

## SUPPEN UND MEZZE / SOUPS AND MEZZE

### Warm / warm

**GELBE LINSENSUPPE \*/\*\*** **4,90**  
mit Petersilie, Koriander und karamellisierten Zwiebeln, serviert mit Fladenbrot /  
Yellow lentil soup with parsley, caramelized onions, served with pita bread

**FOUL ISKANDARANI \*/\*\*** **3,70**  
Favabohnenmus mit Tahina (Sesampaste), scharfer Tomatensoße, Zitronensaft, frischen Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebeln / *Fava bean mash with tahina (sesame paste), spicy tomato sauce, lemon juice, fresh tomatoes, cucumbers and spring onions*

**DAOUD BASHA** **3,90**  
Bio-Rinderhack-Reisbällchen mit KLX Secret Spice in Tomatensoße mit Granatapfelmolasse und gerösteten Mandeln / *Organic beef-rice balls with KLX secret spice in a rich tomato sauce with pomegranate molasses and roasted almonds*

**KIBDA ISKANDARANI \*\*** **3,90**  
Bio-Hühnerleber „Alexandrinische Art“ mit grüner Paprika, Zwiebeln, roter Peperoni, Knoblauch und Salzzitronen-Tahina / *Organic chicken liver “Alexandrian style” with green peppers, onions, red hot peppers, garlic and preserved lemon-tahina*

**Kalt / cold** je/each **3,60**

**LABNABÄLLCHEN**  
Drei Variationen Labnabällchen (Bio-Joghurt-Cremekäse) mit Zaatar, Sumach und Schwarzkümmel / *Three variations of labna balls (yoghurt-cream cheese) with zaatar, sumac and nigella seeds*

**GRÜNES TAHINA\*/\*\***  
KLX Style Sesampaste mit Petersilie, Koriander und Knoblauch /  
KLX style sesame paste with parsley, cilantro and garlic

**SAHAWEQ \*/\*\*** **🌶️🌶️**  
Jemenitische grüne Chili-Korianderpaste mit süßem Tomatenpüree /  
Yemeni green chili-cilantro paste with sweet tomato puree

**ZAALOUK \*/\*\***  
Marokkanisches Auberginen-Tomatenpüree mit Bio-Arganöl und schwarzen Oliven /  
Moroccan eggplant-tomato puree with organic argan oil and black olives

**MÖHREN-TAHINA \*/\*\***  
Sesampaste mit pürierten Möhren, garniert mit zerstoßenen Walnüssen und Granatapfelmolasse / *Sesame paste with mashed carrots, topped with chopped walnuts and pomegranate molasses*

**LABNA \*\***  
Hausgemachter libanesischer Bio-Joghurt-Cremekäse mit Zaatar /  
Homemade Lebanese organic yoghurt-cream cheese with zaatar

**ROTE BEETE PÜREE \***  
Israelisches Rote Beete Püree mit Bio-Joghurt und Zaatar garniert mit zerstoßenen Walnüssen, Frühlingszwiebeln und Bio Schaf/Ziegen-Feta /  
Israeli beetroot puree with organic yoghurt and zaatar, topped with crushed walnuts, spring onions and organic sheep/goat feta cheese

**HAUSGEMACHTE SÜSSKARTOFFEL-UND KARTOFFELCHIPS** (KLX Freestyle)  
**HOMEMADE SWEET POTATO AND POTATO CHIPS**

- Mit Akram's Dukkah (Gewürzmischung mit geröstetem Weizen und Sesam) / **1,90**  
With Akram's dukkah (spice blend with roasted wheat and sesame)

- Mit Akram's Dukkah und Kräutertahina / **2,50**  
With Akram's dukkah and herb tahina

- Mit Akram's Dukkah, Kräutertahina und KLX „signature“ karamellisierten Zwiebeln / **2,90**  
With Akram's dukkah, herb tahina and KLX signature caramelized onions

**SALATE / SALADS** je/each **5,90** (klein/small) | **6,90** (groß/large)

**DATTEL-FETA-WALNUSS-SALAT\*\*** (KLX Freestyle)  
Gemischter grüner Salat, zerstoßene Walnüssen, Datteln, Sellerie und Bio-Schaf/Ziegenkäse mit Zitronen-Olivenöl-Dressing, serviert mit Fladenbrot /  
*Mixed greens, crushed walnuts, dates, organic sheep/goat feta cheese and celery with lemon-olive oil dressing, served with pita bread*

**FATTOUSH** (Libanon/Lebanon, KLX Freestyle)  
Gewürfelte Gurken, Tomaten, rote Paprika, Radieschen und rote Zwiebeln mit knusprigen Fladenbrotstücken und Labna Dressing, bestreut mit Akram's Dukkah (Gewürzmischung mit geröstetem Weizen und Sesam), Fladenbrot / *Cubed cucumbers, tomatoes, red peppers, radish and red onions, with crunchy pita bread and labna dressing, sprinkled with Akram's dukkah (spice blend with roasted wheat and sesame), pita bread*

**WASSERMELONE-FETA-SALAT** (Ägypten/Egypt, KLX Freestyle)  
Wassermelonenwürfel mit Bio-Schaf/Ziegen-Feta, frischer Minze, Zitronen-Olivenöl-Minze-Harissa-Dressing und Akram's Dukkah (siehe Fattoush Salat), Fladenbrot /  
*Watermelon cubes, organic sheep/goat feta cheese, fresh mint, lemon-olive oil-mint-harissa dressing and Akram's dukkah (see Fattoush salad), pita bread*

## HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

### Fleisch / meat

**KABSA \*\*** (Saudi Arabien/Saudi Arabia, KLX Style) **14,90**  
Unsere Version von Saudi Arabien's Nationalgericht: Basmatireis mit regionaler Biohühnerbrust, hausgemachter Kabsa-Gewürzmischung und Rosinen, gegart in Tomatensoße, garniert mit gerösteten Mandeln and servi / *Our version of Saudi Arabia's national dish: basmati rice with regional organic chicken breast, homemade Kabsa spice blend and raisins, cooked in tomato sauce, sprinkled with roasted almonds and served with homemade hot sauce and Fattoush salad*

**DAOUD BASHA** klein/small **8,90** | groß/large **11,90**  
(Libanon/Lebanon & Ägypten/Egypt, KLX Style)  
Bio-Rinderhack-Reisbällchen mit KLX Secret Spice in Tomatensoße mit Granatapfelmolasse auf Vermicelli-Basmatireis Mix und garniert mit gerösteten Mandeln / *organic minced beef-rice-balls with KLX secret spice in a rich tomato sauce with pomegranate molasses served on vermicelli-basmati rice mix and topped with roasted almonds*

**KIBDA ISKANDARANI \*\*** (Ägypten/Egypt, KLX Style) **🌶️🌶️** **12,90**  
Bio-Hühnerleber „Alexandrinische Art“ mit grüner Paprika, Zwiebeln, roter Peperoni, Knoblauch und Salzzitronen-Tahina, serviert mit Koshary Iskandarani (Kurz Kornreis mit gelben Linsen) / *Organic chicken liver “Alexandrian style” with green peppers, onions, red hot peppers, garlic and preserved lemon-tahina, served with Koshary Iskandarani (short grain rice with yellow lentils)*

### Vegetarisch / vegetarian

**KOSHARY \*** (Ägypten/Egypt, KLX Style) klein/small **4,90** | groß/large **6,90**  
Unsere Version von Ägyptens Nationalgericht: Belugalinsen, Basmatireis und kurze Makaroni mit würziger Tomatensoße, karamellisierten Zwiebeln, Kichererbsen und KLX Pistaziengewürzmischung / *Our version of Egypt's national dish: Beluga lentils, basmati rice & short macaroni with a tangy tomato sauce, topped with caramelized onions, chickpeas and KLX pistachio-spice blend*

**FOUL MEDAMMES SHAKSHUKA \*\*** (Ägypten/Egypt, KLX Style) **🌶️** **9,90**  
Favabohnen in Tomatensoße mit gerösteten und frischen roten Paprika, hausgemachter Harissa und zwei Bio-Eiern, serviert mit Fladenbrot /  
*Fava beans in a rich tomato sauce with roasted- and fresh red peppers, homemade harissa and two organic eggs, served with pita bread*

**FATTAH HUMMUS** (Libanon/Lebanon, KLX Style) klein/small **5,90** | groß/large **7,90**  
Kichererbsen in würziger Brühe auf geröstetem Fladenbrot, mit Bio-Joghurt-Tahina Mix, Matesha Masla (süßes Tomatenpüree), Zahaweq (grüne Chili-Korianderpaste) mit gerösteten Mandeln / *Chickpeas in spiced broth on roasted pita bread, with organic yoghurt-tahina mix, Matesha Masla (sweet tomato puree) and Zahaweq (green chili-cilantro paste), sprinkled with roasted almonds*

**FOUL ISKANDARANI \*/\*\*** **🌶️** klein/small **4,90** | groß/large **6,90**  
(Ägypten/Egypt, KLX Style)  
Favabohnenmus mit Tahina (Sesampaste), scharfer Tomatensoße, Zitronensaft, frischen Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebeln, serviert mit Fladenbrot /  
*Fava bean mash with tahina (sesame paste), spicy tomato sauce, lemon juice, fresh tomatoes, cucumbers and spring onions, served with pita bread*

**KAFTEJI \*\*** (Tunesien/Tunisia, KLX Style) **🌶️** **8,90**  
Frittierte Paprika, Tomaten, Zucchini und Bio-Eier gekocht in würziger Tomatensoße, mit frittiertem Ei und Spitzpaprika, hausgemachter Harissapaste (Chili) und hausgemachten Kartoffel- und Süßkartoffelchips, serviert mit Baguette /  
*Fried Peppers, tomatoes, zucchini and organic eggs cooked in spiced tomato sauce, topped with a fried organic egg and pointed pepper, homemade harissa (chili) paste and homemade potato- and sweet potato chips, served with baguette*

**KLX BOWL \*\*** (KLX Freestyle) **8,90**  
Würzige Kichererbsen, Möhren-Tahina, Labnabällchen (Bio-Joghurt-Cremekäse), frittiertes Bio-Ei mit KLX Dukkah (Erdnuss-Gewürzmischung) und gemischtem knackigen Salat, serviert mit Fladenbrot / *Spiced chickpeas, carrot tahina, labna balls (organic yoghurt-cream cheese), fried organic egg with KLX dukkah (peanut-spice blend) and mixed crunchy salad, served with pita bread*

**GERÖSTETE AUBERGINE \*\*** (KLX Freestyle) **10,90**  
Im Ofen geröstete Aubergine mit Kichererbsen, hausgemachter Kräutertahina, Harissa, karamellisierten Zwiebeln und KLX Pistaziengewürzmischung, serviert mit Zaatar-Sumach Kartoffeln und Bio-Labna-Schaf/Ziegen Feta Dip / *Oven-roasted eggplant with chickpeas, homemade herb tahina, harissa, caramelized onions and KLX pistachio spice blend, served with zaatar-sumac potatoes and organic Labna-sheep/goat feta cheese dip*

## NACHSPEISEN / DESSERT

**MUHALLABIYA \*\*** (Ägypten & Libanon/Egypt & Lebanon) **3,90**  
*Klassisch:* Bio-Milchpudding mit Rosen- und Orangenblütenwasser, garniert mit Mandeln und Pistazien / *Classic: Organic milk pudding with rose- and orange blossom water, sprinkled with almonds and pistachios*

*KLX Style:* Bio-Milchpudding mit Rosen- und Orangenblütenwasser, mit Karkadeh (Hibiskustee) Gelee, garniert mit Mandeln und Pistazien /  
*KLX Style:* Organic milk pudding with rose water and organic blossom water, with Karkadeh (hibiscus tea) jelly, almonds and pistachios

**UMM ALI** (Ägypten/Egypt, KLX Style) **3,90**  
Warmer süßer Blätterteigauflauf, mit Bio-Milch, hausgemachtem Eshta (Streichrahm), karamellisierten Pistazien, Haselnüssen, Kokosraspeln und Sultaninen /  
*Sweet warm filo pastry soufflé with organic milk, homemade Eshta (clotted cream), caramelized pistachios, hazelnuts, shredded coconut and sultanas*

**ARAK-PFIRSICHE MIT ESHTA \*\*\*** (Israel, KLX Style) **5,20**  
Pochierte Pfirsiche mit Arak (arabischer/israelischer Anisschnaps) Bourbon-Vanille, mit hausgemachtem Eshta (Streichrahm) / *Poached peaches with Arak (Arab/Israeli anise liquor), bourbon vanilla and homemade Eshta (clotted cream)*

\* vegan | \*\* glutenfrei/*gluten-free* | \*\*\* evtl auch andere Frucht, je nach Saison/*may possibly contain other fruit according to season*

**KOSHARY LUX**

Oriental Street Food

**KOSHARY LUX**

Oriental Street Food

Öffnungszeiten/opening hours

Mo - Do: 12 – 15:00 & 18 – 21:00

Fr - Sa: 12 – 22:00