

إقتراحات الريان

Menu Suggestions

Menüvorschläge

| | | |
|---|--|---------|
| صحن مازة 7 different starters (cold and warm) | 91. Meza Teller Ausgesuchte sieben verschiedenen Vorspeisen (kalt und warm) | 23,90 € |
| مازة نباتي ١ (مقبلات فقط) 10 different vegetarian starters | 92. Meza Vegetarisch I Ausgesuchte Zehn verschiedene vegetarische Vorspeisen | 34,90 € |
| مازة نباتي ٢ 7 different vegetarian starters and a vegetarian main dishes | 93. Meza Vegetarisch II Sieben verschiedene vegetarische Vorspeisen und eine vegetarische Hauptspeise nach | 39,90 € |
| مازة مع مشاوي 7 different starters and mix grill plate with lamb filet, Minced Lamb on a Skewer and chicken breast filet | 94. Meza & Maschawi (Mixgrill) Sieben verschiedene Vorspeisen, gefolgt von einer Mixgrillplatte aus Hähnchenbrustfilet, Lammfilet und gegrilltem Lammhackfleisch | 44,90 € |
| مازة مع أسماك 7 different starters and grilled Sea bream, served with two different sauce | 95. Meza & Samak (Fisch) Sieben verschiedene Vorspeisen, gefolgt von gegrillter "Dorade Royal", serviert mit zwei verschiedenen Soßen auf geröstetem | 44,90 € |
| مازة الريان Soup, selection of different starters, selection of different main dishes and dessert | 96. Meza El-Rayyan Spezial Eine Reise in die libanesische Küche: Suppe, Vorspeisen und Hauptspeisen kreuz und quer gefolgt mit Dessert | 59,90 € |

شوربات

Soups Suppen

| | | |
|-------------------------------------|--|--------|
| شوربة خضار Fresh vegetables soup | 1. Schaurabet Khudra Frische Gemüsesuppe | 6,90 € |
| شوربة عدس Lentil soup | 2. Schaurabet Adas Linsen-Cremsuppe | 6,90 € |
| شوربة دجاج Chicken creamy soup | 3. Schaurabet Dajaj Hühnercremsuppe | 8,90 € |

السلطات

Salads Salate

| | | |
|--|--|--------|
| تبولة Parsley, crushed wheat (Burgul), fresh peppermint, onions, tomatoes, lemon juice and olive oil | 4. Tabbuli Petersilie, grob gemahlener Weizenschrot (Burgul), Pfefferminze, Zwiebel, Tomate, Zitronensaft und Olivenöl | 8,90 € |
| سلطة لبنانية Lebanese salad with tomatoes, sweet pepper, cucumbers, peppermint, lemon juice and olive oil | 5. Salata Libnanieh Libanesischer Salat aus Romanasalatblättern, Tomaten, Paprika, Gurken, Pfefferminze, Zitronensaft und Olivenöl | 7,90 € |
| فتوش Lebanese salad with radish, Sumac, toasted Lebanese bread and Pomegranate-Balsamico | 6. Fattousch Libanesischer Salat mit Radieschen, Sumac, gerösteten Brotstückchen und Granatapfel-Balsamico | 8,90 € |
| خيار باللبن Cucumber salad with yogurt and peppermint | 7. Khiyar Bil-Laban Gurkensalat mit Joghurt und Pfefferminze | 7,90 € |

المقبلات الباردة

Cold starters

All cold starters served
with lebanese flad bread

Kalte Vorspeisen

Alle kalte Vorspeisen werden mit
libanesischen Fladenbrot serviert

- | | | |
|---|--|---------|
| حمص | 10. Hommus | 7,90 € |
| chickpea cream with sesame sauce, lemon juice and olive oil | Kichererbsenmus mit Sesamöl (Tahina), Zitronensaft und Olivenöl | |
| حمص بيروتى | 11. Hommus Beiruti | 8,90 € |
| Chickpea cream with parsley, garlic, sesame sauce and lemon juice | Kichererbsebmus mit Petersilie, Knoblauch, Sesamcreme (Tahina) und Zitronensaft | |
| حمص بالصنوبر | 12. Hommus Bissnuber | 11,90 € |
| Pine nuts, roasted in butter, with chickpea purée | In Butter geröstete Pinienkerne auf Kichererbsenmus | |
| حمص باللحمة | 13. Hommus Bil-Lahmeh | 12,90 € |
| Fried lamb meat filets with Pine nuts on chickpea purée | Gebatene Lammfiletstückchen und geröstete Pinienkerne auf Kichererbsenmus | |
| فتة حمص | 14. Fattet Hommus | 12,90 € |
| chickpea with toasted lebanese bread, yoghurt, garlic and Pine nuts | Kichererbsen auf gerösteten Fladenbrot, Joguhrt, Knoblauch und Pinienkerne | |
| متبل باذنجان | 15. Mutabbal Batinjan | 8,90 € |
| Eggplant purée, prepared with sesame oil (Tahina), garlic, lemon juice and olive oil | Schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen, Sesamöl (Tahina), Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl | |
| بابا غنوج | 16. Baba Ghanoush | 8,90 € |
| Grilled Eggplant with paprika, pomegranates, lemon juice and olive oil | Gegrillte Auberginen mit Paprika, Granatapfelkerne, Zitronensaft und Olivenöl | |

| | | |
|--|---|--------|
| مسقعة | 17. Musaka'a | 9,90 € |
| Fried eggplant dices, chickpeas and onions, prepared with tomato sauce | Frittierte Auberginenwürfel mit Kichererbsen und Zwiebeln in Tomatensauce | |
| لوبية بالزيت | 18. Lubieh Bizzeit | 9,90 € |
| Green beans, cooked in tomato sauce, onions, garlic and coriander | Grüne Bohnen, in Tomatensauce gekocht mit Knoblauch, Zwiebeln und Koriander | |
| لبنة | 19. Labneh | 7,90 € |
| Homemade cream cheese with colorful spice stamps | Hausgemachter Rahmquark mit Olivenöl und bunten Gewürzstempeln | |
| لبنة بالتوم | 20. Labneh Bittum | 8,90 € |
| Homemade cream cheese with garlic and colorful spice stamps | Hausgemachter Rahmquark mit Knoblauch Pfefferminze und Olivenöl | |
| محمرة | 21. Mhammara | 7,90 € |
| Spicy nut puree | Nusspüree, leicht scharf gewürzt | |
| ورق عنب | 22. Warak Inab | 9,40 € |
| Vine leaves filled with rice, tomatoes, onions, parsley and fresh peppermint, seasoned with lemon juice, olive oil and Lebanese spices | Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie und Pfefferminze in Zitronensaft, Olivenöl und libanesischen Gewürzen | |
| شنكليش | 23. Schänklisch | 8,90 € |
| Ewe's milk cheese combination of oregano onions, tomatoes, Parsley and olive oil | Schafskäse mit einer Kombination aus Oregano, Zwiebeln, Tomaten, Petersilie und Olivenöl | |
| زيتون | 24. Zaytun | 7,90 € |
| Salted green and black olives | Salzige grüne und schwarze Oliven | |
| كبيس مشكل | 25. Kabis Mschakkal | 7,90 € |
| Mixed pickles with beets, cucumber and eggplant | Mixed Pickels aus eingelegten Rüben, Gurken und Auberginen | |

المقبلات الساخنة

Warm Starters Warme Vorspeisen

- | | | |
|--|---|--------|
| بازنجان مقلي Baked eggplant slices | 26. Batinjan Ma'Li Gebratene Auberginenscheiben | 8,90 € |
| بطاطا حارة Fried potato cubes mixed with coriander, garlic and spices | 27. Batata Harra Gebratene Kartoffelwürfel mit Koriander, Knoblauch und einer Gewürzmischung | 8,90 € |
| فلافل Vegetarian balls, composed of crushed beans, crushed chickpeas, leek, garlic, parsley, coriander, fresh peppermint and more than fifteen spices, served with sesame sauce | 28. Falafel Vegetarische Frikadelle, bestehend aus Bohnsenschrot, Kichererbsenschrot, Lauch, knoblauch, Petersilie, Koriander, Pfefferminze und mehr als fünfzehn Gewürzen, serviert mit Sesamcreme | 8,90 € |
| فول مدمس Brown beans, cooked with garlic, lemon juice, parsley and olive oil | 29. Foul Medammas Gekochte braune Bohnen mit Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie und Olivenöl | 8,90 € |
| سمبوسك بالجبنه Small pastries, filled with cheese and Lebanese spices | 30. Sambusik Bijjibneh Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse und libanesischen Gewürzen | 8,90 € |
| سمبوسك باللحمه Small pastries, filled with meat, onions, pine nuts and Lebanese spices | 31. Sambusik Billahmeh Teigtaschen gefüllt mit Fleisch, Zwiebeln, Pinienkernen und libanesischen Gewürzen | 8,90 € |
| فطائر بالسبانخ Small pastries, filled with spinach, onions, lemon juice and Lebanese spices | 32. Fatayer Bissabanikh Teigtaschen gefüllt mit Spinat, Zwiebeln, Zitronensaft und libanesischen Gewürzen | 8,90 € |

| | | |
|--|---|----------------|
| <p>كبة مقلية</p> <p>Finely ground meat, prepared with cracked wheat, onions, pine nuts and Lebanese spices</p> | <p>33. Kibbeh Mäklieh</p> <p>Feines Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Pinienkernen und libanesischen Gewürzen in einem Mantel aus Weizenschrot</p> | <p>9,90 €</p> |
| <p>جوانح مشوية</p> <p>Grilled chicken wings, served with garlic cream</p> | <p>34. Jawanih Mischwieh</p> <p>Gegrillte Hühnerflügel serviert mit einer Knoblauchcreme</p> | <p>10,90 €</p> |
| <p>قصة دجاج</p> <p>Fried chicken liver with onion, lemon juice and Pomegranate-Balsamico</p> | <p>35. Asabet Dajaj</p> <p>Gebratene Hühnerflügel mit Zwiebel, Zitronensaft und Granatapfel-Balsamico</p> | <p>10,90 €</p> |
| <p>كلاج</p> <p>Halloumi cheese, seasoned and grilled in round flat loaf</p> | <p>36. Kallaj</p> <p>Halloumi Käse, gewürzt und im Fladenbrot gegrillt</p> | <p>11,90 €</p> |
| <p>عرايس</p> <p>Minced Lamb meat with parsley, onions and Lebanese spices, grilled in round flat loaf</p> | <p>37. Arayes</p> <p>Gewürztes Lammhackfleisch mit Petersilie, Zwiebeln im Fladenbrot gegrillt</p> | <p>12,90 €</p> |

صحن رئيسى نباتي

Vegetarian Main dishes

all vegetarian main dishes
served with Lebanese rice

Vegetarische Hauptspeisen

Alle vegetarischen Hauptspeisen werden
mit libanesischem Reis serviert

- | | |
|--|---|
| مقالي 40. Makali | 19,90 € |
| Fried vegetables: eggplant, zucchini, potatoes, bell peppers and carrots | Gebackenes Gemüsesortiment aus Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Paprika und Möhren |
| فاصولية نباتي 41. Fasulieh Nabati | 17,90 € |
| White beans, cooked in tomato sauce, onions, garlic and coriander | Dicke weiße Bohnen, in Tomatensauce gekocht mit Knoblauch, Zwiebeln und Koriander |
| لوبية نباتي 42. Lubieh Nabati | 17,90 € |
| Green beans, cooked in tomato sauce, onions, garlic and coriander | Grüne Bohnen, in Tomatensauce gekocht mit Zwiebeln, Knoblauch und Koriander |
| بامية نباتي 43. Bamieh Nabati | 18,90 € |
| Okra, cooked in tomato sauce, garlic, onions, and coriander | Okraschoten, in Tomatensauce gekocht mit Knoblauch, Zwiebeln, und Koriander |

طواجن

From the Ofen

all from the ofen main dishes
served with Lebanese rice

Aus dem Backofen (Tajine Art)

Alle aus dem Backofen Hauptspeisen
werden mit libanesischem Reis serviert

- | | | |
|---|---|---------|
| يخني خضار vegetable assortment of zucchini, eggplant, potatoes, bell peppers, carrots, onions, garlic and coriander cooked in Tomato sauce | 45. Yakhni Khudar (Tajine) Gemüsesortiment gebacken in Tomatensauce aus Zucchini, Auberginen, Kartoffeln, Paprika, Karotten, Zwiebel, Knoblauch und Koriander | 19,90 € |
| طاچن فاصولية باللحم White beans with veal, cooked in tomato sauce, onions, garlic and coriander | 46. Fasulieh Bil Lahme (Tajine) Dicke weiße Bohnen und Kalbfleisch, gebacken in Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebel und Koriander | 23,90 € |
| طاچن لوبية باللحم Green beans with veal, cooked in tomato sauce with onions, garlic and coriander | 47. Lubieh Bil Lahme (Tajine) Grüne Bohnen und Kalbfleisch, gebacken in Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander | 23,90 € |
| طاچن بامية باللحم Okra with veal, cooked in tomato sauce with onions, garlic and coriander | 48. Bamih Bil Lahme (Tajine) Okraschoten und Kalbfleisch, gebacken in Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln und Koriander | 23,90 € |
| دجاج بالفرن Tender baked chicken, prepared with garlic, tomatoes, bell peppers and lemon slices, seasoned with a mysterious oriental sauce | 49. Djej Bil-Furn Zartes Hähnchen, im Backofen mit Knoblauch, Tomaten-, Paprika- und Zitronenscheiben gebacken und gewürzt mit einer geheimnisvollen orientalischen Sauce | 23,90 € |
| طاچن جمبري King prawns in Ofen, prepared with garlic, onions, tomatoes zucchini, carrots, coriander and lemon juice | 50. Kraydis (Tajine) Riesengarnelen im Backofen mit Knoblauch, Zwiebel, Tomaten, Zucchini, Karotten, Koriander und Zitronensaft | 29,90 € |

الأسماك

Fish Fisch

- | | | |
|---|---|---------|
| سمكة حارة | 51. Samkeh Harra | 21,90 € |
| Pike-Perch filet in a spicy sauce with pine nuts served with rice | Zanderfilet in einer würzigen Tomatensauce mit Pinienkernen, serviert mit Reis | |
| سمكة فيليه | 52. Dorade Filet | 23,90 € |
| Grilled seabram filet served with two different sauces and fried libanese bread | Gegrillte Doradefilet, serviert mit zwei verschiedenen Soßen und geröstetem libanesischem Brot | |
| سمكة مشوية | 53. Loup de mer | 27,90 € |
| Grilled Sea bass served with two different sauces and grilled libanese bread | Gegrillte Wolfasbarsch serviert mit zwei verschiedenen Soßen und geröstetem libanesischem Brot | |
| قريدس (جمبري) | 54. Kraydis | 29,90 € |
| King prawns in a special marinade, grilled or fried, served with a special homemade cocktail sauce and libanese bread | Riesengarnelen in einer speziellen Marinade, gegrillt oder gebraten, serviert mit einer hausgemachten Cocktailsauce und geröstetem libanesischem Brot | |

المشويات

Barbecue Specialties

Grillspezialitäten

- | | | |
|--|--|---------|
| 55. Khudar Mischwi خضار مشوي Grilled vegetable assortment of zucchini, eggplant, potatoes and bell peppers, served with a garlic-lemon sauce | 55. Khudar Mischwi Gegrilltes Gemüsesortiment aus Zucchini, Auberginen, Kartoffeln und Paprika, serviert mit einer Knoblauch-Zitronensoße | 19,90 € |
| 56. Lahm Mischwi لحم غنم مشوي Lamb shish kebab with Lebanese spices | 56. Lahm Mischwi Lammfilet am Spieß mit libanesischen Gewürzen | 21,90 € |
| 57. Kaffet Ghanam Mischwih كفتة غنم مشوية Ground lamb on a skewer parsley, onions and Lebanese spices | 57. Kaffet Ghanam Mischwih Gegrilltes feines Lammhackfleisch am Spieß mit Petersilie, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen | 18,90 € |
| 58. Kaffet Djej Mischwih كفتة دجاج مشوية Ground chicken on a skewer with parsley, onions and Lebanese spices | 58. Kaffet Djej Mischwih Gegrilltes Hühnerhackfleisch am Spieß mit Petersilie, Zwiebeln und libanesischen Gewürzen | 18,90 € |
| 59. Schisch Taouk شيش طاووق Chicken breast filets on a skewer, marinated with oil, garlic and Lebanese spices | 59. Schisch Taouk Hühnerbrustfilet am Spieß, mariniert mit Knoblauch, Olivenöl und libanesischen Gewürzen | 19,90 € |
| 60. Maschawi Mschakkaleh مشاوي مشكلة Mix grill: lamb meat, ground lamb and chicken breast filet | 60. Maschawi Mschakkaleh Mixgrill aus Lammfleisch, Hühnerbrustfilet und feinem Lammhackfleisch | 22,90 € |
| 61. Riasch Ghanem رياش غنم Tender, marinated lamb chops | 61. Riasch Ghanem Zarte marinierte Lammkoteletts | 22,90 € |
| 62. Farrouj Mischwi فروج مشوي Tender chicken with garlic and Lebanese spices | 62. Farrouj Mischwi Zartes Hähnchen, mariniert mit Knoblauch, Olivenöl und libanesischen Gewürzen | 19,90 € |

أطباق عالمية

International Dishes Internationale Gerichte

لحم فيلية بقر

Beef steak (filet) 65. Rinderfilet

| | | |
|--|---|---------|
| Grilled, served with herb butter, fried grated potato and salad | Gegrillt, mit Kräuterbutter, Rösti und Salat | 24,90 € |
|--|---|---------|

صدر دجاج

Chicken Breast Filet 66. Hähnchenbrustfilet

| | | |
|--|---|---------|
| with a creamy mushroom sauce served with rice | mit Champignons, Sahnesauce, serviert mit Reis | 21,90 € |
|--|---|---------|

سمك السلمون

Salmon Filet 67. Lachsfilet

| | | |
|--|--|---------|
| with white creamy sauce and dill, served with boiled potatoes | mit cremiger Weißweinsauce, serviert mit Salzkartoffeln | 21,90 € |
|--|--|---------|

صحن سلطة

Salad Plate 68. Salatteller

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|---------|
| with grilled chicken breast filet | mit gegrilltem Hähnchenbruststreifen | 17,90 € |
|-----------------------------------|--------------------------------------|---------|

معكرونة

Spaghetti 69. Spaghetti

| | | |
|--|---|---------|
| with tomato sauce or with a creamy mushroom sauce | mit Tomatensauce oder mit Champignons, Sahnesauce, | 12,90 € |
| with grilled chicken breast filet | mit gegrilltem Hähnchenbruststreifen | 17,90 € |

الملحقات

Side Dishes Beilagen

رز بالشعيرية

| | | |
|--|--|--------|
| lebanese rice | 70. Libanesischer Reis | 6,90 € |
| Basmati rice with roasted vermicelli and almonds | Basmatireis mit gerösteten Fadennudeln und Mandeln | |

بطاطا مقلية

| | | |
|---------------------------|--------------------------|--------|
| Fresh French fries | 71. Pommes frites | 6,90 € |
|---------------------------|--------------------------|--------|

خضار مشوي 72. Khudar Maschwii

| | | |
|------------------------------|----------------------------|--------|
| Grilled vegetable assortment | Gegrilltes Gemüsesortiment | 8,90 € |
|------------------------------|----------------------------|--------|

الحلويات

Desserts Nachspeisen

مهلبية 75. Muhallabieh

| | | |
|---|---|--------|
| White, Lebanese rose water pudding, decorated with ground pistachio, almonds, raisins and pine nuts | Weißer libanesischer Pudding mit feinem Aroma von Blütenwasser, dekoriert mit gehackten Pistazien und Mandeln | 6,90 € |
|---|---|--------|

أيس كريم 76. Eis Creme

| | | |
|---|---|--------|
| Two balls of vanilia and chocolate ice cream with chocolate syrup | Zwei Kugel (Vanilia und Schokolade) dikoriert mit Schokosirup | 6,90 € |
|---|---|--------|

بقلاوة 77. Baklawa

| | | |
|--|--------------------------------------|--------|
| Selection of different oriental pastries | Gemischte orientalische Gebäckstücke | 8,90 € |
|--|--------------------------------------|--------|

قطايف بالقشطة 78. Katayef bil Qashta

| | | |
|---|---|--------|
| Baked "Sweet pocket" filled with white milk pudding | Gebackene süße Taschen, gefüllt mit weißem Milchpudding | 8,90 € |
|---|---|--------|

قطايف بالمكسرات 79. Katayef bil Mekasarrat

| | | |
|--|--|--------|
| Baked "Sweet pocket" filled with a mix of nuts | Gebackene süße Taschen, gefüllt mit Nussmischung | 8,90 € |
|--|--|--------|