



# SimSim

ORIENTAL URBAN CUISINE

# FÜR DEN DURST

## ZUM APÉRO

GESPRITZTER WEISSWEIN 2DL	7
HUGO 2DL	11
APEROL SPRITZ 2DL	11
SIMSIM SPRITZ 2DL	11
GISELLE 2DL	11
PROSECCO 2DL   7.5DL	8   55

## KALT

ARKINA GRÜN BLAU 5DL   1L	5.5   10
RIVELLA BLAU   ROT 3.3DL	4.5
FRITZ KOLA   ZUCKERFREI 3.3DL	4.5
INDIAN TONIC 2DL	4
BITTER LEMON 2DL	4
GINGER ALE 2DL	4
GINGER B. 2DL	4
APFELSCHORLE 3.3DL	4.5
GAZOSA LIMONE   LAMPONE 3.5DL	5.5
ORANGENSAFT 3DL	4.5
MANGOSAFT 3DL	4.5
GUAVA SAFT 3DL	4.5
SIMSIM EISTEE 3DL	6
INGWER EISTEE 3DL	6

## BIER

### OFFEN

FELDSCHLÖSSCHEN ORIGINAL 4.8% - 3DL   5DL	4.5   7
FELDSCHLÖSSCHEN DUNKEL 5.5% - 3DL   5DL	5   7.5

### FLASCHE

BEIRUT 4.6%   3.3DL	6
LEFFE BLOND 6.6%   3.3DL	5.5
SCHNEIDER WEISSE 8.2%   5DL	8
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI   3.3DL	5

## WEIN

### WEISS

KSARA CHARDONNAY (LIB) 1DL   7.5DL	7.5   56
GRÜNER VELTLINER (A) 1DL   7.5DL	8.5   58

### ROSÉ

KSARA SUNSET (LIB) 1DL   7.5DL	7.5   49
--------------------------------	----------

### ROT

CHATEAU KSARA (LIB) 1DL   7.5DL	8   56
PRIMITIVO DEL SALENTO (IT) 1DL   7.5DL	7.5   55

MEHR WEINE GEFÄLLIG? WIR HABEN UNS SPEZIALISIERT AUF WINEPAIRING MIT GROSSARITGEN TROPFEN, FRAG UNS EINFACH, WIR GEBEN DIR GERNE AUSKUNFT.

## WARM

ESPRESSO	4
CAFÉ	4.5
CAPPUCCINO	5.5
LATTE MACCHIATO	6
HEISSI SCHOGGI	5
TEE (FRAG UNS NACH DEN SORTEN)	5
SIMSIM TEE	5.5

## FÜR STARKE

### SPIRITUOSEN 4CL

ABSOLUT VODKA 40%	13
HAVANA CLUB RUM 40%	13
BALLANTINE'S WHISKEY 40%	13
HENDRICKS GIN 40%	14

### APERITIV 4CL

CAMPARI 23%	9
MARTINI BIANCO 23%	9

### DIGESTIV 4CL

BRAULIO 21%	9
KSARAK 53%	11

# FÜR DEN HUNGER

## MEZZE KALT

<b>HUMMUS</b>	
KLASSISCH	8
SCHARF	9
MIT OLIVEN	9
MIT TRÜFFEL	14
<b>BABAGANOUSH</b>	9
AUBERGINENMOUSSE	
<b>GEFÜLLTE DATTELN (4STK)</b>	11
SAFTIGE DATTELN MIT FRISCHKÄSEFÜLLUNG	
<b>MUHAMARRA</b>	9.5
SÜSS-PIKANTE WALNUSSPASTE, GRANATAPFELSIRUP	
<b>AVOCODOCREME</b>	9.5
AVOCADO, LIMETTENSAFT UND MINZE	
<b>LABNEH</b>	8
JOGHURTCREME MIT MINZE	
<b>LABNEH HARRA</b>	8
SCHARFE JOGHURTCREME MIT MINZE	
<b>FETA</b>	8
AUF RUCOLA MIT TOMATEN UND OLIVEN	

## SALATE

<b>FATTOUSH</b>	9.5
GEM. SALAT, KNUSPRIGES FLADENBROT, GRANATAPFELBALSAMICO	
<b>FALAFEL SALAT</b>	15
KICHERERBSENÄLLCHEN, GEMISCHTER SALAT	
<b>HALLOUMI SALAT</b>	16
GRILLKÄSE AUF TABOULÉ	
<b>AVOCADO STAMPF</b>	11
AUF LÄTTICH BLATT	
<b>TABOULÉ KLASSISCH</b>	10
QUINOA, TOMATEN UND PETERLI	
<b>TABOULÉ MIT</b>	
ÄPFEL	13
HALLOUMI	15
POULET	17

## MEZZE FÜR ALLE

<b>VEGETARISCH   MIT SPIESSLI</b>	19   26 P.P.
KLEINE PLATTE, FÜR 1 PERSON, VERSCH. VARIATIONEN	
<b>VEGETARISCH   MIT SPIESSLI</b>	23   32 P.P.
GROSSE PLATTE, FÜR MEHRERE PERSONEN, VERSCH. VARIATIONEN	

## MEZZE WARM

<b>FALAFEL (4STK)</b>	10
FRITTIERTE KICHERERBSENÄLLCHEN	
<b>KIBBEH (4STK)</b>	14
BULGURTEIG GEFÜLLT MIT RINDSHACKFLEISCH UND KRÄUTERN	
<b>FATAYER (4STK)</b>	11
TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT SPINAT	
<b>RAKAJEK JIBN (4STK)</b>	11
BLÄTTERTEIG GEFÜLLT MIT GEWÜRZSCHMELZKÄSE	
<b>MUSAKA</b>	10
AUBERGINEN UND PEPERONI AN WÜRZIGER TOMATENSAUCE	
<b>BATATA HARRA</b>	8
PIKANTE KARTOFFELN MIT KORIANDER	
<b>HALLOUMI (4STK)</b>	9
GRILLKÄSE	
<b>CREVETTEN (4STK)</b>	12
<b>HUMMUS LAHMA (4STK)</b>	12
HUMMUS MIT RINDSHACKFLEISCH UND PINIENKERNEN	
<b>BETENJAN</b>	11
FRITTIERTE AUBERGINEN AN PFEFFERMINZJOGHURTSAUCE	
<b>BAMIA</b>	9
OKRA MIT TOMATENSAUCE UND KORIANDER	
<b>SPIESSLI</b>	
KOFTA	9
POULET	9
LAMM	11

## SIMSIM SPEZIALITÄTEN

<b>KUSHARI</b>	18
ÄGYPTISCHES NATIONALGERICHT	
<b>HAWAWSHI</b>	21
OFENGEBACKENES FLADENBROT MIT RINDSHACKFLEISCH	
<b>MIX GRILL</b>	28
VERSCHIEDENE SPIESSLI MIT POMMES FRITES	
<b>BAMJA TAJIN MIT RINDSFLEISCH</b>	24
<b>MARROKANISCHES RINDSTAJIN</b>	24
<b>SIMSIM BURGER</b>	26
<b>FALAFEL BURGER</b>	23
<b>HALLOUMI BURGER</b>	24
- BURGER MIT 3 VERSCH. MEZZE, POMMES FRITES UND SALAT	
- FALAFEL BURGER VEGAN MÖGLICH (WRAP)	

# Weine mit Herz



UNSER PARTNER

## WEISS

### «TOURAINÉ» SAUVIGNON BLANC

DOMAINE DES CORBILLIÈRES, LOIRE

EINE TYPISCHE UNAUFDRINGLICHE SAUVIGNON-FRUCHT WIRD IN DER NASE VERSPROCHEN UND IM GAUMEN GEHALTEN. WELCH FREUDE! EIN SAUVIGNON WIE ER REINER UND SPASSIGER NICHT SEIN KÖNNTE. DIE LEICHTIGKEIT DIESER WEINS BELEBT JEDES MEZZE UND PASST HERVORRAGEND ZU EINEM TABOULÉ ODER FATTOUSH.

75 CL | 67 CHF

### «MUSCHELKALK» FEINHERB

WEINGUT MESSMER, PFALZ

EIN FEINHERBER RIESLING-TRAUM! MIT DEM WEICHEN UND CREMIGEN CHARAKTER KOMMT ES MIT DER ZARTEN RESTSÜSSE ZU EINER FASZINIERENDEN BALANCE VON ZUCKER UND SÄURE. LETZTERES WIRKT GESCHLIFFEN, DIE MINERALISCHE NOTE WUNDERBAR VERTEILT, DER WEIN OFFEN UND VERSPIELT. DIESER RIESLING GESELLT SICH DURCH DAS FEINHERBE SPIEL SEHR GUT ZU WÜRZIGEN UND SOGAR SCHARFEN MEZZE. UNBEDINGT MAL ZU EINEM SCHARFEN HUMMUS, MUHAMARRA, FALAFEL ODER BATATA HARRA PROBIEREN.

75 CL | 92 CHF

### «VINCŒURS RIESLING NR. 1» FEINHERB

WEINGUT PFAFFMANN, PFALZ

DIESER BIOLOGISCH PRODUZIERTE RIESLING STEHT IN PERFEKTER HARMONIE ZWISCHEN SÜSSE, SÄURE UND FRUCHT. ER IST LEICHT, TRINKIG UND EIN ABSOLUTER PUBLIKUMSLIEBLING. WIR WAGEN ZU BEHAUPTEN, DASS WEINE WIE DIESE AM BESTEN ZUR ORIENTALISCHEN UND ASIATISCHEN KÜCHE PASSEN. PROBIERT IHN UNBEDINGT MAL ZU BABAGANOUSH, LABNEH, BETENJAN, KOFTA ODER ZU SCHARFEM HUMMUS.

75 CL | 74 CHF

## ROSÉ

### «FROU-FROU» ROSÉ

DOMAINE DE L'ANCIENNE MERCERIE, FAUGÈRES, LANGUEDOCITALIEN  
DIE WUNDERSCHÖNE FARBE DIESER HERRLICHEN ROSÉ LÄDT ZUM FRÖHLICHEN TRINKEN EIN. DER BIOLOGISCH PRODUZIERTE WEIN BESTICHT MIT SEINER FRUCHTIGEN ELEGANZ UND DER ANGENEHMEN FRISCHE. ER BEGLEITET WUNDERBAR SALATE UND KALTE MEZZE.

75 CL | 76 CHF

## ROT

### «MERLOT»

MAS DE FIGUIER, LANGUEDOC

MAS DE FIGUIER HAT ES GESCHAFFT EINEN MERLOT ZU KELTERN, DER NACH MARMELADE, BEEREN, ETWAS SCHOKO UND GETROCKNETEN KRÄUTERN RIECHT. DIE ZARTE, NECKISCHE FRUCHTSÜSSE SCHMEICHELTE DEM GAUMEN UND LÄSST WEINTRÄUME WAHR WERDEN. SEINE LEICHTFÜSSIGKEIT ERLAUBT ES, DIESEN WEIN ZU WARMEN MEZZE WIE KIBBEH, MUSAKA UND BAMIA ZU GENIESSEN. SEINE INTENSIVE AROMATIK BEGLEITET JEDOCH AUCH EIN HAWAWSHI ODER KUSHARI EXZELLENT.

75 CL | 66 CHF

### «MAGNERIC»

DOM. SAINTE CROIX, CORBIÈRES, LANGUEDOC

DER «MAGNERIC» KOMMT VOM GLEICHNAMIGEN REBERG, DER MIT 50JÄHRIGEN GRENACHE REBEN BEPFLANZT IST. DIE CARIGNAN-REBEN SIND GAR ÜBER 100JÄHRIG, GEPFLANZT 1905! DER WEIN IST EIN KONZENTRAT, DUNKEL, WILD, SAMTEN UND FRUCHTSÜSS ZUGLEICH. NOTEN VON DUNKLEN UND ROTEN FRÜCHTEN, FEIGEN, WILDEM THYMIAN, FENCHEL, ROSMARIN UND WACHOLDER. DER WEIN SCHREIT FÖRMILICH NACH WÜRZIGER BEGLEITUNG: ZUM BEISPIEL TAJIN, SPIESSLI, KIBBEH ODER HUMMUS LAHMA.

75 CL | 113 CHF

### «YOTUEL ROBLE»

BOD. GALLEGO ZAPATERO, RIBERA DEL DUERO

SCHON IN DER NASE SPRINGT EINEM EIN DICHTER MIX AUS DUNKLEN BEEREN UND WÜRZIGEN RÖSTAROMEN AN. IM GAUMEN ÜBERRASCHT DIE BREITE, DICHTHEIT UND FRISCHE TEMPRANILLO-FRUCHT. EIN INTENSIVERER RIBERA DEL DUERO DER AM BESTEN ZU EINEM BURGER, BAMIA, HUMMUS LAHMA ODER KOFTA PASST.

75 CL | 92 CHF

### «BARBERA M»

AZIENDA AGRICOLA LE MARIE, PIEMONTE

WESTLICH VON ALBA UNMITTELBAR AM FUSSE DER WESTALPEN LIEGT DIE UNBEKANNTE DOC PINEROLESE UND ZEIGT, DASS AUCH AUSSERHALB DER TEUREN KERNZONE TOLLE BARBERAS WACHSEN. DIESER DELIZIÖSE BARBERA WIRD IM GROSSEN HOLZFASS AUSGEBAUT, WAS IHM SEHR DEZENTE RÖSTNOTEN IM HINTERGRUND VERLEIHT. ER HAT EINE DICHTHEIT, SCHMEICHELNDE, KIRSCHIGE FRUCHT UND EINE SAFTIGE SÄURE DURCHDRINGT EINEN WEICHEN KÖRPER.

WAS WÜRDEN WIR DAZU ESSEN? HUMMUS MIT TRÜFFEL, FATAYER, MUSAKA UND SONSTIGE FLEISCHGERICHTE.

75 CL | 87 CHF