

## 512 Pyramids - Ägyptisch, Orientalisch, Arabisch, Mediterran

### \*\*\*\* UNSERE EMPFEHLUNG \*\*\*\*

**800 Pyramids Tischgrill** 27.00  
Saftige Spiesse von Kofte- 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 (Pouletgeschnetzeltes)

**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 (Pouletgeschnetzeltes)

**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 (Pouletgeschnetzeltes) und noch 3 Schalen nach Art des Chef.

### VORSPEISEN

**Mezzeh Teller**  
Die Highlights von unseren hausgemachten kalten- und warmen Mezzeh auf einem Vorspeisen Teller. Lassen Sie sich überraschen.

**135 1 Person** 16.50

**136 2 Personen** 24.00

**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 marktfrisch 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

### WARME MEZZEH

Mezzeh ist eine Reichhaltige Auswahl von Vorspeisen. Die Produkte werden mit von höchster Qualität täglich marktfrisch 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 rassisger 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

**120 Molokhia** 26.00  
Zubereitet aus der Gemüsepappel, dem Spinat Ägyptens, mit geschmorten Rindfleischwürfeln, Knoblauch und orientalischen Gewürzen, serviert mit orientalischem Reis

## 512 Pyramids - Ägyptisch, Orientalisch, Arabisch, Mediterran

<b>121 Bamiatagen</b> Geschmorte Rindfleischwürfel an pikanter Tomatensauce mit Okragemüse und Knoblauch, serviert mit orientalischem Reis	<b>26.50</b>	<b>215 Ripasso Della Valpolicella DOC 0.5l</b> Sattes Rubinrot. Aromen von reifen Beerenfrüchten. Mittlerer, harmonischer Körper mit weichem Abgang. Passt sehr gut zu grillertem roten Fleisch und Tagengerichten. Trinkreife 1-7 Jahre bei 15-17°C.	<b>28.00</b>
<b>122 Gemüsetagen</b> Rindfleischwürfel an pikanter Tomatensauce mit Saisongemüsen, geschmort im Ofen, serviert mit orientalischem Reis	<b>26.50</b>	<b>216 Rioja Doca Zinio Tempranillo 0.75l</b> Mittleres Rubinrot. Vielschichtiges Bouquet nach roten Beeren, dezente Holz- und Röstaromen sowie Gewürznelke. Am Gaumen weicher Auftakt, harmonischer Körper, gute Balance von Frucht-, Würze- und Barriquearomen. Angenehme Tanninstruktur. Der Abgang ist l	<b>35.00</b>
<b>123 Ägyptisches Moussaka</b> Lamm- und Rinderhack mit Auberginen, Peperoni und Kartoffeln geschmort in würziger Tomatensauce, serviert mit orientalischem Reis	<b>26.00</b>		

### FLEISCHSPEZIALITÄTEN

#### Beilagen nach Wahl

<b>124 Pyramids Tischgrill</b> Saftige Spiesse von Köfte- und Shish Kebab sowie zartes Pouletfilet, 300g fein mariniert vom Grill, serviert mit orientalischer Dipsauce	<b>27.00</b>
<b>125 Köfte Spiess</b> Bestes Hack vom Lamm und Rind 200g verfeinert mit ägyptischer 7-Gewürzermischung und frischer Petersilie, serviert mit orientalischer Dipsauce	<b>19.00</b>
<b>126 Shish Kebab Spiess</b> Pikant marinierte Lammhufwürfel 200g am Spiess mit Peperoni, serviert mit orientalischer Dipsauce	<b>22.00</b>
<b>127 Pouletbrustfilet</b> Saftiges grilliertes Pouletbrustfilet 250g an würziger Marinade, serviert mit orientalischer Dipsauce	<b>21.00</b>

### BEILAGEN

<b>128 Knusprige Pommes Frites</b>	<b>7.00</b>
<b>129 Orientalisch Ägyptischer Reis</b>	<b>6.00</b>
<b>130 Couscous mit Gemüse</b>	<b>8.50</b>
<b>131 Saisonales Gemüse</b>	<b>7.00</b>

### DESSERTS

<b>132 Basbousa</b> Ägyptischer Griesskuchen aus Hartweizengriess, Haselnüssen, Butter mit Zuckersirup	<b>7.00</b>
<b>134 Desser Variationen Pyramids</b> Verschiedene orientalische Süßigkeiten garniert mit erfrischenden Südfrüchten	<b>12.00</b>

### SOFTDRINKS

<b>200 Mineralwasser ohne Kohlensäure 1l</b>	<b>6.50</b>
<b>201 Mineralwasser mit Kohlensäure 1l</b>	<b>6.50</b>
<b>202 Coca Cola 0.33l</b>	<b>4.50</b>
<b>203 Coca Cola Zero 0.33l</b>	<b>4.50</b>
<b>204 Rivella Rot 0.33l</b>	<b>4.50</b>
<b>205 Rivella Blau 0.33l</b>	<b>4.50</b>
<b>206 Apfelshorley 0.33l</b>	<b>4.50</b>
<b>207 Schweppes Tonic 0.2l</b>	<b>4.50</b>
<b>208 Schweppes Bitter Lemon 0.2l</b>	<b>4.50</b>
<b>209 Guavasaft 1l</b>	<b>7.50</b>
<b>210 Mangosaft 1l</b>	<b>7.50</b>

### BIER

<b>211 Feldschlösschen Hopfenperle 0.33l</b>	<b>5.00</b>
<b>212 Feldschlösschen Alkoholfrei 0.3l</b>	<b>5.00</b>
<b>213 Franziskaner Weissbier 0.5l</b>	<b>7.00</b>

### ROTWEINE

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

### WEISSWEINE

<b>217 Prosecco Spumante DOC 0.75l</b> Spritzig, fruchtiger Prosecco Spumante DOC	<b>35.00</b>
<b>218 Pinot Gris 0.75l</b> Ausdrucksvoller Weisswein, voll und weich mit nachhaltigem Abgang. Trinkreife 1-4 Jahre bei 10 – 12°C.	<b>35.00</b>
<b>219 Lugana DOC Vigne Alte 0.75l</b> Spritziger Weisswein. Passt hervorragend zu Apéritiv, Fisch Eierspeisen oder zu hellem Fleisch. Trinkreife 3 Jahre bei 11- 12°C.	<b>35.00</b>

### ROSÉ

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