

# Mittagstisch Platten

jeweils ein Teller mit Hummus, Salat, Joghurt-Sesamsoße und Fladenbrot

**33. Falafel** 8,-

frittierte Bällchen aus Kichererbsen, Koriander, diversen Gewürzen

**34. Haloumi** 8,-

frittierte Käse, mit diversem Gemüse

**35. Makkali-/Gemüseteller** 8,-

diverses Gemüse, frittiert mit Saatermischung, mit Kartoffeln

**36. Babylon-Mixplatte vegetarisch** 10,-

Tabule, Burghul, Mutabel, Falafel, Halloumi, diverses Gemüse

**54. Hühnerschawarma** 10,-

feine marinierte Streifen aus der Hühnerkeule angebraten in einer Oliven-Rosmarin-Soße

**55. Hühnerschawarma-Spezial** 12,-

mit frittiertem Gemüse

**57. Darband-Platte** 14,-

Tabule, Burghul, Mutabel, Falafel, Halloumi, Hühnerschawarma

**ZUSÄTZLICH zu jedem Gericht / Platte möglich:**

Haloumi (2 Scheiben) 2,-

Falafel (2 Stück) 2,-

# Mittagstisch

## Hauptgerichte

alle mit gemischtem Salat, frischen Kräutern und Basmati Reis

### Bamya (irakische Art)

Okraschoten (Orientalische Gemüseart, eckiger Querschnitt) in  
Tomaten-Koriander-Oregano Soße

<b>70. vegetarisch/vegan</b>	<b>9,-</b>
<b>71. mit Hühnerfleisch</b>	<b>13,-</b>

### Machlame

Hühnerfleisch mit Auberginen, würzig gebraten mit Tomaten, Zwiebeln  
und frischer Minze

<b>73. mit Hühnerfleisch</b>	<b>13,-</b>
------------------------------	-------------

### Spinach

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

<b>77. mit Hühnerfleisch</b>	<b>13,-</b>
------------------------------	-------------

### Loby

grüne Bohnen mit Kichererbsen in würziger Tomaten-Curry-  
Petersilinen Soße

<b>78. vegetarisch/vegan</b>	<b>10,-</b>
<b>79. mit Hühnerfleisch</b>	<b>13,-</b>

## Getränke

### Laban

salziges Joghurtgetränk mit frischer Minze

kl. 2,50  
gr. 4,-

### Tschai

schwarzer tee mit Kardamon und Zimt

2,50