

# FOOD

Canvas Bar & Lounge  
11.00 - 22.30

## SMALL BITES

Gillardeau Auster	
Chesterbrot & Himbeer-Vinaigrette	
Gillardeau Oyster	
Chester Bread & Raspberry-Vinaigrette	
3 Stück, 3 pieces	27
6 Stück, 6 pieces	54
Iberico Schinken-Kroketten, 4 Stück	14
Iberico Ham Croquettes, 4 pieces	
Foie Gras-Blini, 4 Stück	18
Foie Gras-Blini, 4 pieces	

## STARTERS & SOUP

Nüsslisalat		22
Schwarzwurzeln, Walnüsse & Kartoffel-Trüffel-Dressing		
mit geräuchertem Wildschweinschinken		+10
Lambs Lettuce		
Salsify, Walnuts & Potato-Truffle-Dressing with smoked Boar Ham		
Ikarimi Rauchlachs		34
Eingelegtes Wurzelgemüse, Forellenkaviar & Schnittlauchöl		
Ikarimi Smoked Salmon		
Pickled Root Vegetables, Trout Caviar & Chive Oil		
« Saltz-Schlemmer-Schnitte »		
Rindstatar, Eigelb-Crème & Crème Fraîche		
Beef Tartare, Egg Yolk Cream & Crème Fraîche		
Raspberry Vinegar-Mustard "Caviar"		38
Osciète Caviar 10 g		62
Osciète Caviar 30 g		152

Hokkaido Kürbis-Crèmesuppe  
Kürbis-Chutney, Hüttenkäse  
& Nuss-Granola  
Hokkaid Pumpkin Cream Soup  
Pumpkin Chutney, Cottage Cheese  
& Nut Granola



19

## CLASSICS

Caesar Salad  
Lattich, Parmesan-Dressing & Croûtons  
Lettuce, Parmesan Dressing & Croutons  
Nature | Plain  
Speck | Bacon  
Stubenküken | Spring Chicken  
Riesencrevetten | King Prawns



24  
28  
32  
34

Dumpling Selection  
Sesam & Soja Sauce, je 2 Stück  
Sesame & Soy Sauce, 2 pieces each  
Garnele | Shrimp  
Ente | Duck  
Schwein | Pork

28

Dolder Truffle Fries




12 | 18

Osciètre Caviar « Classic »  
Blini, Ei, Schnittlauch, Schalotten  
& Sauerrahm  
Blini, Egg, Chive, Shallots & Sour Cream  
Osciètre Caviar 30 g  
Osciètre Caviar 50 g  
Osciètre Caviar 100 g

110  
170  
340

Kalbs-Currybratwurst  
Schaschlik-Zwiebeln  
Veal Curry Bratwurst  
Shashlik Onions

14

<b>Club Sandwich « Classic »</b> Pouletbrust, Speck, Bauernschinken, Ei, Avocado & French Fries Chicken Breast, Bacon, Farmer's Ham, Egg, Avocado & French Fries	<b>39</b>
<b>Wagyu Burger</b> Brioche Bun, Tomate, karamellierte Zwiebel & Appenzeller Käse Brioche Bun, Tomato, caramelized Onion & Appenzeller Cheese	<b>39</b>
<b>Vegan Szegediner Gulasch</b> Sauerkraut, Kartoffeln & geräucherter Tofu Vegan Szegedin Goulash Sauerkraut, Potatoes & smoked Tofu	 <b>32</b>

## SWEETS & CHEESE

**Zimt-Crème Brûlée** 17  
**Eingelegte Zwetschge & Kakao**  
Cinnamonn Crème Brûlée  
Pickled Plum & Cocoa

**Hausgemachte Glacé**  
Home-made Ice Cream

VEGGIE  
 je | each  
**6**

**Vanille | Vanilla**  
**Kokosnuss | Coconut**  
**Schokolade | Chocolate**  
**Mango-Passionsfrucht | Mango-Passionfruit**  
**Himbeer | Raspberry**  
**Zitrone | Lemon**

**Käse-Variation**  
**Feigensenf, Birnenbrot & Nüsse**  
Cheese Selection  
Fig Mustard, Pear Bread & Nuts

VEGGIE  
 **22**

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte bezüglich im Menü enthaltener Allergene.  
We are glad to give more information regarding containing allergens on request.

## PÂTISSERIE

<b>Dolder Torte</b> Signature Dolder Cake		<b>9.50</b>
<b>Kokosnuss Mousse mit Mango-Maracuja</b> Coconut Mousse with Mango-Maracuja		<b>9</b>
<b>Schokoladen-Gâteau</b> Chocolate Gâteau		<b>10</b>
<b>Pistazien-Riegel mit Aprikose</b> Pistachio Bar with Apricot		<b>10</b>
<b>Cassis-Pecannuss-Törtchen</b>		<b>10</b>
<b>Tarte au Citron vert</b> Lime Tarte		<b>9</b>
<b>Gugelhupf von der Araguani Schokolade</b> Ring Cake from Araguani Chocolate		<b>6</b>
<b>Madeleine</b>		<b>4</b>
<b>Praline</b>		<b>3.50</b>
<b>Macaron</b>		<b>3.50</b>

Fragen Sie nach Tages-Specials oder gönnen Sie sich einen Blick in unsere Vitrine. Täglich zwischen 12:00 Uhr und 22:00 Uhr, auch als Take Away verfügbar.

Ask your waiter about our daily specials or have a look at our showcase. Fresh sweets daily from noon to 10 pm also available as take away.

# ملاذ شرقى

ORIENTAL HIDEAWAY

**Dienstag bis Samstag**

**Tuesday to Saturday**

**14:00 – 22:00**

## COLD MEZZE

### مقبلة باردة

**Firas Hummus**

حمص فراس

**Gewürztes Kichererbsen-Mousse**

موس بالحمص المتبل

**Spiced Chickpea Mousse**

**Fattousch**

فتوش

**Fladenbrot-Salat,**

سلطة خبز عربي، بالفجل

**Radieschen, Gurke & Peperoni**

والخيار واللفل

**Fattoush**

**Flatbread Salad with Radishes,**

**Cucumber & Bell Pepper**

**Babaganoush**

باباغوج

**Auberginen-Mousse**

موس الباذنجان

**Eggplant Mousse**

**Muhammara**

محمرة

**Würziger Dip mit Walnuss, Peperoni**

صلصة متبلة بالجوز واللفل

**& Granatapfel**

والرمان

**Spicy Dip with Walnut, Chili**

**Peppers & Pomegranate**

**Labneh**

لبنة

**Hausgemachter Joghurt & Minze**

نعناع وزبادي محلي الصنع

**Homemade Yogurt & Mint**



## WARM MEZZE

### مقبلة ساخنة

Halloumi Meschwi  
Gegrillter Halloumi & Tomate  
Grilled Halloumi & Tomato

حلوم مشوي  
طماطم وحلوم مشوي

Warak Einab  
Gefüllte Weinblätter  
Stuffed grape leaves

ورق عنب  
محشي ورق عنب

Patata Harra  
Gebratene Kartoffel,  
Koriander & Zitronensaft  
Roasted potato,  
Coriander & Lemon Juice

بطاطس حارة  
بطاطس مقلية، كزبرة وعصير  
ليمون

Falafel  
Gebackene Kichererbsen & Sesam  
Baked Chickpeas & Sesame Seeds

فلافل  
حمص مخبوز وسسم

## MAIN COURSE

### الطبق الرئيسي

Lamm-Biryani

Basmati Reis, überbackenes Gemüse  
mit Blätterteig,

Lammkotelett & Natur-Joghurt

Lamb Biryani

Basmati Rice, Gratinated Vegetables  
with Puff Pastry, Lamb Chop & Natural  
Yoghurt

برياني ضاني

أرز بسمتي، خضروات مخبوزة

بالعجينة المورقة و ضلع ضاني

وزبادي طبيعي

52

Shish Taouk

Pouletspiess mariniert in Knoblauch-  
Joghurt, Arabische Pizza &  
Knoblauchsauce

Chicken Skewer

Marinated in Garlic Yoghurt,  
Arabic Pizza & Garlic Sauce

شيش طاووق

سيخ دجاج متبل بزبادي الثوم،

بيتزا عربية وصلصلة الثوم

52