

Restaurant & Café  
**Cana**  
feinste arabische Speisen





**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. Cana liegt nordöstlich von Nazareth und ist ein christlich-muslimisches Dorf im Norden Galiläas. Laut des Neuen Testaments gilt Cana als Schauplatz der Hochzeit zu Cana, bei der Jesus sein erstes Wunder vollbracht haben soll, indem er Wasser in Wein verwandelte.

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



Unser Chefkoch und Inhaber, Mohanad Zureiki, stammt ursprünglich aus dem arabischen Dorf Cana und freut sich, Sie mit den kulinarischen Spezialitäten aus seiner Heimat hier in seinem Cana in Berlin verwöhnen zu dürfen.

Sollten Sie einmal eine geschlossene Gesellschaft planen oder suchen Sie 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. Das CanaCatering beliefert Sie gerne als professioneller und erfahrener Caterer.

Gerne beraten wir Sie!

*Ihr Mohanad Zureiki. ☺*

*Ihr Cana Team ☺❤*





# Sonntags-Brunch

Zeitfenster: 10.00 - 12.30 Uhr | 13.00 - 15.00 Uhr

**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.**

Entdecken Sie jeden Sonntag unser speziell erweitertes Angebot  
an typisch arabischen Vorspeisen (Mazza), köstlichem Fingerfood,  
vielfältigen warmen Speisen und delikaten Desserts.

*pro Person nur 24,90 € \**

\* Kinder bis einschließlich 7 Jahren zahlen die Hälfte



Reservierung empfohlen.





# *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

3 Gänge 29,90 € / p.P.

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

\*\*\*

Falafel-Spinat-Medaillon (*vegan*), Falafel, gefüllt mit Spinat, serviert mit orientalischem Salat, Dips und arabischem Brot

oder

Mansaf Dajaj (palästinensisches Nationalgericht), Hähnchenfiletscheiben und Nüsse auf Basmatireis an Joghurt-Minze-Sauce

oder

Betenjan Khoudar (*vegetarisch oder vegan möglich*), Aubergine, gefüllt mit verschiedenem Gemüse und Pinienkernen, dazu geriebener Halloumi-Käse, Tomatensauce und Basmatireis

\*\*\*

Süße Sünde des Orients (chef's choice)

## Levante Menü

3 Gänge 31,90 € / p.P.

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 (chef's choice)





# *Cana Menüs*

## *Abendmahl*

*4 Gänge 39,90 € / p.P.*

3 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  
*(vegetarisch oder vegan möglich)*

\*\*\*

Süße Sünde des Orients (chef's choice)

## *Jaffa-Fischmenü*

*4 Gänge 44,90 € / p.P.*

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

\*\*\*

Gefüllte Weinblätter, Teigtasche mit Spinat 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 (chef's choice)





## *Jerusalem-Menü*

*5 Gänge 53,90 € / p.P.*

3 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 (chef's choice)



## *Istanbul-Menü*

*5 Gänge 65,90 € / p.P.*

3 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*

### *5 Gänge Menü à la Cana*

*85,00 € / 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 (be)sinnliche Stunden.**

**Lassen Sie sich überraschen!**





# *Cana Vorspeisen-Mazza*

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

## *Mazza Menüs*

- |   |                |                |
|---|----------------|----------------|
|  <b>Karawane der Köstlichkeiten</b><br>6 verschiedene Schälchen orientalischer Mazza<br>Spezialitäten (chef's choice / kalte Mazza)            | für 1 Person   | <b>20,90 €</b> |
|  <b>Karawane der Köstlichkeiten</b><br>12 verschiedene Schälchen orientalischer Mazza<br>Spezialitäten (chef's choice / kalte & warme Mazza) | für 2 Personen | <b>40,00 €</b> |
|  <b>Reise durch den Orient</b><br>18 verschiedene Schälchen orientalischer Mazza<br>Spezialitäten (chef's choice / kalte & warme Mazza)      | für 2 Personen | <b>60,00 €</b> |

Liebe Gäste, bitte informieren Sie uns über Unverträglichkeiten, damit die Küche diese bei der Zusammenstellung Ihrer Karawane berücksichtigt.





## Suppen

- 🍷 **Orientalische Linsensuppe à la Cana (vegan)** 6,50 €  
serviert mit arabischen Brotfladen

## Salate

- 🍷 **Tabouleh** 9,50 €  
Petersilien-Salat mit Tomaten, Lauchzwiebeln, frischer Minze und Bulgur (Weizengries) (vegan)
- 🍷 **Halloumi-Salat** 11,50 €  
gemischter Salat der Saison mit Halloumi-Käse aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch (vegetarisch)
- 🍷 **Fattoush** 10,50 €  
grüner Salat, angerichtet mit frischer Minze, geröstetem arabischen Brot (vegetarisch)
- 🍷 **Hähnchensalat** 12,90 €  
gemischter Salat der Saison mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet





## Kalte Mazza

-  **Hommous** 8,00 €  
Kichererbsencreme mit Tahina und Olivenöl (*vegan*)
-  **Mutabal** 7,50 €  
gegrillte und pürierte Aubergine, Tahina, Joghurtcreme, Zitronensaft und Olivenöl (*vegetarisch*)
-  **Baba Ghanoush** 7,50 €  
gegrillte und pürierte Aubergine, Tomaten und Paprika mit Olivenöl, Petersilie und Granatapfel (*vegan*)
-  **Cana-Mazza** 7,50 €  
Tomaten, püriert mit Zwiebeln, leicht scharfer Paprika, Petersilie und arabischen Gewürzen (*pikant*) (*vegan*)
-  **Laban bil-Rucola** 7,50 €  
hausgemachter Joghurt mit frischem Rucola, verfeinert mit Olivenöl (*vegetarisch*)
-  **Zaytoun-Mazza** <sup>[9]</sup> 7,50 €  
kleingehackte Oliven mit Nüssen, Granatapfel und frischem Thymian (*vegan*)
-  **Muhamara** 7,50 €  
Paprika-Tomatencreme (*pikant*) (*vegan*)
-  **Labaneh** 9,50 €  
hausgemachte Frischkäse-Bällchen mit Thymian, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern und Schwarzkümmel, mit Olivenöl (*vegetarisch*)

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





## Warme Mazza

-  **Falafel** 6,90 €  
3 Kichererbsenbällchen mit Gemüse, arabischen Gewürzen, Kräutern und Sesam *(vegan)*
-  **Halloumi** 7,90 €  
6 halbe Halloumi-Sticks, zubereitet aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch *(vegetarisch)*
-  **Kubbeh** 9,00 €  
3 Bulgur-Fleischbällchen, gefüllt mit Lammgehacktem und Pinienkernen
-  **Hommous bil-Lahem** 12,90 €  
Kichererbsencreme mit Tahina und Olivenöl, serviert mit zartem Lamm
-  **Hommous bil-Dajaj** 10,50 €  
Kichererbsencreme mit Tahina und Olivenöl, serviert mit Hähnchen
-  **Sambusek bil-Lahem** 7,50 €  
3 Teigtaschen, gefüllt mit Lammgehacktem und Pinienkernen
-  **Sambusek bil-Gibn** 7,50 €  
3 Teigtaschen, gefüllt mit Käse und Thymian *(vegetarisch)*
-  **Sambusek bil-Sabanech** 7,50 €  
3 Teigtaschen, gefüllt mit Spinat *(vegan)*
-  **Merguez** 9,00 €  
hausgemachte Mini-Würstchen aus Rinderhackfleisch, mariniert mit arabischen Gewürzen
-  **Warak Enab** 9,00 €  
8 Weinblätter, gefüllt mit Reis und Gemüse *(vegan)*





# *Cana Spezial*

## *Vielfältige Hauptgerichte*

-  **Mansaf Dajaj** (*palästinensisches Nationalgericht*) 18,90 €  
Hähnchenfiletscheiben und Nüsse auf Basmatireis und Joghurt-Minze-Sauce
-  **Mansaf Kharouf** (*palästinensisches Nationalgericht*) 24,90 €  
Lammscheiben und Nüsse auf Basmatireis und Joghurt-Minze-Sauce
-  **Couscous Dajaj** 18,90 €  
Couscous mit Hähnchenfilet und Gemüse in einer würzigen Tomatensauce
-  **Couscous Lahem** 24,90 €  
Couscous mit Lammfleisch und Gemüse in einer würzigen Tomatensauce
-  **Couscous Royal** 24,90 €  
Couscous mit Merguet, Lamm- und Hähnchenfleisch und Gemüse in einer würzigen Tomatensauce
-  **Betenjan Mahshi** 18,90 €  
Aubergine, gefüllt mit Lammgehacktem und Pinienkernen, dazu geriebener Halloumi-Käse, Tomatensauce und Basmatireis
-  **Kubbeh bil-Laban** 20,90 €  
Bulgur-Fleischbällchen, gefüllt mit Lamm- und Rindgehacktem, Pinienkernen und siebenlei arabischen Gewürzen, serviert in einer Joghurtsauce, mit Basmatireis
-  **Penne-Nudeln mit Scampi** 18,90 €  
mit Paprika in Tomaten-Sahnesauce
-  **Penne-Nudeln mit Hähnchen** 16,90 €  
mit Paprika in Tomaten-Sahnesauce





# Cana Spezial

## *Vegane & Vegetarische Hauptgerichte*

-  **Couscous Khudar** *(vegetarisch, auf Wunsch vegan möglich)* 16,90 €  
Couscous mit Gemüse in einer würzigen Tomatensauce
-  **Mediterran-Teller** *(vegetarisch oder vegan möglich)* 14,90 €  
Gemüsepfanne, serviert mit Bulgur, dazu Joghurt-Rucolacreme
-  **Falafel-Gemüse-Medaillon** *(vegan)* 14,90 €  
Falafel, gefüllt mit Gemüse, serviert mit orientalischem Salat, Tahina und arabischen Brotfladen
-  **Falafel-Spinat-Medaillon** *(vegan)* 16,90 €  
Falafel, gefüllt mit Spinat, serviert mit 3 verschiedenen Vorspeise-Mazza (chef's choice) und arabischem Brot
-  **Betenjan Khoudar** *(vegetarisch, auf Wunsch vegan möglich)* 16,90 €  
Aubergine, gefüllt mit verschiedenen Gemüsesorten und Pinienkernen, dazu geriebener Halloumi-Käse, Tomatensauce und Basmatireis





# Cana Spezial

## Grillspezialitäten

-  **Gegrilltes Gemüse** 16,90 €  
verschiedene Gemüsesorten vom Grill (*vegan*), serviert mit zwei Vorspeisen und Kräuterkartoffeln
  
-  **Shish-Tawouk** 18,90 €  
gegrillter Hähnchenbrustspieß mit Kräuterkartoffeln und Cana-Dip
  
-  **Kafta vom Grill** 19,90 €  
Lammgehacktes mit Petersilie und arabischen Gewürzen, serviert mit Kräuterkartoffeln und Cana-Dip
  
-  **Lammspieß vom Grill** 25,90 €  
serviert mit Kräuterkartoffeln und Cana-Dip
  
-  **Lammkotelette vom Grill** 29,90 €  
serviert mit Kräuterkartoffeln und Cana-Dip
  
-  **Gemischte Grillplatte** 29,90 €  
Lamm, Hähnchen und Kebab, serviert mit Kräuterkartoffeln und Cana-Dip
  
-  **Lammrücken** 30,90 €  
serviert mit Kräuterkartoffeln und Cana-Dip





# *Cana Spezial*

## *Fisch*

- |  |         |
|--|---------|
|  <b>Dorade vom Grill</b><br>in Koriander-Ingwer Sauce, serviert mit Kräuterkartoffeln und Cana-Dip  | 26,90 € |
|  <b>Lachsfilet vom Grill</b><br>serviert mit Gemüse und einem Cana-Dip  | 26,90 € |
|  <b>Riesengarnelen vom Grill</b><br>7 gegrillte Riesengarnelen in einer Koriander-Ingwer Sauce, serviert mit Kräuterkartoffeln und Cana-Dip | 28,90 € |

## *Beilagen*

*(in Kombination mit den Hauptgerichten oder Menüs)*

Portion Basmatireis	5,90 €
Korb arabische Brotfladen (4 halbe Fladen)	3,00 €
Portion Pommes	5,90 €
Portion Batata Harra (pikante Kartoffeln)	5,90 €
Schälchen scharfe Sauce (Harisa)	2,90 €
Schälchen Knoblauchcreme (Thoum)	2,90 €
Beilagensalat	6,50 €





*Entdecken Sie bei Cana die verführerische Welt  
orientalischer Desserts*

Lassen Sie sich von unseren **süßen Sünden des Orients** verzaubern.  
Dazu empfehlen wir unseren aromatischen arabischen Mokka,  
veredelt mit feinem Kardamom.





# *Cana Spezial*

## *Dessert*

- |  |         |
|--|---------|
|  <b>Baklawa mit Walnusseis</b><br>mit Honig gesüßtes Blätterteiggebäck, gefüllt mit gehackten Nüssen  | 8,00 €  |
|  <b>Knafe à la Cana</b><br>Fadennudeldecke auf süßem Käse und Pistazien   | 9,50 €  |
|  <b>Layali Beiruth</b><br>arabischer Pudding auf Löffelbiskuit, verfeinert mit Rosenwasser, garniert mit Pistazien  | 7,00 €  |
|  <b>Atayef Gos</b><br>süßer Pfannkuchen, gefüllt mit Walnüssen, Kokos und Rosenwasser, garniert mit Pistazien – traditionelles Festdessert <i>(vegan)</i> | 7,50 €  |
|  <b>Basbousa</b><br>Grieß-Kokos-Schnitte mit Pistazieneis   | 7,00 €  |
|  <b>Eisschale (3 Kugeln), garniert mit Pistazien</b><br>Walnuss, Pistazie, Vanille  | 7,00 €  |
|  <b>Die süße Sünde des Orients</b><br>Dessertvariation für 2 Personen   | 17,90 € |





# Getränke

## Warme Getränke

<b>Mokka – Arabischer Kaffee</b> mit Kardamom, serviert mit arabischem Gebäck.	Kännchen	3,60 €
<b>Café Crème</b>	Tasse	3,00 €
<b>Espresso</b>	Tasse	3,00 €
<b>Doppelter Espresso</b>	Tasse	3,50 €
<b>Espresso Macchiato</b>	Tasse	3,20 €
<b>Cappuccino</b>	Tasse	3,80 €
<b>Milchkaffee</b>	Tasse	4,00 €
<b>Latte Macchiato</b>	Glas	4,20 €
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	Glas	4,20 €
<b>Sahlab – arabische Milchspezialität</b> heiß serviert, aromatisiert mit Rosenwasser, Zimt und Mandeln – sehr magenfreundlich	Glas	4,90 €





# Getränke

## Tee

<b>Marokkanischer Tee</b> grüner Tee mit frischer Minze	kleine Kanne 4,00 € große Kanne 7,00 €
<b>Shay</b> Schwarzer Tee	kleine Kanne 4,00 € große Kanne 7,00 €
<b>Shay Na'na</b> frischer Minztee (auch mit Schwarztee möglich)	kleine Kanne 4,00 € große Kanne 7,00 €
<b>Shay Kurfeh</b> Zimttee, angerichtet aus Zimtstangen	kleine Kanne 4,00 € große Kanne 7,00 €
<b>Shay Hel</b> schwarzer Tee mit Kardamom – verdauungsfördernd	kleine Kanne 4,00 € große Kanne 7,00 €
<b>Shay Meramiyeh</b> Salbeitee (auch mit Schwarztee möglich)	kleine Kanne 4,00 € große Kanne 7,00 €
<b>Shay Sangabil</b> Ingwertee, angerichtet mit Milch, Ingwer, Zimt, Honig und schwarzem Tee	kleine Kanne 5,00 € große Kanne 8,00 €
<b>Cana Spezial</b> mit Ingwer, Zitronenscheiben, frischem Zitronensaft und frischer Minze	großes Glas 5,00 €

*Alle Kännchen werden mit arabischem Gebäck serviert.*





## *Frisch gepresste Säfte*

	0,2 l	0,4 l
<b>Limonada</b> aus frisch gepresster Zitrone und Orange, mit frischer Minze und Crushed Ice. <i>Typisch orientalisches Erfrischungsgetränk</i>	4,00 €	7,00 €
<b>Ingwer-Orange-Limonada</b> aus frischem Ingwer und frisch gepressten Orangen mit Crashed Ice	4,00 €	7,00 €
<b>Orangensaft</b> frisch gepresst	4,00 €	
<b>Mango-Lassi</b>	0,3 l	4,50 €
<b>Ayran</b> erfrischend-orientalisches Joghurtgetränk	0,25 l	3,00 €

## *Softgetränke*

	0,2 l	0,4 l
<b>Im Glas</b>		
<b>Coca Cola</b> <sup>[2,10,5,8]</sup> .....	3,00 €	5,00 €
<b>Coca Cola light</b> <sup>[2,10,3,5,8]</sup> .....	3,00 €	5,00 €
<b>Fanta Orange</b> <sup>[2]</sup> .....	3,00 €	5,00 €
<b>Sprite</b> .....	3,00 €	5,00 €
<b>Schweppes - Bitter Lemon</b> <sup>[7,10]</sup> , <b>Ginger Ale</b> <sup>[2,10]</sup> , <b>Tonic Water</b> <sup>[7]</sup> .....	3,00 €	5,00 €
<b>Apfelsaft</b> .....	3,00 €	5,00 €
<b>Orangensaft</b> .....	3,00 €	5,00 €
<b>Ananassaft</b> <sup>[10]</sup> .....	3,00 €	5,00 €
<b>Bananen-Nektar</b> <sup>[10]</sup> .....	3,00 €	5,00 €
<b>Kirsch-Nektar</b> <sup>[10]</sup> .....	3,00 €	5,00 €
<b>KiBa</b> .....	3,00 €	5,00 €
<b>Mangonektar</b> .....	3,00 €	5,00 €
<b>Apfelschorle</b> .....	3,00 €	5,00 €
<b>Weitere Saftschorlen</b> .....	3,00 €	5,00 €





## Flaschen

	Flasche 0,25 l	0,7 l
Mineralwasser .....	3,00 €	7,00 €
Stilles Wasser .....	3,00 €	7,00 €
Rhabarber-Schorle von Bauer .....	Fl. 0,33 l	3,50 €

## Biere

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

## Flaschen

Berliner Pilsner .....	0,3 l	3,70 €
Weihenstephaner Hefe Hell .....	0,5 l	4,20 €
Weihenstephaner Hefe Dunkel .....	0,5 l	4,20 €
Weihenstephaner Kristall .....	0,5 l	4,20 €
Weihenstephaner Hefe alkoholfrei .....	0,5 l	4,20 €
Warsteiner alkoholfrei .....	0,3 l	3,70 €
Berliner Weisse <sup>[2]</sup> .....	0,3 l	4,20 €
Waldmeister oder Himbeere		

## Sekt

	0,1 l	1 Fl.
Prosecco .....	4,90 €	21,90 €





## Spirituosen

	2cl	4cl
<b>Arak Touma – 48%</b> .....	4,50 €	6,50 €
<i>Tresterschnaps mit Anis. Spezialität aus dem Libanon</i>		
<b>Grappa</b> .....	4,00 €	
<b>Bacardi <sup>[2]</sup></b> .....	4,00 €	
<b>Tequila</b> .....	4,00 €	
<b>Gin</b> .....	4,00 €	
<b>Wodka Absolut</b> .....	4,00 €	
<b>Whisky Jim Beam</b> .....	5,50 €	
<b>Jack Daniel's</b> .....	5,50 €	
<b>Chivas Regal <sup>[2]</sup></b> .....	6,50 €	
<b>Martini</b> .....	3,50 €	
<b>Ramazotti <sup>[2]</sup></b> .....	3,50 €	
<b>Jägermeister</b> .....	3,50 €	
<b>Averna <sup>[2]</sup></b> .....	3,50 €	

## Long Drinks

	4cl
<b>Campari Orange <sup>[2]</sup></b> .....	7,90 €
<b>Gin Tonic <sup>[7]</sup></b> .....	6,90 €
<b>Wodka Lemon <sup>[7,10]</sup></b> .....	6,90 €
<b>Whisky Cola <sup>[2,8]</sup></b> .....	6,90 €
<b>Bacardi Cola <sup>[2,8]</sup></b> .....	6,90 €
<b>Cuba Libre <sup>[2,8]</sup></b> .....	6,90 €





## Cocktails

### Alkoholfreie Cocktails

<b>Coconut Kiss</b> Ananassaft, Coconut-Cream <sup>[2]</sup> , brauner Zucker, Nüsse, Sahne	7,90 €
<b>Touch of Strawberry</b> Maracujasaft, Bananensaft, Coconut-Cream <sup>[2]</sup> , Sahne, Erdbeersirup <sup>[1,2]</sup>	7,90 €
<b>Paradiesvogel</b> Orangensaft, Apfelsaft, Ginger Ale <sup>[2,10]</sup> , Granatapfelsirup <sup>[1]</sup>	7,90 €
<b>Summer Cooler</b> Kirschsafft, Ginger Ale <sup>[2,10]</sup> , Limettensirup	7,90 €
<b>Moskito</b> Tonic Water <sup>[7]</sup> , Limetten, frische Minze, brauner Zucker	7,90 €
<b>Coco Cherry</b> Kirschsafft, Ananassaft, Coconut-Cream <sup>[2]</sup>	7,90 €
<b>Tropic Star</b> Orangensaft, Maracuja- und Ananassaft	7,90 €





## Cocktails

### Mit Alkohol

<b>Mojito</b> Rum, Tonic Water <sup>[7]</sup> , frische Minze, Limetten, brauner Zucker	8,90 €
<b>Swimming Pool</b> Wodka, weißer Rum, Blue Curaçao <sup>[2]</sup> , Coconut-Cream <sup>[2]</sup> , Ananassaft, Sahne	8,90 €
<b>Relax on the Beach</b> Wodka, Pfirsichlikör <sup>[2]</sup> , Cranberrysaft, Orangensaft	8,90 €
<b>Long Island Ice Tea</b> Tequila, weißer Rum, Gin, Wodka, Triple Sec, Limetten, Coca-Cola <sup>[2,5,8,10]</sup>	9,90 €
<b>Caipirinha</b> Cachaça, Limetten, brauner Zucker	8,90 €
<b>Pina Colada</b> weißer Rum, Ananassaft, Coconut-Cream <sup>[2]</sup>	8,90 €





## Weine <sup>[6]</sup>

### Offene Rotweine

#### **Château Ksara. Reserve du Couvent – Libanon**

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

Glas 0,2l 8,50 €

#### **Prieuré Ksara – Libanon**

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

Glas 0,2l 8,50 €

#### **Dornfelder QbA trocken**

##### **P.J. Valckenberg. Rheinhessen**

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

Glas 0,2l 6,50 €

#### **Merlot VdP d'Oc**

##### **Faucon de Montagne. Languedoc**

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

Glas 0,2l 6,50 €

### Rosé

#### **Ksara Sunset – Libanon**

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.

Glas 0,2l 8,50 €

Flasche 29,50 €

### Weinschorle

#### **Weißweinschorle**

..... Glas 0,2l 5,50 €





## Offene Weißweine

### **Château Ksara – Blanc de Blancs du Liban**

Glas 0,2l 8,50 €

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

### **Riesling QbA trocken**

Glas 0,2l 6,50 €

**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 6,50 €

**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 29,50 €

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 46,90 €

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

### **Prieuré Ksara – Libanon**

Flasche 29,50 €

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

### **Dornfelder QbA trocken**

Flasche 22,90 €

**P.J. Valckenberg. Rheinhessen**

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





### **Merlot VdP d'Oc**

#### **La Croix d'Or. Languedoc**

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

Flasche **23,90 €**

## **Geschlossene Weißweine**

### **Château Ksara – Blanc de Blancs du Liban**

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

Flasche **29,50 €**

### **Ksara Chardonnay Cuvre du Pape - Libanon**

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

Flasche **46,90 €**

### **Riesling QbA trocken**

#### **P.J. Valckenberg. Rheinhessen**

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

Flasche **21,90 €**

### **Chardonnay VdP d'Oc**

#### **Domerval- Languedoc**

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

Flasche **22,90 €**

---

#### **Legende der Allergene**

[1] Konservierungsstoffe

[2] Farbstoffe

[3] Süßstoffe

[4] Geschmacksverstärker

[5] Phosphat

[6] Schwefel

[7] Chinin

[8] Koffein

[9] geschwärzt

[10] Antioxidationsmittel

---

*Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.*





# *Der perfecte Ort*

*Für Ihre private oder geschäftliche Veranstaltung*

Planen Sie eine geschlossene Gesellschaft oder suchen Sie nach einer exklusiven Location für Ihren besonderen Anlass? Dann sind Sie im Cana genau an der richtigen Adresse.

Wir würden uns sehr freuen, Ihren Event zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen, das noch lange in bester Erinnerung bleibt. Ob der großzügige Hauptraum oder das gemütliche Séparée – bei uns können Sie den idealen Raum für Ihre Feier ganz exklusiv nutzen. Außerdem bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre Gäste auf unserer schönen Terrasse oder an anderen stilvollen Orten zu empfangen.

**Lassen Sie sich von uns individuell beraten – wir sind gerne für Sie da!**





# *Festliche Menüs*

## *Weihnachten und Silvester im Cana Restaurant*

Jedes Jahr zur Weihnachts- und Silvesterzeit erwartet Sie im Cana Restaurant eine ganz besondere kulinarische Reise. Lassen Sie sich von einem edlen Ambiente mit orientalischem Flair verzaubern und genießen Sie exquisite Gerichte, die wahre Genussliebhaber begeistern.

Feiern Sie unvergessliche Momente mit Kollegen, Freunden oder der Familie – seien Sie Gast auf Ihrer eigenen Feier und verbringen Sie Ihre Weihnachts-, Silvester- oder Neujahrsfeier in unserem Haus. Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung verschiedene Räume zur exklusiven Nutzung zur Verfügung.

Neben unseren festlich saisonalen Menüs bieten wir Ihnen auch individuell zusammengestellte Menüs und Buffets an, die ganz nach Ihren Wünschen kreiert werden. Auch als Catering für Ihr Event sind wir gerne für Sie da. Und nicht zu vergessen: Heiligabend haben wir für Sie geöffnet!

Unsere Menüs können selbstverständlich auch vegetarisch, vegan oder glutenfrei angeboten werden – sprechen Sie uns einfach an!

**Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und darauf, Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis zu machen.**

*Ihr Cana Team*





*Vielen Dank für Ihren Besuch 🍷❤*