

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 erhalten 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

HUMMUS⁷

Eine geschmeidige Crème aus Kichererbsen, Tahini und Zitronensaft

6,90

NASEKTUN

Oliven, Gurken, Karotte, Minze, Oregano und Olivenöl

6,90

KHATHER

Yoghurt, Walnuss, gegrillte rote Paprika und Oliven

7,20

SCHAWANDAR

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

6,90

BABA GANOUSH

Erfrischende Köstlichkeit aus gebratenen Auberginen mit einem rauchigen Aroma

8,10

CAWRY

Weißkohl, Senf, Knoblauch, Peperoncini, Cashew

7,10

VIER GEMISCHTE VORSPEISEN

nach Wahl

12,80

GEMISCHTE KALTE VORSPEISEN

für zwei Personen

17,80



WARMER VORSPEISEN

MARIA

gebratenes Fladenbrot mit Füllung

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

8,10

8,10

SANBOUSAK

vier frittierte Teigtaschen mit Füllung

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

8,10

8,10

SALATE

TABOULEH¹

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

8,10

FATTOUSH¹

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

8,20

SUPPE

TAGESSUPPE - VEGETARISCH/VEGAN - FRISCH

Bitte fragen sie Ihren Kellner



HAUPTSPEISEN

KABSE^{4,6}

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

*mit Hähnchensteak,
Mandeln, Cashewkerne*

15,90

*vegetarisch: Mandeln,
Cashewkerne und 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 Klopps

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

dazu Reis und Salat **15,10**

a Laban - mit Yoghurtsauce **15,80**

KIBBEH vegetarisch^{1,8,12}

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

17,10

KEBAP ADAS

*rote Linsen, Koriander, Petersilie,
Paprika, Zwiebel, Kartoffel*

14,10

KHOSA BE LABAN

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

16,10

FATTEH MAKDOUSH^{1,7}

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

15,10

mit Rinderhack

15,90

mit Huhn

15,90





HAUPTSPEISEN

FATTER

Ein leicht scharfes Ragout vom Lamm mit frischen Champignons und Zwiebel mit Bulgur und Salat

18,10

MARKAT SHAGAR

Zucchini, Kichererbsen, Zwiebel in leichter Tomatensauce, dazu Basmatireis

12,80

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

17,10

MAHASHI

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

17,10

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 angeben., 13. Lupine sowie Erzeugnisse daraus,
14. Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus.

GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Vitamalz	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/0,4l	2,90€/5,10€
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 €

BIER

<i>Vom Fass</i>		
Andechs Hell 4,8 Vol.%	0,3l	3,80 €
	0,5l	5,10 €
Andechs Dunkel 4,8 Vol.%	0,3l	3,80 €
	0,5l	5,10 €
Andechs Weißbier Hefe hell 4,8 Vol.%	0,3l	3,80 €
	0,5l	5,10 €
<i>Flaschen</i>		
Andechs Weissbier Hefe dunkel 5 Vol.%	Fl. 0,5l	5,10 €
Andechs Weissbier Hefe alkoholfrei	Fl. 0,5l	5,10 €

KAFFEE

Kaffee	Tasse	2,90 €
Cappucino	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 €



WEISSWEIN

Cider 0,33 l 3,60 €

offen

Grauer Burgunder trocken Q.b.A (Kaiserstuhl) 0,2 l 5,10 €

„Fruits de Mer“ Q.b.A. Riesling trocken 0,2 l 5,10 €

Weißburgunder Q.b.A. trocken 0,2 l 5,30 €

Libanon

Chateau Ksara, Blanc de Blanc 2016 0,2 l 5,70 €

Chateau Ksara, Blanc de L'Observatoire 2016 0,2 l 5,70 €

Flaschen

Grauer Burgunder trocken Q.b.A (Kaiserstuhl) Fl. 1 l 24,10€

Weißburgunder Q.b.A. trocken Fl. 1 l 24,60€

„Fruits de Mer“ Q.b.A. Riesling trocken Fl. 1 l 24,10€

Detzemer Riesling Q.b.A. trocken Fl. 0,75 l 27,00 €

Riesling Réserve Q.b.A. trocken Fl. 0,75 l 29,00 €

Silvaner vom Muschelkalk Q.b.A. Fl. 0,75 l 29,00 €

Libanon

Chateau Ksara Merwah 2017 Fl. 0,75 l 42,00 €

Chateau Ksara Blanc de L'Observatoire 2016 Fl. 0,75 l 28,00 €



ROTWEIN

offen

Cuvée de Printemps 2016 0,2 l 7,20 €

Chateau Ksara, Bekaa-Ebene, Libanon

Clos St Alphonse 2014 0,2 l 7,40 €

Chateau Ksara, Bekaa-Ebene, Libanon

Primitivo Puglia 2017 0,2 l 6,10 €

Lergemüller Pfalz, Merlot 2017 0,2 l 6,10 €

Lergemüller Pfalz, Spätburgunder 2017 0,2 l 6,10 €

Flaschen

Reserve Du Couvent 2016 Fl. 0,75 l 32,00 €

Chateau Ksara, Bekaa-Ebene, Libanon

Clos St Alphonse 2016 Fl. 0,75 l 26,00 €

Chateau Ksara, Bekaa-Ebene, Libanon

Cuvée de Printemps 2016 Fl. 0,75 l 26,00 €





ROSÉ

offen

Privilege de Drouet Rosé de Loire 2017	<i>0,2 l</i>	6,10 €
Sankt Lemberger Weissherbst trocken 2017	<i>0,2 l</i>	6,10 €

Flaschen

Privilege de Drouet Rosé de Loire 2017	<i>Fl. 0,75 l</i>	23,10 €
Sankt Lemberger Weissherbst trocken 2017	<i>Fl. 0,75 l</i>	22,10 €



CRÉMANT

De Neuville Crémant de Loire Blanc Brut 12% Vol	<i>0,1 l</i>	6,10 €
	<i>Fl. 0,75 l</i>	40,10 €



CHAMPAGNER

Moet & Chandon Brut Imperial 12% Vol	<i>Fl. 0,75 l</i>	110,00 €
---	-------------------	-----------------

WODKA

Bavarka Vodka 43 Vol.% 2 cl 3,90 €

GIN

Bavarka infused Gin 43 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

Lantenhammer Heidelbeer Fruchtgeist 2 cl 3,20 €
Likör, 25 Vol.%

Lantenhammer Sauerkirsch Fruchtgeist 2 cl 3,20 €
Likör, 25 Vol.%

Slyrs Bavarian Whisky Liqueur 30 Vol.% 2 cl 3,20 €
Vanilla & Honey

Slyrs Bavarian Whisky Liqueur 30 Vol.% 2 cl 3,20 €
Bavarian Cream & Swiss Schoko

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 €

COGNAC

Remy Martin VSOP 40 Vol.% 2 cl 4,80 €

GRAPPA

Fuoriclassa Leon Grand Suite Nr.5 38 Vol.% 2 cl 4,50 €

RUM

Bacardi Carta Blanca 37,5 Vol.% 2 cl 3,00 €

ARAQ

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

Aperol Spritz 15% Vol 0,15 l 6,80 €

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



Atelier Haußmann

BOCCI

designfunktion

JOHANENLIES



KIANS GARDEN

LEPI

lloj llov

MADE[®]

MYKILOS

NORR 11

nya nordiska

RosenXthal

**UTO
PIA
&
Utility**

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

Interior & Konzept: Tatjana Sprick