



# EIN HERZLICHES WILLKOMMEN IM RESTAURANT ROTES KAMEL

*Genießen Sie unsere täglich frischen & hausgemachten Speisen bei angenehmer Atmosphäre.*

*Ob zum Dinner mit feinen Getränken oder einfach auf eine Kleinigkeit mit einem frisch aufgebrühten Tee aus dem Samowar - Wir laden Sie ein auf eine orientalische Reise und freuen uns über Ihren heutigen Besuch.*

*Aus dem Zusammenspiel von hochwertigen Zutaten, gekonnter Kochkunst und etwas Magie aus Tausendundeiner Nacht, ergibt sich eine einzigartige Stimmung im Restaurant Rotes Kamel.*

*Unsere sorgfältig ausgewählten Weine u.a. vom Chateau Ksara im Libanon, aus San Juan in Argentinien oder vom zauberhaften Lago di Garda in Italien warten darauf, Sie Hand in Hand mit unseren Köstlichkeiten in eine „neue alte Welt“ zu entführen.*

*Lassen Sie es sich schmecken.*

**„Jedes unserer Gerichte erzählt eine Geschichte -  
Und immer eine gute“**

**ALLE UNSERE SPEISEN KÖNNEN FOLGENDE ZUTATEN/ALLERGENE/SPUREN ENTHALTEN:  
Eier, Milchprodukte (wenn nicht als vegan bezeichnet), Sellerie, Sesam, Erdnüsse, Gluten,  
Walnüsse, Pistazien, Pinien, Senf. Siehe letzte Seite.**

## VORSPEISEN



### **Suppen**

01 **MERCIMEK (VEGETARISCH)**

*vegetarische Linsensuppe mit Zwiebeln, Zitrone und Cumin, dazu geröstetes Fladenbrot*

**6,9€**



## Warme Mezze

- 02 **BATATA HARRA (VEGAN)** **7,9€**  
*gewürfelte Kartoffeln nach orientalischer Art  
in frischem Koriander, Knoblauch und Peperoni gebraten*
- 03 **SAMBUSIK LAHME / SABANEKH / JEBNE** **8,9€**  
*Teigtaschen gefüllt mit Lamm- und Rinderhack / Spinat / Käse*
- 04 **KIBBEH MEKLIYE (3 STÜCK)** **9,9€**  
*Hartweizengrieß mit Lamm- und Rinderhackfleisch,  
Spezialgewürzen, Zwiebeln und Walnuss gefüllt*
- 05 **ARAYES HALLOUMI (VEGETARISCH)** **8,9€**  
*Halloumi-Bratkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch  
in Fladenbrot getoastet*



- 06 **ARAYES SOUJUK** **8,9€**  
*Rinderhackfleisch mariniert mit orientalischen Gewürzen  
in gebackenem Fladenbrot getoastet*
- 07 **MAKANEK** **9,9€**  
*Würstchen vom Rinderhack mit orientalischen Gewürzen  
in Zitronenmarinade zart gebraten*
- 08 **HUMMUS BIL LAHME** **12,9€**  
*Lammfleischspitzen und Pinienkerne gebraten, auf Hummuspüree  
mit Sesamsauce, Zitrone und Olivenöl*



# VORSPEISEN

## Kalte Mezze

- |    |   |             |
|----|---|-------------|
| 09 | <b>HUMMUS BIL TAHINI (VEGAN)</b><br><i>orientalischer Hummus mit Kichererbsen, Knoblauch, Sesamsauce, Zitrone</i>   | <b>7,9€</b> |
| 10 | <b>LABNEH (VEGETARISCH)</b><br><i>hausgemachter Quarkkäse nach orientalischer Art mit Knoblauch, frischer Minze</i> | <b>7,9€</b> |
| 11 | <b>MAHSHI WARAK INAB (VEGETARISCH)</b><br><i>gefüllte Weinblätter mit Reis und Spezialgewürzen</i>                  | <b>7,9€</b> |
| 12 | <b>BATINJAN MAKDOUS (VEGAN)</b><br><i>Baby-Auberginen gefüllt mit Walnuss, Knoblauch und Chili, Olivenöl</i>        | <b>8,9€</b> |



- |    |  |             |
|----|--|-------------|
| 13 | <b>MUHAMMARA (VEGAN)</b><br><i>Paste aus gegrillter Paprika mit Walnuss, Zwiebeln, Cumin, Peperoni und Sesamöl</i>             | <b>7,9€</b> |
| 14 | <b>BABA GANOUSH (VEGAN)</b><br><i>gegrillte Auberginen, püriert mit Zitrone und Sesamsauce, garniert mit Granatapfelkernen</i> | <b>8,9€</b> |

## Salate

- |    |   |              |
|----|---|--------------|
| 15 | <b>FATTOUSH SALAT (VEGAN)</b><br><i>Salat von Tomaten, Zwiebeln, Radieschen, Gurken, Paprika, Olivenöl, Zitrone, Petersilie, Minze und Granatapfelsirup, dazu geröstetes Fladenbrot</i> | <b>9,9€</b>  |
| 16 | <b>HALLOUMI SALAT (VEGETARISCH)</b><br><i>Käse von Kuh -, Schafs -, und Ziegenmilch gebraten auf ausgewählten Salatblättern, Zwiebeln, Tomaten, Zitrone und Olivenöl</i>                | <b>11,9€</b> |
| 17 | <b>THUNFISCH SALAT</b><br><i>Thunfischstücke auf ausgewählten Salatblättern mit Zitrone, Tomaten, Gurken und Olivenöl</i>   | <b>11,9€</b> |
| 18 | <b>ROTES KAMEL SALAT</b><br><i>Gegrillte Hähnchenbrustfiletstreifen auf ausgewählten Salatblättern mit Zitrone, Tomaten, Gurken und Olivenöl</i>  | <b>12,9€</b> |

# GRILLSPEZIALITÄTEN

WERDEN MIT EINEM KLEINEN FATTOUSH-SALAT SERVIERT.

**TENDERLOIN** 200 G/ 25,5€<sup>19</sup> 300 G/ 31,5€<sup>20</sup> 500 G/ 44,5€<sup>21</sup> 1 KG/  
82€<sup>22</sup>

*feinstes Rinderfilet aus der Lende geschnitten, besonders zart*

**STRIPLOIN** 200 G/ 22,5€<sup>23</sup> 300 G/ 27,5€<sup>24</sup> 500 G/ 39,5€<sup>25</sup> 1 KG/  
74€<sup>26</sup>

*Rumpsteak aus dem Roastbeef geschnitten, mit hoher Marmorierung  
und geschmackvollem Fettrand*

**LAMMFILET** 200 G/ 26,5€<sup>27</sup> 300 G/ 32,5€<sup>28</sup> 500 G/ 45,5€<sup>29</sup> 1 KG/  
84€<sup>30</sup>

*aus Neuseeland. Feinstes Filet aus der Lende geschnitten, besonders zart und saftig*

## Beilagen

1. **BATATA HARRA** (Korianderkartoffeln)
2. **STEAKHOUSE FRIES**



## Saucen

1. **GRÜNE PFEFFERSAUCE**
2. **RAHMSAUCE MIT CHAMPIGNONS**
3. **KRÄUTERBUTTER**

**-FRISCHFLEISCHGEWICHT-**  
- Halal - Koscher

unsere Fleischerei: **AL-BATTUL BERLIN**



## **SPIEßE**

### **vom Grill**

- |    |  |              |
|----|--|--------------|
| 31 | <b>SHISH TAOUK</b><br><i>Hähnchenbrustspieß in Joghurt und aromatischen, orientalischen Gewürzen mariniert, mit gegrillter Peperoni, Tomaten und Zwiebeln, dazu Korianderkartoffeln und Toun Knoblauchcreme</i>  | <b>19,9€</b> |
| 32 | <b>ADANA KEBAB</b><br><i>türkische Spezialität aus der Stadt Adana, Lamm- und Rinderhackfleischspieß in aromatischen, orientalischen Gewürzen mariniert, mit gegrillter Peperoni, Zwiebeln und Tomaten, dazu Korianderkartoffeln und Toun Knoblauchcreme</i> | <b>20,9€</b> |
| 33 | <b>LAHM MISHWIYE GHANAM</b><br><i>Lammfleischspieß in aromatischen, orientalischen Gewürzen mariniert, mit gegrillter Peperoni, Zwiebeln und Tomaten, dazu Korianderkartoffeln und Toun Knoblauchcreme</i>   | <b>23,9€</b> |

## **AUS DEM MEER**

- |    |   |              |
|----|---|--------------|
| 34 | <b>GEGRILLTE „8/6ER“</b><br>RIESENGARNELEN<br><i>vom Grill, mit grüner Pfeffersauce, dazu Salat und Biryani Reis</i>                | <b>24,9€</b> |
| 35 | <b>ROTES KAMEL ERAYDES</b><br>RIESENGARNELEN<br><i>aus der Pfanne, mit Chilli, Knoblauch, Olivenöl, dazu Salat und Biryani Reis</i> | <b>24,9€</b> |



# EMPFEHLUNGEN

## Vorspeisenplatten

- 36 **MEZZE PLATTE KALT** (für 2 Personen) **29,9€**
- **Fattoush Salat** • **Baba Ganoush** Auberginencreme
  - **Batinjan Makdous** Babyauberginen mit Walnuss
  - **Hummus bil Tahini** Kichererbsenpüree mit Sesamsauce
  - **Muhammara** gegrillte Paprikapaste
  - **Mahshi Warak Inab** gefüllte Weinblätter
  - **Halloumikäse**
- 37 **MEZZE PLATTE WARM** (für 2 Personen) **29,9€**
- **Kibbeh** Hartweizengrieß mit Lamm- und Rinderhackfleisch, Zwiebeln und Walnuss
  - **Sambusik** gefüllte Teigtaschen
  - **Arayes Soujuk** Rinderhackfleisch mariniert mit orientalischen Gewürzen im Fladenbrot getoastet
  - **Arayes Halloumi** im Fladenbrot getoastet
  - **Hummus bil Tahini** Kichererbsenpüree mit Sesamsauce
  - **Fattoush Salat**
  - **Toum** Knoblauchcreme

# EMPFEHLUNGEN



## Hauptspeisenplatten

- 38 **ROTES KAMEL PLATTE** (für 2 Personen) **57,9€**
- **Lahm Mishwiye Ghanam** Lammfleischspieß
  - **Shish Taouk** Hähnchenspieß
  - **Kafta** Rinderhackspieß
  - **Batata Harra** Korianderkartoffeln
  - **gegrillte Peperoni, Tomaten, Zwiebeln**
  - **Fattoush Salat**
  - **Toum** Knoblauchcreme



- 39 **STEAKHOUSE PLATTE** (für 2 Personen) **67,9€**
- **Tenderloin** Rinderfilet
  - **Hähnchenbrustfilet**
  - **Striploin** Rumpsteak
  - **Lammfilet** Neuseeland
  - **Batata Harra** Korianderkartoffeln
  - **gegrillte Peperoni, Tomaten, Zwiebeln**
  - **Fattoush** Salat
  - **Toum** Knoblauchcreme

## **BEILAGEN / EXTRAS**

- 40 **TOUM KNOBLAUCHCREME** **2,5€**
- 41 **OLIVEN** **4,5€**
- 42 **GRÜNE BOHNEN** **6,5€**
- 43 **STEAKHOUSE FRIES** **5,5€**
- 44 **BIRYANI REIS** **5,5€**

## **NACHSPEISEN**

- 45 **ASCHTALIYE** **7,9€**  
*hausgemachte Milchcrème mit Orangen-Rosenblütenwasser, garniert mit Pistazien und Mandeln*
- 46 **KENAFE BIL JEBN** **8,9€**  
*Art eines Mozzarellakäseteigs mit Orangen-Rosenblütenwasser, garniert mit Pistazien und Mandeln*
- 47 **BAKLAVA** **8,9€**  
*mit Walnüssen oder Pistazien, dazu cremiges Eis*

# GETRÄNKE



## Softdrinks 0,2 l

### COCA-COLA

Cola<sup>2,11,6</sup> Cola Zero<sup>2,11,6</sup> Fanta<sup>2,3</sup> Sprite

3,5

### SÄFTE

Ananas, Orange, Apfel, Maracuja, Cranberry

3,5

### RICHARD'S SUN ICED TEA 0,33 l

4,5

Granatapfel/Wassermelone-Ananas/  
Pfirsich/Zitrone

### BRAUMEISTERS KRAFT MALZ<sup>2</sup> 0,33 l

4,5

### RIXDORFER FASSBRAUSE<sup>2</sup> 0,33 l

4,5

### RED BULL<sup>2,11,17</sup> 0,25 l

5,5

## Fever-Tree 0,2 l

TONIC WATER<sup>10</sup>

BITTER LEMON<sup>10,3</sup>

5,0

GINGER ALE<sup>2</sup>

GINGER BEER<sup>2</sup>

## Tee

### ALWAZAH CEYLON SCHWARZTEE

- Glas (klein)

3,0

### FRISCHER MINZTEE

- kleine Kanne

4,5

- große Kanne

6,5

## Wasser

### ACQUA MORELLI still/sparkling

0,25 l

3,5

0,75 l

7,9

## Kaffee



<b>ESPRESSO</b>		<b>3,5</b>
<b>DOPPIO</b>		<b>5,0</b>
<b>AMERICANO</b>		<b>4,5</b>
<b>CAPPUCCINO</b>		<b>5,0</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>		<b>5,5</b>
<b>KÄNNCHEN MOKKA</b>		<b>5,0</b>
<b>HEIßE SCHOKOLADE</b>		<b>4,5</b>

**CHAMPAGNER<sup>H</sup>** Flasche 0,75l **auf Anfrage**

**PROSECCO<sup>H</sup>**

SCAVI UND RAY

Glas 0,1 l  
Flasche 0,75 l

**7,0**  
**39,0**

## Bier

<b>ESTRELLA DAMM</b>	0,33 l	<b>5,0</b>
<b>JEVER ALKOHOLFREI</b>	0,33 l	<b>4,5</b>
<b>SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN</b>	0,5 l	<b>5,5</b>
<b>ALKOHOLFREI</b>	0,5 l	<b>4,5</b>
<b>PILS VOM FASS</b>	0,25 l	<b>4,0</b>
	0,4 l	<b>5,5</b>

Liste aller Zusatzstoffe auf Nachfrage



# **SPIRITUOSEN**

## **Liköre** 4 cl

AMARETTO DISARONNO<sup>12</sup>

BAILEYS<sup>2</sup>

COINTREAU<sup>2</sup>

JÄGERMEISTER<sup>2</sup>

RAMAZZOTTI

5,5

AVERNA

LICOR 43<sup>2</sup>

YENI RAKI

RICARD

SOUTHERN COMFORT<sup>2</sup>

SAMBUCA IL SANTO

JÄGERMEISTER MANIFEST

7,0

## **Rum** 4 cl

CAPTAIN MORGAN<sup>2</sup>

5,5

NEGRITA<sup>2</sup>

5,5

HAVANA 7<sup>2</sup>

6,5

PLANTATION<sup>2</sup> O.F.T.D. 69 %

7,5

ZACAPA 23<sup>2</sup>

9,5

## **Vodka** 4 cl

RUSSIAN STANDARD

5,5

THREE SIXTY 100 PROOF

6,0

BERLINER BRANDSTIFTER

6,5

## **Grappa** 4 cl

NONINO GRAPPA VENDEMMIA

6,0

## **Gin** (siehe separate Karte)



**Brandy, Cognac** 4 cl

OSBORNE SOLERA

5,5

TORRES 15

6,5

HENNESSY VS

7,5

**Whiskey 4 cl**

**IRISH**

JAMESON

6,0

**BOURBON**

FOUR ROSES

5,5

JACK DANIEL'S

6,0

MAKER'S MARK

6,5

**SCOTCH**

JOHNNIE WALKER

- RED LABEL

5,5

- BLACK LABEL

6,5

- GOLD LABEL

8,0

- XR 21 YEARS

12,5

**SINGLE MALT**

ABERLOUR 10

6,5

BOWMORE 10 DARK & INTENSE

7,5

GLENCADAM RESERVA ANDALUCIA

7,5

GLENMORANGIE LASANTA

11,0

*Liste aller Zusatzstoffe auf Nachfrage*

# WEIN

## Offene Weine 0,2 L

ROT 7,0 €

„VON MELLE“

**SYRAH-GRENACHE**

**(MÈZE, SÜDFRANKREICH)**

*Der Wein stammt von einer kleinen Domäne im Herzen Südfrankreichs, unweit der historischen Hafenstadt Sète am berühmten Austerntbecken „Bassin de Thau“ gelegen. Der kühlende Einfluss des Meeres, sowie die sandigen und kalkhaltigen Böden sorgen für ein reichhaltiges, feines Bouquet. Von der Sonne verwöhnt und vom Meereswind geprägt zeigt sich dieses Cuvée aus den einheimischen Trauben Syrah und Grenache angenehm samtig und ausgewogen.*

WEIß 7,0 €

„VON MELLE“

**BLANC DE BLANCS**

**(MÈZE, SÜDFRANKREICH)**

*Dieser Wein stammt ebenfalls von der kleinen Domäne im Herzen Südfrankreichs und besticht durch seine Frische und Leichtigkeit. Im Bouquet zeigt er ansprechende Noten von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln.*

## Weinflaschen 0,75 L

ROT 39 €

**SCAVI UND RAY**

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**

**(ABRUZZEN, ITALIEN)**

*Die Trauben des Montepulciano reifen spät und brauchen viel Sonne. Ein strukturierter Charakter mit dezenter Säure wird umgarnt von reifen Brombeeren, Holunder sowie Noten von Pflaume und Schwarzkirsche. Er harmonisiert ausgesprochen gut mit den Röstaromen von gegrilltem Fleisch.*

WEIß 39 €

**SCAVI UND RAY LUGANA DOC:**

**(LOMBARDEI, ITALIEN)**

*Dieser hell grünlich leuchtende, goldgelbe Weißwein stammt aus der Lombardei. Die örtlichen Gegebenheiten kreieren eine besonders gefärbte Traube, die für einen fruchtigen Geschmack mit nur sehr wenigen Tanninen sorgt. Er begeistert mit seiner leicht floralen Note und einer interessanten Mineralik samt erdigen Unterton.*

ROSÉ 39 €

**CASAL BUSOL, LENOTTI**

**BARDOLINO CHIARETTO**

**(LAGO DI GARDA, ITALIEN)**

*Ein fruchtiger Roséwein aus den lokalen Rebsorten Molinara und Corvina mit einem frischen Aroma von Zitronengras und Waldbeeren.*





## **Weinflaschen**

**CHATEAU KSARA**

**FLASCHE 0,75 L**

**ROT 42 €**

**RESERVE DU COUVENT**

**SAINT ALFONSE**

*Ein mittel- bis vollmundiger Wein aus Cabernet Sauvignon, Syrah und Cabernet Franc. Intensive fruchtige Nase mit Anklängen von Lorbeer, Minze und Vanille. Schöne Struktur mit Aromen von reifen roten Früchten, Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren. Ein Hauch von Paprika und Pflaumen runden die Reise ab.*

**WEIß 42 €**

**BLANC DE L'OBSERVATOIRE**

*Dieser fruchtige Wein wird aus Clairette, Muscat und Sauvignon Blanc, welche separat reifen, hergestellt. Betörend duftend und dicht, hat dieser große Wein eine reiche Fülle an Aromen und Geschmacksnoten, Anklänge von Tabak, Mandarine und Zitronen mit einer elegant blumigen und fruchtigen Nase. Die Finesse verführt und das feine Muscat-Bouquet harmonisiert sehr gut mit libanesischer Mezze.*

**ROSÉ 42 €**

**GRIS DE GRIS**

*Ein jung abgefüllter, verspielter, leicht rosa Wein mit grauem Unterton, einer Nase von wilden Beeren, Weinblüten und einem Hauch von Jasmin. Elegante Pfingstrosen umhüllen diesen lebendigen Rosé und tragen ihn hin zu einer gelungenen Gesamtkomposition.*

**ARAK 40 €**

**FLASCHE 0,25 L**

**ALKOHOLGEHALT 50 %.**

**WIRD MIT WASSER GEREICHT.**

*Dieser Arak wird dreimal destilliert und 6 Monate in Tonkrügen gealtert. Arak ist ein klarer ungesüßter Anisschnaps aus Trauben. Er ist berühmt für seine Stärke, den Anisgeschmack und die milchig-weiße Farbe, die er annimmt, wenn Wasser hinzugefügt wird. Arak Touma wird aus der im Libanon einheimischen Obeidy-Traube hergestellt.*

**MOSCATEL 39 €**

**FLASCHE 0,5 L**

*Ein süßer Schluck Glück. Die Traubenlese erfolgt im Spätherbst, wenn alle Trauben vollkommen ausgereift sind. Facettenreiche walnussbronzene Farbe mit goldenen Reflexen. Intensiver und komplexer Muscatduft, feiner Honig, frische Zitrusfrüchte und saftige Melone verführen Nase und Gaumen und lassen diesen exzellenten Weißwein wie Ambrosia erscheinen. Eindrücke von gereiften und süßen Rosinen vollenden den Moscatel, wobei der hohe Alkoholanteil wahrnehmbar ist.*

# AUF WIEDERSEHEN, LIEBE GÄSTE!



Hatten Sie eine angenehme und schmackhafte Zeit?  
Dann kommen Sie gerne wieder, wir freuen uns!

Wir servieren unsere zauberhaften Speisen übrigens nach  
Absprache auch zu Ihrem feierlichen Anlass außer Haus - oder  
stellen Ihnen unser Restaurant für geschlossene Gesellschaften  
zur Verfügung.

Wir beantworten herzlich gerne Ihre Anfragen unter  
**INFO@ROTESKAMEL.DE**

Internetauftritt:  
**WWW.ROTESKAMEL.DE**  
**INSTAGRAM @ROTES.KAMEL**

Reservierungsanfragen werden telefonisch unter der  
030-54033153 oder über unsere Website entgegen genommen.

Lieben Dank auch an alle unsere Premium-Partner!

**Viele Grüße und bis bald,  
Das Team vom Restaurant**

*Rotes Kamel*

*Orientalische Grillspezialitäten*

## ZUSATZSTOFFE, ALLERGENE



ALLE UNSERE SPEISEN ENTHALTEN/ ODER KÖNNEN FOLGENDE  
ZUTATEN/ALLERGENE (O. SPUR) ENTHALTEN:

A Eier  
D Milchprodukte, wenn nicht als vegan bezeichnet  
E Sellerie  
F Sesam  
I Erdnüsse  
K Gluten  
L Schalenfrüchte - u.A. Walnüsse, Pistazien, Pinien  
M Senf

EINE TABELLE MIT DEN ZUTATEN UND ZUSATZSTOFFEN ALLER SPEISEN UND GETRÄNKE  
WIRD AUF ANFRAGE GEREICHT.  
TROTZ SORGFÄLTIGER HERSTELLUNG UNSERER GERICHTE KÖNNEN NEBEN DEN  
GEKENNZEICHNETEN ZUTATEN SPUREN ANDERER STOFFE ENTHALTEN SEIN, DIE IM  
PRODUKTIONSPROZESS IN DER KÜCHE VERWENDET WERDEN.  
GETRÄNKE SIND ZT GEKENNZEICHNET, WEINE ENTHALTEN SULFITE, EINE VOLLSTÄNDIGE  
LISTE FOLGT AUF NACHFRAGE.

ALLGEMEINE LISTE KENNZEICHNUNGSPFLICHT:

A EIER UND EIERERZEUGNISSE  
B FISCH  
C KREBSTIERE  
D MILCHPRODUKTE  
E SELLERIE  
F SESAM  
G SCHWEFELDIOXID  
H SULFITE  
I ERDNÜSSE,  
J LUPINEN  
K GLUTENHALTIG  
L SCHALENFRÜCHTE WALNÜSSE, PISTAZIEN, PINIEN  
M SENF  
N SOJA