

# Zum Einstieg

## Vorspeisen

### Mesa

7 kalte Schälchen (vegetarisch)

€ 18,50

### Beiti Mesa

10 kalte Schälchen (vegetarisch)

€ 20,50

### Mesa Spezial

10 Schälchen (7 Vegetarische- und 3 Fleisch-Schälchen)

€24,50

*Vorspeisen servieren wir Ihnen mit Pita-Brot*

## Unsere Aperitif Empfehlung

### Beiti Apéritif

*Granatapfellikör, Prosecco, Holunderblütensirup Minze & Zitrone*

9,50€

### Aperol Spritz

7,50€

### Cava Sumarroca Brut Reserva 0,1l

7,00€

# 3 Gänge-Menü

## Mesa

5 kleine Schälchen

## Hauptgericht

Ihrer Wahl aus allen Hauptgerichten

## Dessert

Baklava

verschiedene orientalische Gebäcksorten  
dazu hausgemachtes Zimteis

Ab 2 Personen

p. P. 37,00

# Lammrückenfilet-Menü

## Mesa

Eine Kombination aus kalten und warmen Klassikern

### Lammrückenfilet

Serviert auf einer Joghurt-Minz-Sauce, begleitet von frischem Gemüse und Zimtreis

(à la carte 24,50)

### Katayef

Köstliche Teigtaschen, gefüllt mit orientalischem Käse, veredelt mit einer süßen Rosenwasser-Honig-Sauce

Ergänzt durch traditionell zubereiteten arabischen Mokka, verfeinert mit Kardamom

Ab 2 Personen

p. P. 45,00



















## Gin & Tonic

LIND AND LIME	10,00€
<i>Limette und rosa Pfefferkörnern   Edinburgh</i>	
HENDRIK'S	12,50€
<i>Blumig &amp; Würzig   Schottland</i>	
GIN SUL	12,00€
<i>Holzige Note &amp; Würzig   Hamburg</i>	
MONKEY 47	13,50€
<i>Fichtennadel &amp; Orange   Baden-Württemberg</i>	
BÖSER KATER	12,50€
<i>Brombeere &amp; Cranberry   Eppingen</i>	
THE ILLUSIONIST	13,80€
<i>Citrus &amp; Lavendel   München</i>	
BULLDOG	9,50€
<i>Zimt &amp; Süßholz   London</i>	

*Alle Gin-Sorten werden mit Thomas Henry Tonic Water serviert.*



# Offene Weine

## Weisswein

St. Thomas Les Gourmet	10.00€
------------------------	--------

*Chardonnay, Sauvignon Blanc, Libanon*

Grauer Burgunder	7.00€
------------------	-------

*Grauer Burgunder, Rheinhessen*

Riesling vom roten Sandstein	9.00€
------------------------------	-------

*Riesling, Pfalz*

## Rosé

Dominio de la Fuente	7.00€
----------------------	-------

*Tempranillo, Spanien*

St. Thomas Les Gourmet	10.00€
------------------------	--------

*Syrah, Cinsault, Libanon*

## Rotwein

St. Thomas Les Gourmet	10.00€
------------------------	--------

*Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier & Obeidy, Libanon*

Clos Rogé Grand Chemin	12.00€
------------------------	--------

*Syrah und Cabernet Sauvignon, Frankreich*

Ixsir Rouge	14.00€
-------------	--------

*Cabernet Sauvignon & Syrah, Libanon*

Krieger Cuvee	8.00€
---------------	-------

*Cabernet Sauvignon & Pinot Noir, Pfalz*

*Unsere ganze*

*Weinkarte*

# Flaschenweine Weiß

## Aus dem Libanon

St. Thomas Les Gourmet	37,00€
<i>Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier &amp; Obeidy</i>	
Ixsir Blanc de Blancs	36,00€
<i>Muscat, Viognier &amp; Sémillon</i>	
Chateau Musar Jeune	48,00€
<i>Viognier, Vermentino &amp; Chardonnay</i>	

## Aus Deutschland

Weißburgunder Muschelkalk	36,00€
<i>Weißer Burgunder</i>	
Grauer Burgunder	38,00€
<i>Grauer Burgunder</i>	
Roter Sandstein Riesling	36,00€
<i>Riesling</i>	
Kastanienbusch Riesling aus dem Birkweiler	45,00€
<i>Riesling</i>	

## *Aus Spanien*

Mesta Blanco

*Verdejo*

25,00€

## *Aus Frankreich*

Anthus - Pays d'Oc

*Chardonnay, Rolle, Viognier & Sauvignon Blanc*

40,00€

# Flaschenweine Rosé

## Aus dem Libanon

St. Thomas Les Gourmet	37,00€
<i>Syrah, Cinsault &amp; Petit Verdot</i>	

Ixsir – Altitudes	42,00€
<i>Grenache, Syrah &amp; Cabernet Sauvignon</i>	

Chateau Musar Jeune	48,00€
<i>Cinsault &amp; Mourvèdre</i>	

## Aus Spanien

Mesta Tempranillo Rosé	25,00€
<i>Tempranillo</i>	

# Flaschenweine Rot

## Aus dem Libanon

St. Thomas Les Gourmet	37,00€
<i>Grenache, Syrah &amp; Cabernet Sauvignon</i>	
Chateau Clos St. Thomas	65,00€
<i>Merlot, Syrah</i>	
Les Emir, Chateau St. Thomas	58,00€
<i>Grenache, Cabernet Sauvignon</i>	
Chateau St. Thomas Le Merlot	135,00€
<i>Merlot</i>	
Ixsir Altitudes Rouge	42,00€
<i>Cabernet Sauvignon, Syrah, Caladoc &amp; Tempranillo</i>	
Ixsir Grand Reserve	50,00€
<i>Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	
Chateau Ksara Le Souverain	149,00€
<i>Cabernet Sauvignon, Arinarnoa</i>	
Chateau Musar Jeune	40,00€
<i>Cabernet Sauvignon, Cinsault, Syrah</i>	
Chateau Musar	125,00€
<i>Cabernet Sauvignon, Cinsault &amp; Carignan</i>	
Domaine de Rmeich	32,00€
<i>Cabernet Sauvignon &amp; Syrah</i>	





## *Aus Spanien*

Mesta Tempranillo Tinto  
*Tempranillo*

25,00€

## *Aus Deutschland*

Krieger Cuvée - Pfalz  
*Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Petit Verdot*

29,00€

## *Aus Frankreich*

Clos Rogé – Grand Chemin –  
*Cabernet Sauvignon, Pinot Noir*

40,00€