

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 Jordaniern, 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 Gast im **Fairuz** und Teil dieser Botschaft an die Herzen aller Menschen!



UNSERE LEIDENSCHAFT

Unsere Leidenschaft für die **orientalische Küche**, insbesondere für die levantinische Küche, rührt 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.*

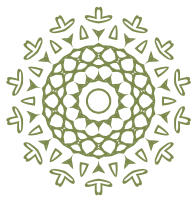
PASSENDER WEIN ZU KALTEN VORSPEISEN:

„FRATI“ LUGANA DOC

LOMBARDEI/ITALIEN
TREBBIANO

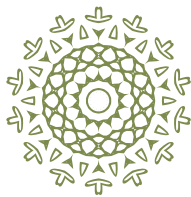


TROCKEN, TROPISCHE FRUCHT UND ZITRUSNOTEN,
MINERALISCH
0,75L – 39,00



*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
FEINGEMAHLENE WALNÜSSE, ABGESCHMECKT MIT
GRANATAPFELSIRUP, ALEPPO-PFEFFER. **7,00**

GURKEN-MINZE-JOGHURT M

CREMIGER ABGETROPFTER JOGHURT, VERFEINERT MIT
FRISCHER MINZE UND KNACKIGER GURKE, KNOB-
LAUCH, 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.

TOUM 🌿🌿

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

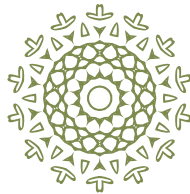
Frische, zarte Weinblätter sind nicht zu vergleichen mit Weinblätter aus der Dose. Jedes Blatt wird handgerollt und vorsichtig gegart. Eine Köstlichkeit!

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**

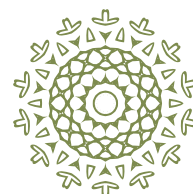
Taboulè ist das ideale Sommergericht oder eine geschätzte Zwischenmahlzeit.

ERFRISCHENDES TABOULÉ 🌿🌿 WZ

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

SYRISCHES BRUSCHETTA 🌿 WZ

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



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, WEICKÄSE, 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, VEREDELN 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**

WARMES VORSPEISEN

KIBBEH MAKLEH 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 GEWÜRFELTE KARTOFFELN, SCHARF ANGEBRATEN 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 AUBERGINENSCHNITTEN, AUSSEN HERRLICH KNUSPRIG, INNEN ZART-CREMIG, VEREDELN 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 ZITRONENSCHNITTEN, 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 KARTOFFELSCHNITTEN, 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, VERFEINERT MIT EINEM SPRITZER FRISCHER ZITRONE. **26,00**

GEGRILLTE HÄHNCHENSCHENKEL ^{SES,1,2}

GEWÜRZTE, SAFTIGE HÄHNCHENSCHENKEL VERFEINERT 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 GANAUSH, 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 FRISCHEM 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**

FATA HÄHNCHEN WZ,2,SES

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

MAQLUBE,

M,MAN

WAHLWEISE MIT RIND ODER HÄHNCHEN

UMGEDREHTER REISTOPF, GESCHICHTET MIT GERÖSTETER AUBERGINE, TOMATEN UND KARTOFFELSCHNITTEN, SOWIE WÜRZIGEM REIS UND FLEISCH, GETOPPT MIT CASHEWNUSSEN UND KRÄUTERN, SERVIERT MIT FRISCHEM JOGHURT-GURKENSALAT.

MIT HÄHNCHEN **19,50**

MIT RIND **19,90**

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 BANANENSCHNITTEN.
9,50

PISTAZIEN-TIRAMISU M,PI

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

WIE WÄRE ES MIT:

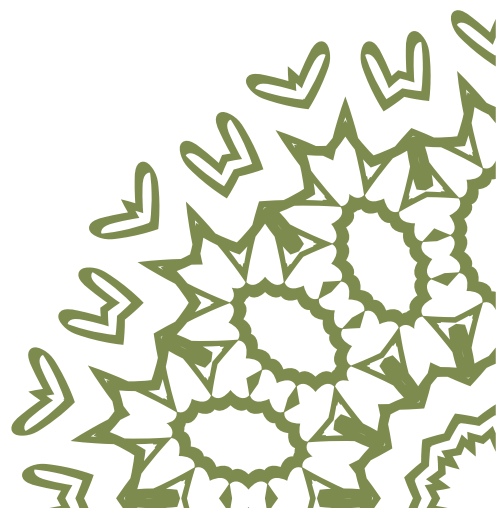
EINEM MOKKA, CAFÉ
ODER ESPRESSO



... ZUM DESSERT?

MAHALABIA M,PI

ZART-CREMIGER MILCHPUDDING MIT FEINER ROSENWASSER-NOTE, VEREDELN MIT KNACKIGEN PISTAZIEN
6,00



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
SCHWEPES 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 1,2,10,11 9,20

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

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

BITTER LEMON | TONIC WATER | WILD BERRY GINGER ALE 3,20

SÄFTE VAHINGER 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

KHALÛA | VODKA | ROHRZUCKERSIRUP
DOPPELTER ESPRESSO | CHILLIFLOCKEN

10,00

OLD FASHIONED

BOURBON | GRAPEFRUITSAFT | LIMETTENSAFT
ROHRZUCKER | ANGOSTURA | SODA

10,00

NEGRONI (MOCKTAIL)

CAMPARI | GIN | MARTINI ROSSO

10,00

APEROL SOUR

APEROL | ZITRONENSAFT | ORANGENSAFT
ZUCKERSIRUP

10,00

WHISKEY SOUR

WHIKEY | ZITRONENSAFT | ZUCKERSIRUP

10,00

GIN SOUR

GIN | ZITRONENSAFT | ZUCKERSIRUP

10,00

BASIL SMASH

GIN | BASILIKUM | ZITRONENSAFT
ZUCKERSIRUP

10,00

JUMEIRAH BEACH

VODKA | BLUE CURACAO | SPRITE

9,50

PINA COLADA

WEISSER RUM | ANANASSAFT
KOKOSMILCH | SAHNE

10,50

CocoNUT

FRANGELICO | SAHNE | KOKOSSIRUP |
ANANASSAFT

9,50

MOJITO

WEISSER RUM | LIMETTENSAFT | MINZE |
ROHRZUCKER | SODAWASSER

10,50

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	ausführliche Beschreibung
GRÜNER VELTLINER 0,2L	7,50	bei den Flaschenweinen
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
PRIMITIVO (TROCKEN) 0,2L	8,90
RIOJA (TROCKEN) 0,2L	9,00
NERO D'AVOLA 0,2L	7,50

*ausführliche Beschreibung
bei den Flaschenweinen*

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 VALPOLICELLA 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

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

CAPPUCCINO FLAVOR 4,50
(WAHLWEISE HASELNUSS, CARAMEL, VANILLE)

CAPPUCCINO 3,50

MOKKA 3,00

CAFÈ CREMÈ 3,00

ESPRESSO 2,50

ESPRESSO MACCHIATO 4,50

LATTE MACCHIATO 5,00

MATCHA LATTE 4,50

SHAY (SCHWARZER TEE) 1,90

GRÜNER TEE 3,50

PFEFFERMINZ TEE (FRISCH) 4,00

INGWERTEE 4,00

FRÜCHTETEE 3,50

FREDDO ESPRESSO 4,50



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Wz = WEIZEN (SOWIE DINKEL UND KAMUT)

Ro = ROGGEN

Ge = GERSTE

Hf = HAFER

K = KREBSTIERE

Ei = EIER

F = FISCH

Er = ERDNÜSSE

So = SOJABOHNEN

M = MILCH

MaN = MANDELN

HS = HASELNÜSSE

WA = WALNÜSSE

KA = KASCHUNÜSSE

Pe = PEKANNÜSSE

PA = PARANÜSSE

PI = PISTAZIEN

MAC = MACADAMIA- ODER QUEENSLANDNÜSSE

SEL = SELLERIE

SEN = SENF

SES = SESAMSAMEN

SU = SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

L = LUPINEN

W = WEICHTIERE

1 = „MIT FARBSTOFF“

2 = „MIT KONSERVIERUNGSMITTEL“

3 = „MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL“

4 = „MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER“

5 = „GESCHWEFELT“

6 = „GESCHWÄRZT“

7 = „GEWACHST“

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

9 = „KANN BEI ÜBERMÄSSIGEM VERZEH ABFÜHREND WIRKEN“

10 = „MIT PHOSPHAT“

11 = „COFFEINHALTIG“

12 = „CHININHALTIG“

13 = „GENTECHNISCH VERÄNDERT“

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



VEGETARISCH



VEGAN



SCHÄRFEGRAD 0,1,2,3

... EMPFEHLE UNS GERNE WEITER:



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.