

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



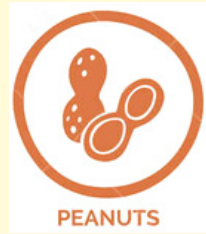
Milch/Laktose



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 6
Basmatireis mit Hühnerfleisch, Tomaten,
frische Minze

Oliven

12. **Oliven**  5

kleine Schale grüne Oliven 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**      10
Tabule, Hummus, Mutabel, Falafel, Halloumi, Makali, Sesam-Joghurt-Sauce
37. **Salamat Platte**      17
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
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**     18
Tabule, Hummus, Mutabel, Falafel, Halloumi, Kartoffeln, Pastille (Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafskäse und Spinat), Kobba (Reiskartoffeltasche gefüllt mit Lammfleisch, grünen Erbsen und Mandeln)
54. **Hühnerschawarma**     10
feine marinierte Streifen aus der Hühnerkeule in Oliven-Rosmarin-Thymian-Soße dazu Kartoffeln
55. **Hühnerschawarma Spezial**     13
feine marinierte Streifen aus der Hühnerkeule in Oliven-Rosmarin-Thymian-Soße dazu Kartoffeln und frittiertes Gemüse verfeinert mit wildem Thymian
56. **Rinderschawarma**     15
feine marinierte Streifen aus Rindfleisch in Granatapfel-Nelken-Tomaten-Soße, mit Zucchini, Möhren und Reis
57. **Darband Platte**     15
Hühnerschawarma, Tabule, Hummus, Mutabel, Falafel, Halloumi, Burgul (Weizensalat), Kartoffeln
58. **Pascha Platte**     19
Rinderschawarma, Tabule, Hummus, Mutabel, Falafel, Halloumi, Burgul (Weizensalat), Kartoffeln
60. **Hammurabi Platte 2 Personen**     38
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 | 10 |
| 71. | mit Hühnerfleisch | 14 |
| 72. | mit Lammfleisch | 18 |


| | | |
|-----------------|--|----|
| Machlame | | |
| 73. | Hühnerfleisch gebraten mit frischer Minze, Tomaten, Auberginen  | 14 |


| | | |
|-----------------|---|----|
| Purtukal | | |
| 74. | Hühnerfleisch gebraten mit würzigen Pflaumen, Spinat, Kichererbsen in Orangen-Petersilie Soße  | 14 |

| | | |
|----------------|---|----|
| Haluzha | würzige Pflaumen, Kichererbsen, Tomaten, Zimt und Honig  | |
| 88. | vegetarisch ✓ | 10 |
| 75. | mit Hühnerfleisch | 14 |
| 76. | mit Lammfleisch | 18 |



| | | |
|----------------|---|----|
| Spinach | | |
| 77. | Hühnerbrustfilet gebraten mit Champignons, Spinat in sahniger Sumak-Curry-Muskatnuss-Soße   | 14 |

| | | |
|--------------|---|----|
| Lobya | grüne Bohnen in Tomaten-Koriander-Kichererbsen-Soße verfeinert mit wildem Thymian  | |
| 78. | vegan | 10 |
| 79. | mit Hühnerfleisch | 14 |
| 80. | mit Lammfleisch | 18 |

| | | |
|-----------------|---|----|
| Couscous | gedämpfter Weizengrieß, mit Kartoffeln, Kichererbsen, diversem Gemüse  | |
| 81. | vegan | 10 |
| 82. | mit Hühnerfleisch | 14 |
| 83. | mit Lammfleisch | 18 |

| | | |
|-------------|--|----|
| Kusa | Zucchini mit Rosinen in würziger Tomaten-Curry-Sauce  | |
| 84. | vegan | 10 |
| 85. | mit Hühnerfleisch | 14 |
| 86. | mit Lammfleisch | 18 |

Kleine Ergänzungen

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

groß 0,4 l 6

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
schwarzer Tee mit Kardamom und Zimt

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


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


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

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

heiße Getränke

Tigris Mokka 3
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

Capuccino 3.5

Latte Macchiato 4

Milchkaffee 4

Rotwein

| | | |
|--|------------|-----|
| Chateau Ksara* La Prieure (libanesisch) | 0,2 l | 8.5 |
| elegant, mit Aromen von Holz, Vanille, geschmeidig, rein rund | Fl. 0,75 l | 29 |
| La Meseta Bio-Wein (spanisch) | 0,2 l | 7 |
| wenig Gerbstoff, viel Fruchtaroma, gute Konzentration | Fl. 1 l | 30 |

Weißwein

| | | |
|---|------------|-----|
| Chateau Ksara* Merwah (libanesisch) | 0,2 l | 8.5 |
| intensive Zitrusaromen mit der Note tropischer Früchte | Fl. 0,75 l | 29 |
| La Meseta Bio-Wein (spanisch) | 0,2 l | 7 |
| sehr aromatisch, mit reichlich Präsenz | Fl. 1 l | 30 |
| Weißweinschorle | 0,2 l | 5 |

Roséwein

| | | |
|--|------------|-----|
| Chateau Ksara* Sunset (libanesisch) | 0,2 l | 8.5 |
| Aroma roter Beeren, Hauch von Gewürzen, lebendig ausgewogen, frisch | Fl. 0,75 l | 29 |

Granatapfelwein

| | | |
|--|------------|-----|
| Granatapfelwein Agsu (Aserbaidshen) | 0,2 l | 8.5 |
| fruchtig, trocken | Fl. 0,75 l | 29 |

*enthält Sulfite

Flaschenbier

| | |
|---|---|
| Lammsbräu Edel Pils 0,33l | 4 |
| Neumärkter Biobier | |
| Augustiner Hell 0,5l | 5 |
| Weihenstephan Hefeweizen 0,5l | 5 |
| Lammsbräu Pils alkoholfrei 0,33l | 4 |
| Neumärkter Biobier | |

Coctails

| | |
|--|---|
| Mojito | 8 |
| aus 4cl hellem kubanischem Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker und Mineralwasser | |
| Aperol Spritz ** | 7 |
| Mixgetränk aus Aperol**, Prosecco, Orange | |
| Tinto de Verano | 8 |
| Mixgetränk aus Rotwein, Granatapfelsaft, Limette | |

Spirituosen

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

*enthält Sulfite

** mit Farbstoff E110, E124

