



*Salamat*

*nordirakische Spezialitäten*

# Wir akzeptieren nur deutsche EC-Karten sowie Bargeld

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



Milch/Laktose



Weizen/Gluten



Senf



Erdnüsse



Nüsse/Schalen-  
früchte

## Suppen

zu jeder Suppe ein Fladenweizenbrot

### 10. Kichererbsensuppe ✓



6

mit Tomaten, Koriander, frischer Petersilie

### 11. Hühnersuppe mit frischer Minze

7

Basmatireis mit Hühnerfleisch, Tomaten,  
frische Minze

## Oliven

### 12. Oliven



5

kleine Schale Bio-Oliven (grün und schwarz)  
verfeinert mit wildem Thymian, Sesamsaat und  
Salz

✓ = vegan auf Nachfrage möglich

# Vegetarische Vorspeisen und Mixplatten

zu jeder Vorspeise und Platte ein Fladenweizenbrot

30. **Hummus**    ✓ 8  
Kichererbsenmus mit Olivenöl, Sesampaste und Zitronen
31. **Mutabel (baba ganoush)**    ✓ 8  
Auberginen mit Sesam, Olivenöl und Zitrone
32. **Tabule**    ✓ 8  
feiner Petersiliensalat, klein gehackt, mit Cous-Cous, frischen Tomaten, Zitronen, Olivenöl
33. **Falafel**     ✓ 9  
frittierte Bällchen aus Kichererbsen mit frischem Koriander dazu Hummus, Sesam-Joghurt-Sauce
34. **Halloumi**     9  
frittierte Käse dazu Kartoffeln und frittiertes Gemüse dazu Hummus, Sesam-Joghurt-Sauce
35. **Makali Gemüseteller**     ✓ 9  
diverses Gemüse, frittiert mit wildem Thymian, Rosmarin und Salz dazu Hummus, Sesam-Joghurt-Sauce
36. **Babylon Platte**     ✓ 11  
Tabule, Hummus, Mutabel, Falafel, Halloumi, Makali, Sesam-Joghurt-Sauce
37. **Salamat Platte**     ✓ 18  
Tabule, Hummus, Mutabel, Falafel, Halloumi, Sesam-Joghurt Sauce, Pastille (Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafskäse und Spinat), Makkali-Gemüse  
Kobba (Reiskartoffeltasche mit Gemüsefüllung)
38. **Bagdad Platte 2 Personen**     ✓ 29.5  
Gemischter Salat, Tabule, Hummus, Mutabel, Falafel, Halloumi, Sesam-Joghurt Sauce, Pastille (Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafskäse und Spinat), Makkali-Gemüse  
Kobba (Reiskartoffeltasche mit Gemüsefüllung), Kartoffeln

# Mix-Platten mit Fleisch

alle mit Hummus, gemischtem Salat, Sesamöl-Joghurt-Soße und Fladenweizenbrot

53. **Tigris Platte**     19.5  
Tabule, Hummus, Mutabel, Falafel, Halloumi, Kartoffeln, Pastille (Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafskäse und Spinat), Kobba (Reiskartoffeltasche gefüllt mit Lammfleisch, grünen Erbsen und Mandeln)
54. **Hühnerschawarma**     11  
feine marinierte Streifen aus der Hühnerkeule in Oliven-Rosmarin-Thymian-Soße dazu Kartoffeln
55. **Hühnerschawarma Spezial**     14  
feine marinierte Streifen aus der Hühnerkeule in Oliven-Rosmarin-Thymian-Soße dazu Kartoffeln und frittiertes Gemüse verfeinert mit wildem Thymian
56. **Rinderschawarma**     16  
feine marinierte Streifen aus Rindfleisch in Granatapfel-Nelken-Tomaten-Soße, mit Zucchini, Möhren und Reis
57. **Darband Platte**     16  
Hühnerschawarma, Tabule, Hummus, Mutabel, Falafel, Halloumi, Burgul (Weizensalat), Kartoffeln
58. **Pascha Platte**     19.5  
Rinderschawarma, Tabule, Hummus, Mutabel, Falafel, Halloumi, Burgul (Weizensalat), Kartoffeln
60. **Hammurabi Platte 2 Personen**     39.5  
Tabule, Hummus, Mutabel, Falafel, Halloumi, Rinderschawarma, Kobba (Reiskartoffeltasche gefüllt mit Lammfleisch, grünen Erbsen und Rosinen), Makkali-Gemüse, Kartoffeln, Reis

# Hauptgerichte

mit Basmatireis, frischen Kräutern und gemischtem Salat

- Bamya** Okraschoten (sechseckige dunkelgrüne Schoten) in Tomaten-Koriander-Soße 
70. vegan 11  
71. mit Hühnerfleisch 15  
72. mit Lammfleisch 19

- Machlame** gebratene Aubergine mit frischer Minze, Tomaten 
73. mit Hühnerfleisch 15  
87. mit Lammfleisch 19

- Purtukal** 15
74. Hühnerfleisch gebraten mit würzigen Pflaumen, Spinat, Kichererbsen in Orangen-Petersilie Soße 

- Haluzha** würzige Pflaumen, Kichererbsen, Tomaten, Zimt und Honig 
88. vegetarisch ✓ 11  
75. mit Hühnerfleisch 15  
76. mit Lammfleisch 19

- Spinach**
77. Hühnerbrustfilet gebraten mit Champignons, Spinat in sahniger Sumak-Curry-Muskatnuss-Soße   15

- Lobya** grüne Bohnen in Tomaten-Koriander-Kichererbsen-Soße verfeinert mit wildem Thymian 
78. vegan 11  
79. mit Hühnerfleisch 15  
80. mit Lammfleisch 19

- Couscous** gedämpfter Weizengrieß, mit Kartoffeln, Kichererbsen, diversem Gemüse 
81. vegan 11  
82. mit Hühnerfleisch 15  
83. mit Lammfleisch 19

- Kusa** Zucchini mit Rosinen in würziger Tomaten-Curry-Sauce 
84. vegan 11  
85. mit Hühnerfleisch 15  
86. mit Lammfleisch 19

# Kleine Ergänzungen

89. **1 Fladenbrot** 0.50
90. **Halloumi** (frittierter Käse) 2 St.   3
91. **Falafel** (frittiert, aus Kichererbsen, mit vielen Gewürzen). 2 St. 3
92. **Reis 1 Schälchen** 3

## Kinderggericht

93. **Kinderteller** 6  
Halloumi (frittierter Käse), Hommes (Kichererbsenmus mit Sesammus), Pastille (Blätterteigröllchen gefüllt mit Spina, Minze, Schafskäse), frittierte Kartoffeln, gemischter Salat

## Desserts

94. **Paklava mit Walnuss**      2  
Blätterteiggebäck mit Walnuss, Kardamom, Zimt
95. **Paklava mit Pistazie**      3  
Blätterteiggebäck mit Pistazie, Kardamom, Zimt
96. **Mamoul**      4  
Grießgebäck mit Dattelfüllung, Rosenwasser
97. **Dessert-Mix-Platte**      10  
verschiedene Paklavas, Mamoul, dazu Zabadi
98. **Zabadi**   4  
Dessert aus griechischem Joghurt, gerösteten Mandeln, Honig und Zimt

# Salamat-Spezialitäten

frisch und direkt zubereitet

## Laban

hausgemachtes salziges Joghurtgetränk   
mit frischer Minze

**klein** 0,2 l 3

**groß** 0,4 l 5

## Limetten-Mix

frische Limetten, frische Minze,  
Mineralwasser, Zucker

**klein** 0,2 l 4

**groß** 0,4 l 6

## Orient-Mix

frisch gepresster Orangensaft, mit frischer  
Minze, frischem Apfel, Bio-Apfelsaft

**klein** 0,2 l 4

**groß** 0,4 l 6

## Granatapfel-Mix

frisch gepresster Orangensaft, Bio-  
Granatapfel-Direktsaft, frische Minze

**klein** 0,2 l 4

**groß** 0,4 l 6

## Orangensaft

frisch gepresst

**klein** 0,2 l 4,50

**groß** 0,4 l 6,50

## Mango-Lassie

mit griechischem Joghurt 

**klein** 0,2 l 4

**groß** 0,4 l 6

# Kalte Getränke

**Selters Mineralwasser (still)** Fl. 0,75 l 6

**Selters Mineralwasser (mit Kohlensäure)**

Fl. 0,75 l 6

**Bio-Apfelsaft**  
klein 0,2 l 3  
groß 0,4 l 4.5

**Mango Nektar**  
klein 0,2 l 3  
groß 0,4 l 4.5

**Bio-Apfelsaftschorle/  
Mangoschorle**  
klein 0,2 l 3  
groß 0,4 l 4.5

**Cola\*** Fl. 0,33l 3

**Coca Cola light\*** Fl. 0,33l 3

**Bionade-Holunder** Fl. 0,33l 3

\*Zusatzstoffe in amerikanischen Flaschengetränken

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

# Tee-Karte

**Tschai** 3,50  
schwarzer Tee mit Kardamom und Zimt

**Yogi Tee** 3,50  
Tee mit Milch aus exotischer Gewürzmischung  
(Ingwer, Nelke, Kardamom, Zimt) 

**Frische-Minze-Tee** 3,50  
aus frischen Minzblättern, Limetten und Honig

**Frischer-Ingwer-Tee** 3,50  
aus frischem Ingwer, Limetten und Honig

**Malven Tee** 3,50  
aus roten Blüten der wilden Malve, Zimt und Honig

## heiße Getränke

**Tigris Mokka** 3,50  
orientalischer Art mit Kardamom,  
Nelke, Zimt und Rosenwasser

**Heiße Schokolade am Holzlöffel** 5  
selbst gemachte Schokoladenmischung  
mit Nelken, Kardamom, Zimt 

**Sahlep** 4  
ägyptisches Heißgetränk (sehr süß) mit  
Sultaninen, Mandeln, Zimt 

**Espresso** 2.5

**Kaffee** 3.50

**Capuccino** 4

**Latte Macchiato** 4

**Milchkaffee** 4

## Rotwein

<b>Chateau Ksara*</b> La Prieure (libanesisch)	0,2 l	9
elegant, mit Aromen von Holz, Vanille, geschmeidig, rein rund	Fl. 0,75 l	29
<b>La Meseta</b> Bio-Wein (spanisch)	0,2 l	7.5
wenig Gerbstoff, viel Fruchtaroma, gute Konzentration	Fl. 1 l	30

## Weißwein

<b>Chateau Ksara*</b> Merwah (libanesisch)	0,2 l	9
intensive Zitrusaromen mit der Note tropischer Früchte	Fl. 0,75 l	29
<b>La Meseta</b> Bio-Wein (spanisch)	0,2 l	7.5
sehr aromatisch, mit reichlich Präsenz	Fl. 1 l	30
<b>Weißweinschorle</b>	0,2 l	5

## Roséwein

<b>Chateau Ksara*</b> Sunset (libanesisch)	0,2 l	9
Aroma roter Beeren, Hauch von Gewürzen, lebendig ausgewogen, frisch	Fl. 0,75 l	29

## Granatapfelwein

<b>Granatapfelwein</b> Agsu (Aserbaidshon)	0,2 l	9
fruchtig, trocken	Fl. 0,75 l	29

\*enthält Sulfite

# Flaschenbier

<b>Lammsbräu Edel Pils</b> 0,33l	4
Neumärkter Biobier	
<b>Augustiner Hell</b> 0,5l	5
<b>Weihenstephan Hefeweizen</b> 0,5l	5
<b>Lammsbräu Pils alkoholfrei</b> 0,33l	4
Neumärkter Biobier	

## Coctails

<b>Mojito</b>	8
aus 4cl hellem kubanischem Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker und Mineralwasser	
<b>Aperol Spritz</b> **	7
Mixgetränk aus Aperol**, Prosecco, Orange	
<b>Tinto de Verano</b>	8
Mixgetränk aus Rotwein, Granatapfelsaft, Limette	
<b>Gin Tonic</b>	8

## Spirituosen

<b>Arak</b>	5
arabischer klarer Anisschnaps, 49%vol., mit wasser und eis	
<b>Moskatel</b>	5
feine Zitrus, Melonen und Honignote 14,5vol.	
<b>Wodka</b> Moskovskaya	5
angenehme intensive Reinheit mit leichter Süßnote 40% vol.	

\*enthält Sulfite

\*\* mit Farbstoff E110, E124

