



# 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 <sup>7</sup>

*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, Korian-  
der 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<sup>1, 5, 7</sup>: Schafskäse, Petersilie und Gewürze*      *mit Fleisch<sup>1</sup>: Rinderhack, Petersilie und Gewürze*

**8,40**

**8,40**

### SANBOUSAK

*vier frittierte Teigtaschen mit Füllung*

*vegetarisch<sup>1, 5, 7</sup>: Käse, Petersilie und Minze*      *mit Fleisch<sup>1</sup>: Rinderhack, Zwiebel, Petersilie*

**8,40**

*und Gewürze*

**8,40**

## SALATE

### TABOULEH<sup>1</sup>

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

**8,10**

### FATTOUSH<sup>1</sup>

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

**8,20**

## SUPPE

**TAGESSUPPE - VEGETARISCH/VEGAN - FRISCH**

*Bitte fragen Sie den Service.*



# HAUPTSPEISEN

## KABSE<sup>4, 6</sup>

*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<sup>1, 6</sup> 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*<sup>1, 8, 12</sup>

*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<sup>1, 7</sup>

*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)**

### **ABUNOUAS<sup>3</sup>**

*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 SO<sub>2</sub> 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/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 €

## 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 / Mein Original**

0,3l 4,10 €

0,5l 5,50 €

**Schneider Weisse / Meine helle Weisse**

Fl. 0,33l 4,10 €

**Schneider Weisse (Alkoholfrei)**

Fl. 0,33l 4,10 €

*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.*

*Charmant mit feiner Fruchtsäure*

Fl. 1l 25,00 €



**Riesling trocken, Karl Pfaffmann**  
*Pfalz*

*Reiner Duft nach Pfirsich und Zitrus, saftig mineralische Säure*

0,2 l 5,50 €  
Fl. 1 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. 1 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*

0,2 l 6,10 €  
Fl. 1 l 28,00 €





## 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

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

## WODKA

<b>Bavarka Vodka</b> 43 Vol.%	2 cl <b>3,90 €</b>
-------------------------------	--------------------

## GIN

<b>Bavarka infused Gin</b> 43 Vol.%	2 cl <b>3,90 €</b>
-------------------------------------	--------------------

## WHISKY

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

## LIQUEURE

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

## GRAPPA

<b>Fuoriclassa Leon Grand Suite Nr.5</b> 38 Vol.%	2 cl <b>4,50 €</b>
---	--------------------

## ARAO

<b>Clos St. Thomas Arak Tòuma</b> , 50 Vol.%	2 cl <b>3,00 €</b>
--	--------------------

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



**Atelier Haußmann**

**BOCCI**

**designfunktion**

**JOHANENLIES**



KIANS GARDEN

**LEPI**

**Ilot Ilov**

**MADE<sup>+</sup>**

**MYKILOS**

**NORR11**

**nya nordiska**



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

*Interior & Konzept: Tatjana Sprick*