



inota

Speisekarte

HOTEL - RESTAURANT - BAR



Großer Vorspeisenteller



Lammkoteletts



Hähnchen-Wok



Beyti Kebab



inota

RESTAURANT

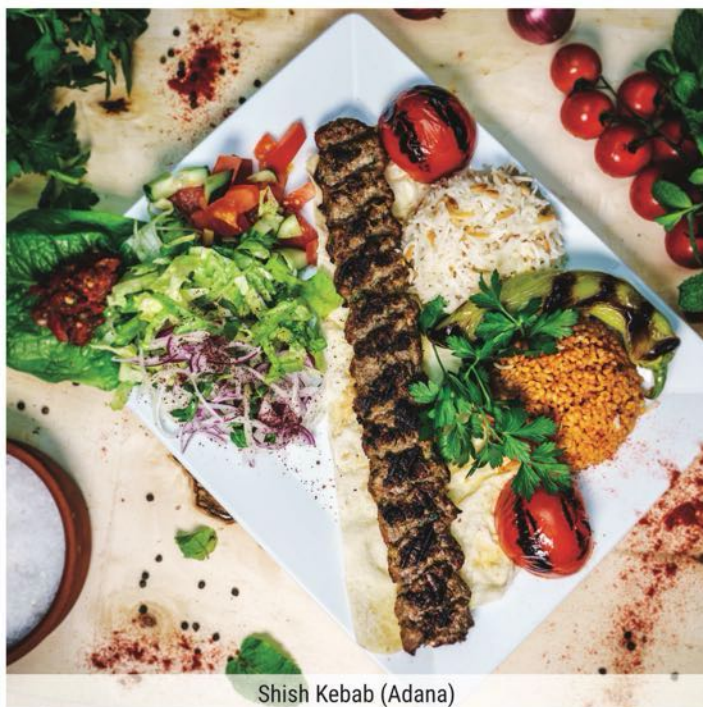
مطعم

Authentisch, arabisch,

Lecker!



Rumpsteak



Shish Kebab (Adana)



Künefe - Engelshaar



Shish Tawouk

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Tagliches Frühstücksbuffet inkl. Rührei und Filterkaffee in der Zeit von 6:30 - 10:00 Uhr

Kinder bis 9 Jahren frühstücken bei uns gratis

8,50

MITTAGSMENÜ














Authentisch arabisches Mittags-Menü von Montag bis Freitag (Dienstag Ruhetag)

mit täglich wechselnden Gerichten inkl. 0,2 l Softdrink in der Zeit von 11:30 - 14:30 Uhr

Verschiedene Suppen, ein vegetarisches Gericht und eins mit Fleisch

9,90

HAUSGEMACHTE VORSPEISEN

- | | | |
|--|---|--|
|  1. Hummus _N 4,00
Kichererbsenpüree mit Sesampaste, Olivenöl |  8. Fatoush 6,00
Arabischer Mischsalat mit frittiertem Brot und Granatapfel |  14. Falafelteller _N 7,00
6 Stück mit Sesampaste |
| 2. Hummus bl Lahme _N 6,00
Mit Lammhackfleisch, Kichererbsenpüree, Sesampaste, Olivenöl, Pinienkerne |  9. Salat 5,50
Arabischer Mischsalat, Tomaten, Gurken, Olivenöl, Zitronensaft | 15. Kibbeh meklie _A 2,50
Frittierte Weizenbällchen, gefüllt mit Lammhackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen |
|  3. Mutabbal _N 4,00
Paste von gegrillter Aubergine mit Sesampaste, Knoblauch |  10. Tabule _A 6,50
Erfrischender Salat aus feingehackter Petersilie, Bulgur, Tomaten, Zitronensaft, Olivenöl |  16. Börek _A 4,00
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Käse oder Spinat |
|  4. Baba Ghanough 5,50
Auberginenpüree, Olivenöl, Tomaten, grüne Paprika, Petersilie, Granatapfel |  11. Labbneh ma Khia _G 4,00
Joghurt mit Olivenöl und Gurken, wahlweise auch mit Knoblauch | 17. Börek ma lahme _A 5,00
Frittierte Teigtaschen, gefüllt mit Lammhackfleisch |
|  5. Muhamara _H 4,00
Paste aus feinen gerösteten Walnüssen, Tomaten, Paprika, Olivenöl, Granatapfelsirup |  12. Salat Seitun ₆ 4,00
Oliven, Karotten, Tomaten, Oregano |  Gemischter Vorspeisenteller _{N, H, A}
(Hummus, Mutabbal, Baba Ghanough, Muhamara, Kischke, bei Gericht „Groß“ wahlweise mit Tabule oder Fatoush) |
|  6. Kischke _{A, G, H} 4,00
Bulgur, Walnüsse, Milch-Joghurt-Soße, Olivenöl | 13. Tagessuppe 4,50 | 18. Probierteller 6,00
19. Klein 10,00
20. Groß 15,00 |

GEGRILLTES

Zu jedem Grillgericht erhalten Sie Brot, gegrilltes Gemüse, Reis und einen Salat.

30. Shish Kebab ^{(Adana) A} 12,50
Gegrillter Lammhackspieß

31. Shish Tawouk ^A 12,50
Gegrillter Hähnchenbrustspieß

32. Shuqaf Lahme ^{(Lammspieß) A} 15,50
Gegrillte Lammfleischstücke


33. Lammkoteletts ^A 17,50

34. Kebab Batenjan ^A 14,50
Spieß mit Auberginen und Lammhackfleisch

35. Chicken Wings ^A 12,50

36. Maria ^A 12,50
Brot gefüllt mit Lammhackfleisch, Paprikapaste und Zwiebeln

 37. Gemüsespieß 12,50
Mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten und Zwiebeln

 38. Jibnet Imota 12,50
Weißkäse mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Rosmarin

Maschawi Mix-Grillteller

39. Klein ^A 19,50

40. XL ^A 26,50

41. Groß, für 2 Pers. ^A 36,50

42. Family für 4-5 Pers. ^A 70,00
Family inklusive Pommes und Reis

Unsere Grill-Highlights

43. Beyti Kebab ^A 14,50
Gegrillter Lammhackspieß eingerollt in Fladenbrot, übergossen mit Knoblauchjoghurt und Tomatensoße

44. Shuqaf Habibi ^A 17,50
Gegrillte Lammfleischstücke auf Auberginenpüree, übergossen mit Knoblauchjoghurt und Tomatensoße

44.1 Lammfilet ^A 30,00
Gegrilltes Lammfilet (nach Verfügbarkeit)

44.2 Rumpsteak vom Lamm ^A 30,00
Gegrilltes Rumpsteak vom Lamm (nach Verfügbarkeit)

Extras zu Grillgerichten nach Wahl

Steakhouse Pommes 3,50

Reis 3,50

Rumpsteak vom Rind

(alle Rumpsteaks werden medium gegrillt inkl. Kräuterbutter, Salat, Reis oder Pommes serviert)

45. Rumpsteak(250 gramm) 23,00

45.1 Rumpsteak(400 gramm) 35,00

Fisch-Spezialitäten (Freitag - Sonntag)

(alle Fisch-Spezialitäten werden gegrillt inkl. Salat, Reis oder Pommes serviert)

46. Samak (Dorade) ^{A,D} 16,50

47. Lachsspieß ^{A,D} 16,50

48. Gemüse-Lachsspieß ^{A,D} 16,50

Wok-Spezialitäten

(alle Wok-Spezialitäten werden mit frischem Gemüse, Reis im Wok serviert)

49. Lamm-Wok 16,00

50. Hähnchen-Wok 16,00

TABCHAT - TAGESGERICHTE

51. Kibbeh Labanihe ^{A,G} 13,50

Joghurtsuppe mit frittierten Weizenbällchen gefüllt mit Lammhackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen

52. Lahme bil Senie ^{G,N} 12,50

Lammhackfleisch mit roter Paprika, Tomaten und Kartoffeln, Beilage Brot mit Salat

 53. Bamja 12,50

Okraschoten, Zwiebeln und Knoblauch in Tomatensauce, Beilage Reis

54. Bamja ma lahme 14,50

Okraschoten mit Lammgulasch, Zwiebeln und Knoblauch in Tomatensauce, Beilage Reis

 55. Fasolie 12,50

Weißer Bohnen in Tomatensoße, Beilage Reis

56. Fasolie ma lahme 14,50

Weißer Bohnen mit Lammgulasch in Tomatensoße, Beilage Reis

 57. Maklube ^G 12,50

Reis mit Aubergine, Nüsse, Beilage Labneh ma Khair

58. Maklube ma lahme ^{G,H} 14,50

Reis mit Aubergine, Nüsse und Lammhackfleisch, Beilage Labneh ma Khair

täglich wechselnde authentisch, arabische Gerichte

 59. Tagesgericht(vegan) 12,50

 60. Tagesgericht(vegeta.) 12,50

61. Tagesgericht(ma lahme) 14,50

MANAKISCH - TEIGSPEZIALITÄTEN ^A

80. Sfiha (Lahmacun) ^A 10,00

Feines Lammhackfleisch mit Zwiebeln, Beilage Salat



81. Pide ma jibne ^{A, C, G} 9,50

Weißkäse, Beilage Salat

Steinofen Pizza



82. Margaritha 5,50



83. Vegetarisch 6,50

84. Chicken Nuggets Menü 5,50

4 Stück inkl. Pommes und einer Capri-Sonne

NACHTISCH ^A

90. Ris bil Halib ^G 3,50

Milchreis

91. Schoko-Kokos-Kugel 3,50

4 Stück

92. Eisbecher mit Sahne ^G 4,50

3 Kugeln Eis

93. Künefe (Engelshaar) ^{A, H} 5,50

Engelshaar gefüllt mit Mozzarella, überbacken, abgelöscht mit Zuckersirup mit einer Sahne-Creme-Haube

94. Helu siri 5,50

authentisch, arabischer Überraschungsnachtisch

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,2,9} , Coca Cola light/zero ^{1,2,8,11}	Fl. 0,33 l	2,50
Sprite ¹⁰ , Fanta ¹⁰ , Spezi ^{1,2,4,10}	Fl. 0,33 l	2,50
Apfelsaftschorle	Fl. 0,25 l	2,50
Bitter Lemon ^{3,9}	Fl. 0,20 l	2,50
Ginger Ale ³	Fl. 0,20 l	2,50
Tonic Water ³	Fl. 0,20 l	2,50
Eistee Pfirsich / Zitrone	0,25 l	2,50
Red Bull / Light ^{1,2,4}	Dose	3,50
Tafelwasser sprudel / still	0,25 l	2,00
Tafelwasser sprudel / still	1,0 l	5,00
Ayran ^G	0,3 l	2,50
Ayran ^G	1,0 l	7,00

Säfte, je 0,2 l

Orangensaft	2,50
Apfelsaft	2,50
Traubensaft	2,50
Kirschsafte	2,50
Kiba	2,50
Alle Saftschorlen	2,50

Spezialitäten

Polo (Limette und Minze)	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50
Moloko	0,25 Dose	3,50
mit Zitrone, Holunderblüten und Ingwer oder Cranberry, Kirschblüte und Ingwer		
Cocktail des Tages (alkoholfrei)		5,50
Cocktail des Tages (mit Alkohol)		7,50

GETRÄNKE

Alkoholische Getränke

Hachenburger Pils	Fl. 0,33 l	3,00
Hachenburger alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,00
Hachenburger Natur-Radler	Fl. 0,33 l	3,00
Hachenburger Radler alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,00
Hachenburger Weizen	Fl. 0,50 l	3,80
Hachenburger Weizen alkoholfrei	Fl. 0,50 l	3,80
Westerwald-Bräu	Fl. 0,33 l	3,20
Malztrunk	Fl. 0,33 l	3,00

Aperitif

Sekt	3,50
Hugo Longdrink	5,00
Campari Orange	5,00
Aperol Spritz (Apreol, Prosecco, Soda)	5,50

Spirituosen

Ramazotti	2 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	2,50
Obstler	2 cl	2,50
Sambuca	2 cl	2,50
Vodka	2 cl	2,50
Gin	2 cl	2,50
Baileys	2 cl	3,00
Jack Daniels	2 cl	3,50
Arak (syrisch)	2 cl	3,50

Weine

Valpolicella	0,25 l	4,50
Chianti	0,25 l	4,50
Lambrusco	0,25 l	4,50
Frascati	0,25 l	4,50
Pino Grigio	0,25 l	4,50
Rose	0,25 l	4,50
Weißweinschorle	0,25 l	4,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ₁	2,50
Espresso ₁	2,00
Mokka	2,50
Doppelter Espresso ₁	3,50
Cappuccino _{1,G}	3,00
Milchkaffee _{1,G}	3,00
Latte Macchiato _{1,G}	3,00
Flavoured Latte Macchiato _{1,G} (wählbar zwischen Haselnuss-, Vanille-, Mandel- und Karamelsirup)	3,50
kakaohaltiges Heißesgetränk _G	2,00
Glas Tee	2,00
Kanne Tee	3,50
Glas frische Minze-Tee	3,00
Glas frische Ingwer, Minze-Tee	3,50

ALLERGENE

A

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen

B

Krebstiere und Erzeugnisse daraus

C

Eier und Erzeugnisse daraus

D

Fische und Erzeugnisse daraus

E

Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

F

Soja und Erzeugnisse daraus

G

Milch und Erzeugnisse daraus

H

Schalenfrüchte, Walnüsse, Cashewnüsse, Mandeln und Erzeugnisse daraus

I

Sellerie und Erzeugnisse daraus

J

Lupinen und Erzeugnisse daraus

K

Weichtiere und Erzeugnisse daraus

L

Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr

M

Senf und Erzeugnisse daraus

N

Sesam und Erzeugnisse daraus

ZUSATZSTOFFE

1

koffeinhaltig

2

mit Farbstoff

3

chininhaltig

4

mit Taurin

5

mit Schwefeloxid

6

geschwärzt

7

mit Phosphat

8

mit Süßungsmittel

9

mit Antioxidationsmittel

10

mit Konservierungsstoffen

11

Phenylalaninquell

12

mit Geschmacksverstärker

13

mit Milcheiweiß

14

gewachst



inota

HOTEL - RESTAURANT - BAR