

# KREUZBERGER HIMMEL

*Ahlan w`sahlan - Herzlich willkommen!*

*Seit Oktober 2015 engagiert sich Be an Angel e.V. für die Integration von Flüchtlingen. Wir haben zu Anfang unsere Sofas den Menschen zur Verfügung gestellt, die mit nicht mehr als einer Zahnbürste in Berlin ankamen. Wir haben die grausamen Geschichten von Krieg, Vertreibung und Flucht gehört. Wir haben Menschen kennengelernt, die uns fremd waren und in den Jahren erleben dürfen, wie sie wieder Hoffnung fassen. Viele sind wunderbare Gastgeber und großartige Köche. Mit einigen von ihnen machen wir den Kreuzberger Himmel. Im Team arbeiten Menschen aus Syrien, Afghanistan, dem Irak und Pakistan.*

*Der Kreuzberger Himmel, initiiert von Be an Angel e.V., soll etwas zurückgeben von der Gastfreundschaft, die sie in Deutschland erhalten haben. So dankbar die Flüchtlinge für die Hilfe sind, sie alle wollen selbstständig sein. Der Kreuzberger Himmel ist mehr als ein Restaurant. Hier werden Mitarbeiter geschult und an Hotels und Restaurants weiter vermittelt. Hier wird Integration erlebbar.*

*Die St. Bonifatius Gemeinde hat uns ermöglicht, den Kreuzberger Himmel zu übernehmen und unterstützt uns weiterhin. Muslime, Christen, Hindus und Juden arbeiten gemeinsam an einem friedlichen, freundlichen Ort. Und wir alle wissen, dass es außerdem glücklich macht, gemeinsam zu essen.*

*Genießen Sie die Spezialitäten, die täglich frisch zubereitet werden. Die Mitarbeiter sind froh, hier zu sein und glücklich, Sie als Gäste zu haben!*

*Ulrike Lessig & Andreas Tölke  
Be an Angel e.V., Vorstand*



# KALTE VORSPEISEN

## HUMMUS<sup>7</sup>

*Eine geschmeidige Crème aus Kichererbsen, Tahini und Zitronensaft*

**5,90**

## NASEKTUN

*Oliven, Gurken, Karotte, Minze, Oregano und Olivenöl*

**6,10**

## KHATHER

*Yoghurt, Walnuss, gegrillte rote Paprika und Oliven*

**6,10**

## SCHAWANDAR

*Salat von gebackener roter Bete mit Walnüssen, Koriander und Minze verfeinert*

**5,90**

## BABA GANOUSH

*Erfrischende Köstlichkeit aus gebratenen Auberginen mit einem rauchigen Aroma*

**7,10**

## CAWRY

*Weißkohl, Senf, Knoblauch, Peperoncini, Cashew*

**5,50**

## VIER GEMISCHTE VORSPEISEN

*nach Wahl*

**10,80**

## GEMISCHTE KALTE VORSPEISEN

*für zwei Personen*

**15,80**



## WARMER VORSPEISEN

### MARIA

*gebratenes Fladenbrot mit Füllung*

*vegetarisch<sup>1,5,7</sup>: Schafkäse, Petersilie und Gewürze*      *mit Fleisch<sup>1</sup>: Rinderhack, Petersilie und Gewürze*

**6,90**

**6,90**

### SANBOUSAK

*vier frittierte Teigtaschen mit Füllung*

*vegetarisch<sup>1,5,7</sup>: Käse, Petersilie und Minze*      *mit Fleisch<sup>1</sup>: Rinderhack, Zwiebel, Petersilie und Gewürze*

**5,90**

**5,90**

## SALATE

### TABOULEH<sup>1</sup>

*Ein Klassiker der orientalischen Küche aus Petersilie, Tomaten, Zitronen und Bulgur*

**7,20**

### FATTOUSH<sup>1</sup>

*Knackige Frische mit frittierten Brotchips, Tomaten, Gurken, Feldsalat, Minze*

**7,20**

## SUPPE

**TAGESSUPPE - VEGETARISCH/VEGAN - FRISCH**

*Bitte fragen sie Ihren Kellner*



# HAUPTSPEISEN

## KABSE<sup>4,6</sup>

*syrisches Festtagsgericht mit Reis, der zusammen mit Gemüse und Gewürzen gekocht wird.*

*mit Hähnchensteak,  
Mandeln, Cashewkerne*

**13,90**

*vegetarisch: Mandeln,  
Cashewkerne und Gemüse*

**12,90**

## FAROUG

*Huhn mit Zitrone und Orange geschmort  
in einer leichten würzigen Sauce mit Bulgur*

**16,50**

## KIBBEH<sup>1,6</sup> mehr als ein Klopps

*Mantel aus Bulgur und Rindfleisch einer Füllung aus  
Rindfleisch, Nüsse, Zwiebeln und Granatapfelkerne*

*dazu Reis und Salat* **14,90**

*a Laban - mit Joghurtsauce* **15,90**

## KIBBEH vegetarisch<sup>1,8,12</sup>

*Mantel aus Bulgur und Paprikapaste, gefüllt mit Zwiebel,  
Kichererbsen, Walnüsse, Rosinen und scharfer Paprika  
in fruchtiger Tomatensauce*

**13,80**

## KEBAP ADAS

*rote Linsen, Koriander, Petersilie,  
Paprika, Zwiebel, Kartoffel*

**12,90**

## KHOSA BE LABAN

*Gefüllte Mini-Zucchini mit Rinderhack  
in Joghurtsauce gekocht, dazu Basmatireis*

**14,90**

## FATTEH MAKDOUSH<sup>1,7</sup>

*Frittierte Brotchips und gebratene Aubergine in einer  
würzigen Sauce aus Tomaten, Tahini, Joghurt  
und frischem Granatapfelkernen*

**13,90**

*mit Rinderhack*

**14,90**

*mit Huhn*

**14,90**





# HAUPTSPEISEN

## FATTER

*Ein leicht scharfes Ragout vom Lamm mit frischen Champignons und Zwiebel mit Bulgur und Salat*

**16,30**

## MARKAT SHAGAR

*Zucchini, Kichererbsen, Zwiebel in leichter Tomatensauce, dazu Basmatireis*

**11,90**

## SPECIALS (NUR FREITAG/SAMSTAG)

### ABUNOUAS<sup>3</sup>

*Gebratenes Lachsfilet gefüllt mit Koriander in Zitronensauce*

**19,80**

### MIZZOL

*Fleisch aus der Hähnchenkeule mit frischen Gemüsen und Käse gefüllt, Reis und Salat*

**15,80**

### MAHASHI

*Mini-Aubergine, Mini-Zucchini und Zwiebeln in aromatischer Granatapfelsauce mit Reis*

**15,80**

# DESSERT

## HAUSGEMACHT, TÄGLICH WECHSELND

*Bitte fragen Sie den Service.*

*Familienfest? Party? Veranstaltung? Wir kommen auch zu Ihnen!*

## Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, 3. Eier und Eierzeugnisse \*, 4. Fisch und Fischerzeugnisse, 5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 6. Soja und Sojaerzeugnisse, 7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) \*,
8. Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, und Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, 9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse, 10. Senf und Senferzeugnisse, 11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, 12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub> angeben., 13. Lupine sowie Erzeugnisse daraus,
14. Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus.

# GETRÄNKE

## SOFT DRINKS

Vitalmalz	0,33	3,30 €
Adelholzer Mineralwasser classic/naturell	0,25	2,20 €
Adelholzer Mineralwasser classic/naturell	0,75	5,90 €
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	0,2	2,90 €
Orangenlimonade „Höllens Gold“	0,25	2,90 €
Zitronenlimonade „Höllens Silber“	0,25	2,90 €
Spezi	0,25	2,90 €
Fritz Cola	0,33	2,90 €
Fritz Cola zuckerfrei	0,33	3,30 €

## SÄFTE

Saftschorle	0,2	2,60 €
Apfelschorle	0,4	4,60 €
Apfelsaft klar/trüb	0,2	2,90 €
Orangensaft	0,2	2,90 €
Rhabarbernektar	0,2	2,90 €
Cranberrynektar	0,2	2,90 €

## BIER

<i>Vom Fass</i>		
Andechs Hell 4,8 Vol.%	0,3	3,30 €
	0,5	4,40 €
Andechs Dunkel 4,8 Vol.%	0,3	3,30 €
	0,5	4,40 €
Andechs Weißbier Hefe hell 4,8 Vol.%	0,3	3,30 €
	0,5	4,40 €
<i>Flaschen</i>		
Andechs Weissbier Hefe dunkel 5 Vol.%	0,5	4,60 €
Andechs Weissbier Hefe alkoholfrei	0,5	4,60 €

## KAFFEE

Kaffee	<i>Tasse</i>	2,70 €
Cappucino		3,30 €
Milchkaffee		3,30 €
Espresso		2,60 €
Arabischer Mocca		3,90 €

## TEE

Schwarzer Tee	<i>Tasse</i>	2,20 €
Diverse Kräutertees	<i>Tasse</i>	2,20 €
FrISChe Minze oder Ingwer	<i>Tasse</i>	2,90 €



## WEISSWEIN

**Cider** 0,33 3,60 €

*offen*

**Grauer Burgunder trocken Q.b.A (Kaiserstuhl)** 0,2 l 4,90 €

**„Fruits de Mer“ Q.b.A. Riesling trocken** 0,2 l 4,90 €

**Weißburgunder Q.b.A. trocken** 0,2 l 4,60 €

*Libanon*

**Chateau Ksara, Blanc de Blanc 2016** 0,2 l 5,40 €

**Chateau Ksara, Blanc de L'Observatoire 2016** 0,2 l 5,60 €

*Flaschen*

**Grauer Burgunder trocken Q.b.A (Kaiserstuhl)** 1 l 23,00€

**Weißburgunder Q.b.A. trocken** 1 l 23,00€

**„Fruits de Mer“ Q.b.A. Riesling trocken** 1 l 23,00€

**Detzemer Riesling Q.b.A. trocken** 0,75 l 27,00 €

**Riesling Réserve Q.b.A. trocken** Flasche 0,75 l 29,00 €

**Silvaner vom Muschelkalk Q.b.A.** Flasche 0,75 l 29,00 €

*Libanon*

**Chateau Ksara Merwah 2017** 0,75 l 38,00€

**Chateau Ksara Blanc de L'Observatoire 2016** 0,75 l 24,00€



## ROTWEIN

*offen*

**Cuvée de Printemps 2016** 0,2 l 6,20 €

*Chateau Ksara, Bekaa-Ebene, Libanon*

**Clos St Alphonse 2014** 0,2 l 6,40 €

*Chateau Ksara, Bekaa-Ebene, Libanon*

**Primitivo Puglia 2017** 0,2 l 5,60 €

**Lergemüller Pfalz, Merlot 2017** 0,2 l 5,20 €

**Lergemüller Pfalz, Spätburgunder 2017** 0,2 l 5,20 €

*Flaschen*

**Reserve Du Couvent 2016** 0,75 l 29,00 €

*Chateau Ksara, Bekaa-Ebene, Libanon*

**Clos St Alphonse 2016** 0,75 l 22,40 €

*Chateau Ksara, Bekaa-Ebene, Libanon*

**Cuvée de Printemps 2016** 0,75 l 21,70 €



## ROSÉ

*offen*

<b>Privilege de Drouet Rosé de Loire 2017</b>	<i>0,2l</i>	<b>5,80 €</b>
<b>Sankt Lemberger Weissherbst trocken 2017</b>	<i>0,2l</i>	<b>5,60 €</b>

*Flaschen*

<b>Privilege de Drouet Rosé de Loire 2017</b>	<i>0,75l</i>	<b>20,30 €</b>
<b>Sankt Lemberger Weissherbst trocken 2017</b>	<i>0,75l</i>	<b>19,60 €</b>



## CRÉMANT

<b>De Neuville Crémant de Loire Blanc Brut 12% Vol</b>	<i>0,1 l</i>	<b>5,80 €</b>
<b>De Neuville Crémant de Loire Blanc Brut 12% Vol</b>	<i>0,75 l</i>	<b>38 €</b>



## CHAMPAGNER

<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial 12% Vol</b>	<i>0,75 l</i>	<b>110 €</b>
---	---------------	--------------



## WODKA

**Bavarka Vodka** 43 Vol.% 2 cl 3,90 €

## GIN

**Bavarka infused Gin** 43 Vol.% 2 cl 3,90 €

## WHISKY

**Slyrs Bavarian Single Malt** 43 Vol.% 2 cl 4,80 €

**Chivas Regal 12 Jahre** 40 Vol.% 2 cl 4,80 €

## LIQUEURE

**Lantenhammer Heidelbeer Fruchtgeist** 2 cl 3,20 €  
*Likör, 25 Vol.%*

**Lantenhammer Sauerkirsch Fruchtgeist** 2 cl 3,20 €  
*Likör, 25 Vol.%*

**Slyrs Bavarian Whisky Liqueur** 30 Vol.% 2 cl 3,20 €  
*Vanilla & Honey*

**Slyrs Bavarian Whisky Liqueur** 30 Vol.% 2 cl 3,20 €  
*Bavarian Cream & Swiss Schoko*

**Bergamotte Liqueur** 25 Vol.% 2 cl 3,20 €

**Williams Liqueur** 25 Vol.% 2 cl 3,00 €

**Pastis 51** 40 Vol.% 2 cl 3,20 €

**Averna Amaro Siz.** 32 Vol.% 2 cl 3,20 €

**Aperol Aperitiv** 15 Vol.% 2 cl 3,00 €

**Campari Bitter** 25 Vol.% 2 cl 3,20 €

## COGNAC

**Remy Martin VSOP** 40 Vol.% 2cl 4,80 €

## GRAPPA

**Fuoriclassa Leon Grand Suite Nr.5** 38 Vol.% 2cl 4,50 €

## RUM

**Bacardi Carta Blanca** 37,5 Vol.% 2cl 3,00 €

## ARAQ

**Clos St. Thomas Arak Touma,** 50 Vol.% 2cl 3,00 €

**Aperol Spritz** 15% Vol 0,15l 6,80 €

**DAS INTERIOR WURDE ZUR  
VERFÜGUNG GESTELLT VON:**



**Atelier Haußmann**

**BOCCI**

**designfunktion**

**JOHANENLIES**



KIANS GARDEN

**LEPI**

**lloj llov**

**MADE<sup>®</sup>**

**MYKILOS**

**NORR 11**

**nya nordiska**

*RosenXthal*

**UTO  
PIA  
&  
Utility**

*Wir danken Christian Mertins (Elektrik), Thomas Grelich (Schreiner)  
und Florian Dengler (Art Direktion) für Ihren Einsatz.*

*Interior & Konzept: Tatjana Sprick*