

Ägyptische Küche-Tradition trifft Geschmack!

Die ägyptische Küche ist ein Spiegel der reichen Kultur und Geschichte des Landes. Mit ihren einzigartigen Aromen, herzhaften Gewürzen und frischen Zutaten bieten sie ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis. Inspiriert von mediterranen, orientalischen und afrikanischen Einflüssen, vereint sie Tradition mit Genuss.

Von würzigen Eintöpfen über knusprigen Falafel bis hin zu duftendem Reis – jedes Gericht erzählt eine Geschichte.

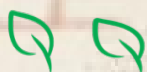
Tauchen Sie ein in die authentische Welt der ägyptischen Küche und genießen Sie traditionelle Gerichte, die mit **LIEBE** und **LEIDENSCHAFT** zubereitet werden!

Euer,
Cairo-Chefs Team.

KALTE VORSPEISEN UND SALATE

1. **Tahini:**   4,90
Eine aromatische cremige Paste aus feingemahlenden, meist gerösteten Sesamkörnern.
2. **Hummus:**   4,90
Eine harmonische cremige Paste aus pürierten Kichererbsen, Sesampaste (Tahini), Zitronensaft und Olivenöl mit Gewürzen verfeinert.
3. **Baba Ghanoush:**   6,90
Ein cremiger, rauchiger Auberginen-Dip. Dabei werden Auberginen und Zwiebel gegrillt und dann mit Tahini, Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl und Gewürzen vermischt werden.
4. **Gebna bel Tamatem:**  5,50
Eine traditionelle ägyptische Spezialität aus würzigem Hirtenkäse und frischen Tomaten, verfeinert mit Kräutern und Gewürzen.
5. **Joghurt / Minze Salat:**  4,90
Ein belebender leichter Joghurt-Dip mit Gurken, Minze und Knoblauch.
6. **Grüner Salat (Salata Baladi):**   4,90
Ein traditioneller ägyptischer Bauernsalat mit feingehackten Tomaten, Gurken, (Zwiebeln) und Petersilie mariniert in Zitronensaft, Olivenöl aromatisiert mit frischen ägyptischen Gewürzen.
7. **Gebratene Aubergine:**   5,50
Fein gewürzte Auberginenscheiben, in Öl goldbraun gebraten.
8. **Mix Vorspeiseplatte:**
4 verschiedene Sorten auf ihren Wunsch 7,90 für 1 Person
14,90 für 2 Personen

Alle Vorspeisen werden mit einem Brot-Korb oder knusprigem Brot serviert.



Vegan



Vegetarisch

Suppe:

Fragen Sie nach unserer Suppe des Tages.

5,90

HAUPTGERICHTE

9. Gegrillte Köfte:

Feinstes Rind-Hackfleisch, vermengt mit duftenden Gewürzen und frischen Kräutern, formt sich zu saftigen Rollen. Außen leicht knusprig, innen zart und würzig!

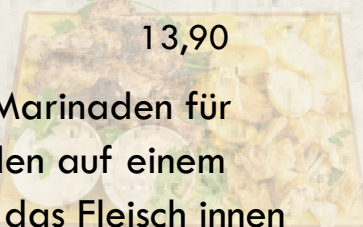


13,90

Köfte-Teller wird mit einer Portion Reis oder Pommes oder hausgemachten Kartoffeln und 2 kleinen Vorspeisen auf Ihren Wunsch serviert.

10. Gegrilltes Hähnchen:

Saftige Hähnchen Oberschenkel, die mit Kräutern, Gewürzen und Marinaden für zusätzlichen Geschmack gewürzt werden. Die Oberschenkel werden auf einem Grill gegart, bis die Haut goldbraun und knusprig wird, während das Fleisch innen saftig bleibt.

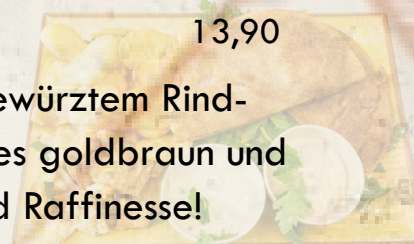


13,90

Der Teller wird mit einer Portion Reis oder Pommes oder hausgemachten Kartoffeln und 2 kleinen Vorspeisen auf Ihren Wunsch serviert.

11. Hawawshi:

Ein köstliches und unwiderstehliches ägyptisches Gericht aus gewürztem Rind-Hackfleisch, das in Pitabrot eingefüllt und gebacken wird, bis es goldbraun und knusprig wird. Die perfekte Harmonie zwischen Einfachheit und Raffinesse!



13,90

Hawawshi-Teller wird mit einer Portion Pommes oder hausgemachten Kartoffeln und 2 kleinen Vorspeisen auf Ihren Wunsch serviert

12. Mix Teller:

Ein Klassisches orientalisches Mixgericht für den großen HUNGER. Besteht aus Köfte, gegrilltes Hähnchen Oberschenkel und Hawawshi.

Er wird mit einer Portion Reis oder Pommes oder hausgemachten Kartoffeln und 2 kleinen Vorspeisen auf Ihren Wunsch serviert.



17,90

13. **Shawerma Fatta:**

Eine exquisite Fusion aus zart gewürztem, gegrilltem Hähnchen-Shawerma, serviert auf geschichtetem knusprigem Brot, duftendem Reis und einer aromatischen Knoblauchsoße und mit frischer Petersilie und gerösteten Mandeln verfeinert.

Ein modernes Geschmackserlebnis mit orientalischer Tradition!



12,50

14. **Koshari: Das Mosaik Ägyptens**

Ein harmonisches Chaos: sanfte Linsen, robuste Nudeln und feiner Reis, die aufeinandertreffen, garniert mit einer würzigen Tomatensoße und knusprigen Röstzwiebeln. Herzhaft, sättigend und ein wahrer Genus der ägyptischen Küche !
(Cairo Chefs Master Piece!)

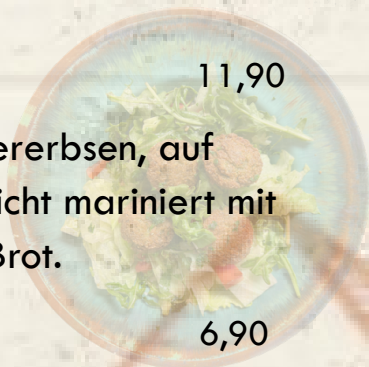


10,90

15. **Falafel:**

Knusprige, frittierte Bällchen aus pürierten Favabohnen und Kichererbsen, auf einem frischen Salatmix aus Eisbergsalat, Tomaten und Gurke, leicht mariniert mit einem zitronig-würzigen Dressing und verfeinert mit knusprigem Brot.

⇒ Falafel wird auch als Wrap serviert.



11,90

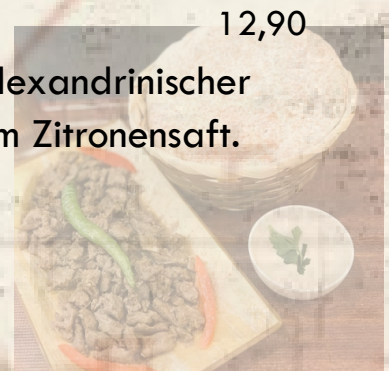
6,90

16. **Kebda Iskandarani:**

Ägyptische Leberpfanne Zart gebratene Rinderleber nach alexandrinischer Art, verfeinert mit Knoblauch, Chili, Kreuzkümmel und frischem Zitronensaft.

Serviert mit Brot und Tahini.

Ein würziger Klassiker aus den Straßen Alexandrias.



12,90



VEGAN



VEGETARISCH

"Hinweis für Allergiker: Unsere Speisen und Getränke können Zutaten enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Ihre Unverträglichkeiten oder Allergien, damit wir Sie bestmöglich beraten können."

Cairo Chefs Tajine: „Ein langsam erzähltes Märchen in Tontopf und Flamme, ein Gericht, das mit jeder Stunde reicher, tiefer und unvergesslicher wird!“

17. Makarona Bechamel:

Ein beliebtes ägyptisches Gericht, bestehend aus Penna-Nudeln, mit einer reichhaltigen Béchamelsoße überzogen, kombiniert mit gewürztem Rind-Hackfleisch und dann in einem Tontopf im Ofen gebacken werden. Ein Meisterwerk, in dem Eleganz auf rustikale Herzlichkeit trifft!

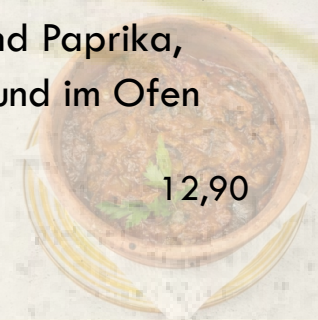


11,90

18. Mosakaa:

Ein herzhaftes, geschichtetes Gericht aus gebratenen Auberginen und Paprika, würzigem Rindhackfleisch mit Tomatensoße, im Tontopf vorbereitet und im Ofen geschmort. Ein echter Genuss für Liebhaber der ägyptischen Küche!

Eine **Vegane** Version ist auch **möglich**.



13,90

12,90

Serviert mit einer Portion Reis oder Brot.

BEILAGEN

- | | |
|---------------------------|------|
| • Reis | 3,90 |
| • Pommes | 4,50 |
| • Hausgemachte Kartoffeln | 4,50 |
| • Brot-Korb | 2,50 |



VEGAN



VEGETARISCH

"Hinweis für Allergiker: Unsere Speisen und Getränke können Zutaten enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Ihre Unverträglichkeiten oder Allergien, damit wir Sie bestmöglich beraten können."

NACHSPEISE

- **Om Ali**



6,90

Ein traditionelles ägyptisches Dessert, das aus Schichten von Knusprigem Blätterteig, Milch, Zucker und Nüssen besteht. Es wird im Ofen gebacken, bis die Oberfläche goldbraun ist, während das innere weich und cremig bleibt.

- **Konafa (Masterpiece)**



6,00

Ein köstliches Dessert (kalt oder warm serviert), aus feinen Teigfaden, die mit Rahm frisch gefüllt, gebacken und mit Zuckersirup übergossen werden.

⇒ Fragen Sie nach unserer verschiedenen Konafa Sorten!
(Nutella, Mango, Pistazien, Lotus)

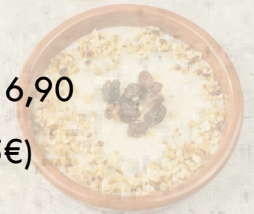
7, 50

- **Milchreis Pudding**



6,90

Unsere Empfehlung mit einer Kugel Vanilleeis (+0,75€) und Nüsse (+0,75€)



KINDER MENU

1. **Crispy Chicken Strips mit Pommes**

7,90

2. **Kleine Portion Koshary**

7,90

3. **Kleine Portion Köfte mit Pommes**

7,90

"Hinweis für Allergiker: Unsere Speisen und Getränke können Zutaten enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Ihre Unverträglichkeiten oder Allergien, damit wir Sie bestmöglich beraten können."



Vegan



Vegetarisch

GETRÄNKE

Soft Drinks

- Coca-Cola (normal/zero), Mezzo Mix, Fanta, Sprite 0,3 L 3,00
- Wasser (Still / Sprudel) 0,4 L 2,50 0,75 L 5,50
- Apfelschorle, Johannisbeerschorle 0,4 L 3,50

Säfte/Nektar:

- Apfel, Orangen, Mango, Johannisbeere 0,3 L 3,50

Bier (Flasche):

- Pils Becks. 0,33 L 3,50 0,5 L 4,50
- Weizenbier Gutmann 0,5 L 4,50
- Landbier Zirndorfer 0,5 L 4,50
- Radler / Alkoholfrei Mönchshof 0,5 L 4,50
- Alkoholfreies Bier 0,33 L 3,00 0,5 L 4,00

Speziale ägyptische Getränke

- Karkadeh (kalter Hibiskus-Blütentee) 6,00
- Hausgemacht Limonade mit Minze 6,00
- Sahlab (traditionelles **heiβes** Getränk mit Milch und Zucker hergestellt und mit Nüssen und Kokosraspeln garniert) 6,00
- Tee mit Minze oder Nelken 3,50
- Ägyptischer Kaffee 3,50

Heiβe Getränke:

- Tasse Kaffee 2,90
- Cappuccino 3,50
- Espresso 2,90
- Latte Macchiato 3,50
- Heiβe Schokolade 3,50
- Tee (verschiedene Sorten) 3,50



Kofte (9)



Gegrilltes Hähnchen (10)



Hawawshi (11)



Mix Teller (12)



Shawerma Fatta (13)



Koshari (14)



Falafel (15)



Kebda Iskandarani (16)



Makarona Bechamel (17)



Mosakaa (18)

Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung – Cairo Chefs

****Hauptallergene (gemäß Codex-Empfehlung):****

1. Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen), 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch (einschl. Laktose), 8. Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Walnüsse), 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere

****Zusatzstoffe (Z):****

Z1. Farbstoff, Z2. Konservierungsstoff, Z3. Antioxidationsmittel, Z4. Geschmacksverstärker, Z5. Geschwefelt, Z6. Geschwärzt, Z7. Phosphat, Z8. Süßungsmittel, Z9. Phenylalaninquelle, Z10. Nitritpökelsalz, Z11. Koffeinhaltig, Z12. Chininhaltig, Z13. Alkoholhaltig

Kalte Vorspeisen, Salate & Suppe

Gericht	Hauptallergene	Zusatzstoffe	Vegan/Vegetarisch
Tahini	1, 11	-	Vegan
Hummus	1, 6, 11	-	Vegan
Baba Ghanoush	1, 11	-	Vegan
Gebna bel Tamatem	7	-	Vegetarisch
Joghurt-Minze Salat	7	-	Vegetarisch
Grüner Salat (Baladi)	-	-	Vegan
Gebratene Aubergine	-	-	Vegan
Suppe des Tages	*variabel (z. B. 1, 7, 9)*	*variabel*	*nach Angebot*

Hauptgerichte

Köfte Teller	1, 6, 7	-	Nein
Gegrillteshänchen	1, 7	-	Nein
Hawawshi	1, 6	-	Nein
Koshari	1, 6	-	Vegan
Shawerma Fatta	1, 6, 7, 8, 9	-	Nein
Kebda Iskandarani	1, 7, 11	-	Nein
Makarona Bechamel	1, 3, 6, 7	-	Nein
Moussaka (Auberginen-Eintopf)	1	-	Vegan/Nein

Nachspeise

Om Ali, Konafa, Milchreis Pudding	1, 7, 8	-	Vegetarisch
-----------------------------------	---------	---	-------------

Cairo Chefs — Egyptian Cuisine: Where Tradition Meets Flavor

Egyptian cuisine reflects the country's rich culture and history. With its unique flavors, hearty spices, and fresh ingredients, it offers an unparalleled culinary experience. Inspired by Mediterranean, Oriental, and African influences, it combines tradition with indulgence.

From spicy stews to crispy falafel and fragrant rice—every dish tells a story.

Immerse yourself in the authentic world of Egyptian cuisine and enjoy traditional dishes prepared with....

LOVE and PASSION!

Yours,

The Cairo Chefs Team

Cold Starters & Salads

All starters are served with bread.

1. **Tahini** – €4.90 (VV)

A creamy, aromatic paste made from finely ground, usually roasted sesame seeds.

2. **Hummus** – €4.90 (VV)

A harmonious, creamy paste of pureed chickpeas, sesame paste (tahini), lemon juice, and olive oil, refined with spices.

3. **Baba Ghanoush** – €6.90 (VV)

A creamy, smoky eggplant dip. Eggplants and onions are grilled, then mixed with tahini, lemon juice, garlic, olive oil, and spices.

4. **Gebna bel Tamatem** – €5.50 (V)

A traditional Egyptian specialty of spicy shepherd's cheese and fresh tomatoes, refined with herbs and spices.

5. **Yogurt/Mint Salad** – €4.90 (V)

A refreshing, light yogurt dip with cucumbers, mint, and garlic.

6. **Green Salad (Salata Baladi)** – €4.90 (VV)

A traditional Egyptian farmer's salad with finely chopped tomatoes, cucumbers, onions, and parsley, marinated in lemon juice and olive oil, flavored with fresh Egyptian spices.

7. **Fried Eggplant** – €5.50 (VV)

Finely spiced eggplant slices, fried golden brown in oil.

8. **Mixed Starter Platter** – €7.90 (1 person) / €14.90 (2 persons)

4 different varieties of your choice.

Soups

- **Soup of the Day** – €5.90

Please ask about our soup of the day.

(VV) **vegan** (V) **vegetarian**

Main Dishes

9. Grilled Kofta – €13.90

Finest ground beef mixed with aromatic spices and fresh herbs, shaped into juicy rolls. Crispy on the outside, tender and flavorful inside!

*Served with a portion of **rice** or **fries**, or **homemade potatoes** and **2 small starters** of your choice.*

10. Grilled Chicken – €13.90

Juicy chicken thighs seasoned with herbs, spices, and marinades for extra flavor. Grilled until the skin is golden brown and crispy, while the meat remains juicy inside.

*Served with a portion of **rice** or **fries** or **homemade potatoes** and **2 small starters** of your choice.*

11. Hawawshi – €13.90

A delicious and irresistible Egyptian dish of spiced ground beef stuffed into pita bread and baked until golden brown and crispy.

The perfect harmony between simplicity and sophistication!

*Served with a portion of **fries** or **homemade potatoes** and **2 small starters** of your choice.*

12. Mixed Platter – €17,90

A classic oriental mixed dish for a **big appetite**. Consists of kofta, grilled chicken thigh, and hawawshi.

*Served with **rice** or **fries** or **homemade potatoes** and **2 small starters** of your choice.*

13. Shawerma Fatta – €12.50

An exquisite fusion of tenderly spiced, grilled chicken shawerma, served over layered crispy bread, fragrant rice, and an aromatic garlic or tomato sauce. A modern taste experience with oriental tradition!

14. Koshari: *The Mosaic of Egypt* – €10.90 (VV)

A harmonious chaos: gentle lentils, robust pasta, and fine rice come together, garnished with a spicy tomato sauce and crispy fried onions.

Hearty, filling, and a true delight of Egyptian cuisine!

(Cairo Chefs Masterpiece!)

15. **Falafel** – €11.90 (VV)

Crispy, fried balls made from pureed fava beans and chickpeas, Served on a fresh salad mix of iceberg lettuce, tomatoes and cucumbers. Finished with a tangy lemon spiced dressing and crunchy bread for extra texture.

⇒ *Falafel is also available as a delicious **Wrap**. – €6.90*

16. **Kebda Isakandarani**: – €12.90

Juicy beef liver stir fried with garlic, chili, cumin and a splash of fresh lemon juice. Bold fiery, and full of Alexandrian street flavor.

Served with bread and Tahini.

Cairo Chefs Tajine

“A slowly told tale in clay pot and flame, a dish that becomes richer, deeper, and more unforgettable with every hour!”

16. **Makarona Bechamel** – €11.90

A popular Egyptian dish consisting of penne pasta coated with a rich béchamel sauce, combined with spiced ground beef, and then baked in a clay pot in the oven. A masterpiece where elegance meets rustic warmth!

17. **Moussaka** – €13.90

A hearty, layered dish of fried eggplants and bell peppers, spicy ground beef with tomato sauce, prepared in a clay pot and braised in the oven.

real treat for lovers of Egyptian cuisine!

A vegan version is also available. – €12.90 (VV)

Served with a portion of rice or bread.

Side Dishes

• **Rice** – €3.90

• **Bread Basket** – €2.50

• **Fries** – €4.50

• **Homemade Potatoes** – €4.50

Desserts

- **Om Ali** – €6.90 (V)

A traditional Egyptian dessert made from layers of crispy puff pastry, milk, sugar, and nuts. Baked in the oven until the surface is golden brown, while the inside remains soft and creamy.

- **Konafa** – €6.00 (V)

A delicious dessert made from fine dough threads, filled with fresh cream, baked, and drizzled with sugar syrup.

Ask about our various Konafa varieties!

(Nutella, Pistacio, Mango, Lotus) – €7,50

- **Rice Pudding** – €6.90 (V)

Our recommendation with an Icecream scoop (+0,75) and Nuts (+0,75)

Kids Menu – €7.90

1. Crispy Chicken Strips with Fries
2. Small Portion of Koshari
3. Small Portion of Kofta with Fries

Note for Allergy Sufferers:

Our dishes and drinks may contain ingredients that can cause allergies or intolerances. Please inform our service staff about your intolerances or allergies so we can advise you accordingly.

Beverages

Soft Drinks:

- Coca-Cola (Regular/Zero), Mezzo Mix, Fanta, Sprite – €3.00 (0.3 L)
- Water (Still/Sparkling) – €2.50 (0.4 L) / €5.50 (0.75 L)
- Apple Spritzer, Blackcurrant Spritzer – €3.50 (0.4 L)

Juices/Nectars:

- Apple, Orange, Mango, Blackcurrant – €3.50 (0.3 L)

Beer (Bottle):

- Pils, Becks – €3.50 (0.33 L) €4.50 (0.5 L)
- Wheat Beer – €4.50 (0.5 L)
- Land Beer – €4.50 (0.5 L)
- Radler / Non-Alcoholic – €3.50 (0.33 L) / €4.50 (0.5 L)
- Non-Alcoholic Beer – €3.00 (0.33 L) / €4.00 (0.5 L)

Special Egyptian Drinks:

- Karkadeh (Cold Hibiscus Flower Tea) – €6,00
- Homemade fresh lemon juice with mint. – €6,00
- Sahlab (Traditional **Hot** Drink Made with Milk and Sugar, Garnished with Nuts and Coconut Flakes) – €6,00
- Tea with Mint or Cloves – €3.50
- Egyptian Coffee – €3.50

Hot Drinks:

- Cup of Coffee – €2.90
- Cappuccino – €3.50
- Espresso – €2.90
- Latte Macchiato – €3.50
- Hot chocolate – €3.50
- Tea (Various Varieties) – €3.50

- Allergen and Additive Information – Cairo Chefs**

**** Main Allergens (according to Codex recommendations):****

1. Cereals containing gluten (e.g., wheat, rye), **2.** Crustaceans, **3.** Eggs, **4.** Fish, **5.** Peanuts, **6.** Soya, **7.** Milk (incl. Lactose), **8.** Tree Nuts (e.g. Almonds, Walnuts), **9.** Celery, **10.** Mustard, **11.** Sesame, **12.** Sulphur dioxide and sulphites, **13.** Lupins, **14.** Molluscs

****Additives:****

Z1. Colouring agents, **Z2.** preservatives, **Z3.** Antioxidants, **Z4.** Flavour enhancers, **Z5.** Sulphured, **Z6.** Blackened, **Z7.** Contains Phosphate, **Z8.** Sweeteners, **Z9.** Source of Phenylalanine, **Z10.** Contains curing salt with Nitrite, **Z11.** Contains caffeine, **Z12.** Contains Quinine, **Z13.** Contains alcohol

Cold starters, salads & Soups

Dish	Main Allergen	Additive	Vegan/Vegetarian
Tahini	1, 11	-	Vegan
Hummus	1, 6, 11	-	Vegan
Baba Ghanoush	1, 11	-	Vegan
Gebna bel Tamatem	7	-	Vegetarian
Joghurt-Mint Salad	7	-	Vegetarian
Green Salad (Baladi)	-	-	Vegan
Freid Eggplant Aubergine	-	-	Vegan
Soup of the Day	*variable (e.g. 1, 7, 9)*	*variable*	*variable*

Main Dishes and Sandwiches

Kofta Plate	1, 6, 7	-	No
Grilled chicken	1, 7	-	No
Hawawshi	1, 6	-	No
Koshari	1, 6	-	Vegan
Shawerma Fatta	1, 6, 7, 8, 9	-	No
Falafel Plate /Sandwich	1, 6, 11	-	Vegan
Makarona Bechamel	1, 3, 6, 7	-	No
Moussaka (Eggplant clay pot)	1	-	Vegan/No
Kebda Iskandarni	1, 7, 11	-	No

Dessert

Om Ali, Konafa, Rice Pudding	1, 7, 8	-	Vegetarian
------------------------------	---------	---	------------



Kofte (9)



Gegrilltes Hähnchen (10)



Hawawshi (11)



Mix Teller (12)



Shawerma Fatta (13)



Koshari (14)



Falafel (15)



Kebda Iskandarani (16)



Makarona Bechamel (17)



Mosakaa (18)