salad and Cana dip*

### **Gemischte Grillplatte** 19,00 €

aus Lamm, Hähnchen und Kafta mit Kräuter-kartoffeln und einem Cana Dip. *Unsere Empfehlung: bestellen Sie dazu die Vorspeisen Karawane oder Vorspeisen Mazza / lamb, chicken, and kebab served with herb potatoes, salad and Cana dip | our recommendation, combine it with a caravan of delight*

### **Doradenfilet [4]** 18,90 €

gegrilltes Doradenfilet auf Ingwer-Koriander-Sauce, serviert mit pikanten Kräuterkartoffeln

### **vegane Grillplatte [11]** 11,90 €

aus Zucchini, Aubergine, Tomaten, Paprika, Kräuter-kartoffeln und einem Cana Dip (Hommous) / ***vegan grill platter***

### **Mansaf Kharouf [7, 8]** 16,90 €

palästinensisches Nationalgericht mit Lammscheiben und Nüssen auf



Safranreis und Joghurt-Minze-Sauce / lamb fillet and nuts on basmati rice and a yoghurt-mint sauce

**Mansaf Dajaj [7, 8]**

13,90 €

palästinensisch-jordanisches Nationalgericht aus Hähnchenfiletscheiben und Nüsse auf Basmatireis und einer Joghurt-Minze-Sauce / *chicken fillet and nuts on basmati rice and a yoghurt-mint sauce*

**Kubbeh bil-Laban [7, 8]**

14,90 €

Lamm- und Rindhackfleischfüllung mit siebenerei arabischen Gewürzen in einer Panade aus Weizenschrot, serviert in einer Joghurtsauce, dazu Basmatireis / *croquettes filled with minced lamb and beef, pine nuts, and seven Arabic spices, served in a yoghurt sauce with a side of basmati rice*

**Betenjan Mahshi [7, 8]**

15,00€

gegrillte ganze Aubergine, gefüllt mit Lammgehacktem und Pinienkernen, garniert mit Halloumi-Käse, serviert mit Basmatireis / *eggplant stuffed with minced lamb and pine nuts, topped with grated halloumi cheese and tomato sauce, on basmati rice*

**Betenjan Khudar / vegetarisch [7]**

12,90€

gegrillte ganze Aubergine, gefüllt mit saisonalem Gemüse, garniert mit Halloumi-Käse, serviert mit Basmatireis / *eggplant stuffed with a variety of vegetables and pine nuts, topped with grated halloumi cheese and tomato sauce, on basmati rice*

## Falafel-Variationen

**Falafel-Gemüse-Medailon *vegan* / der Klassiker [11]** 9,90 €

5 Kichererbsenbällchen, serviert mit orientalischem Salat und Sesamcreme (Tahina)

**Falafel-Spinat-Medailon *vegan* / Healthy [11, 12]** 12,90 €

5 Spinat-Kichererbsenbällchen, serviert mit orientalischem Salat, Hommous, Zaytoun-Mazza und Sesamcreme (Tahina)

**Falafel-Oliven-Medailon *vegan* / Fusion [11, 12]** 12,90 €

5 Oliven-Kichererbsenbällchen, mit orientalischem Salat, Hommous, Baba Ghanoush und Sesamcreme (Tahina)

Lunch-Time Mo-Fr 12:00 – 15:00 Uhr (außer an Feiertagen)

**Imnasala** – Auberginen-Tomaten Pfanne mit Kichererbsen, serviert mit Basmatireis **vegan** 7,50 €

**Veganer Oriental Express**

**Kafta Bandora** – Lammbällchen mit Kartoffeln in einer aromatischen Tomatensauce, serviert mit Basmatireis **glutenfrei+ lactosefrei / Power Pick** 7,50 €

**Mediterran-Teller – Gemüsepfanne** – Gemüse der Saison, zubereitet mit Basmatireis, serviert mit einem Dip: **hausgemachte Joghurtcreme mit frischem Rucola vegetarisch** [7] 7,50 €

*weitere Lunchangebote auf Anfrage verfügbar*

Desserts / Süße Sünde

**Süße Sünde des Orients [1, 8]** 5,00 €

3 Baklawa - mit Honig gesüßtem Blätterteig-gebäck, gefüllt mit gehackten Nüssen. Traditionelles Dessert des Nahen Ostens und der Türkei / *honey-sweetened phyllo dough filled with chopped nuts*

**Layali Bairuth [1, 7, 8]** 5,00 €

arabische Süßspeise aus Pudding mit Rosenwasser auf Löffelbiskuit, garniert mit Pistazien / *Lady fingers and pudding with a touch of rosewater, topped with pistachios*

**Basbouse [1, 7, 8]** 5,00 €

Levantinische Gries-Kokosschnitte / *semolina-coconut cake with pistachio ice cream*

**Atayef Gos **vegan** [1, 8]** 5,90 €

gefüllter Pfannkuchen mit Zimt und Walnüssen, verfeinert mit Rosenwasser und Pistazien / *Sweet pancakes filled with walnut, coconut, and rosewater and topped with pistachios—traditional*

*holiday dessert*

**Canas Special: Pistazien-Knafe [1, 7, 8]**

7,50 €

süßer Fadenteig mit süßem Käse und Pistazien

**Süße Platte aus 4 verschiedenen Sorten, insg. 8 Teile / *Sweet Sin of the Levant mixed platter* [1, 7, 8]**

10,90 €

Baklawa, Layali Bairuth, Atayef Gos, Basbouse

## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

<b>Wasserflasche still 0,7l</b>	3,00 €
<b>Wasserflasche prickelnd 0,7l</b>	3,00 €
<b>Coca Cola 1 l</b>	4,90 €
<b>Fanta 1 l</b>	4,90 €
<b>Sprite 1 l</b>	4,90 €
<b>Ginger Ale 1 l</b>	4,90 €
<b>Granatapfel-Schorle von Bauer, Fl. 0,33 l</b>	3,50 €
<b>Rhabarber-Schorle von Bauer, Fl. 0,33 l</b>	3,50 €

### Alkoholische Getränke<sup>1</sup>

<b>Ksara Sunset 0,7l</b> Rosé aus dem Libanon	24,50 €
<b>Château Ksara - Rotwein 0,7l</b> Reserve du Couvent aus dem Libanon	24,50 €
<b>Ksara Cabernet Sauvignon 0,7l</b> Rotwein aus dem Libanon	35,50 €
<b>Château Ksara - Weißwein 0,7l</b> Blanc de Blancs aus dem Libanon	24,50 €
<b>Ksara Chardonnay 0,7l</b> Weißwein, Cuvre du Pape aus dem Libanon	35,50 €

## Kennzeichnungspflichtige Allergene

1. Gluten (Weizen., Roggen, Gerste, Hafer)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milcherzeugnisse / Laktose
8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Parannuss, Pistazien)
9. Sellarie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid
13. Hülsenfrüchte / Lupine (Linsen, Kichererbsen, Erbsen, Bohnen)
14. Weichtiere