



Herzlich Willkommen!

Essen verbindet und dazu seid ihr herzlich eingeladen. Wir bieten euch eine sorgfältig ausgesuchte Auswahl an vegetarischen Spezialitäten aus der Levante, die Tradition und Moderne verbinden.

Lasst es euch schmecken!

WLAN: ZEITOUNA, Passwort: Zeitouna-Cafe24

Bis 17 Uhr

BRUNCH

Herzhaft / Savory

SHAKSHUKA

11.0

Würzige Tomatensauce, Zwiebeln und zwei pochierte Eier
Tomato sauce, onions and two poached eggs

Add Ons

Feta cheese +2,00

Extra egg +2,00

MASHLOUKA

12.0

Zwei Rühreier Levante Art mit Sauerteigbrot serviert mit Salat,
Kremkäse, Oliven und Za'ataröl

Two scrambled eggs levantine style with sourdough bread
served with salad, cream cheese, olives and za'atar oil

Add one extra egg +2,00

KÄSEWAFFEL SANDWICH

9.5

Herzhafte Waffel aus Süßkartoffeln und Cheddar belegt mit
Avocadocreme, Tomaten und Kremkäse

Savoury waffle made of sweet potatoes and cheddar cheese with
avocado cream, tomatoes and cream cheese

SANDWICH MOUSSAKA

8.5

Gegrilltes Fladenbrot belegt mit Tomatensauce,
gerösteten Auberginen und Parmesan

Grilled flatbread stuffed with tomato sauce

Roasted eggplant and parmesan

ARAÎS LABNEH

7.0

Knusprig gegrilltes Sandwich bestrichen mit hausgemachtem
Labneh, Za'atar und Olivenöl

Crispy grilled sandwich filled with homemade labneh,
za'atar and olive oil



HUMMUS TOAST

9.0

Sauerteigbrot belegt mit hausgemachtem Hummus, Avocado, getrockneten Tomaten und Kapern

Sourdough bread served with homemade hummus, avocado, dried tomatoes and capers

Add On Fried Egg +2,00

FATTEH BOWL (only on weekends)

8.5

Traditionelles syrisches Wochenende-Frühstück aus geröstetem Brot, Kichererbsen und Tahini-Joghurt Sauce, garniert mit Cashew- und Pinienkernen, sowie Olivenöl

Traditional Syrian weekend breakfast with roasted bread, chickpeas and tahini yogurt sauce, garnished with cashew, pine nuts and olive oil

Süß / Sweet



ZEITOUNA PANCAKES

12.0

5 Mini-Pancakes mit Specialgewürzen, Tahini, Dattelmelasse, frischen Früchten und veganer Mascarpone

5 mini pancakes with special spices, tahini, date molasses, fresh fruits and vegan mascarpone



KARDAMOM PORRIDGE

8.5

Porridge mit Mandelmilch garniert mit gelben Rosinen, karamellisierten Mandeln und Granatapfelkernen

Porridge with almond milk garnished with raisins, caramelized almonds and pomegranate

SÜSSE WAFFEL

9.5

Süße Waffel mit Banane und Schokoladencreme

Sweet waffle with banana and chocolate cream

All Day

MENU

Choose 2 or 3 per person and share

Warm



BATATA HARRA

6.0

Knusprig geröstete Kartoffelwürfel mit Chili-Koriander-Sauce
Roasted potato dices with chili-coriander-sauce



ZAHRA HARRA

6.0

Gerösteter Blumenkohl mit Chili-Koriander-Sauce
Roasted cauliflower with chili-coriander-sauce

SMASHED POTATOES

7.0

Knusprige gebackene Kartoffeln mit Za'atar,
Parmesan und veganer Aioli
Crispy baked potatoes with za'atar, parmesan and vegan aioli



MAQLOUBI

8.0

Aromatischer Reis, serviert mit gerösteter Aubergine,
Tomate und gebratenen Mandeln
Aromatic spiced rice served with roasted eggplant,
tomatoes and toasted almonds

Cold

ROTE BEETE CARPACCIO

5.5

Marinierte Rote Beete mit Labneh, Minze und Walnüssen
Marinated bet root with labneh, mint leaves and walnuts

BABA GHANOUJ

6.0

Gebackene Aubergine mit Tahini-Joghurt-Sauce
Backed eggplant with tahini yogurt sauce



FATTOUSH

7.0

Bunter Salat mit geröstetem Brot
Colorful salad with toasted pita bread



HARRA' ESBAO

7.0

Linsen, Nudeln, garniert mit gebratenen Zwiebeln, Koriander, Knoblauch und Granatapfelkernen

Lentil and pasta dish garnished with fried onions, coriander, garlic and pomegranate seeds



HUMMUS

5.5

Cremig hausgemachter Hummus mit Olivenöl

Creamy homemade hummus with olive oil

Perfect together with

- Zahra Harra + 5,0
- Batata Harra + 5,0

LABNEH

5.0

Cremig hausgemachter Quark aus der Levante

Strained creamy yogurt levantine style

DATTEL CARPACCIO

7.0

Dünn gerollte Medjool Datteln mit Chilisauce, Labneh und Pistazien

Thin rolled medjool dates with chili sauce, labneh and pistachios



MAKDOUS

5.0

Eingelegte Baby-Aubergine gefüllt mit Paprika, Walnüssen und Knoblauch

Pickled baby eggplant stuffed with pepper, walnuts and garlic



MUHAMMARA

6.5

Cremiger hausgemachter Dip aus gerösteter Paprika, Walnüssen, Olivenöl und Granatapfelsirup

Creamy homemade dip with roasted pepper, walnuts, olive oil and pomegranate syrup

GEMISCHTE PLATTE (FOR 2)

30.0

Maqloubi, Fattoush, Hummus mit Zahra und Batata Harra,
Baba Ghanouj und Labneh

Maqloubi, Fattoush, Hummus topped with
Zahra and Batata Harra, Baba Ghanouj and Labneh

Thursday Special (17 - 20 Uhr) Gemischte Platte

25.0

DESSERT**SAHLAB EIS**

4.5

Hausgemachtes Eis aus Sahlab mit Pistazien

Homemade ice cream of Sahlab with pistachios

**DIBS & TAHINI**

3.0

Trauben-Molasse und Tahini mit geröstetem Brot

Grape molasses and tahini with roasted bread

FROZEN JOGHURT

4.5

Joghurt-Dessert mit frischen Früchten

Yogurt dessert with fresh fruits

GETRÄNKE

SOFT DRINKS

FritzKola (Original Zero) 0.33	3.5
Fritz Limo / Schorle 0.33	3.5
Charitea (black green mate) 0.33	3.7
Frischer Orangensaft 0.2	4.2
Roy Kombucha 0.33	4.5

HOT DRINKS

Sahlab (Zeitouna special)	4.5
Tee (Schwarz Grün Früchte)	Tasse 3.2 Kanne 4.8
Frischer Tee (Ingwer Zitrone Minze)	4.0
Chai Latte Matcha Latte	4.5
Hot Chocolate	4.0

COFFEE

Espresso double	2.2 2.8
Espresso Macchiato double	2.8 3.5
Espresso Tonic auf Eis	4.0
Americano double	2.9 3.6
Cappuccino big	3.6 4.9
Flat White	3.9
Cortado	3.0
Coffee Latte	4.5
Babyccino	1.0
+ auf Eis	0.50
+ Espresso Shot	1.00

Kein Aufpreis auf Hafermilch
No extra charge for oat milk

WEINE

Genießt bei uns ausgewählte Weine und Crémant von **WINEBERLIN**

WEISSWEIN

	<u>0.15l</u>	<u>0.5l</u>	<u>0.75l</u>
Dea Del Mare Bianco Pinot Grigio & Chardonnay	5.0	14.0	23.0
Les Parcelles Chardonnay Bio	7.0	19.0	31.0
Vina' 0° Alcohol free Chardonnay	6.0	16.5	27.0

ROTWEIN

Dea Del Mare Rosso Merlot & Cabernet Sauvignon	5.0	14.0	23.0
Miopasso Nero d'Avola Sicilia DOC	6.5	17.0	29.0

NATURWEIN

Tragolargo Orange Wine Moscatel & Malvasia	8.0	21.0	35.0
---	-----	------	------

SCHAUMWEIN

Crémant de Limoux Brut Saint-Anne	7.0	-	32.0
-----------------------------------	-----	---	------

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

Erdinger Alkoholfrei 0.3	3.2
Veltins Alkoholfrei 0.3	3.2
Berliner Pilsener 0.3	3.5
Oberdorfer Helles 0.3	3.8

APÉRITIF

Mimosa	6.5
Aperol Spritz	7.5
Vermouth Spritz	7.5
Gin Tonic	7.0
Vermouth rot (5cl 10cl)	4.5 7.0
Arak (0.1 0.25 0.5)	4.0 8.0 15.0

COCKTAILS

Date Whiskey Sour	9.5
Fig & Thyme Gin Smash	10.0
Arak Basil Smash	11.0
Granarak	9.5
Espresso Martini	10.0

Friday Special (17 - 21 Uhr)	All Cocktails à	8.0
-------------------------------------	------------------------	------------