

# *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 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	<b>Tabuleh (vegan)</b>	
	fein gehackte Petersilie, Bulgur, Tomaten, Olivenöl und Zitronensaft	6,90€
107	<b>Fatush (vegan)</b>	
	orientalischer Bauernsalat mit dünnem, frittiertem Brot	6,90€
102	<b>Hommus<sub>4,M</sub> (vegan)</b>	
	Kichererbsenpüree, Sesamcreme und Zitronensaft	5,90€
103	<b>Kibbeh Nayeh (vegan)</b>	
	Bulgur mit feinen, orientalischen Gewürzen	5,90€
105	<b>Warak Inab<sub>A</sub> (vegan)</b>	
	Weintraubenblätter gefüllt mit Reis und Gemüse	7,50€
109	<b>Kibbeh Muklieje<sub>A,L</sub></b>	
	frittierte Bulgur-Rindfleisch-Bällchen gefüllt mit Hackfleisch und Pinienkerne	8,50€
106	<b>Falafel<sub>L,M</sub> (vegan)</b>	
	frittierte Bällchen aus pürierten Bohnen, Kichererbsen, Zwiebeln und orientalischen Gewürzen	6,50€
114	<b>Hommus Bil Lahmeh<sub>L,M,B</sub></b>	
	Kichererbsenpüree mit Sesampaste, Olivenöl und Zitronensaft garniert mit Lammstücken und Pinienkernen	9,90€

108

**Rikak<sub>3</sub>**

gefüllte Blätterteigröllchen mit Schafskäse

5,50€

115

**Kafta bil banadora<sub>L.8</sub> (Pfannengericht)**

scharf gewürzte Hackfleischbällchen gebraten nach syrischer Art

8,90€

mit Koriander an einer Minz-Tomatensoße

110

**Gambari**

geschälte Garnelen mit Knoblauch und Chili im Pfännchen serviert

11,50€

## *Hayatt Vorspeisenteller Variation*

„lassen Sie sich überraschen“ inkl. Tagesvorspeisen

117

Für eine Person 10,90€

118

Für zwei Personen 18,90€

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, Maccheroni

Und Gemüse der Saison

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<sub>B,8</sub>**  
hausgemachte, gegrillte Hackfleischspieße verfeinert mit frischer Petersilie, an einem Minz-Joghurt und einem Petersilien-Zwiebel-Salat 18,90 €
- 210 **Laham Meschwi<sub>B,8</sub>**  
das Feinste, Spieße aus der Lammhüfte mariniert und gegrillt, an einem Minz-Joghurt und einem Petersilien-Zwiebel-Salat 23,90 €
- 202 **Schisch Tawouk<sub>B,8,2</sub> (Spieß)**  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mariniert mit feinen Gewürzen, an einem Minz-Joghurt und einem Petersilien-Zwiebel-Salat 19,90 €
- 204 **Riasch<sub>B,8</sub>**  
Gegrillte Lammkoteletts mariniert mit feinen Gewürzen, an einem Minz-Joghurt und einem Petersilien-Zwiebel-Salat 22,90 €
- 229 **Sultan's Grillteller<sub>B,8</sub>**  
Überraschungs-Grillteller des Küchenchefs, mit verschiedensten Fleischspezialitäten des Hauses inkl. Beilagen 23,90 €
- 230 **Hayatt-Grillplatte für 2 Personen**  
eine Kombination vom besten Grill-Fleisch und das feinste aus dem Meer inkl. Beilagen 49,90 €
- 205 **Samak-Salmon<sub>3</sub>**  
Lachsfilet mit feinen Gewürzen auf einer Zitronen-Butter-Soße dazu mediterranes Gemüse 21,90 €
- 206 **Samak-Zanderfilet**  
frisch gebratenes Zanderfilet auf einer Zitronen-Butter-Soße dazu Broccoli und Bratkartoffeln 22,90€

215	<b>Hayatt Gambas<sub>H</sub> 1000g (Bruttogewicht)</b>	
	orientalische Gambas „Highlight“ mit KnofiChips	26,90 €

### Palmyra Pfanne

feines Gemüse, gebraten in einer Mango-Chilli-Safran-Kokos-Sahnesoße

211	mit zarten Hähnchenbruststreifen	20,90 €
291	Oder vegetarisch	16,90 €

### Aleppo Pfanne

frisches Gemüse in einer Tomaten-Minz-Soße mit syrischen Gewürzen

213	mit Lammstücke aus der Hüfte	22,90 €
292	Oder vegetarisch	16,90 €

### 209 Pasta Linguine à la Hayatt

Linguine mit Pinienkernen, Rucola, Knoblauch, Kirschtomaten, geschälten Black Tiger

Gambas und Parmesan (auf Wunsch mit frischen Chili gebraten) 19,90 €

### 212 Hayatt Burger

ca. 300 g Beef, Gurken, Tomaten, Salat, Puten-Bacon, Käse und Soße des Hauses 17,90 €

### 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	14,90 €
301	mit gebratenen, marinierten Hähnchenstreifen und Champignons	16,90 €
302	mit geschälten Black-Tiger Gambas	18,90 €

# 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	<b>Schnitzel Wiener Art</b>	14.90€
218	<b>Schnitzel Hawaii</b> mit Ananas, Schinken, Hollandaise und mit Käse überbacken	17.90€
219	<b>Schnitzel Amore</b> süße Kirschtomaten, Schinken, Hollandaise und mit Käse überbacken	17.90€
	<b>Schnitzel a la Salim</b>	19.90€
220	frisch gebratene Champignons und Zwiebeln mit Sauce Hollandaise, ummantelt mit leckerem Gouda, natürlich überbacken	
221	<b>Schnitzel Platte à la Hayatt</b> drei kleine Schnitzel mit drei verschiedenen Soßen	21.90€
222,227	<b>Hollandaise-, Zigeuner-Art- oder Pfefferrahmsoße</b>	16,90€

## Kinder Teller

111	„Pinocchio“ Spaghetti in Tomatensoße	4,50 €
112	„Dino“ Chicken Nuggets mit Pommes	5,50 €
113	Fleischrolle 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 <sup>o,11,1,2</sup>	0,3 l, 0,5 l	3,00 €, 4,80 €
· Bolten Alt <sup>o</sup>	0,3 l, 0,5 l	3,00 €, 4,80 €
· Bolten Ur- Alt <sup>o</sup>	0,3 l, 0,5 l	3,00 €, 4,80 €
· Bolten Landbier	0,3 l, 0,5 l	3,00 €, 4,80 €
· Benediktiner Weizen	0,5 l	4,80 €
· Benediktiner Alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
· Bitburger Alkoholfrei <sup>o,11</sup>	0,33 l	3,90 €
· Malzbier <sup>o</sup>	0,33 l	3,90 €
· Coca Cola/Zero <sup>o,9,11,1,2</sup>	0,3 l	3,00 €
· Fanta/Sprite <sup>1,3,11</sup>	0,3 l	3,00 €
· Eistee Pfirsich/Zitrone	0,3 l	3,00 €
· Mineralwasser	0,3 l	3,00 €
· FIJI Water	0,5 l	6,50 €
· Black Forest Spritzig/Still	0,7 l	8,90 €
· Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,25 l	3,00 €
· Gerolsteiner Gourmet Sprudel/Still	Fl. 0,75 l	6,90 €
· Schweppes Bitter Lemon/Ginger Ale/Tonic <sup>1,10</sup>	0,2 l	3,50 €
· Orangina gelb, orange	0,25 l	3,50 €
· Apfel-, Kirsch-, Bananensaft <sup>11</sup>	0,3 l	3,50 €
· Maracujasaft/Schorle <sup>11</sup>	0,3 l	3,50 €
· Orangensaft <sup>11</sup>	0,3 l	3,50 €
· Rhabarberschorle <sup>11</sup>	0,3 l	3,50 €
· Apfelsaftschorle <sup>11</sup>	0,3 l	3,50 €
· Red Bull	Dose 0,25 l	4,90 €
· Café		2,80 €
· Espresso		2,80 €
· Cappucino/Espresso Macchiato		3,50 €
· Latte Macchiato/Milchkaffee/Kakao		3,50 €
· 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 €
· Lillet Wild Berry	0,2 l	6,90 €
· 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/Wodka	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

<b>Hayatt Weißwein trocken</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,90 €</b>
ein anregender Wein, dessen Fruchtaromen von Birnen und Südfrüchten sich harmonisch mit frischen und mineralischen Noten verbinden.		
<b>Hayatt Rotwein trocken</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,90 €</b>
ausgeprägte Frucht, weich und elegant.		
<b>Hayatt Rosé</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,90 €</b>
fruchtig, saftige Art, erfrischend.		
<b>Hayatt lieblicher Weiß- und Rotwein</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,90 €</b>
Vollmundige Art, fruchtbetontes Bukett, ausgewogene Säure und Süße.		

**Gerne bieten wir Ihnen einen erlesenen Wein aus unserem Wein Sortiment an** ab 25,90€