

Kwartier Lateng Remagen

Libanesische & internationale Spezialitäten



Kwartier Lateng Remagen | Ackermannsgasse 7 | 53424 Remagen
Tel.: 02642 / 900611 | www.kwartier-remagen.de | info@kwartier-remagen.de

Mäsa

339	Mäsa für 2 Personen	34,90 €
	Mini- Fatayer, Falafel, Kibbeh Miklieh, Warak Inab, Homus, Baba Ghannouch, Labneh, Tabbouleh, Schankliesch, Salata harra & Seituhn Salat	
340	Mini - Fatayer	4,40 €
	Drei Sorten: mit Käse, mit Hackfleisch und mit Spinat gefüllt	
341	Falafel	4,40 €
	Vegetarische Frikadellen aus Kichererbsen, Zwiebeln & vielen Kräutern	
342	Kibbeh Miklieh	4,90 €
	Weizenschrotbällchen gefüllt mit Hackfleisch und Pinienkernen	
343	Warak Inab	4,90 €
	Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch	
344	Homus	4,70 €
	Kichererbsen püriert mit Sesam-Creme, Knoblauch, Zitronen & Olivenöl	
345	Homus bil lahme	7,90 €
	Kichererbsen püriert mit Hackfleisch	
346	Baba Ghannouch	4,70 €
	Gegrillte Aubergine, püriert mit Sesam-Creme, Knoblauch, Zitronen & Olivenöl	
347	Labneh	3,90 €
	Kräuterquark	
348	Oliven & Peperoni	3,70 €
349	Mannousch bel saatar	4,90 €
	Fladenbrot mit Sesam, verschiedenen Kräutern, Olivenöl, aus dem Ofen	
350	Batata harra	4,90 €
	Gebratene, scharf gewürzte Kartoffeln mit Kräutern, Knoblauch & Dip	
351	Tabbouleh	4,70 €
	Petersilien-Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Minze und Weizenschrot mit Olivenöl & Zitronensaft	
352	Schankliesch	4,70 €
	Schafskäse mit Tomaten, rote Zwiebeln, Gurken & Oregano, fein gewürzt	
353	Salata harra	4,70 €
	Scharfe Paste aus Tomatenmark, Paprika, Zwiebeln & Kräutern	
354	Seituhn-Salat (Olivensalat)	4,40 €

355	Gambas aus dem Ofen	8,90 €
	mit Knoblauch, milder Peperoni und frischen Tomaten	

356	Auberginen „Beirut“	7,90 €
	Auberginen-Rouladen gefüllt mit Mozzarella & Käse überbacken	

357	Zucchini „Chef“	7,90 €
	Zucchini-Rouladen mit Hackfleisch & Ricotta-Käse gefüllt, Knoblauch, in Kräutersauce, mit Käse überbacken	

Suppen

201	Broccoli-Cremesuppe	4,40 €
------------	----------------------------	---------------

202	Lauchsuppe	4,40 €
------------	-------------------	---------------

203	Champignonsuppe	4,40 €
------------	------------------------	---------------

204	Tomatensuppe	4,40 €
------------	---------------------	---------------

205	Tomatensuppe mit Reis	5,90 €
	mit Chilibohnen, mild oder scharf nach Wahl	

Salate

240	kleiner Salat	4,90 €
	gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais & Zwiebeln	

242	Salat mit Putenstreifen	10,90 €
	gemischter Salat mit Putenstreifen	

243	Bahersalat	13,90 €
	gemischter Salat mit gebratenen Gambas, Knoblauch & Zitronen-Olivenöl-Dressing	

244	„Kwartier“-Salat	8,90 €
	gemischter Salat mit Thunfisch, Käse & Eiern	

245	Vegetarischer Salat	8,90 €
	gemischter Salat mit Oliven, Peperoni & gebratenen Champignons	

246	Libanesischer Salat mit Schafskäse	9,90 €
	gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Mais, geröstetem Brot und Oliven, Vinaigrette	

Salat bieten wir wahlweise mit Joghurtdressing oder Zitronen – Olivenöl – Dressing an.

Libanesische Spezialitäten

310	Öege bel chudra vegetarisches Omelette „ libanesischer Art“ Mit Gemüse & frittierten Kartoffeln	8,90 €	325	Kefta Frikadellchen mit Petersilie & Zwiebeln gefüllt in Tomatensauce mit Pommes frites	10,90 €
311	Kanonen Beirut Dünnes Fladenbrot gefüllt mit magerem Hackfleisch vom Rind, Ricotta-Käse Spinat, mit Käse überbacken	10,90 €	326	Kebab Frikadellchen mit Petersilie, Zwiebeln dazu gebratene Zwiebeln, Tomaten, Paprika & Kartoffeln	11,90 €
312	Zeder-Pfanne Vegetarische Reispfanne mit verschiedenen Gemüsen	9,90 €	327	Dickrumi Putenschnitzel mit Ananas in leichter Currysauce, dazu Reis	11,90 €
313	Ma Kloubeh Reis mit Hähnchen, Blumenkohl, Auberginen, Nüssen, dazu Kräuterjoghurt	12,90 €	328	Libanesischer Auflauf Kartoffeln mit Auberginen, frischen Tomaten, Hackfleisch, mit Käse überbacken	8,90 €
314	Tyros-Teller Reis mit Tintenfisch & Gambas, Lauch & Curry	13,90 €	329	Samak belbanadura Seehecht mit Zwiebeln, Knoblauch & Paprika in Tomatensauce, dazu frittierte Kartoffeln	14,90 €
315	Aliçar-Teller Kartoffelpüree Libanesischer-Art mit Broccoli und Spinatcreme-Sauce, mit Gambas in Knoblauch gebraten	13,90 €	330	Samak bel ferren Seehecht mit einer Lauch-Ingwer-Knoblauchkruste aus dem Ofen, dazu Kartoffelpüree libanesischer Art	14,90 €
316	Biblos-Teller Fladenbrot mit Käse überbacken, darüber Putenmedaillons in Tomatencreme-Sauce & Spinat	11,90 €	331	Mäsa I Homus, Falafel, Mini- Fatayer Spinat, Salata harra, Schichtawouk (Putenspieß)	11,90 €
317	Grillteller Lammfilet, Kebab & Putenspieß dazu Kartoffeln, Zucchini & Zwiebeln	21,90 €	332	Mäsa II Baba Ghannouch, Tabbouleh, Olivensalat, Weinblätter, Schankliesch, Labneh, Kebab	13,90 €
318	Jounieh-Teller Reis mit Putenstreifen & Krabben, Spinat, Tomaten & roten Zwiebeln	11,90 €	333	Mäsa vegetarisch Mini-Fatayer Käse & Spinat, Falafel, Schankliesch, Homus, Weinblätter	11,90 €
319	Sabbah Spezial gemischtes Gemüse mit einer Hackfleisch-Creme-Sauce, dazu Reis	9,90 €	334	Mäsa-Spezial Homus, Baba Ghannouch, Kebab mit Tomaten & Zwiebeln, Falafel, Mini-Fatayer Spinat, Seituhn-Salat, Labneh	13,90 €
320	Libanesische Bauern-Pfanne Bulgur mit Lamm, Kichererbsen, Zwiebeln und frischen Tomaten	12,90 €	335	Mäsa-Kwartier Lammfilet vom Grill, Homus, Salata harra mit frittierten Kartoffeln	16,90 €
321	Schich Tawouk Marinierter Putenspieß, dazu Kartoffeln, Zwiebeln & Paprika vom Grill	11,90 €	336	Lammfilet vom Grill mit Kartoffelpüree Libanesischer- Art dazu gegrillte Tomaten & Peperoni & Kräuteröl	21,90 €
322	Fatayer mit Pute dünnes Fladenbrot gefüllt mit Auberginen, Mais, Champignons & Putenfleisch, Tomaten, überbacken	10,90 €			
323	Fatayer mit Rindfleisch dünnes Fladenbrot gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln & frischen Tomaten, mit Käse überbacken	9,90 €			
324	Fatayer vegetarisch dünnes Fladenbrot gefüllt mit gemischtem Gemüse & Käse überbacken	9,90 €			



Place de l'Etoile, Beirut

Internationales

358	Krabben in Knoblauch-Sauce	4,90 €
360	Champignons in Knoblauchsauce	4,50 €
361	Champignons in Pfeffersauce	4,50 €
362	Mozzarella Sticks	3,90 €
363	Onion Rings	3,90 €
364	Chicken Wings	4,50 €
366	Nachos mit Käse überbacken	4,90 €
367	Folienkartoffel mit hausgemachtem, libanesischem Kräuterquark	4,90 €

Nudeln

273	Bandnudeln mit Lachs in Rahmsauce mit Knoblauch	11,90 €
274	Bandnudeln mit Putenstreifen in Tomatencremesauce	10,90 €
275	Bandnudeln mit Gambas & Calamaris mit Knoblauch in Tomatencremesauce	13,90 €
276	Penne mit gemischtem Gemüse in Olivenöl gebraten und Kräutern der Provence	9,90 €
277	Penne mit scharfer Tomaten-Kräutersauce	8,90 €
278	Penne mit Broccoli, überbacken	8,90 €
279	Spaghetti aglio e olio mit Gambas in Olivenöl gebraten	13,90 €
280	Spaghetti aglio e olio in Olivenöl, mit Knoblauch & Peperoni	7,90 €



Burg Gibelet, Dschebail

Fleisch & Fisch

252	Chili con Carne	8,90 €
253	Putenschnitzel paniert mit Steakhouse Pommes	9,90 €
254	Putenschnitzel in Pfeffer- oder Champignonsauce	8,40 €
258	Rumpsteak (ca. 200 g) wahlweise mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter, Pfeffer-Senfsauce oder gebratenen Champignons	14,90 €
259	Rumpsteak (ca. 200 g) mit Krabben, Pernot-Tomatencremesauce	15,90 €
260	Lammfilet in Rotweinsauce, dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen untereinander	21,90 €
261	Schweinefilet mit Champignonsauce	9,90 €
262	Schweinefilet mit Pfeffersauce	9,90 €
263	Geschnetzeltes von der Pute in Champignons-Pfeffersauce	9,90 €
264	Putenmedaillons mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Mozzarella überbacken, dazu Kroketten	13,90 €
267	Feines Gemüse in Tomatencremesauce mit Rinderstreifen & Käse überbacken	10,90 €
268	Feines Gemüse in Tomatencremesauce mit Käse überbacken	8,90 €
269	Gegrillter Tintenfisch mit Scampis gefüllt	9,90 €
271	Gambas mit Knoblauchsauce, Reis & Spinat	16,90 €
272	Gambas mit Tomatencremesauce scharf, Knoblauch, Reis & Spinat	16,90 €

Beilagen

290	Gemüse nach Wahl	3,20 €
291	Steakhouse Pommes	3,20 €
293	Bratkartoffeln	3,20 €
294	Reis oder Bulgur	3,20 €
296	Kroketten	3,20 €
297	Kartoffelpüree nach libanesischer Art	3,20 €

Dessert

Milchreis Libanesischer - Art	4,50 €
Mafrouke Griesgebäck mit verschiedenen Nüssen, darüber Milchcreme	4,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,90 €
Vanilleeis mit Schokoladensauce	4,90 €
Eiskaffee	3,90 €
Eisschokolade	3,90 €
Flambierte Banane mit Vanilleeis	4,90 €
Kassata-Eis	4,50 €
Tartuffo-Eis, weiß oder schwarz	4,50 €

Erwärmendes

Tasse Kaffee	2,20 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Cappuccino	2,50 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	2,90 €
Kaffee „Kwartier“ Schale	3,90 €
Heisse Schokolade	2,50 €
Heisse Schokolade mit Sahne	2,90 €
Tee	2,20 €
Tee mit Rum	3,90 €
Libanesischer Mokka	3,00 €



vom Fass

Bitburger Pils	0,25 l	2,20 €
Bitburger Pils	0,40 l	3,50 €
Peters Kölsch	0,25 l	2,20 €
Peters Kölsch	0,40 l	3,50 €
Stiegl	0,20 l	1,90 €
Stiegl	0,30 l	2,90 €
Erdinger Weißbier	0,30 l	2,60 €
Erdinger Weißbier	0,50 l	4,20 €

aus der Flasche

Malzbier	0,25 l	2,20 €
Bitburger 0,0 %	0,33 l	3,20 €
Erdinger Kristall	0,50 l	4,20 €
Erdinger Dunkel	0,50 l	4,20 €
Erdinger Alkoholfrei	0,50 l	4,20 €
Almaza, liban. Bier	0,33 l	3,60 €

¹⁾koffeinhaltig; ²⁾chininhaltig

Alkoholfreies

Tönissteiner Mineralwasser <i>classic/still</i>	0,25 l	2,20 €
Tönissteiner Mineralwasser <i>classic/still</i>	0,75 l	5,90 €
Apfelschorle	0,25 l	2,20 €
Apfelschorle	0,40 l	3,50 €
Coca Cola / Coca Cola Light ¹⁾	0,25 l	2,20 €
Coca Cola / Coca Cola Light ¹⁾	0,40 l	3,50 €
Fanta	0,25 l	2,20 €
Fanta	0,40 l	3,50 €
Sprite	0,25 l	2,20 €
Sprite	0,40 l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon ²⁾	0,20 l	2,50 €
Schweppes Tonic Water ²⁾	0,20 l	2,50 €
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	2,50 €
Vaihinger Apfelsaft	0,20 l	2,50 €
Vaihinger Orangensaft	0,20 l	2,50 €
Vaihinger Ananassaft	0,20 l	2,50 €
Vaihinger Kiba	0,20 l	2,60 €
Vaihinger Kirschsafft	0,20 l	2,60 €
Vaihinger Bananennektar	0,20 l	2,60 €



Baalbek Bacchustempel

Hochprozentiges

Martini Bianco (14,0%)	5 cl	3,90 €
Martini Rosso (14,4 %)	5 cl	3,90 €
Sherry (15,0 %)	5 cl	3,90 €
Baileys (17,0 %)	2 cl	2,50 €
Amaretto (20,0 %)	2 cl	2,50 €
Sambuca (40,0 %)	2 cl	2,50 €
Sierra Tequila (35,0 %)	2 cl	2,50 €
Pernod (40,0 %)	2 cl	3,50 €
Jim Beam (40,0 %)	2 cl	3,50 €
Jack Daniels (40,0 %)	2 cl	4,00 €
Smirnoff Vodka (37,5 %)	2 cl	2,90 €
Metaxa 7 (40,0 %)	2 cl	3,50 €
Vecchia Romagna	2 cl	3,50 €



der libanesische Zedernbaum

Offene Weine

Rotwein

aus dem Libanon

Clos St. Thomas „Les Gourmets Rouge“	
0,25 l	6,50 €
0,50 l	13,00 €

Kefraya „Les breteches du château“	
0,25 l	7,20 €
0,50 l	14,40 €

von der Ahr

Franz Sebastian, Hausmarke, trocken	
0,25 l	5,50 €
0,50 l	11,00 €

Franz Sebastian, Hausmarke, halbtrocken	
0,25 l	5,50 €
0,50 l	11,00 €

Roséwein

aus dem Libanon

Clos St. Thomas „Les Gourmets Rosé“	
0,25 l	6,50 €
0,50 l	13,00 €

von der Ahr

Franz Sebastian, Hausmarke, trocken & halbtrocken	
0,25 l	5,50 €
0,50 l	11,00 €

Weißwein

aus dem Libanon

Clos St. Thomas „Les Gourmets Blanc“	
0,25 l	6,50 €
0,50 l	13,00 €

Kefraya	
0,25 l	7,20 €
0,50 l	14,40 €

von der Ahr

Franz Sebastian, Hausmarke, trocken & halbtrocken	
0,25 l	5,50 €
0,50 l	11,00 €

Rotweine

Clos St. Thomas „Les Gourmets“ Rouge 18,90 €

Die Reben Cinsault, Carignan, Grenache, dazu eine tiefe kirschrote Farbe mit fruchtigem Geschmack & feinem & ausbalanciertem Tannin.

Clos St. Thomas „Les Emirs“ 26,90 €

Cabernet Sauvignon zusammen mit Grenache, Cinsault & Carignan bewirken Konsistenz, Komplexität & starken Charakter. Die Farbe ist dunkelrot & das sanfte Tannin, zusammen mit einem feinen Vanille-Bouquet geben ein ausgewogenes Erlebnis auf der Zunge.

Clos St. Thomas „Chateau St. Thomas“ 39,90 €

Dieser Wein, der sehr gut zu rotem Fleisch passt, leuchtet dunkelrot & gibt sich ausgewogen in der Nase. Das Bouquet ist reich an Tannin & sehr vollmundig.

Kefraya „Les breteches du Chateau“ 20,90 €

Kirschrote Farbe, starkes lebhaftes Aroma. Ein würziger Hauch roter Früchte. Geschmack von Früchten, Kirschwasser & Gewürzen. Angenehmer Abgang.

Kefraya „Le Chateau“ 39,90 €

Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan, Weich im Mund, angenehm. Düfte gereifter Früchte. Ausgewogene Säure.

Kefraya „Comte de M“ 90,00 €

Undurchsichtiges dunkles Purpur. Abgerundetes Aroma von schwarzen Früchten. Vollmundig und sahnig.

Nakad „Prestige de Nakad“ 20,90 €

Cabernet Sauvignon zusammen mit Cinsault und Merlot bietet ausgewogenen Geschmack mit feinem, sanften Charakter. Die Farbe ist tiefrot & die sanfte Säure gibt einen balancierten und langen Abgang auf der Zunge

Nakad „Le Chateau“ 39,90 €

Edler Rotwein. Tiefröte Farbe, vollmundig. Mischung von Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache & Merlot.

Ksara „Reserve de Couvent“ 20,90 €

Vorzüglich ausgewogener Wein, dunkel rubinfarbig. Cabernet Sauvignon, Syrah und Carignan vereinen Elegance mit einem geschmackvollen Ausbau in Eichenfässern.

Roséwein

Clos St. Thomas „Les Gourmets Rosé“ 18,90 €

Kräftiges Piné, klares fruchtiges Aroma, sehr Geschmackvoll, aber sanft auf der Zunge.

Chateau Ksara „Sunset“ 20,90 €

Intensive rosé Farbe. Zart & frisch im Geschmack mit sehr viel Aroma. Süße & blumige Akzente.

Weißwein

Clos St. Thomas „Les Gourmets Blanc“ 18,90 €

Goldgelbe Farbe, fruchtig, blumiger Charakter, Guter Begleiter von Meeresfrüchten.

Clos St. Thomas „Chardonnay“ 24,90 €

Sanft & reich im Geschmack, Früchte mit Honig. Verwöhnt das Auge mit feiner goldener Farbe.

Kefraya „Blanc de Blanc“ 26,90 €

Blassgelb im Teint. Ein Strauss frischer Früchte von Ananas, Pfirsich & Grapefruit. Angenehmer Blumenduft. Harmonischer Geschmack zwischen Frische & Reife.

Ksara „Blanc de Blanc“ 21,90 €

Die Zusammenstellung von Sauvignon-blanc Sémillon & Chardonnay ist die Basis für einen eleganten feinen Wein. Die Lagerung in französischen Eichenfässern bringt den so Charakteristischen Geschmack.

Prosecco 19,50 €

Champagner 105,00 €

Cocktails & Longdrinks

Alkoholfrei

Grand Slam <i>Waldfrüchte & Beeren vom Feinsten, Orangensaft</i>	5,50 €
Coconut Kiss <i>Coconut-Cream & Sahne, Ananas</i>	5,50 €
Sportsman <i>Exotische Früchte, Orangensaft</i>	5,50 €
Big Apple <i>Apfel, Minze, Orangensaft</i>	5,50 €
Peach Dream <i>Coconut-Cream, Pfirsich, Sahne, Orangensaft</i>	5,50 €



The Classics

Caipirinha <i>Cachaca, Lemon, brauner Zucker in crushed Ice</i>	6,50 €
Tequila Sunrise <i>Weißer Tequila, Zitrone, Grenadine, Orangensaft</i>	6,50 €
Sex on the Beach <i>Wodka-Maracuja, Papaya, Pfirsich, Orangen-Ananassaft</i>	6,50 €
Piña Colada <i>Rum & Sahne, Coconut-Cream, Ananassaft</i>	6,50 €
Planters Punch <i>Weißer Rum, Zitrone, Maraschino, Ananassaft</i>	6,50 €
Swimming Pool <i>Weißer Rum, Wodka, Coconut-Cream, Curaçao blue, Sahne, Ananassaft</i>	6,50 €
Long Island Iced Tea <i>Rum, Gin, Tequila, Wodka, Triple Sec, Zitrone, Orangensaft, Cola</i>	7,90 €
Mai Tai <i>Weißer Rum, brauner Rum, Madelsirup Lemone, Grenadine, Orangensaft</i>	6,50 €
Campari Soda	4,90 €
Campari Orange	4,90 €
Prosecco Aperol	4,90 €
Long Drink <i>verschiedene Sorten</i>	4,90 €