

FAIRUZ

Orientalischer Genuss



Der Name unseres Restaurants ist eine Reminiszenz an die 1934 geborene libanesische Sängerin Nuhād Haddād, Künstlername Fairuz (Türkis).

Fairuz hat über 1.000 Lieder und 80 Musikalben aufgenommen und ist neben der ägyptischen Sängerin Umm-Kulthum die bedeutendste Musikkünstlerin des Orients.

Als „Ikone der arabischen Welt“ ist ihre Musik in allen arabischen Ländern generationenübergreifend populär und eine lebende Legende.



Fairuz stammt aus einer christlich-arabischen Familie, ihre Konzerte wurden von Zuhörern aller Religionen besucht, ihre Platten wurden und werden in fast allen Haushalten gehört, von Jordanern, Libanesen, Syrern, Israelis, Ägyptern, Marokkanern sowie von Emigrantenfamilien aus dem gesamten Orient.

Die Lieder von **Fairuz** und Umm-Kulthum werden bis heute in jeder arabischsprachigen Familie gespielt, ihre Texte und Melodien sind jedem bekannt. Unzählige Neuinterpretationen zeitgenössischer Künstler sorgen dafür, dass diese Popularität nicht nachlässt.



In diesem Sinne ist der Name **Fairuz** Programm für unser kulinarisches Unternehmen. Wir setzen auf generationenübergreifende Völkerverständigung, auf interkulturelle Begegnungen, auf die friedensstiftende Wirkung von Musik und gutem Essen.

Sei gerne Guest im **Fairuz** und Teil dieser Botschaft an die Herzen aller Menschen!



UNSERE LEIDENSCHAFT

Unsere Leidenschaft für die **orientalische Küche**, insbesondere für die levantinische Küche, röhrt von unseren familiären Wurzeln her, die in Syrien und im Libanon liegen.

Wir wissen, wie orientalische Gerichte authentisch schmecken, woher die besten Gewürze kommen und wie man die levantinische Gastfreundschaft pflegt.

Die meisten **Gewürze** importieren wir aus dem Libanon, andere Gewürzmischungen stellen wir selbst her. Überhaupt verwenden wir nur frische Lebensmittel aus biologischem Anbau. Das Gemüse kommt aus dem Knoblauchsland direkt vom Erzeuger.

Wir kochen täglich frisch.

Die Speisen- und Getränkekarte, die du in den Händen hältst, ist unsere kulinarische Basis. Darüber hinaus kochen wir je nach Marktangebot und Saison wechselnde Gerichte. Es lohnt sich also immer, bei uns zu Gast zu sein.

Wir heißen dich herzlich willkommen im Fairuz!

Moaeyed, Fahed,
sowie unsere Köchinnen Manal und Eptisam und Grillmeister Maher.

KALTE VORSPEISEN

MEZZE-TELLER

SALATE

SUPPEN

WARME VORSPEISEN

FISCH

VEGETARISCHE GERICHTE

GRILLGERICHTE

HAUPTGERICHTE FLEISCH

DESSERTS

APERITIFS

SOFTDRINKS

BIERE

LONGDRINKS

COCKTAILS & MOCKTAILS

WEISSWEINE

ROTWEINE

CHAMPAGNER & PROSECCO

HOT DRINKS



KALTE VORSPEISEN

Zu allen Vorspeisen servieren wir frisch gebackenes Weißbrot.

PASSENDER WEIN ZU KALTEN VORSPEISEN:

„FRATI“ LUGANA DOC

LOMBARDEI/ITALIEN
TREBBIANO



TROCKEN, TROPISCHE FRUCHT UND ZITRUSNOTEN,
MINERALISCH
0,75L – 39,00



Das Grundrezept von Hummus ist einfach, aber jeder Koch und jede Köchin fertigt ihn auf eigene Weise an. Durch Verfeinerungen mit Gewürzen entstehen eine Vielzahl von Varianten.

Mit frischem Brot gegessen, ist Hummus eine Köstlichkeit, von der man nicht genug bekommen kann.



BABA GANOUSH



TRADITIONELL GEGRILLTE AUBERGINEN, KOMBINIERT MIT PAPRIKA, TOMATE, ZITRONensaFT UND KNOBLAUCH, ABGERUNDET DURCH OLIVENÖL UND PETERSILIE. **7,00**

MUHAMMARA



WA,WZ

SEIDIG GERÖSTETE PAPRIKA TRIFFT AUF FEINGEMÄHLENE WALNÜSSE, ABGESCHMECKT MIT GRANATAPFELSIRUP, ALEPOO-PFEFFER. **7,00**

GURKEN-MINZE-JOGHURT



M

CREMIGER ABGETROPFTER JOGHURT, VERFEINERT MIT FRISCHER MINZE UND KNACKIGER GURKE, KNOBLAUCH, ABGESCHMECKT MIT ZITRONensaFT UND OLIVENÖL, EINE SOMMERLICH-LEICHTE VORSPEISE **6,90**

HUMMUS



SES

TRADITIONELLER HUMMUS AUS ERLESENEN KICHERERBSEN, HANDGERÜHRT MIT TAHINI, ZITRONensaFT UND KNOBLAUCH.

SERVIERT MIT EXTRA NATIVE OLIVENÖL-PERLEN UND PAPRIKASTAUB. **6,90**

KNUSPRIGER FATTOUSH



WZ

EIN BUNTER, ERFRISCHENDER SALAT AUS KNACKIGEM GEMÜSE, FRISCHER MINZE, SUMACH UND GERÖSTETEN STÜCKCHEN VON KNUSPRIGEM FLADEN-BROT. **8,50**

KALTE VORSPEISEN

Unsere Knoblauchcreme ist auch ein idealer Dip zu einem kühlen Getränk.

Frische, zarte Weinblätter sind nicht zu vergleichen mit Weinblätter aus der Dose. Jedes Blatt wird handgerollt und vorsichtig gegart. Eine Köstlichkeit!



Taboulé ist das ideale Sommergericht oder eine geschätzte Zwischenmahlzeit.

SYRISCHES BRUSCHETTA WZ

GERÖSTETES BROT MIT WÜRZIGER TOMATEN-PAPRIKA-KNOBLAUCHPASTE, PETERSILIE, GRANATAPFEL **9,00**

TOUM

LUFTIG-CREMIGE KNOBLAUCHCREME AUS FRISCHEM KNOBLAUCH, HOCHWERTIGEM ÖL, MAISMEHL UND EINEM HAUCH ZITRONE. **6,90**

MUTABAL SES

CREMIGER AUBERGINEN-DIP MIT SESAMPASTE, KNOBLAUCH, ZITRONE UND OLIVENÖL **7,50**

BARTSCH SES, M

CREMIGE AUBERGINENPASTE MIT HACKFLEISCH, KNOBLAUCH, JOGHURT UND TAHINA-SAUCE. **8,90**

WARAAQ BEAINAB - GEROLLTE WEINBLÄTTER

LIEBEVOLL GEFÜLLT MIT EINER WÜRZIGEN MISCHUNG AUS REIS, GEMÜSE UND PETERSILIE. **8,00**

ERFRISCHENDES TABOULÉ WZ

ZARTER COUSCOUS TRIFFT AUF EINE GRÜNE KRÄUTEREXPLOSION: FRISCHE MINZE, GLATTE PETERSILIE, TOMATEN, ZITRONensaft VEREINEN SICH ZU EINEM SOMMERLICH-LEICHTEN GE-SCHMACKSERLEBNIS, GLUTENARM. **8,50**



MEZZE-TELLER

Mit unseren Mezze-Tellern kannst du nach Herzenslust unsere Vorspeisen kennenlernen.



VORSPEISENTELLER 🥗 SES, WZ FÜR 1 PERSONEN

BABA GANOUSH, NUMMES, TOUM, MUHAMMARA,
HANDGEMACHTE FALAFEL **11,90**

VORSPEISENTELLER 🥗 SES, WZ FÜR 2 PERSONEN

BABA GANOUSH, NUMMES, TOUM, MUHAMMARA,
HANDGEMACHTE FALAFEL, KNUSPRIGER FATOUSH
19,90

VORSPEISENTELLER 🥗 SES, WZ FÜR BIS ZU 4 PERSONEN

HAUSGEMACHTER HUMMUS, BABA GANOUSH,
MUHAMMARA, MUTABAL, HANDGEMACHTE
FALAFEL, KNUSPRIGER FATOUSH, ERFRISCHENDES
TABOULE, TOUM **39,90**

VORSPEISENTELLER 🥗 SES, WZ FÜR BIS ZU 8 PERSONEN

HAUSGEMACHTER HUMMUS, BABA GANOUSH,
MUHAMMARA, TOUM, MUTABAL, HANDGEMACHTES
FALAFEL, KNUSPRIGER FATOUSH, ERFRISCHENDES
TABOULE, WEICKKÄSE, OLIVEN GRÜN, WEINBLÄTTER
79,90

SALATE

SPINATSALAT MIT HALLOUMI 🥬 M, WA

ZARTER BABYSPINAT MIT GOLDBRAUN GEBRATENEM
HALLOUMI, SÜSSEN DATTELSTÜCKEN, FEIN
MARINIERTEN SUMACH-ZWIEBELN UND KNUSPRIGEN
WALNUSSKERNEN. GETOPPT MIT FRUCHTIGEN
GRANATAPFELKERNEN UND EINEM HAUCH
GETROCKNETER MINZE. **13,50**

RUCOLA-FETA SALAT 🥬 M,WA

FRISCHER RUCOLA MIT CREMIGEM FETA, ROTEN
ZWIEBELN, WALNÜSSEN UND GRANATAPFELKERNEN
14,90

RUCOLA-SALAT 🥬

FRISCHER RUCOLA MIT TOMATEN, ZITRONensaft
UND KNOBLAUCH. **11,90**

OLIVENSALAT

OLIVEN, TOMATEN, RUCOLA, FRISCHE PETERSILIE,
KNOBLAUCH UND GRANATAPFELSIRUP. **7,90**

ROTE-BETE-SALAT

FRISCHE ROTE BETE, VERFEINERT MIT
GRANATAPFEL-KERNEN, EINEM HAUCH
GRANATAPFELSIRUP UND OLIVENÖL. **7,90**

SUPPEN

SHORBAT ADAS -

LEVANTINISCHE LINSENSUPPE WZ

FEIN PÜRIERTE SUPPE AUS ROTEN LINSEN, VEREDELT
MIT SANFTEM KNOBLAUCH, KREUZKÜMMEL UND
FRISCHEN KRÄUTERN. LEICHT, WÜRZIG. DAZU
SERVIEREN WIR OFENFRISCHES, HAUSGEMACHTES
BROT. **6,00**

GEMÜSESUPPE

HAUSGEMACHTE SUPPE MIT ZWIEBELN,
KARTOFFELN, KAROTTEN, BROKKOLI UND
GRÜNEN ERBSEN **7,90**

WARME VORSPEISEN

KIBBEH MAKLIEH WZ

3 ST. KNUSPRIG FRITTIERTE BULGURKLÖSSCHEN
GEFÜLLT MIT GEWÜRZTEM RINDERHACKFLEISCH,
ZWIEBELN UND ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN,
GETOPPT MIT GRANATAPFELSIRUP. **15,00**

HAUSGEMACHTE FALAFEL

GETROCKNETE KICHERERBSEN, KRÄUTER UND
GEWÜRZE VEREINT IN KLEINEN GOLDENEN
BÄLLCHEN. **7,50**

KNUSPRIGE KARTOFFELSPALTEN

KLEIN GEWÜRTELTE KARTOFFELN, SCHARF ANGEBRÄTEN
MIT ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN, FRISCHEN
KRÄUTERN. **6,50**

KNUSPRIGE HALLUMI-ECKEN MIT SESAM M

4 ST. PANIERTE HALLOUMISTÄBCHEN,
SERVIERT MIT GRANATAPFEL. **9,00**

FRITTIERTE AUBERGINEN

4 ST. GOLDGELB FRITTIERTE AUBERGINENSCHEIBEN,
AUSSEN HERRLICH KNUSPRIG, INNEN ZART-CREMIG,
VEREDELT MIT FEINEM DATTELSIRUP. **8,00**

FISCH

FRITTIERTE SARDELLEN F, WZ

ZARTE SARDELLEN IN KNUSPRIGER PANADE. SERVIERT MIT FRISCHER ZITRONE UND KNACKIGEM FATOUSH.
16,50

PASSENDER WEIN ZU FISCH:

CHÂTEAU ARROGANT FROG
BLANC CHARDONNAY AOP



LANGUEDOC-ROUSSILLON/FRANKREICH
CHARDONNAY

TROCKEN, ZITRUSNOTEN, QUITTE UND BRIOCHE
VOLLMUNDIG 0,2L – 7,90 | 0,75L – 32,00

KNUSPRIGE DORADE AUS DEM OFEN F

MIT GRILLGEMÜSE UND KARTOFFELWÜRFELN,
ZARTE, SAFTIGE DORADE MIT EINER KNUSPRIGEN
HAUT, ABGERUNDET MIT FRISCHEN ZITRONENSCHIE-
BEN, SERVIERT MIT GOLDBRAUN GEBACKENEN
KARTOFFELWÜRFELN. **25,80**

VEGANE HAUPTGERICHTE

HERZHAFTES FASOLIAH



WÜRZIGER BOHNENEINTOPF MIT RAFFINIERTEN
MISCHUNG AUS TOMATEN UND ORIENTALISCHEN
GEWÜRZEN, SERVIERT MIT DUFTENDEM REIS.
17,80

BAMYEH



OKRASCHOTEN-EINTOPF IN EINER KRÄFTIGEN
TOMATENSauce MIT KNOBLAUCH UND
ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN. SERVIERT MIT
DUFTENDEM REIS. **16,50**

FAIRUZ VEGETARISCH



SES

HAUSGEMACHTE FALAFEL MIT AUBERGINE,
BROKKOLI, KARTOFFELN, TABOULÉ, FATTOUSH,
MUHAMMARA UND HUMMUS. **16,80**

WÜRZIGE LUBIAH



ZARTE GRÜNE BOHNEN, LANGSAM GESCHMORT IN
EINER AROMATISCHEN TOMATENSauce MIT
PAPRIKA UND FEINEN KRÄUTERN, SERVIERT MIT
DUFTENDEM REIS. **16,00**

MAQULUBA



KA, M

UMGEDREHTER REISTOPF, GESCHICHTET MIT
GERÖSTETER AUBERGINE, TOMATEN UND
KARTOFFELSCHIEBEN, SOWIE WÜRZIGEM REIS,
GETOPPT MIT CASHEWNÜSSEN UND KRÄUTERN,
SERVIERT MIT KÜHLEM JOGHURT-GURKENSALAT.
VEGAN MÖGLICH **17,50**

*Die levantinische Küche ist ein Eldorado für
vegetarische und vegane Speisen - bitte beachte
auch unsere wechselnden Angebote!*

GRILLGERICHTE



ZARTES KALBSFILETSTEAK 2

SCHONEND ANGEBRATEN MIT AROMATISCHEM
KNOBLAUCH, KARTOFFELN UND GEMÜSE, VERFEI-
NERT MIT EINEM SPRITZER FRISCHER ZITRONE.
26,00

GEGRILLTE HÄHNCHENSCHENKEL SES,1,2

GEWÜRZTE, SAFTIGE HÄHNCHENSCHENKEL VERFEI-
NERT MIT EINEM SPRITZER FRISCHER ZITRONE -
SERVIERT MIT TOUM, MUHAMMARA, MUTABAL,
GRILLGEMÜSE. **17,90**

LAMMSPIESS SES

ZARTES LAMMFLEISCH MIT HUMMUS,
BABA GANOUSH, MUHAMMARA, RUCOLA, SALAT
UND KARTOFFELN. **18,90**

GEGRILLTE HÄHNCHENFLÜGEL SES,1,2

ZARTE, GEWÜRZTE, GEGRILLTE HÄHNCHENFLÜGEL,
SERVIERT MIT TOUM, BABA GANOUSH, HUMMUS
UND FRISCHEM SALAT. **15,90**

GRANATAPFEL LAMMKOTELETTS SES,2

ZARTE LAMMKOTELETTS, MARINIERT MIT EINER
GRANATAPFELGLASUR UND FRISCHEN KRÄUTERN,
SERVIERT MIT RAUCHIGEM BABA GANOUSH,
HUMMUS UND EINEM FRISCHEN SALAT. **24,90**

SHISH TAOUK WA,WZ,2SES

GEGRILLTE HÄHNCHENSPIESSE, SERVIERT MIT TOUM,
MUHAMMARA, MUTABAL. **17,00**

GRILLPLATTE FÜR 2 PERSONEN SES,1,2

2 KEBAB, 2 SHISH TAWOUK, 2 HÄHNCHENSCHENKEL, REIS, KARTOFFELN, TOUM, BABA GANOUSH, HUMMUS, MUHAMMARA, FATOUSH SALAT **55,00**

GRILLPLATTE FÜR 4 PERSONEN SES,1,2

4 KEBAB, 4 SHISH TAWOUK, 4 HÄHNCHENSCHENKEL, REIS, KARTOFFELN, TOUM, BABA GANOUSH, HUMMUS, MUHAMMARA, FATOUSH SALAT **110,00**

KEBAB WZ,SES

SAFTIGES, WÜRZIG MARINIERTES HACKFLEISCH VOM GRILL (LAMM UND RIND) SERVIERT MIT HUMMUS, BABA GANOUSH, MUHAMMARA, GEGRILLTES BROT UND SALAT. **17,50**

HAUPTGERICHTE FLEISCH

SHEIKH AL-MAHSHI M,MAN

MIT RINDERHACKFLEISCH UND PINIENKERNE
GEFÜLLTE ZUCCHINI, IN EINER JOGHURTSAUCE
GEGART - SERVIERT MIT REIS. **18,90**

HERZHAFTES FASOLIA

WÜRZIGER BOHNENEINTOPF MIT ZARTEM FLEISCH
(RIND) UND EINER RAFFINIERTEN MISCHUNG AUS
TOMATEN UND ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN,
SERVIERT MIT BUTTERREIS. **16,90**

PASSENDER WEIN:

CHÂTEAU ARROGANT FROG
BLANC CHARDONNAY AOP

LANGUEDOC-ROUSSILLON/FRANKREICH
CHARDONNAY

TROCKEN, ZITRUSNOTEN, QUITTE UND BRIOCHE
VOLLMUNDIG

0,2L – 7,90 | 0,75L – **34,00**

BAMYEH BIL LAHAM

OKRASCHOTEN-EINTOPF MIT ZART GESCHMORTEM
LAMM, IN EINER KRÄFTIGEN TOMATENSAUCE MIT
KNOBLAUCH UND ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN.
SERVIERT MIT DUFTENDEM REIS. **16,90**

FATA MADUS M,SES

GEBRATENE AUBERGINEN MIT TOMATEN,
KNOBLAUCH UND HACKFLEISCH, SERVIERT MIT
JOGHURTSAUCE UND TAHINA-SAUCE. **18,90**

WÜRZIGE LUBIAH

ZARTE GRÜNE BOHNEN, LANGSAM GESCHMORT MIT
SAFTIGEM FLEISCH (RIND) IN EINER AROMATISCHEN
TOMATENSAUCE. SERVIERT MIT DUFTENDEM REIS.
17,80

MAQLUBE M,MAN**WAHLWEISE MIT RIND ODER HÄHNCHEN**

UMGEDREHTER REISTOPF, GESCHICHTET MIT
GERÖSTETER AUBERGINE, TOMATEN UND KARTOF-
FELSCHIEBEN, SOWIE WÜRZIGEM REIS UND
FLEISCH, GETOPPT MIT CASHEWNÜSSEN UND
KRÄUTERN, SERVIERT MIT FRISCHEM JOGHURT-
GURKENSALAT.
MIT HÄHNCHEN **19,50**
MIT RIND **19,90**

FATA HÄHNCHEN WZ,2,SES

REIS MIT ZARTEM HÄHNCHENFLEISCH, KNUSPRIGEM
BROT, JOGHURT UND TAHINA-SAUCE **16,90**

DESSERTS

ATAYEF  WZ,PI

ORIENTALISCHE PFANNKÜCHLEIN MIT SÜSSER
MASCARPONECREME, PISTAZIEN UND ZUCKERSIRUP.
7,50

CRÊPE M,HS

FRISCH GEBACKENER CRÊPE, GEFÜLLT MIT HASELNUSSCREME UND FRISCHEN BANANENSCHEIBEN.

9,50

PISTAZIEN-TIRAMISU M,PI

MASCARPONE-CREME, KOMBINIERT MIT GERÖSTETEN
PISTAZIEN, GESCHICHTET MIT WEICHEM BISKUIT UND
PISTAZIENCREME. **8,50**

WIE WÄRE ES MIT:

EINEM MOKKA, CAFÉ
ODER ESPRESSO



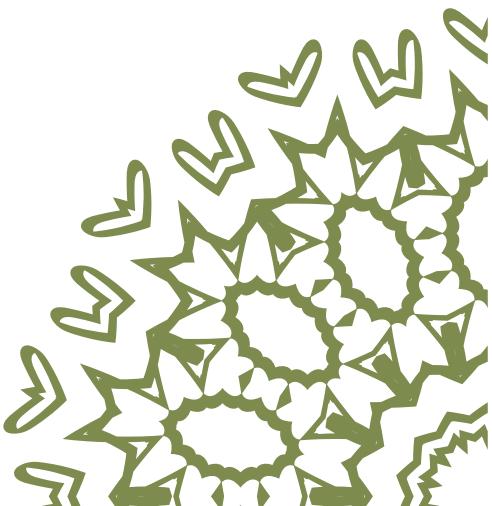
... ZUM DESSERT?

MAHALABIA

M,PI

ZART-CREMIGER MILCHPUDDING MIT FEINER ROSEN-
WASSER-NOTE, VEREDELT MITKNACKIGEN PISTAZIEN
6,00

Alle Preise in Euro.



APERITIFS

CAMPARI AMALFI

CAMPARI | BITTER LEMON | GRAPEFRUIT **7,90**
1,2,8,12

CAMPARI SPRITZ

CAMPARI | PROSECCO | MINERALWASSER **7,90**
1,2,5

LIMONCELLO SPRITZ

LIMONCELLO | SECCO | SODA 1,2,5 **7,90**

APEROL SPRITZ

APEROL | SECCO | SODA 1,5 **7,90**

SARTI SPRITZ

SARTI | SECCO | SODA 1,5 **7,90**

LILLET WILDBERRY 1,5

7,90

FAIRUZ SPRITZ SECCO ALKOHOLFREI 6,70
SCHWEPPES GRANATAPFEL | MINZSIRUP 1,2,3,8

SAN BITTER 6,50

APERITIVO ARANCIA ALKOHOLFREI | SODA
1,2

LONGDRINKS

CUBA LIBRE 1,8,10,11 9,20

VODKA | LEMON 1,8 8,20

GIN | TONIC 2,3,8,12 8,20

HAVANA CLUB 9 ANOS | COLA 9,20
1,2,10,11

JACK DANIELS | COLA 1,2,8,10,11 8,20

BIERE

HOFMANN HELL v. FASS 0,5L 4,00

HOFMANN KELLERBIER v. FASS 0,5L 4,00

BIRRA MORETTI 0,33L 4,50

HEINEKEN ALKOHOLFREI 0,33L 4,00

GUTMANN HEFEWEIZEN 0,5L 4,00

GUTMANN ALKOHOLFREI 0,5L 4,00

SOFTDRINKS

AQUA MORELLI SPRITZIG

0,33L | 0,75L **3,00 | 6,50**

AQUA MORELLI STILL

0,33L | 0,75L **3,00 | 6,50**

TAFELWASSER SPRITZIG

0,5L | 1,0L **2,40 | 5,70**

TAFELWASSER STILL

0,5L | 1,0L **2,40 | 5,70**

COCA COLA 0,33L 1,2,4,10,11

CLASSIC | ZERO | FANTA | SPRITE **3,60**

PAULANER SPEZI 0,33L 1,2,3,10,11

3,60

AYRAN M 0,33L

3,00

SCHWEPPES 0,2L 1,2,3,5,12

BITTER LEMON | TONIC WATER | WILD

BERRY GINGER ALE **3,20**

SÄFTE VAIHINGER 0,2L

APFEL | ORANGE | MARACUJA

JOHANNISBEER | TRAUBE **3,60**

SCHORLEN 0,33L

APFEL | ROTE JOHANNISBEERE | RHABARBER **4,20**

HAUSGEMACHTE

LIMONADEN

LIMETTE-MINZE 0,5L 6,50

PINK GRAPEFRUIT 0,5L 6,50

MARACUJA-ANANAS-LIMETTE 0,5L 6,50

APFEL-GRANATAPFEL 0,5L 6,50

ANANAS-MANGO 0,5L 6,50

ERDBEER-ZITRONE 0,5L 6,50

COCKTAILS CLASSIC COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI KHALÙA VODKA ROHRZUCKERSIRUP DOPPELTER ESPRESSO CHILLIFLOCKEN	10,00	BASIL SMASH GIN BASILIKUM ZITRONENSAFT ZUCKERSIRUP	10,00
OLD FASHIONED BOURBON GRAPEFRUITSAFT LIMETTENSAFT ROHRZUCKER ANGOSTURA SODA	10,00	JUMEIRAH BEACH VODKA BLUE CURACAO SPRITE	9,50
NEGRONI (MOCKTAIL) CAMPARI GIN MARTINI ROSSO	10,00	PINA COLADA WEISSE RUM ANANASSAFT KOKOSMILCH SAHNE	10,50
APEROL SOUR APEROL ZITRONENSAFT ORANGENSAFT ZUCKERSIRUP	10,00	COCO NUT FRANGELICO SAHNE KOKOSSIRUP ANANASSAFT	9,50
WHISKEY SOUR WHIKEY ZITRONENSAFT ZUCKERSIRUP	10,00	Mojito WEISSE RUM LIMETTENSAFT MINZE ROHRZUCKER SODAWASSER	10,50
GIN SOUR GIN ZITRONENSAFT ZUCKERSIRUP	10,00	IPANEMA (MOCKTAIL) GINGER ALE LIMETTE ROHRZUCKER	7,50



SPIRITUOSEN

GRAPPA 2CL	5,00
LIMONCELLO 4CL	5,00
AVERNA 4CL	6,00
AMARETTO DI SARONNO 4CL (WAHLWEISE MIT SAHNE)	6,50
FRANGELICO 4CL	5,50
RAMAZZOTTI 4CL	6,00
VOLCAN BLANCO TEQUILA 4CL	7,50
BELVEDERE VODKA 4CL	7,00

OFFENE WEINE WEISS

CHARDONNAY 0,2L	6,00
LUGANA (TROCKEN) 0,2L	8,00
WEISSBURGUNDER (TROCKEN) 0,2L	7,90
GRÜNER VELTLINER 0,2L	7,50
SAUVIGNON BLANC 0,2L	8,50
RIESLING, 0,2L	7,90

WEISSWEINE (FLASCHEN)

„FRATI“ LUGANA DOC

LOMBARDEI/ITALIEN
TREBBIANO

TROCKEN, TROPISCHE FRUCHT UND ZITRUSNOTEN,
MINERALISCH
0,75L – 39,00

MARKUS MEIER – RIESLING

FRANKEN/DEUTSCHLAND
RIESLING

TROCKEN, KRÄFTIGE FRUCHT - LEICHTE SÄURE
0,75L – 35,00

WEINGUT MAX MÜLLER – WEISSBURGUNDER

FRANKEN/DEUTSCHLAND
WEISSBURGUNDER

TROCKEN, FRUCHTIG - FRISCH, RASSIG
0,75L – 32,00

SAUVIGNON BLANC

MARLBOROUGH/NEUSEELAND
SAUVIGNON BLANC

TROCKEN, SÜSSE & SÄURE - MINERALISCH
0,75L – 60,00

SAUVIGNON BLANC

WÜRZBURG
2024

TROCKEN
0,75L – 43,00

GRÜNER VELTLINER

ÖSTERREICH
2024
HALBTROCKEN

0,75L – 29,00

OFFENE WEINE ROT

MERLOT/CABERNET SAUVIGNON (TROCKEN) 0,2L	6,00	
HAUSWEIN ROT (TROCKEN) 0,2L	8,00	<i>ausführliche Beschreibung bei den Flaschenweinen</i>
PRIMITIVO (TROCKEN) 0,2L	8,90	
RIOJA (TROCKEN) 0,2L	9,00	
NERO D'AVOLA 0,2L	7,50	

ROTWEINE (FLASCHEN)

PRIMITIVO

APULIEN/ITALIEN
PRIMITIVO, 2023

TROCKEN, DUNKLE BEEREN, VANILLENOTE
0,75L – 30,00

LA CROIZ BELÈ

SYRAH
2021

TROCKEN, DUNKLE BEEREN & CLASSICS - CREMIG
0,75L – 40,00

VALPOLICELLA
RIPASSO
SUPERIORE, 2020

TROCKEN
0,75L – 38,00

SARTORI- „CORTE BRÁ“ AMARONE DELLA VALPO-
LICELLA CLASSICO RISERVA

VENETIEN/ITALIEN
CORVINA/CORVINONE/RONDINELLA

TROCKEN, SCHWARZE JOHANNISBEERE & FEIGE
WUCHTIG
0,75L – 90,00

VIVANCO
RIOJA
2020

TROCKEN
0,75L – 58,00

CHAMPAGNER & HOT DRINKS

PROSECCO

VILLA SANDI "IL FRESCO" PROSECCO SPUMANTE DOC TREVISO 0,1L - 4,90 0,75L - 35,00	CAPPUCCINO FLAVOR (WAHLWEISE HASELNUSS, CARAMEL, VANILLE) CAPPUCCINO MOKKA CAFÈ CREMÈ ESPRESSO ESPRESSO MACCHIATO LATTE MACCHIATO MATCHA LATTE SHAY (SCHWARZER TEE) GRÜNER TEE PFEFFERMINZ TEE (FRISCH) INGWERTEE FRÜCHTETEE FREDDO ESPRESSO	4,50 3,50 3,00 3,00 2,50 4,50 5,00 4,50 3,50 4,00 4,00 3,50 4,50
VEUVE CLICQUOT BRUT 0,75L - 120,00		
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL 0,75L - 110,00		
MARKUS MEIER ALKOHOLFREIER SECCO AUS FRANKEN (ALKOHOLFREI) 0,75L - 30,00		
SKAVI & RAY PROSECCO 0,75L - 36,00		



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Wz = WEIZEN (SOWIE DINKEL UND KAMUT)

1 = „MIT FARBSTOFF“

Ro = ROGGEN

2 = „MIT KONSERVIERUNGSSTOFF“

Ge = GERSTE

3 = „MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL“

Hf = HAFER

4 = „MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER“

K = KREBSTITERE

5 = „GESCHWEFELT“

Ei = EIER

6 = „GESCHWÄRZT“

F = FISCH

7 = „GEWACHST“

Er = ERDNÜSSE

8 = „MIT SÜSSUNGSMITTEL“ / „ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE“

So = SOJABOHNNEN

9 = „KANN BEI ÜBERMÄSSIGEM VERZEHR ABFÜHREN WIRKEN“

M = MILCH

10 = „MIT PHOSPHAT“

Man = MANDELN

11 = „COFFEINHALTIG“

Hs = HASELNÜSSE

12 = „CHININHALTIG“

Wa = WALNÜSSE

13 = „GENTECHNISCH VERÄNDERT“

Ka = KASCHUNÜSSE

14 = „ENTHÄLT SOJAÖL, AUS GENTECHNISCH VERÄNDERTEN SOJABOHNNEN HERGESTELLT“

Pe = PEKANNÜSSE

Pa = PARANÜSSE

Pi = PISTAZIEN

Mac = MACADAMIA- ODER QUEENSLANDNÜSSE



VEGETARISCH

Sel = SELLERIE



VEGAN

Sen = SENF

Ses = SESAMSAMEN

Su = SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE



SCHÄRFEGRAD 0,1,2,3

L = LUPINEN

W = WEICHTIERE

... EMPFEHLE UNS GERNE WEITER:

Wir geben unser Bestes,
aber nur durch konstruktive Kritik können wir uns noch verbessern.



Tripadvisor



Fairuz Restaurant
Mouaed Asfok / Fahed Alhussein
St.Johann 9
D-91056 Erlangen

Telefon: 09131/933 77 53
E-Mail: kontakt@fairuz-erlangen.de
fairuz-erlangen.de



Alle Preise in Euro.