

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!

**WIR WÜNSCHEN
ALLEN GÄSTEN
UND FREUNDEN
EINEN GUTEN
RUTSCH INS NEUE
JAHR!**



SILVESTER-KARTE

Zu allen Vorspeisen servieren wir frisch gebackenes Weißbrot.

VORSPEISENTELLER  SES, WZ
FÜR 1 PERSON

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

PASSENDER WEIN ZU KALTEN VORSPEISEN:

„FRATI“ LUGANA DOC

LOMBARDEI/ITALIEN
TREBBIANO



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

RUCOLA-FETA SALAT  M,WA

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

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**

ROTE-BETE-SALAT 

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

KIBBEH MAKLEH WZ

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

KNUSPRIGE DORADE AUS DEM OFEN F

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

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

BAALBEK SES

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

GRANATAPFEL LAMMKOTELETTS SES,2

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

MAQULUBA KA, M

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

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

KEBAB WZ,SES

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

ATAYEF WZ,PI

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

WIE WÄRE ES MIT:



EINEM MOKKA, CAFÉ
CHAY MINZE ODER ESPRESSO

... ZUM DESSERT?

PISTAZIEN-TIRAMISU M,PI

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

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

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

WEISSE RUM | ANANASSAFT
KOKOSMILCH | SAHNE

10,50

COCO NUT

FRANGELICO | SAHNE | KOKOSSIRUP |
ANANASSAFT

9,50

MOJITO

WEISSE 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
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 = KREBSTIERE

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