

MÄRZ - HIGHLIGHTS

CULINARY SPECIALS IN MARCH

Unsere Mitarbeiter stellen ihr Heimatland vor:

Unsere Frühstücksleitung, Frau Szabo, ist in Rumänien geboren und lebt seit 2006 in Deutschland. Sie bereichert unsere Aktionskarte mit **Sarmale**, einer traditionellen rumänischen Kohlroulade, die sehr gern zu Weihnachten gegessen wird. **Papanasi** ist eine der bekanntesten rumänischen Nachspeisen.



Our head of service in breakfast, Mrs. Szabo, was born in Romania and has lived in Germany since 2006. She enriches our special offer menu with Sarmale, a traditional Romanian cabbage roll, which is very popular at Christmas. Papanasi is one of the most famous Romanian desserts.

Frau Becker hat Ihre Kindheit in Brasilien verbracht und das Land und die Leute lieben gelernt. Beide Gerichte zeigen einen kleinen Ausschnitt der Vielfaltigkeit der brasilianischen Kultur:

Quibe wurde nach Brasilien von den libanesischen Einwanderern gebracht, die sich hauptsächlich im Bundesstaat Sao Paulo angesiedelt haben.

Moqueca de Peixe ist ein typisches Beispiel für die Vermischung von afrikanischer Küche mit der lokalen Küche. Die in Salvador angelandeten Sklaven haben dieses Gericht mitgebracht und angepasst.



Ms. Becker spent her childhood in Brazil and learned to love the country and its people. Both dishes show a small part of the diversity of Brazilian culture:

Quibe was brought to Brazil by Lebanese immigrants who settled mainly in the state of Sao Paulo. Moqueca de Peixe is a typical example of the mixing of African cuisine with the local cuisine. The slaves who landed in Salvador brought this dish with them and adapted it.

Herr Ibrahim, unser Junior Sous Chef, kommt aus Suliamany im Norden des Iraks. 2015 ist er als Geflüchteter nach Deutschland gekommen. 2019 hat er eine Ausbildung in unserem Haus begonnen und sich nach deren Abschluss binnen kürzester Zeit zum Junior Sous Chef hochgearbeitet. Die **irakische Grillplatte** wird ab 21. März bis Anfang August traditionell jeden Freitag gegessen. Das Rezept für die **irakische Linsensuppe** stammt von seiner Oma.



Mr. Ibrahim, our Junior Sous Chef, comes from Suliamany in the north of Iraq. He came as a refugee to Germany in 2015. In 2019, he started an apprenticeship in our house and worked his way up to Junior Sous Chef within a very short time after completing it. The Iraqi barbecue platter is traditionally eaten every Friday from March 21 until the beginning of August. The recipe for the Iraqi lentil soup comes from his grandma.

VORSPEISE | STARTER

Quibe – Brasilianische Frikadellen € 14,50
 Nocken von faschiertem Rindfleisch | Frühlingssalate
 Minzjoghurt | Bulgur | Minze
Minced beef | spring salads | mint yoghurt | bulgur | mint

SUPPEN | SOUPS

شوربة العدس - Irakische Linsensuppe € 9,50
 Linsensuppe | gezupftes Hähnchenfleisch
Lentil soup | pulled chicken

FISCH | FISH

Moqueca de peixe ^{1,4} - Brasilianischer Fischeintopf € 28,50
 Zweierlei Fischfilets | Shrimps | Kokosmilch | Kokosreis
Assorted fish filets | shrimps | coconut milk | coconut rice

FLEISCH | MEAT

لحم مشوي عراقي - Irakische Grillplatte € 34,50
 Lammspieß | Rinderspieß | Putenspieß
 Tomatenbulgur | Naan | Minzjoghurt ⁷ | Paprika-Tomaten-Chilisauce
Lamb skewer | beef skewer | turkey skewer
Tomato bulgur | naan | mint yoghurt | paprika-tomato-chili-sauce

Sarmale - Rumänische Kohlrouladen € 21,50
 Kohlroulade | Schmand ⁷ | Polenta
Cabbage roll | cream | polenta

DESSERT | SWEETS

Papanasi – Rumänische Topfenknödel € 9,50
 Topfenknödel ^{1,3,7} | Schmand ⁷ | Preiselbeeren
Papanasi | cream | lingonberry