

# *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 Osman und Hayatt-Team*

## Mazza - Vorspeisen

101	<b>Tabuleh (vegan)</b>	
	fein gehackte Petersilie, Bulgur, Tomaten, Olivenöl und Zitronensaft	7,50€
102	<b>Hommus<sub>4,M</sub> (vegan)</b>	
	Kichererbsenpüree, Sesamcreme und Zitronensaft	6,50€
103	<b>Kibbeh Nayeh (vegan)</b>	
	Bulgur mit feinen, orientalischen Gewürzen	6,50€
105	<b>Warak Inab<sub>A</sub> (vegan)</b>	
	Weintraubenblätter gefüllt mit Reis und Gemüse	8,50€
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,8</sub></b>	
	Kichererbsenpüree mit Sesampaste, Olivenöl und Zitronensaft garniert mit Lammstücken und Pinienkernen	9,90€
108	<b>Rikak<sub>3</sub></b>	
	gefüllte Blätterteigröllchen mit Schafskäse	7,50€

115

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

scharf gewürzte Hackfleischbällchen gebraten nach syrischer Art

10,50€

mit Koriander an einer Minz-Tomatensoße

110

## Gambari

geschälte Garnelen mit Knoblauch und Chili im Pfännchen serviert

13,50€

## *Hayatt Vorspeisenteller Variation*

„lassen Sie sich überraschen“ inkl. Tagesvorspeisen

117

Für eine Person 12,50€

118

Für zwei Personen 19,90€

119

(für jede weitere Person 9,90 €)

## Aufläufe a la Hayatt

mit Tomatensahnesoße, Béchamelsoße und Käse überbacken

2401

vegetarisch mit Gemüse und Maccheroni

14.90 €

2402

fein gehacktem Beef und Maccheroni

16.90 €

2404

oder gerne ihre eigene Kombination?

17.90 €

# Hauptgerichte

Alle Gerichte werden mit einer Beilage Ihrer Wahl und einem gemischten Salat vorab serviert  
inkl. einem Minz-Joghurt und einem Petersilien-Zwiebel-Salat dekoriert.

(Pommes, Kroketten, Knofichips, orientalischer Reis)

- |     |  |   |         |
|-----|--|---|---------|
| 201 | <b>Kafta<sub>B,8</sub></b>                             | hausgemachte, gegrillte Hackfleischspieße verfeinert mit frischer Petersilie  | 21,50 € |
| 210 | <b>Laham Meschwi<sub>B,8</sub></b>                     | das Feinste, Spieße aus der Lammhüfte mariniert und gegrillt  | 23,50 € |
| 202 | <b>Schisch Tawouk<sub>B,8,2</sub></b>                  | gegrillte Hähnchenbrustfiletspieße mariniert mit feinen Gewürzen  | 21,50 € |
| 204 | <b>Riasch<sub>B,8</sub></b>                            | Gegrillte Lammkoteletts mariniert mit feinen Gewürzen   | 24,50 € |
| 229 | <b>Sultan's Grillteller<sub>B,8</sub></b>              | Überraschungs-Grillteller des Küchenchefs, mit verschiedensten Fleischspezialitäten des Hauses über 300g Grillfleisch | 25,50 € |
| 230 | <b>Hayatt-Grillplatte für 2 Personen</b>               | eine Kombination des besten Grill-Fleisch und 12 Stück Black-Tiger Gambas   | 59,50 € |
| 205 | <b>Samak-Salmon<sub>3</sub></b>                        | Lachsfilet mit feinen Gewürzen auf einer fruchtigen Fischsoße dazu mediterranes Gemüse                                | 23,50 € |
| 206 | <b>Samak-Zanderfilet</b>                               | frisch gebratenes Zanderfilet auf einer fruchtigen Fischsoße dazu Broccoli und Bratkartoffeln                         | 23,50 € |
| 215 | <b>Hayatt Gambas<sub>H</sub> 1000g (Bruttogewicht)</b> | orientalische Gambas „Highlight“ mit KnofiChips   | 28,50 € |

## Palmyra Pfanne

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

211	mit Hähnchenbruststreifen	22.50 €
291	Oder vegetarisch	18.50 €

## Aleppo Pfanne

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

213	mit Lammstücke aus der Hüfte	22.50 €
292	Oder vegetarisch	18.50 €

## 209 Pasta Linguine à la Hayatt

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

Gambas und Parmesan (auf Wunsch mit frischen Chili gebraten) 22,50 €

Ohne Gambas 17.50€

## 212 Hayatt Burger

ca. 150 g Beef, Gurken, Tomaten, Salat, Puten-Bacon, Käse und Soße des Hauses 16,50€

mit 300g BEEF 21,50€

## Steak's aus Südamerika

mit Kräuterbutter, Sauce Hollandaise oder Pfefferrahm Soße

200g Rumpsteak 24,50€

300g Rumpsteak 29.50€

## 226 Hähnchenbrust „Florida“

mit Ananas, Pfirsich, Hollandaise und mit Käse überbacken

19,50 €

## Bunter Salatteller der Saison

300	mit gebratenem Gemüse	16,50 €
301	mit gebratenen, marinierten Hähnchenstreifen und Champignons	18,50 €
302	mit geschälten Black-Tiger Gambas	22,50 €

# Hayatt Kalbsschnitzel

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>Original Wiener Kalbsschnitzel</b>	19.50€
218	<b>Kalbsschnitzel Hawaii</b> mit Ananas, Schinken, Hollandaise und mit Käse überbacken	22.50€
219	<b>Kalbsschnitzel Amore</b> süße Kirschtomaten, Schinken, Hollandaise und mit Käse überbacken	22.50€
	<b>Kalbsschnitzel a la Salim</b>	24.50€
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 Hähnchenschnitzel mit drei verschiedenen Soßen	23.50€
	<b>Kalbsschnitzel mit</b>	
222,227	Hollandaise-, Zigeuner-Art- oder Pfefferrahmsoße	21,50€

## Dessert

	Frisch gebackener Apfelstrudel mit Vanillesoße und Waldbeeren	6,50 €
	Churros mit Puderzucker und Schokosoße	6,50 €
	Fragen Sie nach unserem Tageskuchen	6,50€

## Kinder Teller bis 12 Jahre

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

·	<b>Bitburger, Radler</b> <small>o,11,1,2</small>	<b>0,3 l</b>	<b>3,30 €</b>
·	<b>Bolten Alt</b> <small>o</small>	<b>0,3 l</b>	<b>3,30 €</b>
·	<b>Efes Pilsener</b>	<b>Fl. 0,5 l</b>	<b>5,50 €</b>
·	<b>Benediktiner Weizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,50 €</b>
·	<b>Benediktiner Alkoholfrei</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,50 €</b>
·	<b>Bitburger Alkoholfrei</b> <small>o,11</small>	<b>0,33 l</b>	<b>4,50 €</b>
·	<b>Malzbier</b> <small>o</small>	<b>0,33 l</b>	<b>4,50 €</b>
·	<b>Coca Cola/Zero</b> <small>o,9,11,1,2</small>	<b>0,3 l</b>	<b>3,30 €</b>
·	<b>Fanta/Sprite</b> <small>1,3,11</small>	<b>0,3 l</b>	<b>3,30 €</b>
·	<b>Eistee Pfirsich/Zitrone</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,50 €</b>
·	<b>Mineralwasser</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,00 €</b>
·	<b>Gerolsteiner Gourmet Naturell</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,50 €</b>
·	<b>Gerolsteiner Gourmet Sprudel/Still</b>	<b>Fl. 0,75 l</b>	<b>7,50 €</b>
·	<b>Schweppes Bitter Lemon/Ginger Ale/Tonic</b> <small>1,10</small>	<b>0,2 l</b>	<b>4,00 €</b>
·	<b>Orangina gelb, orange</b>	<b>0,25 l</b>	<b>4,50 €</b>
·	<b>Apfel-, Kirsch-, Bananensaft</b> <small>11</small>	<b>0,3 l</b>	<b>4,00 €</b>
·	<b>Maracujasaft/Schorle</b> <small>11</small>	<b>0,3 l</b>	<b>4,00 €</b>
·	<b>Orangensaft</b> <small>11</small>	<b>0,3 l</b>	<b>4,00 €</b>
·	<b>Rhabarberschorle</b> <small>11</small>	<b>0,3 l</b>	<b>4,00 €</b>
·	<b>Apfelsaftschorle</b> <small>11</small>	<b>0,3 l</b>	<b>4,00 €</b>
·	<b>Red Bull</b>	<b>Dose 0,25 l</b>	<b>6,50 €</b>
·	<b>Café</b>		<b>3,00 €</b>
·	<b>Espresso</b>		<b>3,00 €</b>
·	<b>Cappucino/Espresso Macchiato</b>		<b>3,50 €</b>
·	<b>Latte Macchiato/Milchkaffee/Kakao</b>		<b>4,50 €</b>
·	<b>Tee (verschiedene Sorten)</b>		<b>3,00 €</b>
·	<b>Mokka</b>		<b>4,50 €</b>
·	<b>Frischer Minztee</b>		<b>4,50 €</b>

## Aperitif, Digestif, Weinbrand, Whiskey und Cognac

· Aalborg Jubiläums	2 cl	4,00 €
· Malteserkreuz Aquavit	2 cl	4,00 €
· 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>6,50 €</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>6,50 €</b>
ausgeprägte Frucht, weich und elegant.		
<b>Hayatt Rosé</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,50 €</b>
fruchtig, saftige Art, erfrischend.		
<b>Hayatt lieblicher Weiß- und Rotwein</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,50 €</b>
Vollmundige Art, fruchtbetontes Bukett, ausgewogene Säure und Süße.		

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