

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.

All unsere Fleischgerichte bestehen aus Rind-, Geflügel-, Kalbs- und Lammfleisch.

Lust auf einen Cocktail oder ein Dessert? Dann fragen Sie nach der Cocktail- und Dessertkarte.

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	6,90€
107	Fatush (vegan)	
	orientalischer Bauernsalat mit dünnem, frittiertem Brot	6,90€
102	Hommus_{4,M} (vegan)	
	Kichererbsenpüree, Sesamcreme und Zitronensaft	5,90€
103	Kibbeh Nayeh (vegan)	
	Bulgur mit feinen, orientalischen Gewürzen	5,90€
105	Warak Inab_A (vegan)	
	Weintraubenblätter gefüllt mit Reis und Gemüse	7,50€
109	Kibbeh Muklieje_{A,L}	
	frittierte Bulgur-Rindfleisch-Bällchen gefüllt mit Hackfleisch und Pinienkerne	8,50€
106	Falafel_{L,M} (vegan)	
	frittierte Bällchen aus pürierten Bohnen, Kichererbsen, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen	5,90€

114	Hommus Bil Lahme_{L,M,8}	
	Kichererbsenpüree mit Sesampaste, Olivenöl und Zitronensaft	8,90€
	garniert mit Lammstücken und Pinienkernen	
108	Rikak₃	
	gefüllte Blätterteigröllchen mit Schafskäse	5,50€
115	Kafta bil banadora_{L,8} (Pfannengericht)	
	scharf gewürzte Hackfleischbällchen gebraten nach syrischer Art	8,90€
	mit Koriander an einer Mandel-Tomatensoße	
110	Gambari	
	geschälte Garnelen mit Knoblauch und Chili in heißem Öl serviert	11,90€

Hayatt Vorspeisenteller Variation

„lassen Sie sich überraschen“ inkl. Tagesvorspeisen

117	Für eine Person	10,90€
118	Für zwei Personen	17,90€
119	(für jede weitere Person	9,90 €)

Aufläufe a la Hayatt

mit Tomatensahnesoße, Béchamelsoße und Käse überbacken

2401	vegetarisch mit Gemüse und Maccheroni	10.90 €
2402	fein gehacktem Beef und Maccheroni	12.90 €
2403	zarten Rinderstreifen von der Hüfte mit frischen Champignons, Spinat, Broccoli und Maccheroni	15.90 €
2404	oder gerne ihre eigene Kombination?	13.90 €

Hauptgerichte vom Lavastein...

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

- 201 **Kafta_{B,8}**
hausgemachte, gegrillte Hackfleischspieße verfeinert mit frischer Petersilie, an einem Minz-Joghurt und einem Petersilien-Zwiebel-Sala 18,90 €
- 210 **Laham Meschwi_{B,8}**
das Feinste Spieße aus der Lammkeule mariniert und gegrillt, an einem Minz-Joghurt und einem Petersilien-Zwiebel-Salat 20,90 €
- 202 **Schisch Tawouk_{B,8,2} (Spieß)**
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mariniert mit feinen Gewürzen, an einem Minz-Joghurt und einem Petersilien-Zwiebel-Salat 18,90 €
- 204 **Riasch_{B,8}**
Gegrillte Lammkoteletts mariniert mit feinen Gewürzen, an einem Minz-Joghurt und einem Petersilien-Zwiebel-Salat 20,90 €
- 229 **Sultan's Grillteller_{B,8}**
Überraschungs-Grillteller des Küchenchefs, mit verschiedensten Fleischspezialitäten des Hauses inkl. Beilagen 21,90 €
- 205 **Samak₃**
Lachsfilet mit feinen Gewürzen auf mediterranem Gemüse serviert 19,90 €

215	Hayatt Gambas_H	
	1000 g orientalische Gambas „Highlight“ (Ohne Beilagen)	26,90 €
Palmyra Pfanne		
	feines Gemüse, gebraten in einer Mango-Chilli-Safran-Kokos-Sahnesoße	
211	mit zarten Rinderstreifen von der Hüfte	20,90 €
291	Oder vegetarisch	14,90 €
Aleppo Pfanne		
	frisches Gemüse in einer Tomaten-Minz-Soße mit syrischen Gewürzen	
213	mit Lammstücke aus der Keule	20,90 €
292	Oder vegetarisch	14,90 €
209	Spaghetti à la Hayatt	
	Spaghetti mit Pinienkernen, Rucola, Knoblauch, Kirschtomaten, geschälten Black Tiger Gambas und Parmesan	
		18,90 €
212	Hayatt Burger	
	ca. 340 g Beef, Gurken, Tomaten, Salat, Puten-Bacon, Käse und Soße des Hauses	16,90 €
214,224,225	Zartes Rumpsteak aus Südamerika	
	ca. 300 g Rumpsteak mit Kräuterbutter, Sauce Hollandaise oder Pfefferrahm Soße	25,90 €
226	Putensteak „Florida“	
	mit Ananas, Pfirsich, Hollandaise und mit Käse überbacken	16,90 €
Bunter Salatteller der Saison		
300	mit gebratenem Gemüse	10,90 €
301	mit gebratenen, marinierten Hähnchenstreifen und Champignons	12,90 €
302	mit geschälten Black-Tiger Gambas	14,90 €

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, orientalischer Reis oder Bratkartoffeln)

216	Schnitzel Wiener Art	11.90€
218	Schnitzel Hawaii mit Ananas, Schinken, Hollandaise und mit Käse überbacken	15.90€
219	Schnitzel Amore süße Kirschtomaten, Schinken, Basilikum, Hollandaise und mit Käse überbacken	15.90€
	Schnitzel a la Salim	17.90€
220	frisch gebratene Champignons und Zwiebeln mit Sauce Hollandaise, ummantelt mit leckerem Gouda, natürlich überbacken	
221	Schnitzel Balkan leckere Paprikasoße ursprünglich aus Ungarn	13.90€
222,227	Hollandaise- Champignonrahm- oder Pfefferrahmschnitzel	13.90€
	Muschelzeit im Hayatt	15.90€
	rheinische Art oder a la Hayatt mit Knoblauch, Tomatensoße und Schwarzbrot	

Kinder Teller

111	„Pinocchio“ Spaghetti in Tomatensoße	4,50 €
112	„Dino“ Chicken Nuggets mit Pommes	5,50 €
113	„Nemo“ kleines Schnitzel mit Pommes	5.90€

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	2,80 €, 4,80 €
· Bolten Alt ^o	0,3 l, 0,5 l	2,80 €, 4,80 €
· Bolten Ur- Alt ^o	0,3 l, 0,5 l	2,80 €, 4,80 €
· Bolten Landbier	0,3 l, 0,5 l	2,80 €, 4,80 €
· Benediktiner Weizen	0,5 l	4,80 €
· Benediktiner Alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
· Bitburger Alkoholfrei ^{o,11}	0,33 l	3,90 €
· Malzbier ^o	0,33 l	3,90 €
· Coca Cola/Zero ^{o,9,11,1,2}	0,3 l	3,00 €
· Fanta/Sprite ^{1,3,11}	0,3 l	3,00 €
· Mineralwasser	0,3 l	3,00 €
· Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,25 l	3,00 €
· Gerolsteiner Gourmet Sprudel/Still Fl.	0,75 l	6,90 €
· Schweppes Bitter Lemon/Ginger Ale/Tonic ^{1,10}	0,2 l	3,50 €
· Orangina gelb, orange	0,25 l	3,50 €
· Apfel-, Kirsch-, Bananensaft ¹¹	0,3 l	3,50 €
· Maracujasaft/Schorle ¹¹	0,3 l	3,50 €
· Orangensaft ¹¹	0,3 l	3,50 €
· Rhabarberschorle ¹¹	0,3 l	3,50 €
· Apfelsaftschorle ¹¹	0,3 l	3,50 €
· Red Bull Dose	0,25 l	4,90 €
· Café		2,80 €
· Espresso		2,80 €
· Cappucino		3,50 €
· Latte Macchiato/Milchkaffee		3,90 €
· Tee (verschiedene Sorten)		2,80 €
· Mokka		3,50 €
· Frischer Minztee		3,90 €

Aperitif, Digestif, Weinbrand, Whiskey und Cognac

· Aalborg Jubiläums	2 cl	3,50 €
· Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,50 €

· Campari	4 cl	4,90 €
· Osborne Sherry Medium	4 cl	3,80 €
· Martin (Bianco/ExtraDry/D'Oro/Rosato)	4 cl	4,50 €
· Aperol Spritz	0,2 l	6,50 €
· Hugo	0,2 l	6,90 €
· Campari mit Sekt	0,1 l	4,90 €
· Sekt	0,1 l	3,90 €
· XUXU Royal mit Sekt	0,1 l	4,90 €
· Aperol mit Wein	0,2 l	6,90 €
· Averna	4 cl	4,90 €
· Fernet-Branca	2 cl	3,00 €
· Ouzo/Raki/Sambuca	2 cl	3,00 €
· Ramazotti	4 cl	4,90 €
· Jägermeister	2 cl	3,00 €
· Grappa	2 cl	3,90 €
· Mariacron	2 cl	3,50 €
· Remy Martin V.S.O.P	2 cl	4,50 €
· Johnnie Walker	2 cl	4,50 €

Offene Weine aus aller Welt

Hayatt Weißwein trocken/halbtrocken	0,2 l	5,50 €
ein anregender Wein, dessen Fruchtaromen von Birnen und Südfrüchten sich harmonisch mit frischen und mineralischen Noten verbinden.		
Hayatt Rotwein trocken/halbtrocken	0,2 l	5,50 €
ausgeprägte Frucht, weich und elegant.		
Hayatt Rosé	0,2 l	5,50 €
fruchtig, saftige Art, erfrischend.		
Hayatt lieblicher Weiß- und Rotwein	0,2 l	4,50 €
Vollmundige Art, fruchtbetontes Bukett, ausgewogene Säure und Süße.		