



# 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*

**8,10**

## BATATA

*gekochte Kartoffel,  
Koriander  
Paprika, Knoblauch*

**8,40**

## BABA GANOUSH

*im Ofen geröstete Aubergine  
mit Paprika, Petersilie*

**9,40**

## MUHAMRA

*Walnuss, Paprika-Paste,  
Zwiebel-Sesam, Granatapfel-  
sirup Paniermehl und  
Olivenöl*

**8,10**

## SCHAWANDAR

*Salat von gebackener roter  
Bete mit rotem Apfel, Minze,  
Orangensaft, Himbeeressig*

**8,10**

## M'TABAL

*Zucchini, Joghurt, Tahini,  
Petersilie, Knoblauch*

**8,70**

## VIER GEMISCHTE VORSPEISEN

*nach Wahl*

**14,20**

## GEMISCHTE KALTE VORSPEISEN

*für zwei Personen*

**19,50**



## WARME VORSPEISEN

### MARIA

*gebratenes Fladenbrot mit Füllung*

*vegetarisch mit  
Mozzarella-Käse*

**9,10**

*mit Fleisch<sup>1</sup>: Rinderhack,  
Petersilie und Gewürze*

**8,40**

### SANBOUSAK

*vier frittierte Teigtaschen mit Füllung*

*vegetarisch<sup>1, 5, 7</sup>:  
Käse, Petersilie  
und Minze*

**9,10**

*mit Fleisch<sup>1</sup>: Rinderhack,  
Zwiebel, Petersilie  
und Gewürze*

**9,10**

### MUHAMMARA

*vegan*

*Paprika-Paste, Tomaten, Pesto,  
Granatapfelsirup, Petersilie, Zwiebel*

**7,40**

## SALATE

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

*Ein Klassiker der  
orientalischen Kü-  
che aus Petersilie,  
Tomaten, Zitronen  
und Bulgur*

**8,50**

### FATOUSH<sup>1</sup>

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

**8,80**

### RUCOLA SALAT

*frischer Rucola,  
rote Bete,  
Walnuss,  
Pilze,  
Granatapfelkerne*

**8,80**

## SUPPE

### LINSENSUPPE

*rote Linsen, Zwiebeln, Karotte, Kartoffel,  
Ingwer, Gewürze*

**6,80**



# HAUPTSPEISEN

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

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

*mit Hähnchensteak*  
**16,80**

*vegan: Gemüse*  
**15,40**

## FAROUG

*Huhn mit Zitrone und Orange geschmort  
in einer leichten würzigen Sauce mit Bulgur*  
**18,10**

## 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*    **18,10**

*a Laban – mit Yoghurtsauce*    **18,60**

## KIBBEH *vegan*<sup>1, 8, 12</sup>

*Mantel aus Bulgur und Paprikapaste, gefüllt mit Zwiebel,  
Kichererbsen, Walnüsse, Rosinen und scharfer Paprika in  
fruchtiger Tomatensauce mit Kohlrabi und Choi*  
**19,20**

## KEBAB BETAHINI

*Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Aubergine,  
Kartoffeln in leichter Tahinisauce, dazu Reis*  
**19,10**

## KHOSA BE LABAN

*Gefüllte Mini-Zucchini mit Rinderhack  
in Yoghurtsauce gekocht, dazu Basmatireis*  
**18,10**

## FATTEH MAKDOUSH<sup>1, 7</sup>

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

*vegetarisch*  
**16,80**

*mit Rinderhack*  
**18,10**





# HAUPTSPEISEN

## **ZAHRA BETAHINI** *vegan*

*Blumenkohl, Tahini, Zwiebel, Karotte dazu Reis*  
**15,90**

## **ABO SCHALHOP** *vegan*

*Zucchini, Kichererbsen, Zwiebel gekocht mit Bulgur  
dazu Joghurtsauce mit Gurken und Knoblauch*  
**15,90**

## **MIZZOL**

*Fleisch aus der Hähnchenkeule mit frischem Gemüse  
und Käse gefüllt, Reis und Salat*  
**18,90**

## **BATATA MAHASHI** *vegan*

*Im Ofen geröstete Kartoffeln gefüllt mit Pilzen,  
Spinat und Zwiebeln – mit Reis*  
**16,90**

## **SAMAAK** *(Freitag und Samstag)*

*Im Ofen geröstete Lachsfilet mit Koriander in Zitronensauce  
Knoblauch Grantaapfelsirup – mit Reis*  
**20,10**

# DESSERT

## **BAKLAVA**

**6,80**

## **BASBOUSE**

*Gebackener Grieß  
mit Pistazien*  
**6,80**

*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

Ayran	0,2l	3,10 €
Vitalmalz	0,33l	4,30 €
Staatl. Fachingen Naturell/Medium	0,25l	2,80 €
Staatl. Fachingen Naturell/Medium	0,75l	6,40 €
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	0,2l	3,20 €
Coca-Cola	Fl. 0,2l/0,4l	3,10€/5,10€
Coca-Cola Zero	Fl. 0,2l/0,4l	3,10€/5,10€
Mezzo Mix	Fl. 0,2l/0,4l	3,10€/5,10€
Sprite	Fl. 0,2l/0,4l	3,10€/5,10€
Fanta	Fl. 0,2l/0,4l	3,10€/5,10€

## SÄFTE

Apfelsaft/Schorle	0,2l/0,4l	3,80€/5,80€
Orangensaft/Schorle	0,2l/0,4l	3,80€/5,80€
Rhabarbersaft/Schorle	0,2l/0,4l	3,80€/5,80€
Cranberrysaft/Schorle	0,2l/0,4l	3,80€/5,80€

## KAFFEE

Kaffee	Tasse	3,20 €
Cappuccino	Tasse	4,10 €
Milchkaffee	Tasse	4,10 €
Espresso	Tasse	2,90 €
Arabischer Mocca	Tasse	4,10 €

## TEE

Schwarzer Tee	Tasse	3,10 €
Kräutertees	Tasse	3,10 €
Frische Minze oder Ingwer	Tasse	3,80 €



## BIER

*Vom Fass*

**Schneider Helles**

0,3l/0,5l 4,70€/6,10€

**Schneider Weisse / Meine helle Weisse**

0,3l/0,5l 4,70€/6,10€

**Berliner Berg Pils**

0,3l/0,5l 4,70€/6,10€

*Flaschenbier*

**Berliner Berg Pils (alkoholfrei)**

Fl. 0,3l 4,80 €

**Schneider Weisse (Alkoholfrei)**

Fl. 0,5l 6,10 €



## 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 Aperitif*

**Aperol Spritz**

0,15l 6,80 €

*auch als alkoholfreie Variante*



## WEISSWEIN

**Cider**

0,33l 4,10 €

*Libanon*

**Chateau Ksara, Blanc de Blanc**

0,2l 6,90 €

**Chateau Ksara, Blanc de L'Observatoire**

0,2l 6,90 €

Fl. 0,75l 21,50 €

**Grauer Burgunder trocken**

0,2l 6,10 €

*Bischoffingen am Kaiserstuhl, Baden*

Fl. 1l 28,00 €

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

**Weissburgunder, Martin Tesch**

0,2l 6,10 €

*An der Nase ein animierender, floraler Duft, begleitet von einem Hauch von Flieder und Limetten. Charmant mit feiner Fruchtsäure*

Fl. 1l 28,00 €





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

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

0,2 l 5,90 €  
Fl. 0,75 l 20,00 €

**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 5,90 €  
Fl. 0,75 l 20,00 €



## ROTWEIN

*offen*

**Cuvée de Printemps**

*Chateau Ksara, Bekaa-Ebene, Libanon*

0,2 l 7,20 €  
Fl. 0,75 l 23,00 €

**Clos St Alphonse**

*Chateau Ksara, Bekaa-Ebene, Libanon*

0,2 l 7,40 €  
Fl. 0,75 l 23,00 €

*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

<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>Berolina Vodka</b> 37,5 Vol.%	<b>2 cl 3,90 €</b>
----------------------------------	--------------------

## GIN

<b>Berolina Gin</b> 37,5 Vol.%	<b>2 cl 3,90 €</b>
--------------------------------	--------------------

## WHISKY

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

## LIQUEURE


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

## GRAPPA

<b>Grappa di Vinaccia</b> 38 Vol.%	<b>2 cl 4,50 €</b>
------------------------------------	--------------------

## ARAO

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



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



**Atelier Haußmann**

**BOCCI**

**designfunktion**

**JOHANENLIES**



KIANS GARDEN

**LEPI**

**lloj llov**

**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*