

Hayatt (das Leben)

Unser „all you can eat“ / Tischbuffet Highlight:

Zu Beginn servieren wir Ihnen Brot mit drei verschiedenen Dips, danach einen kleinen gemischten Vorspeisenteller und im Anschluss einen gemischten Salat. Als Hauptgang wird Ihnen anschließend eine Grillvariation und unsere Hayatt Black-Tiger-Gambas mit einer Beilage von Knofichips oder Reis serviert, zu einem Preis von 29,90€ p.P.

Zu viel nachbestelltes Essen, wird eingepackt und extra verrechnet.

Da wir unsere Gerichte nicht vorbereiten, sondern auf Bestellung zubereiten, kann es zu einer etwas längeren Wartezeit kommen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns und einen guten Appetit!

Ihr Salim M. Osman und Hayatt-Team

Mazza - Vorspeisen

101	Tabuleh (vegan)	
	fein gehackte Petersilie, Bulgur, Tomaten, Olivenöl und Zitronensaft	5,90€
107	Fatush (vegan)	
	orientalischer Bauernsalat mit dünnem, frittiertem Brot	5,90€
102	Hommus_{4,M} (vegan)	
	Kichererbsenpüree, Sesamcreme und Zitronensaft	4,90€
116	Baba Ganush (vegan)	
	gegrillte pürierte Auberginen mit Kräutern und Sesampaste	5,90€
103	Kibbeh Nayeh (vegan)	
	Bulgur mit feinen, orientalischen Gewürzen	4,90€
105	Warak Inab_A (vegan)	
	Weintraubenblätter gefüllt mit Reis und Gemüse	6,50€
109	Kibbeh Muklieje_{A,L}	
	frittierte Bulgur-Rindfleisch-Bällchen gefüllt mit Hackfleisch und Pinienkerne	7,50€
106	Falafel_{L,M} (vegan)	
	frittierte Bällchen aus pürierten Bohnen, Kichererbsen, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen	3,90€

114

Hommus Bil Lahmeh_{L,M,8}

Kichererbsenpüree mit Sesampaste, Olivenöl und Zitronensaft
garniert mit Lammstücken und Pinienkernen

7,90€

108

Rikak₃

gefüllte Blätterteigröllchen mit Schafskäse

4,50€

115

Kafta bil banadora_{L,8} (Pfannengericht)

scharf gewürzte Hackfleischbällchen gebraten nach syrischer Art
mit Koriander an einer Mandel-Tomatensoße

7,90€

110

Gambari

geschälte Garnelen mit Knoblauch und Chili in heißem Öl serviert

10,90€

104

Makali_B (vegan)

Gebratenes Gemüse der Saison an Minzjoghurt

5,90€

Hayatt Vorspeisenteller Variation

„lassen Sie sich überraschen“ inkl. Tagesvorspeisen

117

Für eine Person 9,90€

118

Für zwei Personen 16,90€

119

(für jede weitere Person 8,90 €)

Hauptgerichte vom Lavastein...

Alle Gerichte werden mit einer Beilage Ihrer Wahl und einem gemischten Salat serviert
(Pommes, Kroketten, Knofichips, Mandelreis)

- 201 **Kafta_{B,8}**
hausgemachte, gegrillte Hackfleischspieße verfeinert mit frischer Petersilie, an einem Minz-Joghurt und einem Petersilien-Zwiebel-Salat 15,90 €
- 210 **Laham Meschwi_{B,8} (Spieß)**
das Feinste aus der Lammkeule mariniert und gegrillt, an einem Minz-Joghurt und einem Petersilien-Zwiebel-Salat 19,90 €
- 228 **Schisch Tawouk_{B,8,2} (Spieß)**
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mariniert mit feinen Gewürzen, an einem Minz-Joghurt und einem Petersilien-Zwiebel-Salat 16,90 €
- 204 **Riasch_{B,8}**
Gegrillte Lammkoteletts mariniert mit feinen Gewürzen, an einem Minz-Joghurt und einem Petersilien-Zwiebel-Salat 18,90 €
- 229 **Sultan's Grillteller_{B,8,5}**
Überraschungs-Grillteller des Küchenchefs, mit verschiedensten Fleischspezialitäten des Hauses inkl. Beilagen 19,90 €
- 205 **Samak₃**
Lachsfilet mit feinen Gewürzen auf mediterranem Gemüse serviert 17,90 €

215	Hayatt Gambas_H 1000 g orientalische Gambas „Highlight“ (Ohne Beilagen)	24,90 €
211	Damaskus Pfanne Hähnchenbrustfilet mit orientalischen Gewürzen an Gemüse der Saison in einer Tomaten-Minz-Soße	16,90 €
213	vegane Gemüsepfanne frisches Gemüse in einer mediterranen Tomaten-Minz-Soße	12,90 €
209	Spaghetti à la Hayatt Spaghetti mit Pinienkernen, Rucola, Knoblauch, Kirschtomaten, geschälten Black Tiger Gambas und Parmesan	16,90 €
212	Hayatt Burger ca. 340 g Beef, Gurken, Tomaten, Salat, Puten-Bacon, Käse und Soße des Hauses	14,90 €
214,224,225	Zartes Rumpsteak aus Südamerika ca. 300 g Rumpsteak mit Kräuterbutter, Sauce Hollandaise oder Pfefferrahm Soße	21,90 €
226	Putensteak „Florida“ mit Ananas, Pfirsich, Hollandaise und mit Käse überbacken	14,90 €
	Bunter Salatteller der Saison	
300	mit gebratenem Gemüse	9,90 €
301	mit gebratenen, marinierten Hähnchenstreifen und Champignons	11,90 €
302	mit geschälten Black-Tiger Gambas	13,90 €

Salim's Schnitzel

frisch paniert, in der Pfanne gebraten...

Alle Gerichte werden mit einer Beilage Ihrer Wahl und einem gemischten Salat serviert
(Pommes, Kroketten, Knofichips, Reis oder Bratkartoffeln)

216	Schnitzel Wiener Art	8.90€
217	Jägerschnitzel typische regionale Bratensoße mit frischen Champignons	13.90€
218	Schnitzel Hawaii mit Ananas, Schinken, Hollandaise und mit Käse überbacken	14.90€
219	Schnitzel Amore süße Kirschtomaten, Schinken, Basilikum, Hollandaise und mit Käse überbacken	14.90€
	Schnitzel a la Salim	16.90€
220	frisch gebratene Champignons und Zwiebeln mit Sauce Bernaise, ummantelt mit leckerem Gouda, natürlich überbacken	
221	Schnitzel Zigeunerart leckere Paprikasoße ursprünglich aus Ungarn	10.90€
222,227	Hollandaise- oder Pfefferrahmschnitzel	10.90€

Kinder Teller

111	„Pinocchio“ Spaghetti in Tomatensoße	3,50 €
112	„Dino“ Chicken Nuggets mit Pommes	4,50 €
113	„Nemo“ kleines Schnitzel mit Pommes	4.90€

Allergenerklärung:

A = Weizengluten, B = Milch, C = Eier, E = Sellerie, F = Fisch, G = Senf,
H = Weichtiere, L = Schalenfrüchte, M = Sesam, N = Soja, O = Gerste, R = Gluten, S = Putenfleisch

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker 5 = mit Schwefeldioxid 6 = mit Schwärzungsmittel
7 = mit Phosphat 8 = mit Milcheiweiß 9 = koffeinhaltig 10 = chininhaltig
11 = mit Süßungsmittel 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
13 = gewachst 14 = Taurin 15 = mit Nitritpökelsalz 16 = Truthahnschinken

Getränke

· Bitburger, Radler ^{o,11,1,2}	0,3 l, 0,5 l	2,50 €, 4,50 €
· Bolten Alt ^o	0,3 l, 0,5 l	2,50 €, 4,50 €
· Bolten Ur- Alt ^o	0,3 l, 0,5 l	2,50 €, 4,50 €
· Bolten Landbier	0,3 l, 0,5 l	2,50 €, 4,50 €
· Bolten Ur-Weizen	0,3 l, 0,5 l	2,50 €, 4,50 €
· Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
· Bitburger Alkoholfrei ^{o,11}	0,33 l	3,50 €
· Malzbier ^o	0,33 l	3,50 €
· Coca Cola/light/Zero ^{o,9,11,1,2}	0,3 l	2,80 €
· Fanta/Sprite ^{1,3,11}	0,3 l	2,80 €
· Mineralwasser	0,3 l	2,80 €
· Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,25 l	2,80 €
· Gerolsteiner Gourmet Sprudel/Still Fl.	0,75 l	5,90 €
· Schweppes Bitter Lemon/Ginger Ale/Tonic ^{1,10}	0,2 l	3,00 €
· Orangina gelb, orange	0,25 l	3,00 €
· Apfel-, Kirsch-, Bananensaft ¹¹	0,3 l	3,00 €
· Maracujasaft/Schorle ¹¹	0,3 l	3,00 €
· Orangensaft ¹¹	0,3 l	3,00 €
· Rhabarberschorle ¹¹	0,3 l	3,00 €
· Apfelsaftschorle ¹¹	0,3 l	3,00 €
· Red Bull Dose	0,25 l	4,00 €
· Ayran	0,2 l	2,00 €
· Café		2,50 €
· Espresso		2,50 €
· Latte Macchiato/Milchkaffee/Cappucino		3,50 €
· Tee (verschiedene Sorten)		2,50 €
· Mokka		3,00 €
· Frischer Minztee		3,50 €

Aperitif, Digestif, Weinbrand, Whiskey und Cognac

· Aalborg Jubiläums	2 cl	2,20 €
· Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,20 €

· Campari	4 cl	4,50 €
· Osborne Sherry Medium	5 cl	2,80 €
· Martin (Bianco/ExtraDry/D'Oro/Rosato)	5 cl	2,80 €
· Aperol mit Sekt	0,1 l	4,90 €
· Hugo	0,2 l	4,90 €
· Campari mit Sekt	0,1 l	4,90 €
· Sekt & Orange	0,1 l	3,90 €
· XUXU Royal mit Sekt	0,1 l	4,90 €
· Aperol mit Wein	0,2 l	5,90 €
· Averna	2 cl	2,50 €
· Fernet-Branca	2 cl	2,50 €
· Ouzo/Raki/Sambuca	2 cl	2,50 €
· Ramazotti	2 cl	2,80 €
· Jägermeister	2 cl	2,50 €
· Grappa	2 cl	3,50 €
· Mariacron	2 cl	2,80 €
· Remy Martin V.S.O.P	2 cl	3,80 €
· Johnnie Walker	2 cl	3,50 €

Offene Weine aus Chile

Weiss

· Concha y Toro Chardonnay	0,2 l	4,90 €
----------------------------	-------	--------

ein anregender Chardonnay, dessen Fruchtaromen von Birnen und Südfrüchten sich harmonisch mit frischen und mineralischen Noten verbinden.

Rot

· Concha y Toro Cabernet/Merlot	0,2 l	4,90 €
---------------------------------	-------	--------

ausgeprägte Frucht, weich und elegant.

Rosé

· Concha y Toro Merlot Rosado	0,2 l	4,90 €
-------------------------------	-------	--------

fruchtig, saftige Art, erfrischend.

Pfalz

· Riesling Kabinett lieblich	0,2 l	4,50 €
------------------------------	-------	--------

Vollmundige Art, fruchtbetontes Bukett, ausgewogene Säure und Süße.