

Salamat

Café-Restaurant

arabische Küche mit nordirakischer Raffinesse

fragen Sie auch nach unseren vielfältigen

Catering-Angeboten

Kleines Glossar Arabischer Küche

Burghul: Salat aus geschrotetem Weizen, mit Kräutern,
Gewürzen und Olivenöl

Cous Cous: auf Dampf gekochter Weizengrieß, dazu Kartoffeln,
Möhren und anderes Gemüse der Saison (scharf-pikant)

Falafel: kross frittierte Bällchen aus fein gewürztem Kichererbsen
brei, mit Ingwer, Cumin, frischem Koriander und Petersilie

Halloumi: sahniger Käse, der frittiert und warm serviert wird

Kardamom: Gewürz aus der Kapsel Frucht orientalischer Ingwer-
Gewächse

Mutabel Auberginie mit Zitrone und Olivenöl

Laban: Salziges Joghurt-Getränk mit frischer Pfefferminze und
Basilikum

Limettenmix: arabisches Getränk aus pürierten Limetten, frischer
Pfefferminze und Mineralwasser (sehr erfrischend)

Sesamsoße: Soße aus Sesambrei, verfeinert mit Joghurt und
frischen Kräutern, Olivenöl und Limonensaft

Alle Speisen und Gerichte werden bei uns
ohne Zusatz jeglicher künstlicher
Geschmacksverstärker zubereitet !

No Glutamat!

Salate

**(alle Salate mit Sumak-Sater-Mischung, sowie mit etwas
Granatapfelsoße, Sesamsoße, Mango&Zitronensoße und Hommus)**

10. **eine Schale Oliven** 2,50

11. **Gemischter Salat**
5,00

12. **Fetusch-Salat**
6,50

gemischter Salat mit Tomaten, Feldsalat
und geröstetem Fladenbrot, Gurken

13. **Al-Badia Salat**
6,00

gemischter Salat mit Burgul, Tabule

14. **Geflügel Salat (irakische Art)** 6,50
gemischter Salat mit Hühnerbrustfiletstreifen
und Champignons

Suppen

20. **Linsen-Suppe**
4,00
Linsencremesuppe mit Safran und Ingwer (s)
21. **Kichererbsen Suppe**
4,00
mit Tomaten-Koriandersoße (s)
22. **Hühnersuppe (irakische Art)** 4,00
mit Kichererbsen, Tomaten, Oregano, Rosmarin
23. **Minze Suppe**
4,00
Basmatireis mit Hühnerfleisch, Tomaten
frischer Minze (s)

Vegetarische Vorspeisen

(jeweils ein Teller mit Hommus, Salat, Sesamsoße und Brot)

30. **Hommus**
5,00
Kichererbsenmus mit Olivenöl,

Tahina (Sesampaste) und Zitronen

31. Mutabel (**baba ghanoush**) **5,50**

Auberginen mit Sesam, Olivenöl und Zitrone

32. **Tabule**

5,50

feiner Petersiliensalat, klein gehackt mit
Weizen, frischen Tomaten, Zitronen, Olivenöl

33. **Burgul shata**

5,00

Weizensalat mit Tomaten, Sellerie, Möhren und
Paprika (würzig-scharf)

34. **Falafel**

6,00

frittierte Bällchen aus Kichererbsen, eine Prise
Selleriestangen, mit diversen Gewürzen

35. **Haloumi**

6,00

frittierter Käse

36. **Borani**

6,00

frittierte Auberginen mit Satermischung und Sumak

37. **Gemüseteller**

6.00

diverses Gemüse, frittiert mit
Satermischung und Sumak

38. **Käse-Vorspeise**

6,50

eingelegerter Ziegenkäse und Haloumi

39. **Pastille**

6,50

Blätterteigröllchen, gefüllt mit Spinat,
frischer Minze, Basilikum und Käse

Vegetarische Mix-Platten

40. **Babylon Vorspeisen**

7,50

Tabule, Hommus, Burgul, Mutabel
Falafel, Halloumi, diverses Gemüse

41. **Kobba (irakische Spezialität)**

8,00

(gefüllte Reiskartoffeltaschen, mit
Gemüsefüllung, Mandeln und Rosinen

42. **Salamat platte (vegetarisch)**

9,50

Kobba, Falafel, Halloumi, Hommus, Tabule,
Burgul und Mutabel

43. **Salamat platte (vegetarisch) für 2 Personen**

18,00

Mix-Platten mit Fleisch

50. **Fardosplatte**

8,00

Tabule, Hommus, Burgulshata, Mutabel
Schifta gehacktes Lammfleisch, Falafel

51. **Kobba**

9,00

gefüllte Reiskartoffeltaschen mit Lammfleisch,
Mandeln, Erbsen Rosinen und Koriander

52. Schiffa

8,00

würzige Buletten aus gehacktem Lammfleisch

53. **Tigris-Platte**

9.50

Kobba, Shifta aus gehacktem Lammfleisch, Falafel,
Hommus, Tabule, Burghulshata, Mutabel

54. **Tigris-Platte für 2 Personen**

18,00

55. **Hühnerschawarma**

6,50

feine marinierte Streifen aus der Hühnerkeule
in einer Kapern-KnoblauchOliven-Soße dazu
Hommus und Salat

56. Rinderschawarma

9.50

feine marinierte Streifen aus Rindfleisch in
einer Granatapfel-Nelken-Tomaten-Soße, mit
Zucchini und Möhren, mit Reis und Salat

Hauptgerichte

(alle Hauptgerichte werden mit gemischtem Salat,
frischen Kräuter und Basmati Reis serviert)

Bamya (irakische Art)

Okra schoten (Orientalische Gemüseart)

mit eckigem Querschnitt) in Tomaten-
Knoblauch-Soße,

70. **vegetarisch**

7,50

71. **mit Hühnerfleisch**

9,00

72. **mit Lammfleisch**

11,50

73. **Machlame**

9,00

Hühnerfleisch mit Auberginen, würzig gebraten
mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Minze

74. **Purtukal**

9,00

gebratenes Hühnerbrustfilet mit Spinat,
Pflaumen, Kichererbsen, Zwiebeln
in Orangen-Tomaten-Koriander-Soße

Haluzha

würzig gebratene Pflaumen, Kichererbsen,
mit Tomaten, Zwiebeln, Zimt und Honig

75. **mit Hühnerfleisch**

9,00

76. **mit Lammfleisch**

11,50

77. **Spinach**

8,50

Hühnerbrustfilet mit Spinat und
Champignons in sahniger Sumak-Curry-
Muskatnuss-Soße

Loby

8,50

grünen Bohnen,
Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln, Curry

78. mit Hühnerbrustfilet

79. mit Lammfleisch

11,50

Couscous

auf Dampf zubereiteter Weizengrieß mit
diverser Gemüse, Sellerie und Kichererbsen
in Tomaten-Koriander-Soße

80. **vegetarisch**

7,50

81. **mit Hühnerfleisch**

9,00

82. **mit Lammfleisch**

11.50

Kinderteller

Reis mit diverser Gemüse, Kichererbsen, Sellerie
und Rosinen (bunt und lecker)

60. **Vegetarisch**

3,50

61. **mit Hühnerfleisch**

5,00

Dessert

90. **Paklava**

1,50

Blätterteiggebäck mit Nüssen, Kardamom

und Zimt

91. **Paklava-Mix-Platte**

5,00

verschiedene Paklavas

92. **Kunafa**

4,50

Grießkuchen auf Weichkäse mit Joghurt,
Mandel, Honig und Zimt

93. **Zabadi**

2,50

Dessert aus Joghurt, Mandel
Honig und Zimt

94. **Obstsalat (irakischer Art)**

5,00

frisches Obst mit Zabadi

Warme Getränke

100. **Tigris Mokka**

2,50

orientalischer Art mit Kardamom, Zimt
und Rosenwasser

101. **Espresso**

2,00

102. **Kaffee**

2,50

103. **Cappuccino**

3,00

104. **Milchkaffee**

3,00

105. **Latte macchiato**

3,00

106. **Heiße Schokolade am Holzlöffel**

3,00

selbst gemachte Mischung aus Schokolade
mit Nelken, Kardamom, Zimt

107. **Sahlep**

3,00

ägyptisches Heißgetränk (sehr süß)
mit Sultaninen, Mandeln und Zimt

Tee-Karte

110. **Tschai**

1,50

schwarzer Tee mit Kardamom und Zimt

111. **Ingwer-Tee**

2,00

Gewürztee mit Zimt, Milch und Honig

112. **Helba**

2,50

Sojatee mit Milch, Zimt und Honig

113. **Yogi-Tee**

2,50

echt, ohne schwarzen Tee, mit
Milch, Zimt und Honig

114. **Frische-Minze-Tee**

2,50

aus frischen Minzblättern, Limetten
und Honig

115. **Frischer-Ingwer-Tee**

2,50

aus frischem Ingwer, Limetten
Zimt und Honig

116. **Malven-Tee**

2,00

Karkadeh aus Ägypten

Softdrinks

Mineralwasser

Spree-Quelle mit Kohlensäure

120.

Fl. 0,33 l

2,00

121.

Fl. 0,75 l

4,50

Mineralwasser (still)

122.	Fl. 0,33 l
2,00	
123.	Fl. 0,75l
4,50	

Mango Nektar

124.	0,2 l
2,00	
125.	0,4 l
3,50	

Guaven Nektar

126.	0,2 l
2,00	
127.	0,4 l
3,50	

Bio-Apfelsaft (naturtrüb)

128.	0,2 l
2,00	
129.	0,4 l
3,50	

Saftschorle (nach Wunsch)

130.	0,2 l
2,00	
131.	0,4 l
3,50	

Cola*, Cola light*, Fanta*, Sprite*

133.	0,33 l
2,00	

134. Bionade	0,33l
---------------------	-------

2,00

* s. Zusatzstoffe in Getränken letzte Seite

Salamat-Saft-Spezialitäten

frisch zubereitet

Laban

hausgemachtes salziges Joghurtgetränk mit
frischer Minze

150.	0,2 l
2,00	
151.	0,4 l
3,50	

Limetten-Mix

aus frischen Limetten, frischer Minze
mit Mineralwasser und Zucker

152.	0,2 l
3,00	
153.	0,4 l
4,50	

Granatapfelsaft

mit frisch gepresstem Orangensaft
und frischer Minze

154.	0,2 l
3,00	
155.	0,4 l
4,50	

Orangensaft

frisch gepresst

156.	0,2 l
3,00	
157.	0,4 l
4,50	

Orientmix

frisch gepresster Orangensaft mit frischer
Minze, Apfelsaft

160.	0,2 l
3,00	
161.	0,4 l
4,50	

Milch-Shakes

Mango Milch-Shake

170.	0,2 l
3,00	
171.	0,4 l

4,50

Guave-Milch-Shake

172. 0,2 l

3,00

173. 0,4 l

4,50

Bananen-Mango-Milch-Shake

174. 0,2 l

3,00

175. 0,4 l

4,50

Mango-Lassie (mit Joghurt)

176. 0,2 l

3,00

177. 0,4 l

4,50

Flaschenbiere

200. Pilsner Urquell	0,33 l	
2,50		
201. Augustiner Hell	0,5 l	
3,00		
202. Lammsbräu (Biobier, alkoholfrei)	0,33 l	3,00
203. Erdinger Kristallweizen	0,5 l	
3,00		
204. Erdinger Hefeweizen	0,5 l	
3,00		
205. Alster (Biermixgetränk mit Sprite*)	0,5 l	
3,00		
206. Radler (Biermixgetränk mit Fanta*)	0,5 l	3,00

* s. Zusatzstoffe in Getränken letzte Seite

Wein

Rotwein

Leprieure' Chateau Ksara (libanesisch)

207. 0,2 l

5,50

208. Fl. 0,75 l

19,50

Bio-Wein Lameseta (spanisch)

209. 0,2 l

4,50

210. Fl. 1 l

21,00

Weißwein

BLANC DE BLANCS

Ksara (libanesisch)

211. 0,2l

5,50

212. Fl. 0,75L

19,50

BIO WEIßWEIN

Wechselndes Angebot n. Anfrage

213. 0,2 l

4,50

214. FI.11
21,00

Rosé

Sunset Rosé

Ksara (libanesisch)

215. 0,2 l
5,50

216. FI 0,75
19,50

Schorle

mit Mineralwasser

217. Weißweinschorle 0,2 l
3,50

Spirituosen

218. **Arak** 2cl
3,00

49%vol. mit Wasser und Eis

219. **Muskatel Arabischer Likör** 2cl
3,00

14,5% vol.

220. **Wodka Moskovskaya** 2cl 3,00

40% vol.

221. **Hierbas Tunel 30% vol**

2cl

3,00

Spanischer Kräuterlikör

COCKTAILS

mit Alkohol

222. **MOJITO**

5,00

aus 4cl hellem kubanischem Rum, Limettensaft
Minze, Rohrzucker und Mineralwasser

223. **CAIPIROSKA**

5,00

4cl Wodka, Rohrzucker, Limette

224. **Caipirinha**

5,00

4cl Cachaca, Rohrzucker, Limette

225. **Tinto de Verano**

0,2l

5,00

Mixgetränk aus Rotwein und
Granatapfelnektar

* s. Zusatzstoffe in Getränken letzte Seite

Zusatzstoffe in Getränken:

Cola: Kohlensäure, Farbstoff E150d, Säuerungsmittel
Phosphorsäure, Aroma, Koffein

Fanta: Kohlensäure, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma,
Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Stabilisator
Johannisbrotkernmehl, Farbstoff Carotine

Sprite: Kohlensäure, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma,
Säureregulator Natriumcitrate