

# HUMMUS BAR

## BRUNCH ALL DAY

Samstag und Sonntag von 10-18:00 Uhr

<b>AVOCADO HUMMUS BREAD</b> (vegan) 14 frisches Sauerteigbrot, Tahina, Romana Salat und Dukkah Crunch auf Wunsch	<b>LABNEH &amp; PITA</b> (vegan) 7.9 libanesischer Frischkäse mit ofenwarmen Pita Brot
<b>GRILLED CHICKEN SANDWICH</b> 14 frisches Sauerteigbrot, Hummus, halbe Avocado Tahina, Romana und Red Cabbage Salat.	<b>BRUNCH PITA</b> (vegan) 9.9 Falafel   Sabich   Baked Cauliflower
<b>SHAKSHUKA</b> (vegan) 13 pikantes warmes Tomatengericht auf Wunsch mit wachswweichem Bio-Hof Ei	<b>TAHINI GRANOLA</b> (veggie) 7.9 mit Joghurt
<b>ORGANIC SCRAMBLED EGGS</b> (C veggie) 8.5 3 gerührte Eier mit Zaatar Butter	<b>MANAOUCHE</b> (veggie) 7.9 libanesische Frühstücks Pizza mit Zaatar Spread, Oliven Öl, Labneh frische Kräuter und Gemüse

## EXTRAS

Please have a look at our daily changing specials.

<b>ZAATAR SPREAD</b> (vegan) 2 gebackene Pita Brot Cracker in Zaatar und Sumac	<b>PITA BREAD</b> (A, vegan) 3 frisch gebacken & hausgemacht
<b>LABNEH</b> (A) 2 libanesischer Frischkäse	<b>SOURDOUGH BREAD</b> (A, vegan) 2 eine Scheibe Sauerteig Brot aus der Region

MAKE HUMMUS NOT WAR

FOLLOW US FOR EVENTS LIKE MEZZE CLUB, BOOZY BRUNCH AND APERITIVO LEVANTINO:



# HUMMUS.BAR.

## MAKE IT MEZZE

TAKE A LITTLE BIT OF EVERYTHING

1 VEGGIE MEZZE 6

1 MEAT MEZZE 8

MEZZE PLATE VEGAN 16.9  
Mezze-Mix zum kennenlernen und probieren

MEZZE PLATE ALLROUND 18.9  
Mezze-Mix zum kennenlernen und probieren

5 KOMBIS  
5 mezze Gerichte nach wahl  
VEGGIE 29.90  
ALLROUND 34.90

8 KOMBIS  
8 mezze Gerichte nach wahl  
VEGGIE 49.90  
ALLROUND 55.00

**HUMMUS** (A,H,K vegan)  
classic | pink | green | golden | spicy

**TASTE THE RAINBOW** (A,H,K vegan)  
bunte Portion aller Hummus-Sorten

**FALAFEL** (A,H,K vegan)  
gebackene Kichererbsen-Bällchen

**BAKED AUBERGINE** (A,H,K vegan)  
gebackene Aubergine

**BAKED CAULI** (A,C,H,K vegan)  
gebackener Blumenkohl

**SHAWARMA** (A,F,H,K)  
mariniertes Fleisch, arabischer Art

**CHICKEN** gegrilltes Hähnchen

**BEEF** prime minced beef

**PLANT BASED** veganes Hähnchen

**SPICY MINCED BEEF** (A,H,K vegan)  
geschmortes Bio Rinderhack  
in Harissa und Zhooug topping

**BAKED SWEET POTATO** (A,H,K vegan)  
gebackene Süßkartoffel

**BAKED PEPPER BELL** (A,H,K vegan)  
gebackene rote Paprika

**BABAGANOUSH** (A,H,K vegan)  
geröstetes Augbergienenmuß  
mit Tahina und Olivenöl

**BATATA HARRA** (A,H,K vegan)  
In Olivenöl gebackene Kartoffelwürfel  
mit Petersilie und Harissa

## PICK SOME EXTRAS

**PITA BREAD** (A vegan) 3  
frisch gebacken und hausgemacht

**ZAATAR OLIVE OIL** (vegan) 1.5  
Zaatar Gewürz mit hochwertigem Olivenöl

**TAHINA** (vegan) 1.5  
Sesampaste

**SPICY TAHINA** (vegan) 1.5  
Sesampaste verfeinert mit spicy Harissa

**ZHOUG** (vegan) 1.5  
Gewürzpaste aus Koriander, Chili & Olivenöl

**AMBA** (vegan) 1.5  
pikante Mangosauce

**ZAATAR CRACKER** (vegan) 1.5  
Cracker mit orientalischer Gewürzmischung

**PICKLES** (vegan) 2.5  
eingelegte, saure Gurken

**OLIVEN** (vegan) 3  
Mediterrane Kalamata Oliven

**FALAFEL** (vegan) 1.5  
eine Falafel

**BAKED CAULI** (vegan) 1.5  
gebackener Blumenkohl

**AUBERGINE** (vegan) 1.5  
gebackene Augberginen Streifen