



KREUZBERGER HIMMEL

Be
an
Angel



KREUZBERGER HIMMEL

Ahlan w`sahlan - Herzlich willkommen!

Seit Oktober 2015 engagiert sich Be an Angel e.V. für die Integration von Flüchtlingen. Wir haben zu Anfang unsere Sofas den Menschen zur Verfügung gestellt, die mit nicht mehr als einer Zahnbürste in Berlin ankamen. Wir haben die grausamen Geschichten von Krieg, Vertreibung und Flucht gehört. Wir haben Menschen kennengelernt, die uns fremd waren und in den Jahren erleben dürfen, wie sie wieder Hoffnung fassen. Viele sind wunderbare Gastgeber und großartige Köche. Mit einigen von ihnen machen wir den Kreuzberger Himmel. Im Team arbeiten Menschen aus Syrien, Afghanistan, dem Irak und Pakistan.

Der Kreuzberger Himmel, initiiert von Be an Angel e.V., soll etwas zurückgeben von der Gastfreundschaft, die sie in Deutschland erfahren haben. So dankbar die Flüchtlinge für die Hilfe sind, sie alle wollen selbstständig sein. Der Kreuzberger Himmel ist mehr als ein Restaurant. Hier werden Mitarbeiter geschult und an Hotels und Restaurants weiter vermittelt. Hier wird Integration erlebbar.

Die St. Bonifatius Gemeinde hat uns ermöglicht, den Kreuzberger Himmel zu übernehmen und unterstützt uns weiterhin. Muslime, Christen, Hindus und Juden arbeiten gemeinsam an einem friedlichen, freundlichen Ort. Und wir alle wissen, dass es außerdem glücklich macht, gemeinsam zu essen.

Genießen Sie die Spezialitäten, die täglich frisch zubereitet werden. Die Mitarbeiter sind froh, hier zu sein und glücklich, Sie als Gäste zu haben!

*Ulrike Lessig & Andreas Tölke
Be an Angel e.V., Vorstand*



KALTE VORSPEISEN

HUMMUS ⁷

Eine geschmeidige Crème aus Kichererbsen, Tahini und Zitronensaft

7,10

NASEKTUN

Oliven, Gurken, Karotte, Minze, Oregano und Olivenöl

7,10

KHATHER

Frischkäse, Walnuss, gegrillte rote Paprika und Oliven

8,40

SCHAWANDAR

Salat von gebackener roter Bete mit Walnüssen, Koriander und Minze verfeinert

7,10

BABA GANOUSH

Erfrischende Köstlichkeit aus gebratenen Auberginen mit einem rauchigen Aroma

8,90

M'TABAL

Zucchini, Joghurt, Tahini, Petersilie, Knoblauch

8,10

VIER GEMISCHTE VORSPEISEN

nach Wahl

13,20

GEMISCHTE KALTE VORSPEISEN

für zwei Personen

18,50



WARME VORSPEISEN

MARIA

gebratenes Fladenbrot mit Füllung

vegetarisch^{1,5,7}: Schafskäse, Petersilie und Gewürze *mit Fleisch¹: Rinderhack, Petersilie und Gewürze*

8,40

8,40

SANBOUSAK

vier frittierte Teigtaschen mit Füllung

vegetarisch^{1,5,7}: Käse, Petersilie und Minze *mit Fleisch¹: Rinderhack, Zwiebel, Petersilie*

8,40

und Gewürze

8,40

SALATE

TABOULEH¹

Ein Klassiker der orientalischen Küche aus Petersilie, Tomaten, Zitronen und Bulgur

8,10

FATOUSH¹

Knackige Frische mit frittierten Brotchips, Tomaten, Gurken, Feldsalat, Minze

8,20

SUPPE

TAGESSUPPE - VEGETARISCH/VEGAN - FRISCH

Bitte fragen Sie den Service.



HAUPTSPEISEN

KABSE^{4,6}

syrisches Festtagsgericht mit Reis, der zusammen mit Gemüse und Gewürzen gekocht wird.

mit Hähnchensteak

15,90

vegetarisch: Gemüse

14,90

FAROUG

Huhn mit Zitrone und Orange geschmort in einer leichten würzigen Sauce mit Bulgur

17,50

KIBBEH^{1,6} mehr als ein Klops

Mantel aus Bulgur und Rindfleisch einer Füllung aus Rindfleisch, Nüsse, Zwiebeln und Granatapfelkerne

dazu Reis und Salat **16,10**

a Laban - mit Yoghurtsauce **16,80**

KIBBEH *vegan*^{1,8,12}

Mantel aus Bulgur und Paprikapaste, gefüllt mit Zwiebel, Kichererbsen, Walnüsse, Rosinen und scharfer Paprika in fruchtiger Tomatensauce

18,60

KEBAB BETAHINI

Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Aubergine, Kartoffeln in leichter Tahinisauce, dazu Reis

18,50

KHOSA BE LABAN

Gefüllte Mini-Zucchini mit Rinderhack in Yoghurtsauce gekocht, dazu Basmatireis

17,50

FATTEH MAKDOUSH^{1,7}

Frittierte Brotchips und gebratene Aubergine in einer würzigen Sauce aus Tomaten, Tahini, Yoghurt und frischem Granatapfelkernen

15,80

mit Rinderhack

17,00

mit Huhn

17,00



HAUPTSPEISEN

ZAHRA BETAHINI *vegan*

Blumenkohl, Tahini, Zwiebel, dazu Reis

15,10

MARKAT SHAGAR *vegan*

*Zucchini, Kichererbsen, Zwiebel
in leichter Tomatensauce, dazu Basmatireis*

13,80

SPECIALS (NUR FREITAG/SAMSTAG)

ABUNOUAS³

Gebratenes Lachsfilet gefüllt mit Koriander in Zitronensauce

21,10

MIZZOL

*Fleisch aus der Hähnchenkeule mit frischem Gemüse
und Käse gefüllt, Reis und Salat*

18,10

MAHASHI

*Mini-Aubergine, Mini-Zucchini und Zwiebeln
in aromatischer Granatapfelsauce mit Reis*

18,10

DESSERT

HAUSGEMACHT, TÄGLICH WECHSELND

Bitte fragen Sie den Service.

Familienfest? Party? Veranstaltung? Wir kommen auch zu Ihnen!

Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, 3. Eier und Eierzeugnisse *, 4. Fisch und Fischerzeugnisse, 5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 6. Soja und Sojaerzeugnisse, 7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) *,
8. Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, und Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, 9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse, 10. Senf und Senferzeugnisse, 11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, 12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben., 13. Lupine sowie Erzeugnisse daraus,
14. Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus.

GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Vitalmalz	0,33l	3,30 €
Staatl. Fachingen Naturell/Medium	0,25l	2,20 €
Staatl. Fachingen Naturell/Medium	0,75l	5,90 €
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	0,2l	2,90 €
Coca-Cola	Fl. 0,2l/0,4l	2,90€/5,10€
Coca-Cola Zero	Fl. 0,2l/0,4l	2,90€/5,10€
Mezzo Mix	Fl. 0,2l	2,90€
Sprite	Fl. 0,2l/0,4l	2,90€/5,10€
Fanta	Fl. 0,2l/0,4l	2,90€/5,10€

SÄFTE

Apfelsaft	0,2l	3,20 €
Apfelschorle	0,4l	5,10 €
Orangensaft	0,2l	3,20 €
Rhabarbersaft	0,2l	3,20 €
Cranberrysaft	0,2l	3,20 €

KAFFEE

Kaffee	Tasse	2,90 €
Cappuccino	Tasse	3,60 €
Milchkaffee	Tasse	3,60 €
Espresso	Tasse	2,90 €
Arabischer Mocca	Tasse	4,10 €

TEE

Schwarzer Tee	Tasse	2,80 €
Diverse Kräutertees	Tasse	2,80 €
Frische Minze oder Ingwer	Tasse	3,30 €



BIER

Vom Fass

Schneider Helles

0,3l 4,10 €

0,5l 5,50 €

Schneider Weisse / Meine helle Weisse

0,3l 4,10 €

0,5l 5,50 €

Flaschenbier

Schneider Weisse / Mein Original

Fl. 0,5l 5,50 €

Schneider Weisse (Alkoholfrei)

Fl. 0,5l 5,50 €

*Bitte beachten Sie auch unsere
gesonderte Bierkarte mit regionalen Sorten.*



APERITIV

Crémant de Loire

0,1l 6,10 €

Bouvet Ladoubay, Saumur,

Fl. 0,75l 42,00 €

Loire, Chenin Blanc, Chardonnay

feine Perlage. Frisch, feine Zitrusnoten - der ideale Aperitiv

Aperol Spritz

0,15l 6,80 €

auch als alkoholfreie Variante



WEISSWEIN

Cider

0,33l 3,60 €

Libanon

Chateau Ksara, Blanc de Blanc

0,2l 5,70 €

Chateau Ksara, Blanc de L'Observatoire

0,2l 5,70 €

Fl. 0,75l 28,00 €

Grauer Burgunder trocken

0,2l 5,50 €

Bischoffingen am Kaiserstuhl, Baden

Fl. 1l 25,00 €

*Duft nach Ananas, reifer Apfel und Birne dominieren die
Aromatik; sehr ausgewogen mit viel Schmelz.*

Weissburgunder, Martin Tesch

0,2l 5,50 €

*An der Nase ein animierender, floralen Duft,
begleitet von einem Hauch von Flieder und Limetten.*

Fl. 1l 25,00 €

Charmant mit feiner Fruchtsäure



Riesling trocken, Karl Pfaffmann
Pfalz

Reiner Duft nach Pfirsich und Zitrus, saftig mineralische Säure

0,2 l 5,50 €
Fl. 0,75 l 25,00 €

Maximin Schiefer Riesling feinherb

Sattes Fruchtspiel geprägt. Weißer Pfirsich, Melone, Ananas und reife Äpfel dominieren das Bouquet und den Gaumen. Der Wein besitzt eine gute Balance und wirkt durch seine Saftigkeit animierend und frisch.

0,2 l 5,50 €
Fl. 0,75 l 25,00 €



ROTWEIN

offen

Cuvée de Printemps

Chateau Ksara, Bekaa-Ebene, Libanon

0,2 l 7,20 €
Fl. 0,75 l 32,00 €

Clos St Alphonse

Chateau Ksara, Bekaa-Ebene, Libanon

0,2 l 7,40 €
Fl. 0,75 l 32,00 €

Flaschen

Reserve Du Couvent

Chateau Ksara, Bekaa-Ebene, Libanon

Fl. 0,75 l 26,00 €

Merlot Classic Pays d'Oc

Languedoc, Frankreich

kräftige Kirschfrucht, runde delikate kräutrige Art

0,2 l 6,10 €
Fl. 1 l 28,00 €

Primitivo Casato de Melzi

Apulien

Volle Frucht nach Backpflaumen und Kirschplunder, wenig Säure, am Gaumen überrascht der Wein mit seiner unwiderstehlich weichen, seidigen Textur

0,2 l 6,10 €
Fl. 1 l 28,00 €

Primitivo Reserve 14

Tenuta Polvanera, Apulien

Kräftige Aromen von Kirschen, Pflaumen, und wilden Brombeeren, dazu Noten von Veilchen, Myrte und Blut-Orange. Langer Abgang, verwoben mit Nuancen von Pflaumen, Feigen, ländlichen Kräutern und roten Zitrusfrüchten

Fl. 0,75 l 32,00 €





ROSÉ

Merlot Rosé

Markus Pfaffmann, Pfalz

Geprägt von saftigen Fruchtaromen und sommerlicher Frische.

0,2 l 6,10 €

Fl. 0,75 l 21,00 €

Rosé de Ksara

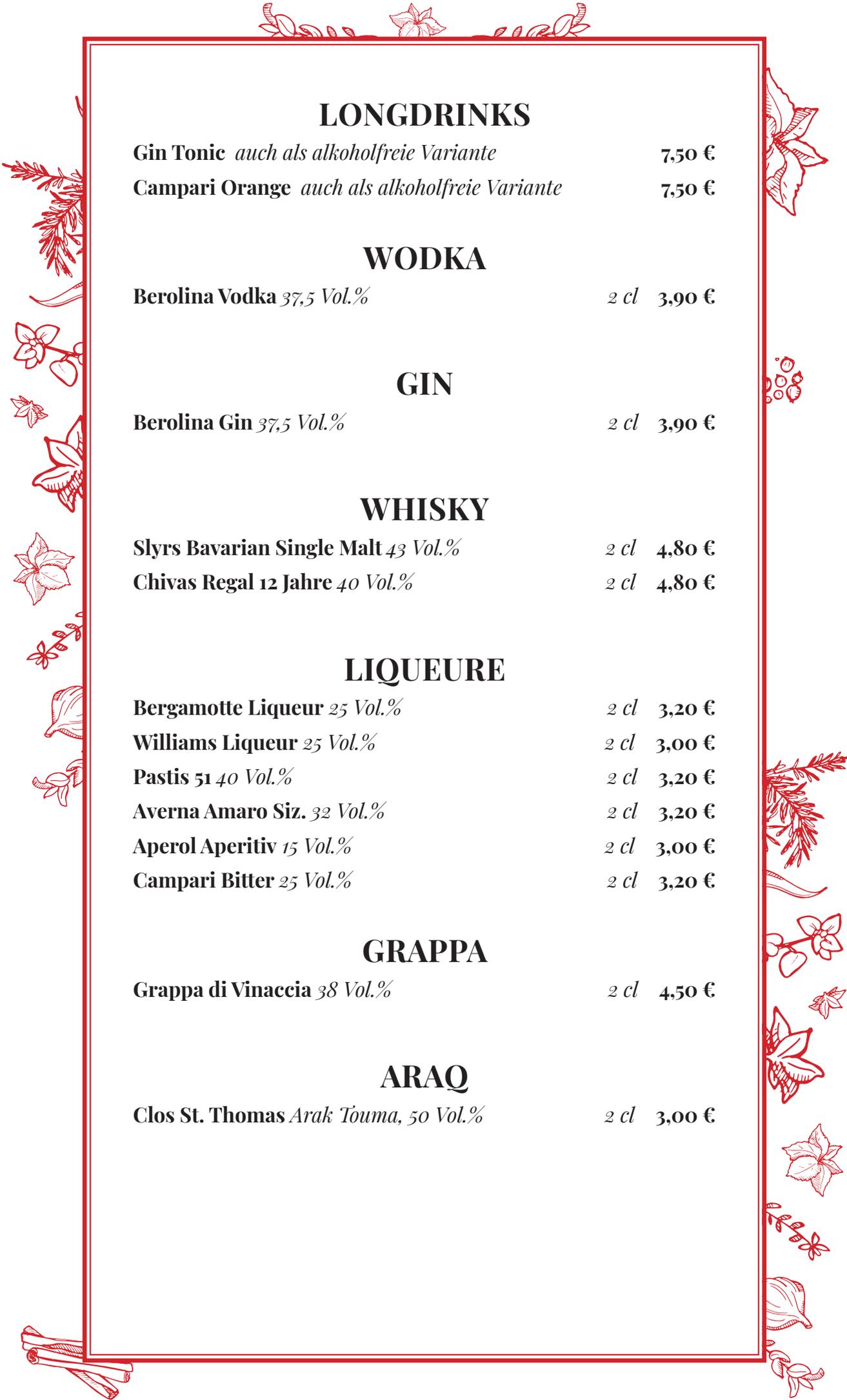
Chateau Ksara, Bekaa-Ebene, Libanon

0,2 l 6,50 €

Fl. 0,75 l 24,00 €

Bitte fragen Sie unseren Service auch nach alkoholfreien Wein-Varianten.





LONGDRINKS

Gin Tonic <i>auch als alkoholfreie Variante</i>	7,50 €
Campari Orange <i>auch als alkoholfreie Variante</i>	7,50 €

WODKA

Berolina Vodka 37,5 Vol.%	2 cl 3,90 €
----------------------------------	-------------

GIN

Berolina Gin 37,5 Vol.%	2 cl 3,90 €
--------------------------------	-------------

WHISKY

Slyrs Bavarian Single Malt 43 Vol.%	2 cl 4,80 €
Chivas Regal 12 Jahre 40 Vol.%	2 cl 4,80 €

LIQUEURE

Bergamotte Liqueur 25 Vol.%	2 cl 3,20 €
Williams Liqueur 25 Vol.%	2 cl 3,00 €
Pastis 51 40 Vol.%	2 cl 3,20 €
Averna Amaro Siz. 32 Vol.%	2 cl 3,20 €
Aperol Aperitiv 15 Vol.%	2 cl 3,00 €
Campari Bitter 25 Vol.%	2 cl 3,20 €

GRAPPA

Grappa di Vinaccia 38 Vol.%	2 cl 4,50 €
------------------------------------	-------------

ARAQ

Clos St. Thomas Arak Touma , 50 Vol.%	2 cl 3,00 €
--	-------------

**DAS INTERIOR WURDE ZUR
VERFÜGUNG GESTELLT VON:**



Atelier Haußmann

BOCCI

designfunktion

JOHANENLIES



KIANS GARDEN

LEPI

Ilot Ilov

MADE[®]

MYKILOS

NORR II

nya nordiska

Rosen  *thal*

**UTO
PIA
&
Utility**

*Wir danken Christian Mertins (Elektrik), Thomas Grelich (Schreiner)
und Florian Dengler (Art Direktion) für Ihren Einsatz.*

Interior & Konzept: Tatjana Sprick