



# Salamat

nordirakische Spezialitäten

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

Die natürlichen Allergene sind jeweils in der Beschreibung  
der Gerichte aufgelistet und mit den entsprechenden icons (s.u.)  
versehen. Keine weiteren Allergene sind vorhanden (laut Gesetz).  
Bei Fragen bitten wir Sie sich direkt an uns zu wenden.



Sesam



Weizen/Gluten



Senf



Erdnüsse



Milch



Nüsse/Schalenfrüchte

## Suppen

(zu jeder Suppe ein Fladenweizenbrot )

### 10. KICHERERBSENSUPPE



4,50

mit Tomaten, frischen Koriander

### 11. HÜHNERSUPPE mit frischer Minze

4,50












Basmatireis mit Hühnerfleisch, Tomaten, Minze



✓ = vegan auf Nachfrage möglich
















# Vegetarische Vorspeisen und Mixplatten

(jeweils ein Teller mit Hommus, Salat, Sesam-Yoghurt-Soße und Fladenweizenbrot )

30. **HOMMUS**     6,-  
Kichererbsenmus mit Olivenöl, Sesampaste und Zitronen
31. **MUTABEL** (baba ghanoush)     6,-  
Auberginen mit Sesam, Olivenöl und Zitrone
32. **TABULE**     6,-  
feiner Petersiliensalat, klein gehackt, mit Cous-Cous  
(Weizen), frischen Tomaten, Zitronen, Olivenöl
33. **FALAFEL**      7,-  
frittierte Bällchen aus Kichererbsen  
mit diversen Gewürzen
34. **HALOUMI**    7,-  
frittierter Käse dazu frittiertes Gemüse
35. **MAKALI Gemüseteller**      7,-  
diverses Gemüse, frittiert mit Saatermischung und Sumak
36. **BABYLONPLATTE**       8,-  
Tabule, Hommus, Burgul, Mutabel, Falafel, Halloumi,  
diverses Gemüse
37. **SALAMAT PLATTE** (vegetarisch)       13,-  
Tabule, Hommus, Burgul, Mutabel, Falafel, Halloumi,  
Pastille, Kobba (Reiskartoffeltasche mit Gemüsefüllung)

# Mix-Platten mit Fleisch

alle mit gemischtem Salat mit Curry-Senf-Soße, Sesam-Joghurt-Soße,  
Fladenbrot, einzelne Zutaten vorherige Seite




50. **FARDOS PLATTE**     9,-  
Tabule, Hommus, Burgulshata, Mutabel, Falafel,  
Pastille, Schifta aus Lammfleisch
51. **HAMURABI PLATTE**     21,-  
Rinderschawarma, Shifta (Lammfleisch), Falafel,  
Hommus, Tabule, Burghulshata, Mutabel, Pastille,  
frittiertes Gemüse, Halloumi
53. **TIGRIS PLATTE**     14,00  
Kobba, Shifta (Lammfleisch), Falafel,  
Hommus, Tabule, Burghulshata, Mutabel, Pastille
54. **HÜHNERSCHAWARMA**     7,50  
feine marinierte Streifen aus der Hühnerkeule in  
Kapern-Oliven-Soße dazu Hommus und Salat
55. **HÜHNERSCHAWARMA SPEZIAL**     9,-  
wie oben dazu frittiertes Gemüse
56. **RINDERSCHAWARMA**     10,-  
feine marinierte Streifen aus Rindfleisch in Granatapfel-  
Nelken-Tomaten-Soße, mit Zucchini und Möhren, Reis  
und Salat
57. **DARBAND PLATTE**     11,  
Tabule, Hommus, Burgulshata, Mutabel, Falafel,  
Pastille, Hühnerschawarma




# Hauptgerichte




alle mit gemischtem Salat mit Curry-Senf-Soße, frischen Kräutern  
und Basmati Reis




## **BAMYA** Okraschoten in Tomaten-Koriander-Soße


70. vegetarisch 8,50  
71. mit Hühnerfleisch 10,-

-     
73. **MACHLAME** Hühnerfleisch mit Auberginen, 10,-  
gebraten mit frischen Tomaten, Minze

-     
74. **PURTUKAL** 11,-  
gebratenes Hühnerbrustfilet mit Spinat, Pflaumen,  
Kichererbsen in Orangen-Tomaten-Koriander-Soße

-     
**HALUZHA**  
würzige Pflaumen, Kichererbsen, Tomaten, Zimt, Honig  
75. mit Hühnerfleisch 10,-

-     
77. **SPINACH** Hühnerbrustfilet, Spinat, Champignons 10,-  
in sahniger Sumak-Curry-Muskatnuss-Soße

- LOBYA** grüne Bohnen, Kichererbsen, Tomaten, Petersilie,  
78. vegetarisch  8,50  
79. mit Hühnerbrustfilet 10,-

- COUSCOUS** gedämpfter Weizengrieß mit Gemüse,  
Kichererbsen in Tomaten-Koriander-Soße  
81. vegetarisch  8,50  
82. mit Hühnerfleisch 10,-

- KUSA** Zucchini mit Rosinen in Tomaten-Koriander-  
Petersiliensoße  
84. vegetarisch     8,50  
85. mit Hühnerfleisch 10,-



## Kindergericht

93. **KINDERTELLER**     5,-

Halloumi (frittierter Käse), Hommus (Kichererbsenmus mit Sesam), Pastille (Weizenblättereigrollchen gefüllt mit Spinat, Minze, Schafskäseäse), frittierte Kartoffeln, frische Möhren und Tomaten

## Dessert

**PAKLAVA**    

94. Blättereiggebäck mit Mandeln, Kardamom, Zimt 1,50

95. Blättereiggebäck mit Pistazien, Kardamom, Zimt. 2,-

96. **MAMOUL** Dattel-Gebäck     2,50

97. **PAKLAVA-MIX-PLATTE**     6,-  
verschiedene Paklavas

