

Aladdin

Restaurant und Partyservice

◆ PROFESSIONELLES CATERING ◆ IHRE WUNSCHFEIER FÜR SIE ANGEPASST ◆

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

DIENSTAG - SAMSTAG AB 17⁰⁰UHR

SONNTAG 11³⁰UHR - 14⁰⁰UHR
AB 17⁰⁰UHR

MONTAG IST UNSER RUHETAG

PRIVATE ODER BETRIEBLICHE FEIERLICHKEITEN SIND JEDERZEIT NACH ABSPRACHE
AUCH AN UNSEREM RUHETAG MÖGLICH!



SPESSARTSTRASSE 30 ◆ 63834 SULZBACH AM MAIN ◆ 06028/807904

RESTAURANT.ALADDIN@WEB.DE ◆ WWW.RESTAURANT-PARTYSERVICE-ALADDIN.DE

Aladdin

Restaurant und Partyservice

LIEBE GÄSTE,

UNSERE HEIMAT IST UNS WICHTIG!

DESWEGEN LEGEN WIR SEHR VIEL WERT AUF REGIONALITÄT UND NACHHALTIGKEIT.

UNSER FLEISCH BEZIEHEN WIR DIREKT VOM METZGER AUS DEM ORT.

DIE TIERE WERDEN IM ORTSTEIL DORNAU GEZÜCHTET UND IN SULZBACH GESCHLACHTET.

UNSERE WEINE ERHALTEN WIR VON UNSEREM WINZER DES VERTRAUENS

„WEINBAU SCHERER“ AUS GROßWALLSTADT.

DIE ERFRISCHENDEN GETRÄNKE KOMMEN EBENFALLS AUS DER REGION.

UNTER ANDEREM VON DER BRAUEREI SCHLAPPESEPPPEL

UND DEM SPESSARTWALD MINERALBRUNNEN AUS ASCHAFFENBURG .

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND EINEN TOLLEN AUFENTHALT.

David Almanawi

MIT DEM ALADDIN-TEAM



Spezials

Vorspeisen

KÜRBISKREMSUPPE

mit Kürbiskernöl und einem Hauch Crème Fraîche

5,20 EUR

DORNAUER AUFSCHNITTPLATTE

ausgewählte hochwertige Wurstware vom Metzger mit drei Scheiben Brot

7,80 EUR

LACHSTATAR

auf getoastetem Weißbrot, Crème Fraîche dazu Soyamayonnaise und gebeiztes Eigelb

8,60 EUR

CARPACCIO VOM RIND

angerichtet mit Rucola & Kapern dazu Parmesanflocken

9,90 EUR



Hauptspeisen

SCHWARZE GNOCCHIPFANNE

mit gerösteten Cashewkernen, gewürfeltem Schafskäse, gehackten Frühlingszwiebeln
dazu eine hausgemachte Kürbiskrem

11,80 EUR

GNOCCHI VESUV

in einer sizilianischen Tomatensoße, darauf ein ganzer Burrata und frisches Basilikum

12,20 EUR

VEGGIE-BURGER

Falafelpattie auf einer Erdnusskrem mit frischem Salat, Gemüse und hausgemachter Burgersoße dazu Steakhouse Pommes

11,60 EUR

CORDON BLUE NACH ART DES CHEFS

in einer Rahmsoße, mit einer hausgemachten griechischen Füllung dazu Steakhouse Pommes und Salat

16,20 EUR

GEBRATENER LACHS

angerichtet mit Basmati Reis und Salat dazu eine cremige Kürbissoße

17,90 EUR

RUMPSTEAK VOM DORNAUER JUNGBULLEN

nach Art des Hauses, medium gegart, mit Steakhouse Pommes und Salat

23,40 EUR

GRILLPLATTE FÜR 2 PERSONEN

Roastbeef, Cevapcici, Bifteki, paniertes Hähnchen und Calamares mit Tzatziki, Krautsalat auf Steakhousepommes

38,00 EUR



Nachtisch

HAUSGEMACHTES ORANGEN - WHISKY - SORBET

übergossen mit einer Karamelsoße auf Crumbles

5,20 EUR

SCHOKOLADE - CHILI- BROWNIE

auf gerösteter Ruby - Schokolade dazu Vanilleeis

5,60EUR

KÄSEPLATTE

vom Chef ausgewählter Käse mit Feigensenf und Knäckebrot

7,20EUR

Classics

KNOBLAUCHBROT 2,00 EUR

GEMISCHTER SALAT 4,20 EUR

GROßER GEMISCHTER SALAT DER SAISON 7,20 EUR

ALADDINSALAT

panierte Hähnchenbruststreifen mit Oliven, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und einem hausgemachtem Dressing, dazu servieren wir Knoblauchbrot 13,80 EUR

FALAFEL

angerichtet mit Zitrone und einer hausgemachten Knoblauchsoße 4,80 EUR

ALADDINS HUMMUS

je nach Saison angepasst auf Fladenbrot 4,80 EUR

SCHAFSKÄSE IM STEINTOPF

überbacken mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven⁷ und Peperonischoten dazu Knoblauchbrot 8,90 EUR

CALAMARES

hausgemachte panierte Tintenfischringe mit Tzatziki, Steakhouse Pommes und gemischtem Salat 13,80 EUR

CHEESEBURGER

100g Rindfleischpatty, dazu Steakhouse Pommes

6,00 EUR

ALADDIN BURGER

180g Rinderhackfleisch medium gegart

mit karamellisierten Zwiebeln, Brie, Cheddar und Speck^{1, 5}

auf Sriracha-Mayonnaise, dazu Steakhouse Pommes mit hausgemachtem Dip

13,90 EUR



CEVAPCICI NACH KROATISCHER ART

gegrillte Hackfleischröllchen

mit hausgemachtem Weißkrautsalat und Tzatziki, dazu Basmati Reis

14,70 EUR

BIFTEKI NACH GRIECHISCHER ART

gegrilltes Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, hausgemachtem Tzatziki,

frischem Krautsalat und Fladenbrotschips, dazu Basmati Reis

15,20 EUR



HÄHNCHENSCHNITZEL ODER SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART

wahlweise bieten wir dazu Steakhouse Pommes, Kroketten oder Basmati Reis an.

13,20 EUR

Als Vorspeise servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.

RAHMSOÛE, CURRYSOÛE ODER CHAMPIGNONRAHMSOÛE EXTRA

2,00 EUR

Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Spessartwald Mineralwasser

Still oder Classic	0,25 l	2,50 EUR	◆	0,7 l	4,50 EUR
--------------------	--------	----------	---	-------	----------

Spessartwald Zitronenlimonade ^{2,5},

Orangen-Mandarinenlimonade ^{2,5}	0,33 l	3,20 EUR			
---	--------	----------	--	--	--

Trade Island Iced Tea

Pfirsich, Blaubeere	0,33 l	3,50 EUR			
---------------------	--------	----------	--	--	--

Coca Cola ^{2,8}, Coca Cola light ^{2,6,8},

Fanta ^{2,5} , Sprite, Spezi ^{2,5,8}	0,25 l	2,50 EUR	◆	0,4 l	3,00 EUR
---	--------	----------	---	-------	----------

Bitter Lemon ^{2,5,9}

0,25 l	2,50 EUR	◆	0,4 l	3,00 EUR
--------	----------	---	-------	----------

Red Bull ^{2,8,10, 12}

0,25 l	3,50 EUR			
--------	----------	--	--	--

SÄFTE UND NEKTAR

Kleinwallstädter Apfelsaft, Orangensaft ⁵,

Johannisbeerennektar, Traubennektar	0,25 l	3,50 EUR	◆	0,4 l	4,00 EUR
-------------------------------------	--------	----------	---	-------	----------

Saftschorle

0,25 l	2,70 EUR	◆	0,4 l	3,20 EUR
--------	----------	---	-------	----------

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

Schlappeseppel Export.

Radler, Colabier	0,3 l	2,70 EUR	♦	0,5 l	3,20EUR
------------------	-------	----------	---	-------	---------

Schlappeseppel Pilsener	0,3 l	2,70 EUR	♦	0,4 l	3,00EUR
-------------------------	-------	----------	---	-------	---------

Schlappeseppel Kellerbier naturtrüb	0,3 l	2,70 EUR	♦	0,5 l	3,20 EUR
-------------------------------------	-------	----------	---	-------	----------

BIERE AUS DER FLASCHE

Schlappeseppel helles Hefeweizen	0,5 l	3,20 EUR
----------------------------------	-------	----------

Bavaria alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	3,20 EUR
----------------------------------	-------	----------

Schlappeseppel alkoholfreies Pils	0,33 l	2,70 EUR
-----------------------------------	--------	----------

Schlappeseppel dunkles Urbräu	0,5 l	3,20 EUR
-------------------------------	-------	----------

WEISSWEINE

Aladdins Gold (Hauswein) - Qualitätswein, trocken

der besondere Cuvée! Jung, prickelnd mit milder Säure 11,0 % vol. 0,2 l 5,00 EUR

Müller-Thurgau - Qualitätswein, trocken

fruchtig, feines Säure- Restzuckerspiel 11,0 % vol. 0,2 l 4,50 EUR

Müller-Thurgau - Qualitätswein, halbtrocken

Frucht umspielt von Süße, vollmundig 10,5 % vol. 0,2 l 4,50 EUR

Bacchus - Qualitätswein, feinfruchtig

sehr fruchtig, aromatisch 10,5 % vol. 0,2 l 5,00 EUR

ROTWEINE

Spätburgunder, im Holzfass gereift - Qualitätswein, trocken

klassischer Rotwein mit leichten Holztönen 11,5 % vol. 0,2 l 5,50 EUR

Dornfelder - Qualitätswein, trocken

körperreich, dunkle Beeren, farbintensiv 11,0 % vol. 0,2 l 4,50 EUR

Scherer's Rot - Qualitätswein, halbtrocken

süffiger Rotwein mit beeriger Süße 11,0 % vol. 0,2 l 5,00 EUR

ROSÉ

Rotling - Qualitätswein, halbtrocken

Fruchtigkeit gepaart mit Spritzigkeit, angenehme Süße 11,0 % vol. 0,2 l 4,50 EUR

KLEINWALLSTÄDTER APFELWEIN

Apfelwein natur, süß oder sauer 0,25l 2,00 EUR  0,5 l 3,50 EUR

Warme Getränke

Espresso	2,50 EUR
Doppelter Espresso	4,20 EUR
Espresso Macchiato	2,70 EUR
Tasse Kaffee	2,50 EUR
Cappuccino	3,00 EUR
Latte Macchiato	3,50 EUR
Milchkaffee	3,50 EUR
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 EUR
Fairtrade -Tee nach Wahl (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kamille, Früchte)	2,50 EUR



Aladdin

Restaurant und Partyservice

◆ PROFESSIONELLES CATERING ◆ IHRE WUNSCHFEIER FÜR SIE ANGEPASST ◆



SPESARTSTRASSE 30

◆ 63834 SULZBACH AM MAIN

◆ 06028/807904

RESTAURANT.ALADDIN@WEB.DE

◆ WWW.RESTAURANT-PARTYSERVICE-ALADDIN.DE

Kennzeichnung

VON ZUSATZSTOFFEN IN SPEISE - UND GETRÄNKEKARTEN

- 1 = mit Konservierungsstoff- (mit Nitratpökelsalz, mit Nitrat, mit Nitratpökelsatz und Nitrat)
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = mit Phosphat
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = mit Antioxidationsmittel
- 6 = mit Süßungsmittel / Süßungsmitteln
- 7 = geschwärzt
- 8 = koffeinhaltig
- 9 = chininhaltig
- 10 = mit Taurin
- 11 = mit Würzlake
- 12 = Phenylalaninquelle
- 13 = geschwefelt
- 14 = Panthonsäure

Kennzeichnung von Allergenen: Fragen Sie gerne unser Personal