

Herzlich willkommen

أهلاً وسهلاً

Das Cana Team heißt Sie herzlich willkommen im Cana Restaurant für feinste arabische Speisen.

Tauchen Sie bei Cana ein, in ein orientalisches Flair mit edlem Ambiente an der Spree und lassen Sie sich von unserer reichhaltigen und wechselhaften Küche begeistern. Unser Team und Chefkoch beraten Sie gerne!

„Cana“ trägt den Namen des arabischen Dorfes „Cana al-Galil“, oder auch bekannt als „Galiläa“. Cana liegt nordöstlich von Nazareth und ist ein christlich-muslimisches Dorf im Norden Galiläas (Kanaa). Laut dem Neuen Testament gilt Cana als Schauplatz der Hochzeit zu Cana, bei der Jesus sein erstes Wunder gewirkt haben soll, indem er Wasser in Wein verwandelte.

Neben Frische und Qualität ist Cana insbesondere für seine Gastfreundschaft, Vielfalt der orientalisches-arabischen Küche, sowie seine guten Granatäpfel und Oliven bekannt. Unter diesem Motto nutzt unsere Küche nur feinste, frische und erlesene Zutaten. Alle Speisen werden hier frisch zubereitet. Zudem sind alle Speisen von Cana halal.

Sollten Sie einmal eine geschlossene Gesellschaft planen, oder suchen einen Ort für eine private oder geschäftliche Veranstaltung, sprechen Sie uns gerne an. Zusätzlich haben wir ein Séparée, das nach Absprache individuell und exklusiv genutzt werden kann.

Wenn Sie nach einem professionellen und erfahrenen Caterer suchen sollten, sind Sie bei CanaCatering an der richtigen Adresse. Gerne beraten wir Sie!

Ihr Cana Team

***Beginnen Sie Ihren Sonntag
auf eine ganz besondere Art und Weise!***
Im Sommer auch gerne auf unserer Terrasse an der Spree am historischen Hafen Berlins

Sonntags-Brunch

In der Zeit von 10.00 bis 15.00 Uhr

Entdecken Sie jeden Sonntag unser speziell erweitertes Angebot an typischen arabischen Vorspeisen [Mazza], leckerstem Fingerfood, vielfältigen warmen Speisen und delikaten Desserts

**pro Person nur 15,90 €*
*Kinder bis einschließlich 7 zahlen die Hälfte**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Reservierung erwünscht.

Cana Catering

**Machen Sie mit unserem Catering-Service
Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis.
Sehr gerne unterstützen wir Sie individuell
bei der Planung, Konzeption und Durchführung
Ihres Anlasses und beraten Sie über unsere
entsprechenden Angebote.**

**Uns liegt sehr viel daran, dass Ihr Anlass zu einem Erfolg wird und
Ihren Gästen noch lange in guter Erinnerung bleibt.**

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Ihr Cana Team

Cana Menüs



Morgenland

23,90 € / p.P.

3 Gänge

3 verschiedene kalte Mazza-Schälchen
(chef's choice)

Ein Gericht Ihrer Wahl aus der Cana-Spezial Seite

Süße Sünde des Orients



Levante Menü

24,90 € / p.P.

3 Gänge

3 verschiedene kalte Mazza-Schälchen
(chef's choice)

Shish-Tawouk (gegrillter Hähnchenbrustspieß) serviert mit Kräuterkartoffeln

oder

**Kafta vom Grill (Lammgehacktes mit Petersilie und arabischen Gewürzen), serviert
mit Kräuterkartoffeln**

oder

gegrillte Gemüseplatte mit Halloumikäse (vegetarisch oder vegan möglich)

Süße Sünde des Orients



Abendmahl

29,90 € / p.P.

4 Gänge

6 verschiedene kalte Mazza-Schälchen
(chef's choice)

Falafel und Teigtaschen mit orientalischem Salat

**Grillplatte aus Hähnchen, Kebab und Lamm,
serviert mit gegrilltem Gemüse und Kräuterkartoffeln**

oder

**ganze Aubergine gegrillt, gefüllt mit Bulgur und Gemüse der Saison, garniert mit
Pinienkernen und frischem Rucola (vegan oder vegetarisch)**

Süße Sünde des Orients



Jaffa-Fischmenü

4 Gänge

34,90 € / p.P.

***6 verschiedene kalte Mazza-Schälchen
(chef's choice)***

Gefüllte Weinblätter, vegetarische Kubbeh und orientalischer Salat

***Gemischte gegrillte Fischplatte, aus Dorade- und Lachsfilet und Riesengarnelen,
serviert mit Kräuter-Kartoffeln, Tahina und Ingwer-Koriander-Knoblauch-Sauce***

Süße Sünde des Orients



Jerusalem-Menü

5 Gänge

38,50 € / p.P.

***6 verschiedene kalte Mazza-Schälchen
(chef's choice)***

Merguez und Kubbeh mit orientalischem-Salat

Fischfilet mit Ingwer-Koriander-Knoblauch-Sauce

Gegrillte Lammkoteletts mit arabischem Ratatouille

Süße Sünde des Orients



Istanbul-Menü (ab 2 Personen)
5 Gänge

55,00 € / p.P.

*6 verschiedene kalte Mazza-Schälchen
(chef's choice)*

*Kafta mit Auberginen in Joghurt-Tomaten-Sauce,
serviert mit Käse-Blätterteig-Rollen*

*Warak Enab, gefüllte Weinblätter mit Reis und Gemüse,
serviert mit gegrillten Lammkoteletts*

*Gemischte Grillplatte aus feinem Lammfilet, Lammrücken und Hähnchen, serviert
mit Bulgur à la Cana*

Knafe – Fadennudeldecke mit gesüßtem Käse, garniert mit Pistazien



Cana Nächte (ab 2 Personen)
5 Gänge Menü à la Cana

69,00 € / p.P.

Lassen Sie sich mit dem Menü von Cana Nächte verwöhnen. Die Karawane der Köstlichkeiten wird über Ihren Tisch ziehen. Dabei servieren wir nach und nach die köstlichen Speisen der Khalifen in unzähligen Variationen – zunächst die kalten, dann die warmen, raffiniert aufeinander abgestimmten Spezialitäten. Und als abschließende Gaumenfreude haben wir für Sie die legendäre süße Sünde des Orients.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und ein paar (be-)sinnliche Stunden.

Lassen Sie sich überraschen...

Cana Vorspeisen-Mazza

Als Mazza werden vielerlei kleine Vorspeisen bezeichnet, die die Pracht und Vielfalt der arabisch-orientalischen Küche ausmachen. Mazza genießt man allein oder in Kombination mit einem Hauptgericht.

Mazza Menüs



Karawane der Köstlichkeiten für 1 Person 15,90 €

6 verschiedene Schälchen orientalischer Vorspeisen-Mazza Spezialitäten (*chef's choice / kalte Mazza*)



Karawane der Köstlichkeiten für 2 Personen 31,90 €

12 verschiedene Schälchen orientalischer Vorspeisen-Mazza Spezialitäten (*chef's choice / kalte & warme Mazza*)



Reise durch den Orient ab 2 Personen 24,00 €/ p.P

18 verschiedene Schälchen orientalischer Vorspeisen-Mazza Spezialitäten (*chef's choice / kalte & warme Mazza*)

Suppen

 **Orientalische Linsensuppe à la Cana** 4,50 €

 **Soupe du jour** 4,90 €

Salate

 **gemischter Salat der Saison, mit Halloumi-Käse** 9,90 €

gemischter Salat der Saison mit Halloumi-Käse aus Ziegen- Kuh und Schafsmilch

 **Fattoush** 8,90 €

grüner Salat, angerichtet mit frischer Minze und geröstetem arabischen Brot

 **Hähnchensalat** 9,90 €











gemischter Salat der Saison mit Hähnchenbrustfilet

Vorspeisen-Mazza

Kalte Mazza-Teller

-  **Hommous** 6,50 €
Kichererbsencreme mit Tahina und Olivenöl (**vegan**)
-  **Mutabal** 5,50 €
gegrillte und pürierte Aubergine, Tahina, Zitronensaft und Olivenöl (**vegetarisch**)
-  **Baba Ghanoush** 5,50 €
gegrillte und pürierte Aubergine, Tomaten und Paprika mit Olivenöl, Petersilie und Granatapfel (**vegan**)
-  **Cana-Mazza** 5,50 €
Tomaten, püriert mit Zwiebeln, leicht scharfer Paprika, Petersilie und arabischen Gewürzen (*pikant*) (**vegan**)
-  **Laban bil-Rocula** 5,50 €
hausgemachter Joghurt mit frischem Rucola, verfeinert mit Olivenöl (**vegetarisch**)
-  **Zaytoun-Mazza** 5,50 €
kleingehackte Oliven mit Nüssen, Granatapfel und frischem Thymian (**vegan**)
-  **Muhamara** 5,50 €
Paprika-Tomatencreme (*pikant*) (**vegan**)
-  **Labaneh** 6,90 €
hausgemachte Frischkäse-Bällchen mit Thymian, getrocknete Tomaten, frischen Kräutern und Schwarzkümmel, mit Olivenöl (**vegetarisch**)
-  **Tabouleh** 8,50 €
Petersilien-Salat mit Tomaten, Lauchzwiebeln, frischer Minze und Bulgur (Weizengries) (**vegan**)




Warme Mazza

-  **Falafel** 5,50 €
3 Kichererbsenbällchen mit Gemüse, arabischen Gewürzen, Kräutern und Sesam (**vegan**)
-  **Halloumi** 6,90 €
6 halbe Halloumi-Sticks, zubereitet aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch (**vegetarisch**)
-  **Kubbeh** 7,50 €
3 Bulgur-Fleischbällchen, gefüllt mit Lammgehacktem und Pinienkernen
-  **Hommous bil-Lahem** 8,90 €
Kichererbsencreme mit Tahina und Olivenöl, serviert mit zartem Lamm
-  **Hommous bil-Dajaj** 7,50 €
Kichererbsencreme mit Tahina und Olivenöl, serviert mit Hähnchen
-  **Sambusek bil-Lahem** 5,50 €
3 Teigtaschen, gefüllt mit Lammgehacktem und Pinienkernen
-  **Sambusek bil-Gibn** 5,50 €
3 Teigtaschen, gefüllt mit Käse und Thymian (**vegetarisch**)
-  **Sambusek bil-Sabanech** 5,50 €
3 Teigtaschen, gefüllt mit Spinat (**vegetarisch**)
-  **Merguez** 6,90 €
5 hausgemachte Mini-Würstchen aus Rinderhackfleisch, mariniert mit arabischen Gewürzen
-  **Warak Enab** 7,50 €
8 Weinblätter, gefüllt mit Reis und Gemüse (**vegan**)

Unser Chefkoch bietet zudem täglich weitere Mazza an, die in den Mazza-Menüs und den Vorspeise-Karawanen angeboten werden.

Cana Spezial




-  **Mansaf Dajaj** (*palästinensisches Nationalgericht*) 14,90 €
Hähnchenfiletscheiben und Nüsse auf Basmatireis und Joghurt-Minze-Sauce
-  **Mansaf Kharouf** (*palästinensisches Nationalgericht*) 17,90 €
Lammscheiben und Nüssen auf Basmatireis und Joghurt-Minze-Sauce
-  **Couscous Dajaj** 14,90 €
Couscous mit Hähnchenfilet und Gemüse in einer würzigen Tomatensauce
-  **Couscous Lahem** 16,90 €
Couscous mit Lammfleisch und Gemüse in einer würzigen Tomatensauce
-  **Couscous Royal** 18,90 €
Couscous mit Lamm- und Hähnchenfleisch mit Gemüse in einer würzigen Tomatensauce
-  **Couscous Khudar** (*vegetarisch*) 12,90 €
Couscous mit Gemüse in einer würzigen Tomatensauce
-  **Mediterran-Teller** (*vegetarisch*) 11,90 €
Gemüsepfanne, serviert mit Bulgur, dazu Joghurt-Rucolacreme
-  **Falafel-Gemüse-Medaillon** (*vegetarisch*) 10,90 €
Falafel, gefüllt mit Gemüse, serviert mit orientalischem Salat, Tahina und arabischen Brotfladen
-  **Falafel-Spinat-Medaillon** (*vegetarisch*) 13,90 €
Falafel, gefüllt mit Spinat, serviert mit 3 verschiedenen Vorspeise-Mazza (chef's choice) und arabischem Brot

-  **Betinjan Khudar (vegetarisch)** 12,90 €
Aubergine, gefüllt mit verschiedenem Gemüse und Pinienkernen, dazu geriebener Halloumi-Käse, Tomatensauce und Basmatireis
-  **Betenjan Mahshi** 14,90 €
Aubergine, gefüllt mit Lammgehacktem und Pinienkernen, dazu geriebener Halloumi-Käse, Tomatensauce und Basmatireis
-  **Kubbeh bil-Laban** 15,90 €
Bulgur-Fleischnäpfchen, gefüllt mit Lamm- und Rindgehacktem, Pinienkernen und siebenlei arabischen Gewürzen, serviert in einer Joghurtsauce, mit Basmatireis
-  **Penne-Nudeln mit Scampi** 14,90 €
mit Paprika in Tomaten-Sahnesauce
-  **Penne-Nudeln mit Hähnchen** 12,90 €
mit Paprika in Tomaten-Sahnesauce


Grillspezialitäten

-  **Shish-Tawouk** 13,90 €
gegrillter Hähnchenbrustspieß mit Kräuterkartoffeln und Cana-Dip
-  **Kafta vom Grill** 14,90 €
Lammgehacktes mit Petersilie und arabischen Gewürzen, serviert mit Kräuterkartoffeln und Cana-Dip
-  **Lammspieß vom Grill** 18,90 €
serviert mit Kräuterkartoffeln und Cana-Dip
-  **Lammkotelette vom Grill** 20,90 €
serviert mit Kräuterkartoffeln und Cana-Dip
-  **Gemischte Grillplatte** 20,90 €
Lamm, Hähnchen und Kebab, serviert mit Kräuterkartoffeln und Cana-Dip
-  **Lammrücken** 21,90 €
serviert mit Kräuterkartoffeln und Cana-Dip
-  **Lammfilet** 22,90 €
serviert mit Kräuterkartoffeln und Cana-Dip

Fisch






-  **Dorade vom Grill** 19,90 €
in Koriander-Ingwer Sauce, serviert mit Kräuterkartoffeln und *Cana-Dip*
-  **Lachsfilet vom Grill (300 g)** 22,90 €
serviert mit Gemüse und einem *Cana-Dip*
-  **Riesengarnelen vom Grill** 21,90 €
7 gegrillte Riesengarnelen in einer Koriander-Ingwer Sauce, serviert mit Kräuterkartoffeln und *Cana-Dip*

Vegetarisch oder vegan

-  **Gegrilltes Gemüse** 11,90 €
verschiedene Gemüsesorten vom Grill, serviert mit 2 Cana-Vorspeisen-Mazza und Kräuterkartoffeln

Beilage

(in Kombination mit den Hauptgerichten oder Menüs)

-  **1 Portion Basmatireis** 4,90 €
-  **1 Korb arabische Brotfladen (4 halbe Fladen)** 2,00 €
-  **1 Portion Pommes** 3,90 €
-  **1 Portion Batata Harra (pikante Kartoffeln)** 4,90 €
-  **1 Schälchen scharfe Sauce (Harisa)** 2,90 €
-  **1 Schälchen Knoblauchcreme (Thoum)** 2,90 €
-  **Beilagensalat** 3,90 €

Dessert

-  **Baklawa mit Walnusseis** 6,50 €
mit Honig gesüßtes Blätterteiggebäck, gefüllt mit zerhackten Nüssen
-  **Knafa à la Cana** 6,90 €
Fadennudeldecke auf süßem Käse und Pistazien
-  **Layali Beiruth** 5,50 €
arabischer Pudding auf Löffelbiskuit, verfeinert mit Rosenwasser,
garniert mit Pistazien
-  **Atayef Gos** 5,90 €
süßer Pfannkuchen, gefüllt mit Walnüssen, Kokos und Rosenwasser,
garniert mit Pistazien – **traditionelles Festdessert**
-  **Mangosorbet** 5,50 €
mit Obst
-  **Basbusa** 4,90 €
Grieß-Kokos-Schnitte mit Pistazieneis
-  **Eisschale (3 Kugeln), garniert mit Pistazien** 5,50 €
-  **Die süße Sünde des Orients** 13,50 €
- *Dessertvariationen für 2 Personen* -

Getränke



Warme Getränke

Mokka – Arabischer Kaffee mit Kardamom, serviert mit arabischem Gebäck.	Kännchen 2,90 €
Café Crema	Tasse 2,60 €
Espresso	Tasse 2,30 €
Doppelter Espresso	Tasse 3,10 €
Espresso Macchiato	Tasse 2,50 €
Cappuccino	Tasse 3,20 €
Milchkaffee	Tasse 3,50 €
Latte Macchiato	Glas 3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	Glas 3,40 €
Sahlab – arabische Milchspezialität heiß serviert, aromatisiert mit Rosenwasser, Zimt und Mandeln – sehr magenfreundlich	Glas 3,90 €

Marokkanischer Tee	kleine Kanne	3,50 €
grüner Tee mit frischer Minze	große Kanne	6,50 €
Shay	kleine Kanne	3,10 €
Schwarzer Tee	große Kanne	5,80 €
Shay Na'na	kleine Kanne	3,50 €
frischer Minztee (auch mit Schwarztee möglich)	große Kanne	6,50 €
Shay Kurfeh	kleine Kanne	3,50 €
Zimttee, angerichtet aus Zimtstangen	große Kanne	6,50 €
Shay Hel	kleine Kanne	3,50 €
schwarzer Tee mit Kardamom – verdauungsfördernd	große Kanne	6,50 €
Shay Meramiyeh	kleine Kanne	3,50 €
Salbeitee (auch mit Schwarztee ¹⁷ möglich)	große Kanne	6,50 €
Shay Sangabil	kleine Kanne	4,00 €
Ingwertee, angerichtet mit Milch, Ingwer, Zimt, Honig und schwarzem Tee	große Kanne	7,50 €
Cana Spezial	großes Glas	3,90 €
mit Ingwer, Zitronenscheiben, frischem Zitronensaft und frischer Minze		

Alle Kännchen werden mit arabischem Gebäck serviert.



Frisch gepresste Säfte

0,2 l

0,4 l

Limonada

3,50 €

6,50 €

aus frisch gepresster Zitrone und Orange, mit frischer Minze und Crashed Ice.

Typisch orientalisches Erfrischungsgetränk

Ingwer-Orange-Limonada

3,50 €

6,50 €

aus frischem Ingwer, frisch gepressten Orangen mit Crashed Ice

Orangensaft frisch gepresst

3,50 €

Mango-Lassi

0,3 l | 3,90 €

Ayran

0,25 l | 2,70 €

erfrischend-orientalisches Joghurtgetränk



Softgetränke

0,2 l

0,4 l

Im Glas

Coca Cola

2,30 €

3,90 €

Coca Cola light

2,30 €

3,90 €

Fanta Orange

2,30 €

3,90 €

Sprite

2,30 €

3,90 €

Schweppes

2,30 €

3,90 €

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water

Apfelsaft

2,50 €

3,90 €

Orangensaft

2,50 €

3,90 €

Ananassaft

2,50 €

3,90 €

Bananen-Nektar

2,50 €

3,90 €

Kirsch-Nektar

2,50 €

3,90 €

KiBa

2,50 €

3,90 €

Mangonektar

2,50 €

3,90 €

Apfelschorle

2,30 €

3,70 €

Weitere Saftschorlen

2,30 €

3,70 €

Flaschen

Fl. 0,25 l

Fl. 0,7 l

Mineralwasser

2,30 €

5,90 €

Stilles Wasser

2,30 €

5,90 €

Rhabarber-Schorle von Bauer

Fl. 0,33 l

3,50 €

Biere

Glas

	0,3 l	0,5 l
Preussen Pils	3,30 €	4,50 €
Preussen Schwarz	3,30 €	4,50 €
Alster Bier mit Sprite	3,30 €	4,50 €

Flaschen

Berliner Pilsner	0,3l	2,90 €
Weihenstephaner Hefe Hell	0,5l	3,90 €
Weihenstephaner Hefe Dunkel	0,5l	3,90 €
Weihenstephaner Kristall	0,5l	3,90 €
Weihenstephaner Hefe alkoholfrei	0,5l	3,90 €
Warsteiner alkoholfrei	0,3l	2,50 €
Berliner Weisse	0,5l	3,90 €
Waldmeister oder Himbeere		

Sekt

Prosecco	0,1 l	3,90 €	Fl. 19,90 €
----------	-------	--------	-------------

Spirituosen

Arak Touma – 48%	4cl	5,50 €	2cl	3,90 €
Tresterschnaps mit Anis. Spezialität aus dem Libanon				
Grappa			2 cl	3,50 €
Bacardi			2 cl	3,50 €
Tequila			2 cl	3,50 €
Gin			2 cl	3,50 €
Wodka Absolut			2 cl	3,50 €
Whisky Jim Beam			2 cl	4,10 €
Jack Daniel's			2 cl	4,50 €
Chivas Regal			2 cl	5,50 €
Martini			2 cl	3,50 €
Ramazotti			2 cl	3,50 €
Jägermeister			2 cl	3,50 €
Averna			2 cl	3,50 €

Long Drinks

Campari Orange			4 cl	6,90 €
Gin Tonic			4 cl	6,90 €
Wodka Lemon			4 cl	6,90 €
Whisky Cola			4 cl	6,90 €
Bacardi Cola			4 cl	6,90 €
Cuba Libre			4 cl	6,90 €

Cocktails

Alkoholfreie Cocktails

Coconut Kiss 5,90 €

Ananassaft, Coconut-Cream, brauner Zucker, Mousse, Sahne

Touch of Strawberry 5,90 €

Maracujanektar, Bananensaft, Coconut-Cream, Sahne, Erdbeersirup

Paradiesvogel 5,90 €

Orangensaft, Apfelsaft, Ginger Ale, Granatapfelsirup

Summer Cooler 5,90 €

Kirschsafft, Ginger Ale, Limettensirup

Moskito 5,90 €

Tonic Water, Limetten, frische Minze, brauner Zucker

Coco Cherry 5,90 €

Kirschsafft, Ananassaft, Coconut-Cream

Tropic Star 5,90 €

Orangensaft, Maracuja- und Ananassaft

Mit Alkohol

Mojito 7,50 €

Rum, Tonicwater, frische Minze, Limetten, brauner Zucker

Swimming Pool 7,50 €

Wodka, weißer Rum, Blue Curaçao, Coconut-Cream, Ananassaft, Sahne

Relax on the Beach 7,00 €

Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Orangensaft

Long Island Ice Tea 8,50 €

Tequila, weißer Rum, Gin, Wodka, Triple Sec, Limetten, Coca-Cola

Caipirinha 7,50 €

Cachaça, Limetten, brauner Zucker

Pina Colada 7,50 €

weißer Rum, Ananassaft, Coconut-Cream

Rotwein

Offene Rotweine

Château Ksara. Reserve du Couvent – Libanon

Glas 0,2l | 7,50 €

Ein hervorragend ausgeglichener dunkler Rotwein, in dem sich die Reben Cabernet-Sauvignons, Syrahs und Carignans zu einer eleganten Gepflegtheit verbinden; ein edler Tropfen.

Prieuré Ksara – Libanon

Glas 0,2l | 7,50 €

Hochbegehrt wegen seiner Geschmeidigkeit und Weichheit basiert dieser dunkle Rotwein hauptsächlich auf Trauben der Reben Cinsault, Grenacge und Mourvedre.

Dornfelder QbA trocken

Glas 0,2l | 5,50 €

P.J. Valckenberg. Rheinhessen

Farbintensiver tiefroter Wein mit einem enormen Aromenspektrum. Das Geschmacksbild erinnert stark an Kirschen, Brombeeren und Mandeln. Die angenehme Tanninausformung gibt ein hochwertiges Trinkgefühl.

Merlot VdP d'Oc

Glas 0,2l | 5,50 €

Faucon de Montagne. Languedoc

Geschmeidiger vollmundiger Wein mit konzentrierter Fülle und ausgeprägter Sortenfrucht nach schwarzer Kirsche und Pflaume.



Rosé

Ksara Sunset – Libanon

Glas 0,2l | 7,50 €
Flasche 26,90 €

Erfrischend und belebend ist dieser ausgeglichene und volle Wein, der bereits über die Grenzen des Libanons seine Anerkennung gefunden hat. Er bietet ein bemerkenswert leicht würziges Aroma, sein Ausdruck basiert auf Cabernet-Franc und Syrah.

Weißwein



Offene Weißweine

Château Ksara – Blanc de Blancs du Liban

Glas 0,2l | 7,50 €

Die Basis dieses eleganten und feinsinnigen libanesischen Prädikatsweines bildet der sehr vornehme Sauvignon, Semillon und Chardonnay; er ist leicht, trocken.

Riesling QbA trocken

Glas 0,2l | 5,50 €

P.J. Valckenberg. Rheinhessen

Frischer eleganter Riesling im Geschmack erinnert das Aroma an Pfirsiche und im Abgang betont mit leichter Zitrusnote.

Kerner Kabinett halbtrocken

Glas 0,2l | 5,50 €

WG Kallstadt. Pfalz

Frische Fruchtaromen fesseln sich zu Pfälzer Würze. Durch seine runde und saftige Art ein schöner Essensbegleiter sowohl zu hellem wie auch zu dunklem Fleisch und auch der Fisch schwimmt gerne mit ihm.



Geschlossene Rotweine

Chateau Ksara. Reserve du Couvent – Libanon

Flasche 27,90 €

Ein hervorragend ausgeglichener dunkler Rotwein, in dem sich die Reben Cabernet-Sauvignons, Syrahs und Carignans zu einer eleganten Gepflegtheit verbinden; ein edler Tropfen.

Ksara Cabernet Sauvignon – Libanon

Flasche 39,90 €

Dieser tief purpurrote Wein zeichnet sich durch seine würzig-fruchtige Beerennote aus, hat Kraft und ein volles Bouquet.

Prieuré Ksara – Libanon

Flasche 27,90 €

Hochbegehrt wegen seiner Geschmeidigkeit und Weichheit basiert dieser dunkle Rotwein hauptsächlich auf Trauben der Reben Cinsault, Grenacge und Mourvedre.

Dornfelder QbA trocken

Flasche 19,90 €

P.J. Valckenberg. Rheinhessen

Farbintensiver tiefroter Wein und einem enormen Aromenspektrum. Das Geschmacksbild erinnert stark an Kirschen, Brombeeren und Mandeln. Die angenehme Tanninausformung gibt ein hochwertiges Trinkgefühl.

Merlot VdP d'Oc

Flasche 20,90 €

La Croix d'Or. Languedoc

Schöne, tiefe, rubinrote Farbe. Lebendiges Bouquet nach Brombeere, schwarzer Johannisbeere, Kirsche und etwas Moos.



Geschlossene Weißweine

Château Ksara – Blanc de Blancs du Liban

Flasche 26,90 €

Die Basis dieses eleganten und feinsinnigen libanesischen Prädikatsweines bildet der sehr vornehme Sauvignon, Semillon und Chardonnay; er ist leicht, trocken.

Ksara Chardonnay Cuvre du Pape - Libanon

Flasche 39,90 €

Dieser Wein wird in neuen Eichenfässern fermentiert und bewegt. Er ist klar, blassgelb mit grünen Schattierungen, 100 % Chardonnay.

Riesling QbA trocken

Flasche 18,90 €

P.J. Valckenberg. Rheinhessen

Frischer eleganter Riesling, im Geschmack erinnert das Aroma an Pfirsiche und im Abgang betont mit leichter Zitrusnote.

Chardonnay VdP d'Oc

Flasche 19,90 €

Domerval- Languedoc

Die Kunst der Weinbereitung findet sich in diesem goldenen Chardonnay mit seinen zarten Aromen von Zitrusfrüchten und Butters toast; Harmonisches Gleichgewicht, vollmundig. Passend zu gegrilltem Fisch, Quiches und Geflügel.