



Restaurant – Shisha Lounge

- Holzkohle-Grill
- Extra Wasserpfeifen-Lounge
- Catering-Service aller Art
- Extra-Räume für Ihre etwas anderen Feierlichkeiten

Sonntagsbrunch

Riesen-Buffer (warm & kalt)

nach orientalischer Art

p.P nur 12,90 €

Claire-Waldoff-Straße 5 (Nähe Friedrichstadtpalast) 10117 Berlin – Mitte

Telefon: 030- 27 57 22 10 reservierung@casalot.de

WWW.CASALOT.DE

Öffnungszeiten: Mo – Do: 16.00 – 24.00 Uhr Fr – Sa: 16.00 – 01.00 Uhr

So: 10.00 – 24.00 Uhr (Brunch: 10.00 – 15.00)

Unser Restaurant „Casalot“ führt den für das heutige Dörflein „Iksal“, nahe bei Nazareth in Galiläa, zur Zeit der Römer verwendeten Namen

Herzlich Willkommen! Ahlan Wasahlan!

Wir präsentieren Ihnen im „Casalot“ ein breites Angebot ausgesuchter, feiner Spezialitäten aus der arabischen Küche.

Für alle Speisen verwenden wir nur Zutaten höchster Qualität: Sie finden bei uns Geflügel-, Kalb- wie auch Lammgerichte, Fischspezialitäten und ein vielfältiges vegetarisches Angebot in Spezialitäten des Nahen Ostens, des Maghreb und der arabischen Halbinsel.

Wir beziehen unser Fleisch von Schlachtereien, die gemäß den islamischen Richtlinien halal schächten.

Gemäß unserem Wahlspruch „Anders essen und trinken gehen“ werden alle unsere Speisen frisch zubereitet. Für Ihre Sinne ein Genuss: Riechen, Schmecken und Staunen Sie!

Doch nicht allein unsere Speisen, sondern auch zahlreiche Getränke sind „hausgemacht“: So finden Sie auf unserer Karte neben frisch zubereiteten, sehr bekömmlichen Tees und würzigen Kaffeesorten eine breite Auswahl von „Casalot“-eigenen erfrischenden Limonaden, vitaminreichen Fruchtsäften und fein komponierten Cocktails. Aber auch WeinkennerInnen und LiebhaberInnen des Bieres kommen bei uns auf Ihre Kosten.

Dass Sie im „Casalot“ vom Alltag entspannen und Ihren Aufenthalt bei uns genießen, ist uns ein Anliegen. Tauchen Sie ein in das orientalische Flair und moderne Bequemlichkeit des „Casalot“, lassen Sie sich Zeit, entspannen, probieren und genießen Sie!

Zur Erholung zwischendurch und natürlich nach dem Essen wäre es uns eine Freude, Sie auch in unserer Shisha-Lounge gleich nebenan begrüßen zu dürfen, um Sie unter anderem mit arabischen Kaffeespezialitäten und Shishas verschiedenster Geschmacksrichtungen bewirten zu können.

Sollten Sie einmal eine geschlossene Gesellschaft in unserem Haus wünschen oder eine Veranstaltung für besondere Anlässe wie Geburtstag, Hochzeit, Betriebsfeier oder Ähnliches planen sprechen Sie uns bitte an.

Unsere Shisha-Lounge steht Ihnen auch für Veranstaltungen zur Verfügung, denen Sie ein unverwechselbares orientalisches Flair verleihen wollen.

Ihr „Casalot“-Team

Unsere Empfehlung ab zwei Personen

„Eine Reise durch den Orient“

Genießen Sie diese große Auswahl an arabischen Köstlichkeiten. Die Speisen werden nacheinander mit kleinen Pausen serviert. Dazu reichen wir unser Casalot-Brot frisch aus dem Ofen.

Tabouleh - Petersiliensalat mit Bulgur, Zwiebeln, Tomaten und Minze

Rokka - Rocculasalat mit getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen

Labaneh - Hausgemachte Frischkäse-Bällchen in Olivenöl und Kräutern

Brisgani - ein Tomaten-Paprika-Dip von angenehmer und aromatischer Schärfe

Hommus - Kichererbsen-Sesam-Püree mit frischem Zitronensaft und Knoblauch

Warak Inab - Frische Weinblätter gefüllt mit Reis, Zwiebeln, Petersilie und Zitrone

Falafel - Frittierte Bällchen aus Kichererbsen, Zwiebeln, frischem Koriander

Hallumi - Ziegenkäse gebraten

Kubbeh - Bällchen aus Bulgur, gefüllt mit Lammfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen

Gegrillte Aubergine - mit einer leichten Paprika-Zitronen-Marinade

Kabab (100% Lammschulter) - gegrillter Lamm Kabab auf dem Kokoskohlengrill

Salzwassergarnelen - in Koriander-Ingwer-Zitronenmarinade

Samak - Doradenfilet in Tahina-Ingwer-Zitronenmarinade

Shish Tawouk - Hähnchenbrust auf dem Kokoskohlengrill zubereitet

Lammrücken - auf dem Kokoskohlengrill zubereitet

Halawi-bi-jeben - Grieß-Mozzarellakäseteig gefüllt mit arabischer Sahnepudding, auf Rosenwasser-Himbeersauce mit Pistazien

Oder

Baklawa - mit Honig gesüßtes Blätterteiggebäck, gefüllt mit Nüssen, dazu frisches Obst

Pro Person 28,90

Unsere Empfehlung ab zwei Personen

„Nazareth Grill“

Eine Grillplatte mit Lamm, Hähnchenbrust, Kabab (100% aus Lammschulter) und Lammkotelett auf dem Kokoskohlengrill zubereitet. Dazu fünf verschiedene Maza (Vorspeisen) in kleine Schällchen serviert

Hommus - Kichererbsen-Sesam-Püree mit frischem Zitronensaft und Knoblauch

Babaganudsch - Ein Dip aus gegrillten Auberginen, Paprika, und Tomaten

Brisgani - Ein Tomaten-Paprika-Dip von angenehmer und aromatischer Schärfe

Laban bi Rokka - Hauseigener Joghurt mit Ruccola und Olivenöl

Tabouleh - Petersiliensalat mit Bulgur, Zwiebeln, Tomaten und Minze

Dazu Baby-Kartoffeln, gegrilltes Gemüse und Casalot-Brot frisch aus dem Ofen.

Pro Person 23,90

Unsere Empfehlung ab zwei Personen „Fisch Grill – Täglich frischer Fisch“

Eine Fischplatte mit Doradenfilet und Salzwassergarnelen in Koriander-Ingwer-Zitronenmarinade. Dazu fünf verschiedene Maza (Vorspeisen) in kleine Schällchen serviert.

Hommus - Kichererbsen-Sesam-Püree mit frischem Zitronensaft und Knoblauch

Mutabal - Schmackhaftes Mus aus gegrillten Auberginen und Tahina mit Raucharoma

Brisgani - ein Tomaten-Paprika-Dip von angenehmer und aromatischer Schärfe

Tabouleh - Petersiliensalat mit Bulgur, Zwiebeln, Tomaten und Minze

Rokka - Rocculasalat mit getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen

Dazu Baby-Kartoffeln, gegrilltes Gemüse und Casalot-Brot frisch aus dem Ofen.

Pro Person 23,90

Maza (Vorspeisen) - مازه

In der arabischen Welt werden Gäste mit einer geradezu unvergleichlichen Fülle an kalten und warmen Maza (den berühmten arabischen Vorspeisen) bewirtet. Von der Art her vergleichbar mit den Tapas in Spanien oder Antipasti in Italien.

Es kommen oft bis zu zehn kalte und/oder warme Vorspeisen in appetitlichen Portionen auf den Tisch. Nach Hausrezept zubereitete Frischkäsebällchen (Labaneh), frische Salate (wie Tabouleh), pikante Pasten (wie Hommus) sowie knusprige Kichererbsenbällchen (Falafel), die natürlich auch in unserer Karte nicht fehlen, sind Beispiele einer in langer Tradition verfeinerten Kochkultur und Lebensart.

Lassen Sie sich zu unserem täglich wechselnden Angebot an Maza beraten – kalt oder warm: in jedem Fall ein Genuss!

Unsere Maza können Sie allein oder in Kombination mit traditionellen Hauptgerichten genießen.

Maza kalt und warm für zwei

9 verschiedene kalte und warme Maza, dazu Casalot-Brot (frisch aus dem Ofen)

22,90

- | | | |
|-----|--|------|
| 20. | Hommus حمص | 5,90 |
| | Kichererbsen-Sesam-Püree mit frischem Zitronensaft und einem Hauch von Knoblauch - die traditionelle Maza der arabischen Welt. | |
| 23. | Labaneh لبنه | 7,50 |
| | Hausgemachte Frischkäse-Bällchen, serviert mit Zaatar (einer pikanten Gewürzmischung), getrockneten Tomaten und frischen Kräutern | |
| 29. | Tabouleh تبوله | 7,00 |
| | Petersiliensalat mit grob gemahlenem Weizen (Bulgur), frischen Minzblättern, Zwiebeln, Tomaten, Zitronensaft u. Olivenöl – ein vitaminreicher Muntermacher | |

- | | | |
|-----|--|------|
| 14. | Fattusch سلطه فتوش | 7,00 |
| | Arabischer Salat, angerichtet mit frischer Minze und frittiertem arabischen Brot | |
| 33. | Hallumi جينه حلومي | 7,90 |
| | Ein reifer Käse, zubereitet aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch, goldfarben frittiert – eine Vorspeise, die in der arabischen Welt bei keiner Mahlzeit fehlen darf | |
| 34. | Falafel فلافل | 6,50 |
| | Frittierte Bällchen aus Kichererbsen, Zwiebeln, frischem Koriander und verschiedenen arabischen Gewürzen – der Klassiker | |
| 35. | Kubbeh bi Lahem كبه مقلية | 7,90 |
| | Frittierte Bällchen aus Lammfleisch und gemahlenem Weizen(Bulgur) , gefüllt mit zartem Lammfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen | |
| 36. | Hommus bi Lahem حمص باللحمه | 8,50 |
| | Kichererbsen püriert, mit Sesampaste (Tahina), frischem Zitronensaft und einem Hauch von Knoblauch, serviert mit zartem Lammfleisch, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen, Zimt, Zwiebeln und Olivenöl | |
| 37. | Hommus bi Tawouk حمص بالدجاج | 7,50 |
| | Kichererbsen püriert, mit Sesampaste(Tahina), frischem Zitronensaft und einem Hauch von Knoblauch, serviert mit zartem Hähnchenfleisch, verfeinert mit gerösteten Mandelkernen, Zimt , Zwiebeln und Olivenöl | |
| 38. | Gegrillte Aubergine بأذنجانه مشويه | 6,50 |
| | Eine gegrillte Aubergine, serviert mit einer Sauce aus Paprika, frischem Zitronensaft, Olivenöl und Knoblauch. | |
| 43. | Saudit Dajaj سودة دجاج | 7,90 |
| | Frische Hähnchenleber, gebraten mit Granatapfelsauce und Zwiebeln | |

Unsere Maza werden mit Casalot-Brot frisch aus dem Ofen serviert.

Hauptgerichte

47. **Batinjan Khodar (vegetarisch)** باذنجانہ محشيہ بالخضار 11,90
Aubergine, mit würzigem Gemüse gefüllt, garniert mit gerösteten Pinienkernen, Rucicola und Halumi-Käse, dazu eine aromatische Tomaten-Paprika-Sauce und Basmati-Reis
61. **Schisch Tawouk** شيش طاووق 13,90
Hähnchenbrust, auf dem Kokoskohlen grill zubereitet, serviert mit gegrilltem Gemüse und Baby-Kartoffeln
63. **Schisch Kabab** شيش كباب 14,90
Kabab aus 100% Lammschulter, auf dem Kokoskohlen grill zubereitet, serviert mit gegrilltem Gemüse, Baby-Kartoffeln und einem aromatischen Dip aus gegrillten Tomaten.
65. **Hammal** حمل 18,50
Lamm, auf dem Kokoskohlen grill zubereitet, serviert mit einer gegrillten Aubergine und mit einer aromatischen Tomaten-Joghurt-Sauce garniert.
66. **Adlaa'** اضلاع 19,90
Zarte Lammkoteletts, auf dem Kokoskohlen grill zubereitet, serviert mit gegrilltem Gemüse, Baby-Kartoffeln und einem aromatischen Dip aus gegrillten Tomaten.
68. **Daher Hammal** ظهر حمل 21,90
Lammrücken, auf dem Kokoskohlen grill zubereitet, serviert mit gegrilltem Gemüse, Baby-Kartoffeln und einem aromatischen Dip aus gegrillten Tomaten.
69. **Grillplatte** مشاوي مشكل 19,90
Lamm, Hähnchen, Kabab und Lammkotelett, auf dem Kokoskohlen grill zubereitet, serviert mit gegrilltem Gemüse, Baby-Kartoffeln und einem aromatischen Dip aus gegrillten Tomaten.
81. **Zartes Lachsfilet (Lukkus)** سلمون مشوي 18,50
Gegrillt mit Koriander-Ingwer-Zitronenmarinade, dazu Baby-Kartoffeln und gegrilltes Gemüse

- | | | |
|-----|---|-------|
| 82. | Frische Dorade (Adschadsch) عجاج مشوي | 19,90 |
| | Gegrillt mit Koriander-Ingwer-Zitronenmarinade, dazu Baby-Kartoffeln und gegrilltes Gemüse | |
| 85. | Tajin Samak طاجن سمك | 19,50 |
| | Marokkanisches Tontopfgericht: zartes Lachsfilet mit Garnelen und Gemüse in einer Paprika-Tomaten-Sauce | |

Jeden Freitag

Spezialitäten des Maghrebs

Couscous – im Wasserdampf saftig gegart

- | | | |
|-----|---|-------|
| 86. | Couscous Lachs كسكس سلمون | 18,90 |
| | Mit frischem Gemüse, dazu eine aromatische Sauce | |
| 90. | Couscous vegetarisch كسكس بالخضار | 12,90 |
| | Mit frischem Gemüse, dazu eine aromatische Sauce | |
| 91. | Couscous mit Hähnchen كسكس دجاج | 14,90 |
| | Mit frischem Gemüse, dazu eine aromatische Sauce | |
| 92. | Couscous mit Lamm كسكس خاروف | 18,90 |
| | Mit frischem Gemüse, dazu eine aromatische Sauce | |
| 93. | Couscous Royal كسكس رويال | 19,90 |
| | Mit Hähnchen, Lamm und frischem Gemüse, dazu eine aromatische Sauce | |

Jeden Samstag

Spezialitäten der Arabischen Halbinsel

Mansaf - das traditionelle Festessen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 52. | Mansaf Kharouf منسف خاروف | 18,90 |
| | Nationalgericht mit zartem Lammfleisch, Basmati-Reis und gerösteten Pinienkernen, serviert mit einer aromatischen Safran-Joghurt-Sauce | |

Beilagen

| | | |
|------|---|------|
| 401. | Casalot-Brot | 3,00 |
| | Frisch aus dem Ofen mit Schwarzkümmel und Sesam | |
| 101. | Basmati-Reis | 3,00 |
| 103. | Kleiner Salat | 3,00 |

Suppen

| | | |
|----|---|------|
| 1. | Shorbet Adas | 4,00 |
| | Arabische Linsen-Gemüse-Suppe mit verschiedenen orientalischen Gewürzen | |

Nachspeisen

| | | |
|------|---|------|
| 111. | Bu'adsch | 5,00 |
| | Mit Honig gesüßtes Blätterteiggebäck, gefüllt mit zerhackten Nüssen, dekoriert mit Obststückchen und einem Tupfer Schlagsahne | |
| 112. | Halawi bi jeben | 5,90 |
| | Grieß-Mozzarellakäseteig gefüllt mit arabischer Sahnepudding, auf Rosenwasser-Himbeersauce mit Pistazien | |