



Unsere Gäste: Die schärfsten Kritiker



Küchenchef Walid Zein



... zu den besten Adressen Hannovers aufgestiegenen Restaurant „Granatapfel“ ...  
Zitat aus „Hannoversche Allgemeine Zeitung“

... Ein Traum aus 1.001 Nacht. ... ein prickelndes Erlebnis für die Geschmacksnerven. ... Mezze, ein Speisen-Mekka und Augenschmaus ...  
Zitate aus „Marcellino's“

... Die Liebe zur Komposition, die Lust am Schaffen lässt sich am Ambiente erahnen. Erst recht aber an jenem Teller, der aus der Küche kommt. ... Granatapfel gibt der Sauce zur knusprig gebratenen Entenkeule eine säuerlich-herbe Note. Raffiniert. ... und der Gast ist überzeugt: Dieser Nahe Osten hat in Hannover Zukunft.  
Zitate aus „Hannover geht aus“

... Fazit: Orientalische Oase mit fantasievoller Küche auf Feinschmecker-Niveau.  
Zitat aus „PRINZ“

... Für Weinkenner ist der Granatapfel eine der ersten Adressen. Hier wird nur vom Besten eingeschickt ...  
Zitat aus „BILD-Zeitung“

... Ein erstes Sonderlob verdient der Service. ... alle Gerichte sind recht üppig, soll heißen, wer Hunger hat, ist hier nicht falsch am Platz. Alle Produkte waren top-frisch ...  
Zitate aus „Stadtkind“, Hannovermagazin

Restaurant Granatapfel

Inhaber Walid Zein

Oeltzenstraße 12

30169 Hannover

Tel.: 0511/2285556

Fax: 0511/3743758

E-Mail: [info@restaurant-granatapfel.de](mailto:info@restaurant-granatapfel.de)

[www.restaurant-granatapfel.de](http://www.restaurant-granatapfel.de)

Öffnungszeiten:

Von Montag bis Samstag

18.30 Uhr bis 23.00 Uhr

Sonntag Ruhetag

Wir bedanken uns bei unseren Partnern



Presse  
Wort halten  
stimmten

Granat  
Willkommen  
apfel



*Libanesische Esskultur: Mit allen Sinnen genießen*

*Entspannen auf der Sommerterrasse und beim Bauchtanz*

Als erstes libanesisches Restaurant in Hannover öffnet der „Granatapfel“ seine Türen und möchte Sie auf eine kulinarische Reise in den Libanon mitnehmen.

Das Land ist so reich an raffinierten Gerichten, wie die Landschaft abwechslungsreich und die Bevölkerung unterschiedlich an Herkunft und Religion ist. Die unterschiedlichen Lebensstile und Kulturen haben seit den alten Phönizern die Essenskultur im Libanon geprägt.

Wir möchten Sie am „Savoir Vivre à la Libanaise“ teilhaben lassen und Sie mit einer feinen Auswahl an traditionellen libanesischen Gerichten und eigenen Kreationen verführen. Bitte seien sie neugierig und fragen Sie nach Empfehlungen und weiteren Informationen.

Besonders geeignet sind die libanesischen Gerichte für Partys und feierliche Anlässe.

Mezza und orientalisches Fingerfood bilden eine farbenfrohe und außergewöhnliche Buffettafel, mit der sie ihre Gäste auch zu Hause überraschen und verwöhnen können. Nutzen sie unseren Catering-service und stellen sie mit unserem Küchenchef ihre persönlichen Wunschgerichte zusammen.

Der libanesische Wein ist inzwischen wahrlich kein Geheimtipp mehr. Immer mehr Weinkenner schätzen die Trauben, die im hohen Gebirge hervorragende Weine wie clos Thomas hervorbringen. Sie sind vollmundig ...

Wir beraten sie gerne, wenn Sie besonderen Wein für den eigenen Bedarf auswählen möchten.

Wenn Petrus ein Einsehen hat, lädt das an kulinarischen Highlights reiche Speisenangebot auf die schöne Sonnenterrasse ein.

Während Walid Zein seine Gäste mit exklusiven Spezialitäten verwöhnt, entzückt ALEXANDRA Sie mit orientalischer Tanzkunst.

Jeden 1. Freitag im Monat gibt es Bauchtanz im Granatapfel bei freiem Eintritt.

Wir wünschen Ihnen einen entspannten Abend und freuen uns, wenn er Ihnen in besonders guter Erinnerung bleibt.

*Kulinarische  
Alle Sinne erleben  
Libanon-Reise*

*Sommer  
Terrasse  
marchen*