Caracalla

Libanesisches Restaurant

DIE LIBANESISCHE KÜCHE

Unser Lokal verbindet die westliche Welt mit dem Nahen Osten. Erleben Sie als unser Gast die genussvolle Vielfalt libanesischer Speisen.

Die Gerichte werden von uns frisch zubereitet, dabei verwenden wir ausschließlich frische und gesunde Zutaten. Unsere Speisen zeichnen sich durch einzigartige, handgemachte Marinaden und Gewürzmischungen aus. Für unsere vegetarisch und vegan lebenden Gäste bieten wir ebenfalls eine große Auswahl an.

Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise in das ferne Land Libanon. Mit viel Zeit, Liebe und Geschick bereiten wir für Sie die besten Gerichte des Nahen Ostens zu. Dafür wählen wir Zutaten von hoher Qualität. Unsere Speisen zeichnen sich durch einzigartige, handgemachte Marinaden und Gewürzmischungen aus. Wir glauben fest daran, dass alles, was von Herzen kommt, auch Herzen erreicht, und die Liebe durch den Magen geht. Die wundervolle Reise in die Welt der libanesischen Küche ist erst beendet, wenn Sie sich von unseren hausgemachten Süßspeisen verführen lassen!

Caracalla – so heißt auch ein Tanztheater im Libanon. Diese Verbindung zu Tanz und Kunst hat uns 2008 zu dem Namen „Caracalla“ inspiriert. Caracalla – das klingt gut und schmeckt einfach gut.

12. Foul

09. Warak Enab

Scharfe Soße

In der Serie „Mein Lokal, Dein Lokal“ auf Kabel eins hat unser Restaurant Caracalla den 1. Platz für die besten Grillteller-Variationen belegt.

Warum das so ist? Testen Sie selbst!

VORSPEISEN & SALATE

01. Hummus (K, vegan) حمص — **klein 3,50 € / groß 5,00 €**
Gemahlene Kichererbsen mit Sesamsauce verrührt

02. Mtabal Batinjan (K, vegan) متبل باذنجان — **klein 3,90 € / groß 5,50 €**
Gegrillte Aubergine, geschält und mit Sesamsauce verrührt

03. Tabbouleh (A, A1, vegan) تبولة — **klein 5,00 € / groß 8,00 €**
Gehackte Petersilie, Zwiebeln, Zitrone, Weizengrütze,
Tomaten, Olivenöl

04. Libanesischer Salat (vegan) سلطة لبنانية — **klein 5,00 € / groß 8,00 €**
Römersalat (Lattuga), Tomaten, Gurken,
frische Minze und Zitronensaft

05. Fattousch (A, A1, L, vegan) فتوش — **klein 6,90 € / groß 8,90 €**
Römersalat (Lattuga), Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Radieschen,
Petersilie und Zumak, angerichtet mit Granatapfelsauce,
dazu knuspriges Brot

06. Kibbeh Nayyeh (A, A1) كبة نية — **8,00 €**
Feines Rindertatar mit Weizenschrot, dazu Basilikum und Olivenöl

07. Linsen-Suppe شوربة عدس — **4,50 €**
Fein passierte Linsen nach Art des Hauses zubereitet

08. Falafel (6 Stück) (K, L, vegan) فلافل — **7,50 €**
Gemahlene Kichererbsen in Öl frittiert, dazu Sesamsauce und Salat

01. Hummus

03. Tabbouleh

05. Fattousch

09. Warak Enab (C, E, *vegetarisch, vegan möglich*) ورق عنب بزيت **7,00 €**
Weintraubenblätter gefüllt mit Reis, Petersilie und Tomaten, dazu Tzatziki und Salat

10. Makali (L, *vegetarisch, vegan möglich*) مقالي مشكّل **7,50 €**
Frittierte Auberginen und Blumenkohl mit Bratkartoffeln,
dazu Tzatziki und Salat

11. Safayeh (A, A1, C) لحمة بعجين **6,90 €**
In Teig gefülltes Hackfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und herzhaften Gewürzen,
dazu Tzatziki und Salat

12. Foul (*vegan*) فول مدمّس **7,50 €**
Ackerbohnen mit Knoblauch, dazu Zitrone und Olivenöl, auf Wunsch mit Sesam

13. Arayis (C) عرايس **6,90 €**
Hackfleisch, Petersilie und Zwiebeln gegrillt im Fladenbrot, dazu Tzatzki und Salat

06. Kibbeh Nayyeh

08. Falafel

10. Makali

TELLERGERICHTE / HAUPTSPEISEN

14. Schawarma (Hähnchenfleisch) (B, C, E, L) شورما دجاج **10,90 €**
Hähnchenfleisch vom Schawarma-Spieß mit Pommes oder Reis,
dazu Knoblauchpaste und Salat

15. Schawarma (Rindfleisch) (C, E, K, L) شورما لحمة **11,90 €**
Rindfleisch vom Schawarma-Spieß mit Pommes oder Reis, dazu Hummus und Salat

16. Kibbeh Bällchen aus Hackfleisch (A, A1, C, L, M) كبة مقلية **9,90 €**
Mit Weizengrütze, gefüllt mit Nüssen und Zwiebeln, dazu Salat und Tzatziki

17. Hummus Schawarma (C, K, L, M) حمص شورما **11,90 €**
Rindfleisch vom Schawarma-Spieß auf Hummus, dazu Salat

18. Hummus Sucuk (K, L) حمص سجق **11,90 €**
Gebratene, scharfe Knoblauchwurststücke auf Hummus, dazu Salat

19. Hummus Hackfleisch (K, L, M) حمص لحمة مفرومة **11,90 €**
Gebratenes Hackfleisch nach libanesischer Art mit Nüssen auf Hummus, dazu Salat

20. Hummus Makanek (A, A1, E, K, L, M) حمص نقانق **11,90 €**
Gebratene Wurststücke nach libanesischer Art auf Hummus, dazu Salat

21. Pfannengericht (E) يخنة لحمة على الصاج **11,50 €**
Putenstreifen aus der Pfanne mit Zwiebeln, Paprika und Tomate, dazu Reis

22. Gemischter Wurstteller (B, C, E, L) نقانق مشكّل **13,90 €**
Sucuk, Makanek und Merguez mit Pommes oder Reis, dazu Hummus und Salat

15. Schawarma (Rind)

21. Pfannengericht

22. Gemischter Wurstteller

23. Maklube (C, E, L, M) مقلوبة باذنجان **11,90€**
Reis mit Hähnchen- oder Rindfleisch, Auberginen, Blumenkohl und Nüssen gebraten in der Pfanne, dazu Tzatziki und Salat

24. Gegrillte Kibbeh (C, K, M) كبة مشوية **9,50 €**
Runde gegrillte Kibbeh gefüllt mit Rind- und Lammfleisch nach libanesischer Art, Basilikum, Zwiebeln und Nüssen, dazu Tzatziki und Salat

25. Eskalope (B, C, E, K, L) اسكالوب **11,90 €**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit Pommes oder Reis, dazu Knoblauchpaste und Salat

26. Merguez (A, C, D, E, K, L) ماركيز **11,90 €**
4 Würste auf 2 Spießen mit Pommes oder Reis, dazu Hummus und Salat

FISCHGERICHTE VOM HOLZKOHLEGRILL

27. Garnelen (B, C, E, I, K, L) قريدس **13,00 €**
2 gegrillte Garnelenspieße mit frischen Kartoffelchips oder Reis, dazu Knoblauchpaste und Salat

28. Dorade Royal (B, C, E, H, J, L) دوراديه **16,90 €**
Gegrillte Dorade mit frischen Kartoffelchips oder Reis, dazu Knoblauchpaste und Salat

29. Lachsfilet (B, C, E, H, K, L) سمك السلمون **14,50 €**
Gegrilltes Lachsfilet mit frischen Kartoffelchips oder Reis, dazu Knoblauchpaste und Salat

24. Gegrillte Kibbeh

28. Dorade Royal

TELLERGERICHTE VOM HOLZKOHLEGRILL

30. Mashawi (3 Spieße) (E, K) مشاوي مشكل ٣ اسياخ **15,90 €**
1 Lamm-, 1 Shish Taouk- und Kaftaspieß mit Pommes oder Reis, dazu Hummus und Salat

31. Mashawi (4 Spieße) (E, K) مشاوي مشكل ٤ اسياخ **18,90 €**
1 Lamm-, 1 Shish Taouk-, 1 Kafta- und 1 Hähnchenflügelspieß mit Pommes oder Reis, dazu Knoblauchpaste und Salat

32. Kafta (Hackfleisch mit Petersilie und Zwiebeln)(E, K) كفتة **12,90 €**
2 Kaftaspieße, Pommes oder Reis, dazu Hummus und Salat

33. Lammspieße (E, K, L) لحمة غنم **14,90 €**
2 Lammspieße mit Pommes oder Reis, dazu Hummus und Salat

34. Taouk (B, C, E, L) طاووق **12,90 €**
2 Schish Taouk-Spieße (Hähnchenbrust in Würfeln mit spezieller Gewürzmischung) mit Pommes oder Reis, dazu Knoblauchpaste und Salat

35. Lammleber (B, C, E, L) سودة غنم **11,90 €**
2 Lammleberspieße mit Pommes oder Reis, dazu Knoblauchpaste und Salat

36. Jawanih (B, C, E, L) جوانح **11,50 €**
Hähnchenflügel auf 2 Spieße mit Pommes oder Reis, dazu Knoblauchpaste und Salat

37. Hähnchen (B, C, E, L) نصف فروج **9,50 €**
Halbes, gegrilltes Hähnchen mit Pommes oder Reis, dazu Knoblauchpaste und Salat

38. Lammkotelett (E, K, L) ريش. غنم **14,90 €**
3 Lammkoteletts mit Pommes oder Reis, dazu Hummus und Salat

33.Lammspieße

34. Taouk

37. Hähnchen

39. Spezialgrillplatte (2 Personen) مشاوي ل شخصين **45,00 €**

2 Kafta-, 1 Lamm-, 1 Shish Taouk-, 1 Hähnchenflügelspieß und 2 Kibbehbällchen
mit Tabbouleh und Hummus, dazu Pommes, Reis, Knoblauchpaste und Nachtisch

40. Spezialgrillplatte (5 Personen) مشاوي ل خمس اشخاص **105,00 €**

5 Kafta-, 2 Lamm-, 2 Shish Taouk-, 2 Hähnchenflügelspieß und 5 Kibbehbällchen
mit Fatusch, Tabbouleh, Hummus und Mtabbal Batinjan, dazu Pommes,
Reis Knoblauchpaste, Tzatziki und Nachtisch

41. Caracalla - Teller (B,C,E,K,L) مشاوي كركلا **21,00 €**

Rinder-Schawarma-, 1 Kafta-, 1 Lamm- und 1 Shish Taouk- Spieß vom Holzkohlegrill,
Pommes oder Reis, dazu Koblauchpaste, Hummus und Salat
Ausgezeichneter Grillteller (1. Platz Kabel eins „Mein Lokal, Dein Lokal Spezial“)

EXTRASPIEßE

Extraspieße zusätzlich zu einem Tellergericht oder einem Gericht vom Holzkohlegrill.

Lammleber, Kafta, Taouk, Jawanih, Sucuk, Makanek, Merguez **je 4,50€**

Kotelett, Garnelen **je 5,00 €**

Lammspieß **je 5,00 €**

Die aufgeführten Tellergerichte in der Speisekarte sind in der Zusammenstellung
nicht veränderbar. Aber gerne bereiten wir Ihnen ein Tellergericht mit Ihrer Wunschkombination
bei entsprechender Preisanpassung zu. Fragen Sie bitte unser Service-Personal.

38. Lammkotelett

41. Caracalla -Teller

SANDWICHES (GEROLLTES FLADENBROT (A, A1))

52. Schawarma (100% Rindfleisch) (B, C, J, K) شورما لحمة **5,50 €**
Rindfleisch vom Schawarma-Spieß, dazu Sesamsauce und Salat

53. Schawarma (100% Hähnchen) (B, C) شورما دجاج **5,00 €**
Hähnchenfleisch vom Schawarma-Spieß, dazu Knoblauchpaste und Salat

54. Shish-Taouk (B, C, K) شيش طاووق **5,50 €**
Gegrillte Hähnchenbrust, dazu Knoblauchpaste und Salat

55. Kafta (K) كفتة **5,00 €**
Gegrilltes Hackfleisch mit Zwiebeln und Petersilie, dazu Hummus und Salat

56. Lammspieß (K) لحمة **5,50 €**
Gegrillte Lammfleischstücke vom Spieß, dazu Hummus und Salat

57. Lammleber (B, K) سودة غنم **5,00 €**
Gegrillte Lammleber vom Holzkohlegrill, dazu Knoblauchpaste und Salat

58. Garnelen (B, I, L) قريدس **5,50 €**
Gebratene Garnelen, dazu Knoblauchpaste und Salat

59. Makanek (E, K, L) نقانق **5,50 €**
Gebratene Wurst, dazu Hummus und Salat

60. Sucuk (K, L) سجق **5,50 €**
Gebratene scharfe Knoblauchwurst, dazu Hummus und Salat

61. Merguez (D, E, K, L) ماركيز **5,50 €**
Zwei Merguez- Würste vom Holzkohlegrill, dazu Hummus und Salat

Qualität, die überzeugt!
Jeden Tag selbst geschichtete Schawarma-Spieße!

VEGANE SANDWICHES

62. Falafel (K, L, *vegan*) فلافل **4,20 €**

Gemahlene Kichererbsen in Öl frittiert, dazu Sesamsauce und Salat

63. Makali (K, L, *vegan*) مقالي **4,50 €**

Frittierter Blumenkohl, Auberginen und Bratkartoffeln, dazu Hummus und Salat

64. Bratkartoffeln (B, K, L, *vegan*) بطاطا حرة **4,50 €**

Frittierte Kartoffelstückchen mit Koriander, Knoblauch und Peperoni, dazu Hummus und Salat

62. Falafel

BEILAGEN & SAUCEN

65.	**Thoum** (B, C) كريم ثوم Hausgemachte Knoblauchpaste	**klein 3,00 € / groß 5,00 €**
66.	**Tarator** (K) طرطور Sesamsauce	**1,50 €**
67.	**Tzatziki** (C) لبن بخيار	**1,50 €**
68.	**Ketchup / Mayonnaise** (B, C) مايونيز/ كاتشاب	**0,70 €**
69.	**Reis** (E) أرز	**3,50 €**
70.	**Pommes** (L) بطاطا مقلية	**klein 2,40 € / groß 3,90 €**
71.	**Scharfes Brot** خبزة حارة	**3,00 €**
72.	**Tomatenspieß** سيخ بندورة	**2,50 €**
73.	**Zwiebelspieß** سيخ بصل	**2,50 €**
74.	**Kibbeh Bällchen (1 Stück)** كبة مقلية	**2,40 €**
75.	**Falafel (1 Stück)** فلافل	**1,00 €**

Scharfe Soße

Hausgemachtes Brot

SÜßSPEISEN

76.	**Baklava** (M) بقلاوة	**3 Stück**	**5,00 €**
77.	**Halawet el Jibn** (A, A1, C, M) حلاوة الجبن Frischkäse, eingerollt in Spezialteig und bestreut mit Pistazien	**1 Portion**	**3,90 €**
78.	**Mehalabiya** (C) مهلبية Milchpudding mit orientalischen Gewürzen	**1 Portion**	**3,90 €**
79.	**Mafruki** (A, A1, C, M) مفروكة Weizengrieß mit verschiedenen Nüssen und Frischkäse	**1 Portion**	**5,00 €**

76. Baklava

77. Halawet El Jibn

79. Mafruki

GETRÄNKE

80.	Mineralwasser مياه غازية	0,20 l	2,20 €
81.	Stilles Wasser مياه معدنية	0,50 l	2,20 €
82.	Coca Cola / Cola Light / Fanta / Sprite	0,33 l	2,40 €
83.	Ayran (B) لبن عيران	0,25 l	1,80 €
84.	Mangosaft	0,20 l	2,60 €
85.	Guavesaft	0,20 l	2,60 €
86.	Orangensaft (frisch gepresst) عصير ليمون طازج	0,40 l	3,90 €
87.	Apfelschorle	0,30 l	2,40 €
88.	Alkoholfreies Bier (A)	0,30 l	2,80 €
89.	Jallab (M, M1)	0,30 l	3,50 €
90.	Eistee	0,30 l	2,50 €

WARME GETRÄNKE

91.	Kaffee	2,90 €
92.	Arabischer Mokka / Espresso قهوة عربية	2,20 €
93.	Schwarz-Tee شاي	klein 1,20 € / groß 2,20 €

89. Jallab

Qualität, die überzeugt!
Unser frisch gepresster Orangensaft!

UNSERE TRADITION

Lassen Sie sich verwöhnen, und genießen Sie Ihren Aufenthalt.
Wir hoffen, Sie mit unserem Ambiente begeistern zu können.

Caracalla

Schon im Voraus einen guten Appetit!

Allergene Zutaten

A Glutenhaltiges Getreide, **A1** Weizen, **A2** Roggen, **A3** Gerste, **A4** Hafer, **A5** Dinkel, **A6** Kamut, **B** Eier, **C** Milch, **D** Senf, **E** Sellerie, **F** Lupien, **G** Krebstiere, **H** Fische, **I** Weichtiere, **J** Erdnüsse, **K** Sesamnüsse, **L** Sojabohnen, **M** Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse Cashewkerne, Pecannüsse, Pistazien, Macadamia / Queenslandnüsse, Paranüsse), **N** Schwefeldioxid, Sulphite

Allergene in den Beilagen sind nicht immer bei den Gerichten gekennzeichnet. Bitte beachten Sie auch die separat ausgewiesenen Vorspeisen und Beilagen.

Falls Sie eine Unverträglichkeit haben, sprechen Sie uns bitte an!

Restaurant Caracalla
Münsterstraße 75, 44145 Dortmund
www.restaurant-caracalla.de
Tel. 02 31 – 31 59 264