

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!

Amina und 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

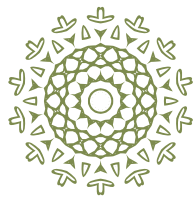
*Zu allen Vorspeisen servieren wir frisch
gebackenes Weißbrot.*

PASSENDER WEIN ZU KALTEN VORSPEISEN:
MONTE ZOVO - „LE CIVAIE“ LUGANA DOC

LOMBARDEI/ITALIEN
TREBBIANO

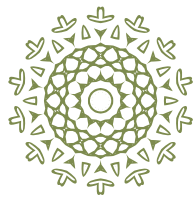


TROCKEN, TROPISCHE FRUCHT UND ZITRUSNOTEN,
MINERALISCH
0,2L – 9,00 | 0,75L – 36,00



*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 TAHINI, ZITRONENSAFT UND KNOBLAUCH,
ABGERUNDET DURCH OLIVENÖL UND SUMACH.
A, H, K **5,80**

MUHAMMARA

SEIDIG GERÖSTETE PAPRIKA TRIFFT AUF
FEINGEMAHLENE WALNÜSSE, ABGESCHMECKT MIT
GRANATAPFELSIRUP, ALEPPO-PFEFFER. A, H, K **5,80**

ERFRISCHENDER LABNEH

CREMIGER ABGETROPFTER JOGHURT, VERFEINERT MIT
FRISCHER MINZE UND KNACKIGER GURKE,
ABGESCHMECKT MIT ZITRONENSAFT UND OLIVENÖL,
EINE SOMMERLICH-LEICHTE VORSPEISE A,G **5,00**

HUMMUS

TRADITIONELLER HUMMUS AUS ERLESENEN
KICHERERBSEN, HANDGERÜHRT MIT TAHINI,
ZITRONENSAFT UND KNOBLAUCH.
SERVIERT MIT EXTRA NATIVE OLIVENÖL-PERLEN
UND PAPRIKASTAUB. A,K **5,80**

KNUSPRIGER FATTOUSH

EIN BUNTER, ERFRISCHENDER SALAT AUS KNACKIGEM
GEMÜSE, FRISCHER MINZE, SUMACH UND
GERÖSTETEN STÜCKCHEN VON KNUSPRIGEM FLADEN-
BROT. A **7,50**

KALTE VORSPEISEN

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

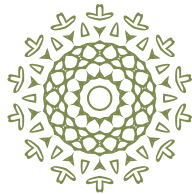
Toum 🌿🌿

LUFTIG-CREMIGE KNOBLAUCHCREME AUS FRISCHEM KNOBLAUCH, HOCHWERTIGEM ÖL UND EINEM HAUCH ZITRONE. A, B, C **5,00**

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

WARAAQ BEAINAB - WEINBLÄTTER MIT HACKFLEISCH

MIT EINER HERZHAFTEN FÜLLUNG AUS REIS UND HACKFLEISCH. **7,50**



WARAAQ BEAINAB - GEROLLTE WEINBLÄTTER 🌿🌿

LIEBEVOLL GEFÜLLT MIT EINER WÜRZIGEN MISCHUNG AUS REIS UND FRISCHEN KRÄUTERN. **7,00**

Taboulè ist das ideale Sommergericht oder eine geschätzte Zwischenmahlzeit.

ERFRISCHENDES TABOULÉ 🌿🌿

ZARTER COUSCOUS TRIFFT AUF EINE GRÜNE KRÄUTEREXPLOSION: FRISCHE MINZE, GLATTE PETERSILIE, TOMATEN, GURKEN UND ZITRONENSAFT VEREINEN SICH ZU EINEM SOMMERLICH-LEICHTEN GESCHMACKSERLEBNIS, GLUTENARM. A **6,80**

SYRISCHES BRUSCHETTA 🌿

GERÖSTETES BROT MIT WÜRZIGER TOMATEN-PAPRIKA-KNOBLAUCHPASTE A **7,50**



MEZZE-TELLER

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



VORSPEISENTELLER (MEZZE-PLATTE) FÜR 2 PERSONEN

HAUSGEMACHTER HUMMUS, BABA GANOUSH, MUHAMMARA, FRISCH GEBACKENES BROT, ERFRISCHENDES TABOULE, KNUSPRIGER FATOUSH, HANDGEMACHTES FALAFEL A,C,G,H,K **18,80**

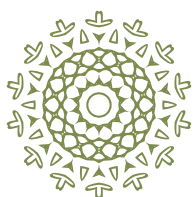
VORSPEISENTELLER (MEZZE-PLATTE) FÜR 4 PERSONEN

HAUSGEMACHTER HUMMUS, BABA GANOUSH, MUHAMMARA, FRISCH GEBACKENES BROT, ERFRISCHENDES TABOULE, KNUSPRIGER FATOUSH, HANDGEMACHTES FALAFEL, WÜRZIGES KIBBEH MAKLIEH, SESAM- HALLOUMISTÄBCHEN. A,C,G,H,K **36,90**

SALATE

SPINATSALAT MIT HALLOUMI

ZARTER BABYSPINAT MIT GOLDBRAUN GEBRATENEM HALLOUMI, SÜSSEN DATTELSTÜCKEN, FEIN MARINIERTEN SUMACH-ZWIEBELN UND KNUSPRIGEN WALNUSSEKERNEN. GETOPPT MIT FRUCHTIGEN GRANATAPFELKERNEN UND EINEM HAUCH GETROCKNETER MINZE. G,H **12,50**



ERFRISCHENDER WASSERMELONEN-FETA SALAT

SAFTIGE MELONENWÜRFEL MIT WÜRZIGEM FETA, FRISCHER MINZE UND EINEM SPRITZER LIMETTENSAFT. G **9,80**

FRISCHER HONIGMELONENSALAT

SAFTIGE HONIGMELONE UND KNACKIGE GURKE VEREINEN SICH MIT CREMIGEM JOGHURT, FRISCHER MINZE UND EINEM SPRITZER ZITRONE. GETOPPT MIT GERÖSTETEN PISTAZIENKERNEN. G,H **10,50**

SUPPEN

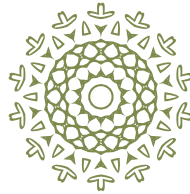
SHORBAT ADAS -

LEVANTINISCHE LINSENSUPPE

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

PILZCREMESUPPE MIT ORIENTALISCHEM TWIST

FEIN-CREMIGE SUPPE AUS FRISCHEN CHAMPIGNONS, VERFEINERT MIT ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN UND DUFTENDEN KRÄUTERN. DAZU SERVIEREN WIR OFENFRISCHES, HAUSGEMACHTES BROT. A,G,I **6,50**



WARMES VORSPEISEN

KIBBEH MAKLEH

KNUSPRIG FRITTIERTE BULGURKLÖSSCHEN GEFÜLLT MIT GEWÜRZTEM RINDERHACKFLEISCH, ZWIEBELN UND ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN, GETOPPT MIT GRANATAPFELSIRUP. A,G **8,50**

HAUSGEMACHTE FALAFEL

GETROCKNETE KICHERERBSEN, KRÄUTER UND GEWÜRZE VEREINT IN KLEINEN GOLDENEN BÄLLCHEN. G,K **8,50**

KNUSPRIGE KARTOFFELSPALTEN

KLEIN GEWÜRFELTE KARTOFFELN, SCHARF ANGEBRATEN MIT ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN, FRISCHEN KRÄUTERN. **6,00**

KNUSPRIGE HALLUMISTÄBCHEN MIT SESAM

IN PANKO-SESAM MARINIERTES HALLOUMISTÄBCHEN, SERVIERT MIT CHILI-JOGHURT. A,G,K **7,50**

FRITTIERTE AUBERGINEN

GOLDGELB FRITTIERTES AUBERGINENSCHNITT, AUSSEN HERRLICH KNUSPRIG, INNEN ZART-CREMIG, VEREDELN MIT FEINEM TRAUBENSIRUP. A **6,00**

FISCH

FRITTIERTE SARDELLEN

ZARTE SARDELLEN IN KNUSPRIGER PANADE. SERVIERT MIT FRISCHER ZITRONE UND KNACKIGEM FATOUSH. A,C,D,K **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

MIT GRILLGEMÜSE UND KARTOFFELWÜRFELN (ZARTE, SAFTIGE DORADE MIT EINER KNUSPRIGEN HAUT, ABGERUNDET MIT FRISCHEN ZITRONENSCHNITTEN, SERVIERT MIT GOLDBRAUN GEBACKENEN KARTOFFELWÜRFELN. A,D,I,K **25,80**

VEGANE HAUPTGERICHTE

HERZHAFTES FASOLIAH

WÜRZIGER BOHNENEINTOPF MIT RAFFINIERTEN MISCUNG AUS TOMATEN UND ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN, SERVIERT MIT DUFTENDEM REIS. A,G,H,K **17,80**

BAMYEH

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

WÜRZIGE LUBIAH

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

MAQULUBA

UMGEDREHTER REISTOPF, GESCHICHTET MIT GERÖSTETER AUBERGINE, TOMATEN UND KARTOFFELSCHNITTEN, SOWIE WÜRZIGEM REIS, GETOPPT MIT CASHEWNÜSSEN UND KRÄUTERN, SERVIERT MIT KÜHLEM JOGHURT-GURKENsalat. VEGAN MÖGLICH A,G,H,I **17,50**

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

GRILLGERICHTE



ZARTES KALBSFILETSTEAK

SERVIERT MIT KNACKIGEM BROKKOLI, SCHONEND ANGEBRATEN MIT AROMATISCHEM KNOBLAUCH UND VERFEINERT MIT EINEM SPRITZER FRISCHER ZITRONE. **24,80**

GEGRILLTE HÄHNCHENSCHENKEL

GEWÜRZTE, SAFTIGE HÄHNCHENSCHENKEL VERFEINERT MIT EINEM SPRITZER FRISCHER ZITRONE - SERVIERT MIT HUMMUS, BABA GANOUSH, GRILLGEMÜSE UND SALAT.

A,G,K **19,80**

GRANATAPFEL LAMMKOTELETTS

ZARTE LAMMKOTELETTS, MARINIERT MIT EINER GRANATAPFELGLASUR UND FRISCHEN KRÄUTERN, SERVIERT MIT RAUCHIGEM BABA GANOUSH UND EINEM FRISCHEN SALAT. G,K **23,70**

SHISH TAOUK

GEGRILLTE HÄHNCHENSPIESSE, SERVIERT MIT HUMMUS, OFENFRISCHEM BROT. A,I,G,K **19,80**

GRILLPLATTE FÜR 2 PERSONEN 48,00

GRILLPLATTE FÜR 4 PERSONEN 96,00



KEBAB 🍖 🍖

SAFTIGES, WÜRZIG MARINIERTES HACKFLEISCH VOM GRILL (LAMM UND RIND) SERVIERT MIT HUMMUS, BABA GANOUSH, MUHAMMARA, GEGRILLTES MARIABROT UND SALAT. A,G,H,K **18,50**

HAUPTGERICHTE FLEISCH

SHEIKH AL-MAHSHI

MIT RINDERHACKFLEISCH UND PINIENKERNE
GEFÜLLTE ZUCHINI, IN EINER JOGHURTSAUCE
GEGART - SERVIERT MIT REIS. I **19,70**

HERZHAFTES FASOLIA

WÜRZIGER BOHNENEINTOPF MIT ZARTEM FLEISCH
(RIND) UND EINER RAFFINIERTEN MISCHUNG AUS
TOMATEN UND ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN,
SERVIERT MIT BUTTERREIS. A,G,H,I **18,90**

PASSENDER WEIN:

CHÂTEAU ARROGANT FROG
BLANC CHARDONNAY AOP



LANGUEDOC-ROUSSILLON/FRANKREICH

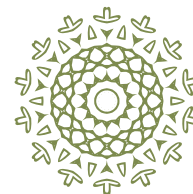
CHARDONNAY

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. A,G,I **18,00**



WÜRZIGE LUBIAH

ZARTE GRÜNE BOHNEN, LANGSAM GESCHMORT MIT
SAFTIGEM FLEISCH (WAHLWEISE LAMM ODER RIND)
IN EINER AROMATISCHEN TOMATENSAUCE. SERVIERT
MIT DUFTENDEM REIS. A,G **17,80**

MAQLUBE,

WAHLWEISE MIT LAMM ODER HÄHNCHEN

UMGEDREHTER REISTOPF, GESCHICHTET MIT
GERÖSTETER AUBERGINE, TOMATEN UND KARTOF-
FELSCHNITTEN, SOWIE WÜRZIGEM REIS UND
FLEISCH, GETOPPT MIT CASHEWNÜSSEN UND
KRÄUTERN. SERVIERT MIT FRISCHEM JOGHURT-
GURKENSALAT. A,G,H,I
MIT HÄHNCHEN **19,50**
MIT LAMM **20,80**

DESSERTS

KNAFE

ZARTES ENGELSHAAR GROSSZÜGIG GEFÜLLT MIT GESCHMOLZENEM, MILDEM KÄSE VEREINT MIT SÜSSEM SIRUP. ABGERUNDET MIT EINEM HAUCH VON ORANGENBLÜTENWASSER UND BESTREUT MIT GEHACKTEN PISTAZIEN. A,C,G,H,K **8,00**

HALAW BIN JIBEN

SÜSSER TEIG GEFÜLLT MIT GESCHMOLZENEM, MILDEM KÄSE, VERFEINERT MIT EINEM HAUCH VON ROSENWASSER, GEKRÖNT MIT EINGELEGTE BLÜTEN DER POMERANZE. A,C,G,H **7,50**

PISTAZIEN-TIRAMISU IM GLAS

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

WIE WÄRE ES MIT:

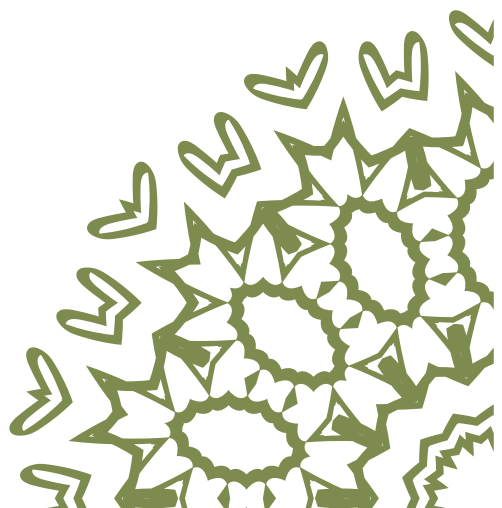
EINEM MOKKA, CAFÉ
ODER ESPRESSO



... ZUM DESSERT?

MAHALABIA

ZART-CREMIGER MILCHPUDDING
MIT FEINER ROSENWASSER-NOTE, VEREDELTE
MIT KNACKIGEN PISTAZIEN. **6,00**



APERITIFS

CAMPARI AMALFI

CAMPARI | BITTER LEMON | GRAPEFRUIT 8,20
1,2,3,4

CAMPARI SPRITZ

CAMPARI | PROSECCO | MINERALWASSER 8,20
1,2,3,4

LIMONCELLO SPRITZ

LIMONCELLO | SECCO | SODA 1,2,3,4 8,20

APEROL SPRITZ

APEROL | SECCO | SODA 1,2,3,4 8,20

SARTI SPRITZ

SARTI | SECCO | SODA 1,2,3,4 8,20

LILLET WILDBERRY 1,2,3,4

8,20

FAIRUZ SPRITZ SECCO ALKOHOLFREI 6,70

SCHWEPES GRANATAPFEL | MINZSIRUP 1,2,3,4

SAN BITTER

APERITIVO ARANCIA ALKOHOLFREI | SODA 6,50
1,2,3,4

LONGDRINKS

CUBA LIBRE 9,20

VODKA | LEMON 8,20

GIN | TONIC 8,20

HAVANA CLUB 9 ANOS | COLA 9,20

JACK DANIELS | COLA 8,20

BIERE

HOFMANN HELL v. FASS 0,5L 4,20

HOFMANN KELLERBIER v. FASS 0,5L 4,20

BIRRA MORETTI 0,33L 4,50

HEINEKEN ALKOHOLFREI 0,33L 4,20

GUTMANN HEFEWEIZEN 0,5L 4,20

GUTMANN ALKOHOLFREI 0,5L 4,20

SOFTDRINKS

AQUA MORELLI SPRITZIG

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

AQUA MONACO 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

CLASSIC | ZERO | FANTA | SPRITE 3,60

PAULANER SPEZI 0,33L

3,60

CLUB MATE 0,33L

3,60

SCHWEPES 0,2L

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

ELEPHANT BAY LIMONADEN

0,33L MANDARINE | PINK GRAPEFRUIT 4,20

ELEPHANT BAY EISTEE 0,33L

PFIRSICHE | ZITRONE | HIMBEERE 4,20

SÄFTE VAIHINGER 0,2L

APFEL | ORANGE | MARACUJA
JOHANNISBEER | TRAUBE 3,60

TWICE 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

COCO NUT

FRANGELICO | SAHNE | KOKOSSIRUP |
ANANASSAFT

9,50

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

HAUSWEIN WEISS (TROCKEN) 0,2L	4,90	
TREBBIANO (TROCKEN) 0,2L	9,00	
WEISSBURGUNDER (TROCKEN) 0,2L	7,90	ausführliche Beschreibung
CHARDONNAY 0,2L	7,90	bei den Flaschenweinen
SOAVE CLASSICO 0,2L	6,90	
RIESLING, ALKOHLFREI 0,2L	7,90	

WEISSWEINE (FLASCHEN)

MONTE ZOVO - „LE CIVAIE“ LUGANA DOC

LOMBARDEI/ITALIEN
TREBBIANO

TROCKEN, TROPISCHE FRUCHT UND ZITRUSNOTEN,
MINERALISCH
0,75L – 36,00

MARKUS MEIER – RIESLING

ALKOHOLFREI
FRANKEN/DEUTSCHLAND
RIESLING

TROCKEN, KRÄFTIGE FRUCHT - LEICHTE SÄURE
0,75L – 30,00

WEINGUT MAX MÜLLER – WEISSBURGUNDER

FRANKEN/DEUTSCHLAND
WEISSBURGUNDER

TROCKEN, FRUCHTIG - FRISCH, RASSIG
0,75L – 30,00

CLOUDY BAY – SAUVIGNON BLANC

MARLBOROUGH/NEUSEELAND
SAUVIGNON BLANC

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

CHÂTEAU ARROGANT FROG BLANC CHARDONNAY AOP

LANGUEDOC-ROUSSILLON/FRANKREICH
CHARDONNAY

TROCKEN, ZITRUSNOTEN, QUITTE UND BRIOCHE
VOLLMUNDIG

0,75L – 34,00

NAMA – SOAVE CLASSICO

VENETIEN/ITALIEN

TROCKEN, FRISCH - FLORAL, MINERALISCH

0,75L – 28,00

OFFENE WEINE ROT

HAUSWEIN ROT (TROCKEN) 0,2L	4,90	<i>ausführliche Beschreibung bei den Flaschenweinen</i>
PRIMITIVO (TROCKEN) 0,2L	7,90	
MERLOT/CABERNET SAUVIGNON (TROCKEN) 0,2L	8,90	
MALBEC 0,2L	9,50	

ROTWEINE (FLASCHEN)

PIETRA PURA MANDUS PRIMITIVO

APULIEN/ITALIEN
PRIMITIVO

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

TERRAZAS DE LOS ANDES – MALBEC

MENDOZA/ARGENTINIEN
MALBEC

TROCKEN, DUNKLE BEEREN & CLASSICS - CREMIG
0,75L – 36,00

CHATEAU ARROGANT FROG ROUGE AOP LIMOUX

MERLOT/CABERNET SAUVIGNON

TROCKEN, KAKAONOTE - WÜRZIG
0,75L – 34,00

SARTORI- „CORTE BRÁ“ AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA

VENETIEN/ITALIEN
CORVINA/CORVINONE/RONDINELLA

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

CHAMPAGNER & HOT DRINKS

PROSECCO

VILLA SANDI "IL FRESCO"
PROSECCO SPUMANTE DOC TREVISO
0,1L – 4,90 | 0,75L – 35,00

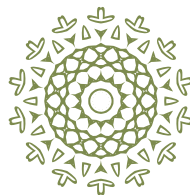
VEUVE CLICQUOT BRUT
0,75L – 120,00

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL
0,75L – 110,00

MARKUS MEIER
ALKOHOLFREIER SECCO AUS FRANKEN
(ALKOHOLFREI)
0,75L – 30,00

CAPPUCCINO FLAVOR	4,00
CAPPUCCINO	3,50
MOKKA	3,00
CAFÈ CREMÈ	3,00
ESPRESSO	2,50
ESPRESSO MACCHIATO	3,00
LATTE MACCHIATO	4,50
LATTE MACCHIATO (WAHLWEISE HASELNUSS, CARAMEL, VANILLE)	5,00
MATCHA LATTE	4,50
ICED MATCHA LATTE	5,00
SHAY (SCHWARZER TEE)	1,90
GRÜNER TEE	3,90
PFEFFERMINZ TEE (FRISCH)	3,90
INGWERTEE	3,90

FREDDO ESPRESSO	4,50
FRAPPÉ	4,50



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

- | | |
|--|--|
| A) GLUTENHALTIGE GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER UND ERZEUGNISSE DARAUS) | 1) MIT KONSERVIERUNGSSTOFF |
| B) KREBSTIERE (KRABBENTIERE, KRUSTENTIERE, SURIMI, KRABENCHIPS, ...) | 2) MIT FARBSTOFF |
| C) EIER (TROCKENEI, MAYONAISEN, PANIERTE SPEISEN) | 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL |
| D) FISCH (FISCHSAUCEN ODER -PASTEN, KAVIAR, ...) | 4) MIT SÜSSUNGSMITTEL SACCHARIN |
| E) ERDNÜSSE (BACKWAREN, BROTAUFSTRICHE, DESSERTS, ...) | 5) MIT SÜSSUNGSMITTEL CYCLAMAT |
| F) SOJABOHNEN (SPEISEFETTE, TOFU, SUPPEN, SAUCEN, KÄSEIMITATE, ...) | 6) MIT SÜSSUNGSMITTEL ASPARTAM, ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE |
| G) MILCH (QUARK, JOGHURT, SCHMAND, SAUCEN, SUPPEN, ...) | 7) MIT SÜSSUNGSMITTEL ACESULFAM |
| H) SCHALENFRÜCHTE (NOUGAT, BROTAUFSTRICHE, MARZIPAN, BACKWAREN,...) | 8) MIT PHOSPHAT |
| I) SELLERIE (BRÜHWÜRFEL, FERTIGSAUCEN UND -SUPPEN, FEINKOSTSALATE,...) | 9) GESCHWEIFELT |
| J) SENF (GEWÜRZMISCHUNGEN, MARINADEN, DRESSINGS, ...) | 10) CHININHALTIG |
| K) SESAMSAMEN (KNABBERGEBÄCK, FALAFEL, HUMMUS, SUSHI, ...) | 11) COFFEINHALTIG |
| L) SCHWEFELDIOXID UND SULFITE (TROCKENOBST, FRUCHTKONSERVEN, WEIN) | 12) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER |
| M) LUPINEN (CEREALIEN, BRATLINGE, VEGETARISCHE WÜSTCHEN, ...) | 13) GESCHWÄRZT |
| N) WEICHTIERE (AUSTERN, SCHNECKEN, CALAMARES, ...) | 14) GEWACHST |
| | 15) GENTECHNISCH VERÄNDERT |



VEGETARISCH



VEGAN



SCHÄRFEGRAD 0,1,2,3

... EMPFEHLE UNS GERNE WEITER:

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



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.