Levante

RESTAURANT

Levante
RESTAURANT

Liebe Gäste,

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht traditionelle arabische Gerichte und unsere Kultur Ihnen näher zu bringen.

Wir freuen uns über Ihren Besuch.

Ihre Familie Levante

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Öffnungszeiten

Di - So Von 11:00 bis 22:00 Uhr

Hasenbergstraße 47
Stuttgart 70176
Tel. 0711 24823238

Spezielle Hausgerichte

Vorspeisen

1. Mutabal Aubergine 6.5
   Gegrillte Auberginen gemischt mit Tahini, Joghurt, Knoblauch und Olivenöl, serviert mit Arabisches Fladenbrot (g.k)

2. Baba Ghanoush 6.5
   Gegrillte Auberginen gemischt mit Tomaten, Paprika, Granatapfel-Melasse, Petersilie, Knoblauch und Olivenö, serviert mit Arabisches Fladenbrot

3. Mutabal Rotebeete 6.5
   Rotebeete mit Tahini, Joghurt, Olivenöl und Knoblauch, serviert mit Arabisches Fladenbrot (g.k)

4. Hummus 6.5
   Hausgemachte kremige Paste aus Kichererbsen, Tahini und Olivenöl serviert mit Arabisches Fladenbrot (g.k)

5. Kischka 6.5
   Mit Joghurt verarbeiteter Bulgur garniert mit Zwiebel, Walnüsse, Petersilie und Olivenöl, serviert mit Arabisches Fladenbrot (g.k)

Hauptgerichte

Hähnchengericht

6. Mandi 17.9
   Speziell marinierte halbes Hähnchen, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch auf geräuchertem Basmatireis, serviert mit Mandisoße aus Tomaten, Paprika und einer speziellen Gewürzmischung (a.e)

7. Kapsa 17.9
   Speziell marinierte halbes Hähnchen auf Basmatireis garniert mit Kichererbsen und Rosinen (a.e)

8. Hähnchen Curry 14.8
   Hähnchenstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Currysoße und Tomatenmark serviert mit Basmatireis (a.e)

Vegan Vegetarisch

Lammgerichte

9. Mandi 18.9

Speziell marinierte Lammhaxe, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch auf geräuchertem Basmatireis, serviert mit Mandisoße aus Tomaten, Paprika und einer speziellen Gewürzmischung (a.e)

10. Kapsa 18.9

Speziell marinierte Lammhaxe auf Basmatireis garniert mit Kichererbsen und Rosinen (a.e)

11. Bamia 14.5

Okra und Lammfleischstücke gekocht in Tomatensoße, Knoblauch und Granatapfel-Melasse, serviert mit Basmatireis

12. Kabab Shami 14.2

Lammfleischklößchen mit Zwiebeln gekocht in gewürtzter Tomatensoße, serviert mit Basmatireis

13. Fasulia 14.2

Weiße Kiddneybohnen und Lammfleischstücke gekocht in Tomatensoße, Zwiebeln, serviert mit Basmatireis

14. Basalia Banadora 14.5

Lammfleischstücke gekocht in Tomatensoße serviert mit Basmatireis, Erbsen, Karotten und Zwiebeln

15. Ruz-Basalia 14.3

Lammhackfleisch und Erbsen gebraten in Olivenöl auf Basmatireis mit frischer weißer Soße aus Joghurt, Minze, Knoblauch und feinen Gurkenscheiben

16. Shaik El Mahshi 16.9

Gebratene Zucchini gefüllt mit Lammfleisch, gekocht in Joghurt, serviert mit Basmatireis (a.e)

Meeresfrüchtegericht

17. Hamisa Garnelen 18.9

Gekochte Garnelen in Tomatensoße, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Dill, Koriander, serviert mit Basmatireis (d)

Spezielle Vegetarische Hausgerichte

18. Mggadara 12.8
Linsen, Bulgur garniert mit fritierten Zwiebeln in Olivenöl, serviert mit grünem Salat aus
Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Zitronensaft, Olivenöl, Zwiebel, Minze, Petersilie

19. Ruz Basalia 13.3
Erbsen gebraten in Olivenöl auf Basmatireis serviert mit frischer weißer Soße aus Joghurt, Minze, Knoblauch und feinen Gurkenscheiben (g)

20. Fuul Mdamas 10.9
Kichererbsen mit dicken Bohnen und Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl, Tomaten und Petersilie, serviert mit Arabisches Fladenbrot (2)

21. Fuul mit Joghurt 10.8
Dicke Bohnen mit Joghurt, Tahini, Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl, Tomaten, Petersilie, serviert mit Arabisches Fladenbrot (2g)

22. Bamia 13.4
Okra gekocht in Tomatensoße und Granatapfel-Melasse und Knoblauch, serviert mit Basmatireis

23. Fasulia 13.4
Weiße Kiddneybohnen gekocht in Tomatensoße, Zwiebeln, serviert mit Basmatireis

24. Basalia Banadora 13.5
Erbsen, Karotten und Zwiebeln gekocht in Tomatensoße serviert mit Basmatireis,

Suppen

25. Linsensuppe 6.9
Linsen mit Kartoffel, Karotten serviert im Brot

26. Zwiebelsuppe 7.2
Zwiebelsuppe Überbacken mit Mozzarela serviert im Brot (g)

Salat

27. Fattoush Salat 6.9
Tomaten, Gurken, trockene Minze, Zitronensaft, Olivenöl, Granatapfel-Melasse, geröstetes Brot mit Oliven, Knoblauch, Zwiebeln und Apfelessig (a.2)

28. Rukola Salat 6.9

Rukola, Tomaten, Zwiebeln, Granatapfel-Melasse, Olivenöl, Zwiebeln, Minze, Sumach, Zitronensaft

29. Grüner Salat 6.0

Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Zitronensaft, Olivenöl, Zwiebeln, Minze, Petersilie

30. Tabuleh 7.9

Petersilie, Tomaten, Bulgur, Zwiebeln, Olivenöl, Eisbergsalat, Zitronensaft, Minze

Kalte Getränke

31. Coca Cola ..... 0.3L ... 3.2
32. Coca Cola Zero ..... 0.3L ... 3.2
23. Fanta ..... 0.3L ... 3.2
34. Sprite ..... 0.3L ... 3.2
35. Mezzo Mix ..... 0.3L ... 3.2
36. Vio still ..... 0,25L ... 3.0 0.75L ... 4.9
37. Vio medium ..... 0,25L ... 3.0 0.75L ... 4.9
38. Fuzetea Pfirsisch ..... 0.3L ... 3.2
39. Fuzetea Zitrone ..... 0.3L ... 3.8
40. Apfelsaft ..... 0.4L ... 3.8
41. Orangensaft ..... 0.4L ... 3.8
42. Johannisbeerensaft ..... 0.4L ... 3.8
43. Maracujasaft ..... 0.4L ... 3.8
44. Mangosaft ..... 0.4L ... 3.8

Heiße Getränke

45. Latte Macchiato 3.0
46. Cappuccino 3.6
47. Espresso 3.6
48. Schwarzer Kaffee 3.0
49. Arabica Kaffee 3.9
50. Schwarztee 3.0

Deklarationspflichtige Allergene

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Süßungsmittel 13 gewachst

a Glutenhaltiges Getreide b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h Schalenfrüchte i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l Schwefeldioxid und Sulphite m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Levante

RESTAURANT