



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

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

SALATE

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

MEZZE FÜR ALLE

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

MEZZE WARM

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

SIMSIM SPEZIALITÄTEN

KUSHARI	18
ÄGYPTISCHES NATIONALGERICHT	
HAWAWSHI	21
OFENGEBACKENES FLADENBROT MIT RINDSHACKFLEISCH	
MIX GRILL	28
VERSCHIEDENE SPIESSLI MIT POMMES FRITES	
BAMJA TAJIN MIT RINDSFLEISCH	24
MARROKANISCHES RINDSTAJIN	24
SIMSIM BURGER	26
FALAFEL BURGER	23
HALLOUMI BURGER	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 FÖRMLICH 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