

512 Pyramids - Ägyptisch, Orientalisch, Arabisch, Mediterran

MITTAGSMENU

810 MEZZEH TELLER (vegetarisch)	19.50
Die Highlights von unseren hausgemachten kalten- und warmen Mezzeh auf einem Vorspeisen-Teller	
811 MEZZEH TELLER (Fleisch)	22.00
Die Highlights von unseren hausgemachten kalten- und warmen Mezzeh auf einem Vorspeisen-Teller	
812 Schawerma Poulet mit Pommes	22.00
geschnetztes Pouletfleisch mit Peperoni und Zwiebeln	
813 Schawerma Poulet mit Reis	22.00
geschnetztes Pouletfleisch mit Peperoni und Zwiebeln	

**** UNSERE EMPFEHLUNG ****

800 Pyramids Tischgrill	27.00
Saftige Spiesse von Köfte- und Shish Kebab sowie zartes Pouletfilet, 300g fein mariniert vom Grill, serviert mit orientalischer Dipsauce und Beilage nach Wahl	

MEZZEH MENÜ

Höchste Qualität aus besten Zutaten, täglich frisch zubereitet

139 Mezzeh vegetarisch (2 Personen / 7 Schalen)	56.00
Baba Ganoush, Hummus, orientalischer Salat, Couscous Salat, Falafel, Mossaka, Sambosa / Kibbeh (vegetarisch)	
140 Mezzeh vegetarisch (3 Personen / 10 Schalen)	81.00
Sabady, Baba Ganoush, Hummus, orientalischer Salat, Couscous Salat, Falafel, Gibnah (Fetakäse mit Tomaten und Oliven), Sambosa, Moussaka, Kibbeh (vegetarisch)	
141 Mezzeh vegetarisch (4 Personen / 13 Schalen)	108.00
Sabady, Baba Ganoush, Hummus, orientalischer Salat, Couscous Salat, Falafel, König David, Sambosa, Moussaka, Kibbeh und noch 3 Schalen nach Art des Chef.	
142 Mezzeh mit Fleisch (2 Personen / 7 Schalen)	66.00
Baba Ganoush, Hummus, orientalischer Salat, Couscous Salat, Falafel / Sambosa, König David (Rindhackfleischbällchen), Shawerma (Pouletgeschnetztes)	
143 Mezzeh mit Fleisch (3 Personen / 10 Schalen)	96.00
Sabady, Baba Ganoush, Hummus, orientalischer Salat, Couscous Salat, Falafel, König David (Rindhackfleischbällchen), Sambosa, Moussaka, Shawerma (Pouletgeschnetztes)	
144 Mezzeh mit Fleisch (4 Personen / 13 Schalen)	124.00
Sabady, Baba Ganoush, Hummus, orientalischer Salat, Couscous Salat, Falafel, König David (Rindhackfleischbällchen), Sambosa, Moussaka, Shawerma (Pouletgeschnetztes) und noch 3 Schalen nach Art des Chef.	

VORSPEISEN

Mezzeh Teller vegetarisch	
Die Highlights von unseren hausgemachten kalten- und warmen Mezzeh auf einem Vorspeisen Teller. Lassen Sie sich überraschen.	
137 1 Person	16.50
138 2 Personen	24.00

KALTE MEZZEH

Mezzeh ist eine Reichhaltige Auswahl von Vorspeisen. Die Produkte werden mit von höchster Qualität täglich marktfresh verarbeitet

110 Cous-Cous Salat	7.50
Peperoni, Zwiebeln, Erbsen und Kurkuma mit warmem Fladenbrot	
109 Vegetarische Kibbeh (warm)	11.50
Kartoffeln, Bulgur, Karotten und Frischkäse mit warmem Fladenbrot	
103 Baba Ganoush	9.00
Auberginenpüree mit Tahina, Knoblauch Olivenöl und Zitronensaft mit warmem Fladenbrot	
104 Hummus	8.50
Kichererbsen mit Tahina, Knoblauch und Zitronensaft mit warmem Fladenbrot	
105 Tahina	7.50
Sesampaste mit Zitronen, Essig und Knoblauch mit warmem Fladenbrot	
106 Sabady	7.50
Naturejoghurt, Gurke, Knoblauch und Minze mit warmem Fladenbrot	
107 Orientalischer Salat	7.50
Peperoni, Tomaten, Gurken, Zwiebeln an erfrischendem Dressing mit warmem Fladenbrot	

WARMER MEZZEH

Mezzeh ist eine Reichhaltige Auswahl von Vorspeisen. Die Produkte werden mit von höchster Qualität täglich marktfresh verarbeitet

108 Falafel	10.50
Frittierte Kichererbsenbällchen mit Tahina mit warmem Fladenbrot	
111 Sambosa	11.00
Mit Spinat & Fetakäse gefüllte Teigtaschen mit warmem Fladenbrot	
112 Moussaka	11.50
Auberginen, Peperoni, Kartoffeln und Tomatensauce mit warmem Fladenbrot	
113 Bamia	11.50
Okragemüse an rassischer Tomatensauce mit warmem Fladenbrot	
114 König David	12.50
Rindhackbällchen in pikanter Tomatensauce mit warmem Fladenbrot	
115 Kibbeh	11.50
Bulgur gefüllt mit Lamm- Rindhackfleisch mit warmem Fladenbrot	

VEGETARISCHE GERICHTE

118 Original Koshari	24.00
Das traditionell ägyptische Reis-Nudelgericht aus Ägypten. Zubereitet mit Reis und feinen Nudeln, braunen Linsen, Kichererbsen und Tomaten. Dazu gibt es die unverkennbar würzig-saure Sauce und knusprige Zwiebelringe	
119 Falafel nach Art des Chef's	26.50
Falafel aus Kichererbsen frischen Kräutern und Gewürzen, vegetarische Kibbeh, Sambosa mit 3erlei Saucen und verschiedenen orientalischen Salaten	

TAJINE

121 Bamiatagen	26.50
Geschmorte Rindfleischwürfel an pikanter Tomatensauce mit Okragemüse und Knoblauch, serviert mit orientalischem Reis	

512 Pyramids - Ägyptisch, Orientalisch, Arabisch, Mediterran

122 Gemüsetagen 26.50
Rindfleischwürfel an pikanter Tomatensauce mit Saisongemüsen, geschmort im Ofen, serviert mit orientalischem Reis

123 Ägyptisches Moussaka 26.00
Lamm- und Rinderhack mit Auberginen, Peperoni und Kartoffeln geschmort in würziger Tomatensauce, serviert mit orientalischem Reis

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

125 Köfte Spiess 19.00
Bestes Hack vom Lamm und Rind 200g verfeinert mit ägyptischer 7-Gewürzermischung und frischer Petersilie, serviert mit orientalischer Dipsauce

127 Pouletbrustfilet 21.00
Saftiges grilliertes Pouletbrustfilet 250g an würziger Marinade, serviert mit orientalischer Dipsauce

BEILAGEN

128 Knusprige Pommes Frites 7.00

129 Orientalisch Ägyptischer Reis 6.00

130 Couscous mit Gemüse 8.50

131 Saisonales Gemüse 7.00

DESSERTS

132 Basbousa 7.00
Ägyptischer Griesskuchen aus Hartweizengriess, Haselnüssen, Butter mit Zuckersirup

134 Desser Variationen Pyramids 12.00
Verschiedene orientalische Süßigkeiten garniert mit erfrischenden Südfrüchten

SOFTDRINKS

200 Mineralwasser ohne Kohlensäure 1l 6.50

201 Mineralwasser mit Kohlensäure 1l 6.50

202 Coca Cola 0.33l 4.50

203 Coca Cola Zero 0.33l 4.50

204 Rivella Rot 0.33l 4.50

205 Rivella Blau 0.33l 4.50

206 Apfelshorley 0.33l 4.50

207 Schweppes Tonic 0.2l 4.50

208 Schweppes Bitter Lemon 0.2l 4.50

209 Guavasaft 1l 7.50

210 Mangosaft 1l 7.50

BIER

211 Feldschlösschen Hopfenperle 0.33l 5.00

212 Feldschlösschen Alkoholfrei 0.3l 5.00

213 Franziskaner Weissbier 0.5l 7.00

ROTWEINE

214 Pinot Noir 0.75l 35.00
Klassischer Rotwein des Hauses, fruchtig, elegant, mit weichen Tanninen. Idealer Begleiter zu jedem Essen. Trinkreife 1-5 Jahre bei 16-18°C.

216 Rioja Doca Zinio Tempranillo 0.75l 35.00
Mittleres Rubinrot. Vielschichtiges Bouquet nach roten Beeren, dezenten Holz- und Röstaromen sowie Gewürznelke. Am Gaumen weicher Auftakt, harmonischer Körper, gute Balance von Frucht-, Würze- und Barriquearomen. Angenehme Tanninstruktur. Der Abgang ist l

WEISSWEINE

217 Prosecco Spumante DOC 0.75l 35.00
Spritzig, fruchtiger Prosecco Spumante DOC

218 Pinot Gris 0.75l 35.00
Ausdrucksvoller Weisswein, voll und weich mit nachhaltigem Abgang. Trinkreife 1-4 Jahre bei 10 – 12°C.

ROSÉ

220 Rosé de Pinot Noir 0.5l 24.00
Fruchtig, leichter Sommerwein mit wenig Gerbstoffen. Passend zu Apero, Grilladen und hellem Fleisch. Trinkreife 1-3 Jahre bei 10- 12°C.