



Willkommen in unserem neuen Levante Restaurant!

Unsere levantinische Küche bietet Ihnen eine kulinarische Reise durch den östlichen Mittelmeerraum (Türkei, Israel, Palästina, um nur einige zu nennen), in der traditionelle Rezepte auf moderne Innovation treffen. Genießen Sie die levantinische Küche die von leichten, kosmopolitischen, orientalischen Aromen geprägt ist. Der Schwerpunkt der Aromen liegt auf schmackhaftem Gemüse, Hülsenfrüchten und orientalischen Gewürzen wie Ras el Hanout, Kreuzkümmel und Kardamom – die levantinische Küche passt perfekt in unsere Zeit.

Die exquisite Gewürzmischung passt hervorragend zu unseren Lynx-Weinen wie zum Beispiel dem Rosé, Shiraz, Viognier und Blanc de Noir. Unser Winzer Pierre hat unter jedes Gericht seine Weinempfehlung hinzugefügt. Unsere levantinischen Gerichte und Lynx-Weine werden Sie begeistern und Ihre Sinne in eine Welt voller kulinarischer Genüsse entführen.

Levante Menu

-Kleine Speisen-

Zucchini-Küchlein – R130

*Frittierte Zucchini-Küchlein, gewürzte geröstete Zucchini,
Minzdressing, Safran, Butter und Gartenkräuter*

Lynx Rosé 2022 – R50

Gerösteter Kürbis – R120

*Mit Citrus Gerösteter Kürbis, langsam geröstete Ingwertomaten,
Limetten-Minz-Joghurt, Ingwer-Soja-Dressing, geröstete Mandeln*

Lynx Viognier 2021 – R50

Gewürzte Fischfrikadellen – R140

*Süße und würzige, hausgemachte Fischfrikadellen, gewürztes
Limetten-Labneh und Brotkachumber Salat*

Lynx Blanc de Noir 2023 – R50

Lamm-Kofta – R150

*Gewürztes Lamm-Kofta, Kräutergurkensalat, Hummus, würzige Zitrone,
knuspriges Tortilla-Wrap*

Lynx Passion 2019 – R55

-Größere Speisen-

Mariniertes Lamm – R215

*Mariniertes und gebratenes Lamm, Couscous mit Zitrusminze,
gegrillter Brokkoli, Honig-Soja-Glasur, Minzjoghurt*

Lynx Shiraz 2019 – R70

Hähnchen-Ras el-Neni – R180

*Marinierte und gebratene Hähnchen-Ballotine, Ras el-Neni-Gemüse-
Curry, Sumach Zwiebeln, Ananas-Gurken-Salsa*

Lynx Rosé 2022 – R50

Fisch des Tages – R195

*Mit Pfeffer und Kürbis gebackener Fisch des Tages, gebratener
Safranreis, geschlagen Sauerrahm, frittierte Kapern*

Lynx Viognier 2021 – R50

Pilzsteaks – R170

*Geröstete braune Pilze, Butterbohnen-Hummus, hausgemachte
geräucherte Tomatensauce, verkohltes Gemüse*

Lynx Cabernet Sauvignon 2018 – R65

-Süße Nachspeise-

Hazelnuss Roly Poly – R110

Haselnussbiskuit, Vanillepudding mit Zitrusduft, kandierte Orange,
geröstete Haselnüsse

Panna Cotta – R100

Zitronengras-Kokos-Panna Cotta, Blanc de Noir
– Beeren und Beerensaft

Labneh-Käsekuchen – R120

Dekonstruierter Labneh-Käsekuchen, kandierte Pfirsiche, Zitronensirup
und Vanille Eiscreme

Unser Lynx Blanc de Noir passt gut zu all diesen Desserts!