



NAHAR

MODERN MOROCCAN & MIDDLE EASTERN CUISINE

COCKTAILS [ALKOHOLFREI]

CLASSIC MOJITO
COLA MOJITO
GRANATAPFEL MOJITO
APEROL SPRITZ
HUGO SPRITZ
GIN TONIC

SOFTDRINKS

AFRI COLA
AFRI COLA ZERO
BLUNA ORANGE
RHABARBARSCHORLE
APFELSCHORLE
ALKOHOLFREIES PILS
ALKOHOLFREIES RADLER
WASSER (STILL/SPRUDEL)
0.2L
WASSER (STILL/SPRUDEL)
0.75L

HOMEMADE DRINKS

ZITRONENLIMONADE
ICE TEA
MINZ-MARACUJASCHORLE
BISSAP HIBISKUS LIMO
APFEL-INGWER-ZIMT SAFT
ORANGENSAFT

WEIN [ALKOHOLFREI 0.0%]

ROTWEIN (0.0%)
WEISSWEIN (0.0%)
WEISSWEINSCHORLE (0.0%)

HEISSGETRÄNKE

MOROCCAN MINT TEA KANNE
MOROCCAN LOUISA TEE KANNE
CHAI TEE KANNE
GOLDEN MILK
EMIRATI KARAK CHAI
MATCHA LATTE
HEISSE SCHOKOLADE

KAFFEEGETRÄNKE

ESPRESSO
ESPRESSO DOPPIO
FLAT WHITE
CAPPUCCINO
LATTE MACCHIATO
AMERICANO
MILCHKAFFEE
CORTADO
CHOCOCCINO
MOROCCAN SPICE LATTE
PUMPKIN SPICE LATTE
NOS-NOS
(50/50 OF COFFEE & MILK)

+ EXTRAS

LACTOSEFREIE MILCH
HAFERMILCH
VANILLE-/ KARAMELLSIRUP
HONIG

WARME GETRÄNKE ALS ICED-
VARIANTE ERHÄLTlich



DRINKS

NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE

HARIRA SUPPE

[VEGAN]
(1, 9)

MAROKKANISCHE SUPPE AUS TOMATEN, SELLERIE, KICHERERBSEN
UND VERSCHIEDENEN GEWÜRZEN

HUMMUS

[VEGAN]
(1, 9, 10, 11)

MIT ZHOUG, OLIVENÖL UND EINGELEGTEN ZWIEBELN
WIRD MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT



+ KEFTA (RINDERHACK)
+ MAROKKANISCHES HÄHNCHEN
+ KICHERERBSEN

MATBUCHA

[VEGAN]
(1)

WARME TOMATENSALSA MIT GERÖSTETEM GEMÜSE
WIRD MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT

BABA GANOUSH

[VEGAN]
(1, 11)

GERÄUCHERTE AUBERGINENCREME VERFEINERT MIT ZHOUG,
TOMATENSALSA UND EINGELEGTEN ZWIEBELN
WIRD MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT

LABNEH

[VEGETARIAN]
(1, 7, 9, 10, 11)

ARABISCHER JOGHURT MIT GERÖSTETEM GEMÜSE ZHOUG,
OLIVENÖL UND EINGELEGTEN ZWIEBELN
WIRD MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT

HONEY-LOUMI

[VEGETARIAN]
(7, 8)

HALLOUMI MIT HONIG, OLIVENÖL, MINZE UND NUSSMIX

STARTER

NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE

FOR SHARING / ZUM GEMEINSAM GENIESSSEN

RENDEZVOUS PLATE

[OPTIONAL VEGAN]

(1, 7, 10, 11)

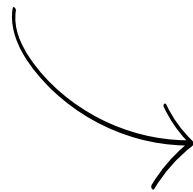
EINE PORTION HUMMUS & ZHOUG, BABA GANOUSH, EINGELEGTE
OLIVEN UND FETA DAZU SEPARAT KAROTTENSALAT, TOMATEN-
GURKEN-SALAT, KRAUTSALAT, ROTE BETE-SALAT, EINGELEGTES
GEMÜSE, PAPRIKASALAT KRÄUTER-MIX, NAHAR CRUNCH
WIRD MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT

TABOULE SALAT

[OPTIONAL VEGAN]

(1, 2, 7, 8, 11)

LAUWARMER COUSCOUS, KICHERERBSEN, TOMATEN, GURKEN,
KAROTTEN, PETERSILLE, MINZE, EINGELEGTE ZWIEBELN,
OLIVEN, MINZ-LABNEH, PINK TAHINA, AMBA-MANGO-SAUCE,
NAHAR CRUNCH



TOPPINGS:

- + GARNELEN
- + GESCHMORTES KALBSFLEISCH
- + KEFTA (RINDERHACK)
- + MAROKKANISCHES HÄHNCHEN
- + HALLOUMI

ROTE BETE-FETA SALAT

[VEGETARIAN]

(7, 8)

ROTE BETE, FETA, KICHERERBSEN, OLIVENÖL, ZHOUG,
EINGELEGTE ZWIEBELN, NUSSMIX

STARTER

NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE

SURF´N´TURF TAJINE

(1, 2, 4)

GARNELEN AUF GESCHMORTEM KALBFLEISCH MIT
KARTOFFELN, EINGELEGTEN ZWIEBELN, EINGELEGTEN
ZITRONEN, ZHOUG UND KRÄUTER-MIX

ROYAL TAJINE

(1, 11)

GESCHMORTES KALBFLEISCH MIT KARTOFFELN, EINGELEGTEN
ZWIEBELN, KAMELLISIERTEN PFLAUMEN VERFEINERT MIT
GERÖSTETEM SESAM UND KRÄUTER-MIX

GAMBA TAJINE

(1, 2, 4)

GARNELEN IN MATBUCHA (TOMATEN SALSA) MIT GERÖSTETEM
GEMÜSE, HARISSA (SPICY), ZHOUG, EINGELEGTEN ZWIEBELN,
KRÄUTER-MIX

DAJAJ TAJINE

(1)

GESCHMORTES HÄHNCHEN (OHNE KNOCHEN) EINGELEGT IN
EINER ZITRONEN-MARINADE MIT KARTOFFELN, OLIVEN
VERFEINERT MIT EINGELEGTEN ZITRONEN, ZHOUG,
EINGELEGTEN ZWIEBELN UND KRÄUTER-MIX

KEFTA TAJINE

(1, 9)

RINDERHACK IN MATBUCHA (TOMATEN SALSA) MIT
GERÖSTETEM GEMÜSE, OLIVEN, HARISSA (SCHARF), ZHOUG,
EINGELEGTEN ZWIEBELN UND KRÄUTER-MIX

HOMMES TAJINE

[VEGAN]

(1, 9)

MARINIERTER KICHERERBSEN IN MATBUCHA (TOMATEN SALSA) MIT
GERÖSTETEM GEMÜSE, OLIVEN, HARISSA (SCHARF), ZHOUG,
EINGELEGTEN ZWIEBELN UND KRÄUTER-MIX

ALLE TAJINES WERDEN MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT

+ EXTRA EI ZU DEINEM TAJINE

+



MANDI REIS MIT KALBFLEISCH

(7, 9, 11)

AROMATISIERTER REIS, GESCHMORTES KALBFLEISCH, TOMATEN Salsa, GERÖSTETEM GEMÜSE, KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN & ROSINEN, MINZ-LABNEH, ZHOUG, PINK TAHINA, NAHAR CRUNCH, KRÄUTER-MIX

HUMMUS AHLAM KEFTA ODER CAULIFLOWER

[OPTIONAL VEGAN]

(1, 3, 7, 9, 10, 11)

KEFTA ODER GERÖSTETER BLUMENKOHL AUF HUMMUS UND MATBUCHA (TOMATEN Salsa) MIT EINGELEGTEM GEMÜSE, EINEM GEKOCHTEN EI, MINZ-LABNEH, PINK TAHINA, AMBA-MANGO-SAUCE, KRÄUTER-MIX, OLIVEN, NAHAR-CRUNCH WIRD MIT MAROKKANISCHEM PFANNENBROT SERVIERT

COUSCOUS

[VEGAN]

(1, 9, 11)

COUSCOUS MIT VERSCHIEDENEM GEDÄMPFTEM GEMÜSE, KICHERERBSEN, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN-ROSINEN



TOPPINGS:

- + GARNELEN
- + GESCHMORTES KALBSFLEISCH
- + KEFTA (RINDERHACK)
- + MAROKKANISCHES HÄHNCHEN

MAIN

**NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE**

HABIBI LOVES HUMMUS

[OPTIONAL VEGAN]

(7, 9, 11)

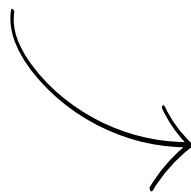
HUMMUS & ZHOUG, AROMATISIERTER REIS, BATATA HARRA
(GEWÜRZTE KARTOFFELN), TOMATEN-GURKEN-SALAT,
COLESLAW, KAROTTENSALAT, BABA GANOUSH
(AUBERGINENCREME), LABNEH, PINK TAHINA, OLIVEN, NAHAR
CRUNCH, KRÄUTER-MIX

HAYAT LOVES HUMMUS

[OPTIONAL VEGAN]

(7, 9, 10, 11)

HUMMUS & ZHOUG, AROMATISIERTER REIS, BATATA HARRA
(GEWÜRZTE KARTOFFELN), ROTE BETE-SALAT, PICKELS
(EINGELEGTES GEMÜSE), COLESLAW, PAPRIKASALAT, LABNEH,
PINK TAHINA, OLIVEN, NAHAR CRUNCH, KRÄUTER-MIX



TOPPINGS:

- + GARNELEN
- + GESCHMORTES KALBSFLEISCH
- + MAROKKANISCHES HÄHNCHEN
 - + KEFTA (RINDERHACK)
 - + HALLOUMI
- + MARINIERTE KICHERERBSEN
 - + GERÖSTETES GEMÜSE
- + GERÖSTETER BLUMENKOHL
 - + FETA
- + GEKOCHTES EI

MAIN

NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE

TAKTOUKA-PAPRIKA-SALAT

GERÖSTETE PAPRIKA MIT TOMATEN, KNOBLAUCH, OLIVENÖL

TOMATEN-GURKEN-SALAT

FRISCHE TOMATEN, GURKEN, ZWIEBELN, PETERSILIE, OLIVENÖL

ROTE-BETE-SALAT

ROTE BETE MIT KREUZKÜMMEL, OLIVENÖL UND PETERSILIE

KAROTTENSALAT

KAROTTEN MIT KREUZKÜMMEL, ZITRONE, OLIVENÖL UND PETERSILIE

EINGELEGTE OLIVEN

GRÜNE UND SCHWARZE OLIVEN, MARINIERT MIT KRÄUTERN UND
GEWÜRZEN

PICKELS

HAUSGEMACHTES EINGELEGTES GEMISCHTES GEMÜSE MIT KRÄUTERN

BATATA HARRA

GEWÜRZTE KARTOFFELN (GERÖSTET) MIT KNOBLAUCH, CHILI, PAPRIKA,
HAUCH OLIVENÖL UND FRÜHLINGSZWIEBELN

MAROKKANISCHES PFANNENBROT

AROMATISIERTER REIS

SIDES

**NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE**

BAKLAVA TIRAMISU

[VEGETARIAN]
(1, 3, 7, 8)

TIRAMISU MIT EINER BISCOFF-LOTUS-SCHICHT UND EINEM
CRUNCHY BAKLAVA-PISTAZIEN-TOPPING

MSEMEN

[VEGETARIAN]
(1, 7, 8)

MAROKKANISCHE PFANNENKUCHEN (BLÄTTERTEIG TEIGFLADEN)
MIT HONIG-NUSS ODER NUSS-NOUGAT-CREME

MOUSSE AU CHOCOLATE

[VEGAN]
(8, 11)

KICHERERBSEN SCHOKOLADEN MOUSSE MIT PINK TAHINA UND
EINEM NUSS-MIX

MOROCCAN ORANGEN CARPACCIO

[VEGAN]

MARINIERTE ORANGENSCHNITZEN IN JASMINWASSER, OLIVENÖL, MINZE
UND ZIMT

DESSERT

NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE

ALLERGENKENNZEICHNUNG NACH DER DEUTSCHEN LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG
(LMIV) IN TABELLARISCHER FORM:
NAHAR MENÜ MIT ALLERGENKENNZEICHNUNG
ALLERGENSCHLÜSSEL NACH LMIV (14 HAUPTALLERGENE):

- 1= GLUTEN
- 2= KREBSTIERE
- 3= EIER
- 4= FISCH
- 5= ERDNÜSSE
- 6=SOJA
- 7= MILCH
- 8= SCHALENFRÜCHTE
- 9= SELLERIE
- 10= SENF
- 11= SESAM
- 12= SCHWEFELDIOXID
- 13= LUPINEN
- 14= WEICHTIERE

"TROTZ SORGFÄLTIGER TRENNUNG DER ZUBEREITUNGSBEREICHE KÖNNEN WIR
KREUZKONTAMINATIONEN NICHT VOLLSTÄNDIG AUSSCHLIESSEN. BEI SCHWEREN
ALLERGIEN
EMPFEHLEN WIR VOM VERZEHRE ABZUSEHEN."

ALLERGENE

NAHAR
MODERN MOROCCAN &
MIDDLE EASTERN CUISINE