



## *Cana's Weihnachtsmenüs*

### *Stern von Bethlehem*

3 Gänge Menü **23,90 € /p.P.**

3 verschiedene Mazza Schälchen  
(chefs's choice)

\* \* \*

Hähnchenrolle gefüllt mit Spinat und Ziegenkäse, verfeinert mit Orangensauce,  
serviert mit Basmatireis

oder

Falafel-Medaillon gefüllt mit Oliven, verfeinert mit einer Sauce aus Passionsfrucht,  
Granatapfel und Tahinacreme, serviert mit orientalischem Salat  
(vegetarisch oder vegan möglich)

\* \* \*

Süße Gaben der Heiligen Drei Könige

### *Hirtenspieß*

4 Gänge Menü **31,90 € /p.P.**

3 verschiedene Vorspeisen-Mazza Schälchen  
(chefs's choice)

\* \* \*

Weinblätter, gefüllt mit Gemüse und Reis & Merguez,  
serviert mit Tabouleh-Salat

\* \* \*

Lammrückenspieß vom Grill, an einem pikanten Jus,  
serviert mit feinen Kräuterkartoffeln

oder

Tagine Khudar – im marokkanischen Lehm-Tagine  
geschmortes Gemüse der Saison  
(vegetarisch)

\* \* \*

Süße Gaben der Heiligen Drei Könige





## *Freude der Engel*

5 Gänge Menü 39,90 € /p.P.

3 verschiedene Vorspeisen-Mazza Schälchen (chefs's choice)

\* \* \*

Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit Dattel und Pistazien, serviert mit einer Orangensauce

\* \* \*

Fischfilet des Tages auf Tomaten-Kapern-Sauce

\* \* \*

Rumpsteak an einem pikanten Jus mit Rosmarinkartoffeln

\* \* \*

Süße Gaben der Heiligen Drei Könige

## *Wunder der Weihnacht*

6 Gänge Menü 55,00 € /p.P.

Orangen-Möhre-Ingwer-Suppe

\* \* \*

3 verschiedene Vorspeisen-Mazza Schälchen (chefs's choice)

\* \* \*

Marokkanische Hähnchen Bastila

\* \* \*

Schwertfisch mit Zitronen-Butter-Jus, verfeinert mit Kräutern

\* \* \*

Lamm-Tagine mit Pflaumen und Mandeln

\* \* \*

Süße Gaben der Heiligen Drei Könige

## *Weise aus dem Morgenland*

6 Gänge Menü à la Cana 69,00 € /p.P.

3 verschiedene Vorspeisen-Mazza Schälchen (chefs's choice)

\* \* \*

Avocado-Turm aus Tomaten, Ziegenkäse und Hähnchen

\* \* \*

Scampi gegrillt mit Paprika-Tomaten Marinade, Kräutern und einem Hauch von Knoblauch

\* \* \*

Zucchini gefüllt mit Lammgehacktem und Pinienkernen auf einer

Joghurt-Minze-Sauce, serviert mit feinem Basmatireis

\* \* \*

Rinderfilet, verfeinert mit einer Dattelcrème und Zuckerschoten

auf orientalischem Ratatouille

\* \* \*

Süße Gaben der Heiligen Drei Könige

mit Knafe à la Cana





## *Cana Christmas Menu*

### *Shepard's Brochette*

*4 Course Menu 31,90 € / p.P.*

3 varieties of mazza  
(chefs's choice)

\* \* \*

Merguez sausages & vine leaves, stuffed with rice and vegetables,  
served with tabouleh salad

\* \* \*

Grilled lamb skewers with savory jus, served with herbed potatoes  
*or*

Tagine Khudar – seasonal vegetables, braised in traditional Moroccan tagine  
(vegetarian)

\* \* \*

Sweet gifts from the Three Kings

### *The Angel's Delight*

*5 Course Menu 39,90 € / p.P.*

3 varieties of mazza  
(chefs's choice)

\* \* \*

Chicken filet, stuffed with dates and pistachios,  
served with orange sauce

\* \* \*

Fish filet of the day with tomato sauce and capers

\* \* \*

Rump steak with spicy gravy, served with rosemary potatoes

\* \* \*

Sweet gifts from the Three Kings





 *A Christmas Miracle*

6 Course Menu 55,00 € /p.P.

Creamy carrot-ginger soup (vegetarian)

\* \* \*

3 varieties of mazza

(chefs's choice)

\* \* \*

Moroccan chicken pastilla

\* \* \*

Swordfish with lemon-butter jus, refined with herbs

\* \* \*

Lamb tagine with plums and almonds

\* \* \*

Sweet gifts from the Three Kings

 *The Wise Men of the Levant*

6 Course Menu à la Cana 69,00 € /p.P.

3 varieties of mazza

(chefs's choice)

\* \* \*

Avocado tower with tomatoes, goat cheese and chicken

\* \* \*

Scampi, grilled with a tomato-paprika marinade, herbs and a hint of garlic

\* \* \*

Zucchini filled with minced lamb meat and pine nuts  
on basmati rice with yoghurt-mint-sauce

\* \* \*

Beef tenderloin, with sugar snaps in a date crème  
on top of Mediterranean ratatouille

\* \* \*

Sweet gifts from the Three Kings  
including Knafe à la Cana

