

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 /
Yemini 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) /
With Akram's dukkah (spice blend with roasted wheat and sesame) 1,90

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

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

KOSHARY LUX

Oriental Street Food

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

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 (Kurzkornteil 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

KOSHARY LUX

Oriental Street Food

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

KAFTEIJI ** (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

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

Öffnungszeiten/opening hours
Mo - Do: 12 – 15:00 & 18 – 21:00
Fr - Sa: 12 – 22:00