



المطعم اليمني فرانكفورت



Jemenitisches Restaurant Frankfurt



# VORSPEISEN

肴: 前菜:

## 1. Linsensuppe — €2

شربة عدس

MIT ROTEN LINSEN, ZWIEBELN,  
KNOBLAUCH UND ORIENTALISCHEN  
GEWÜRZEN GEKOCHT. SÄMIG, LEICHT  
UND SEHR NAHRHAFT.



## 2. Fleischbrühe — €2

شربة المرق

AROMATISCHE, KLAR GEKOCHTE  
BRÜHE MIT KRÄFTIGEM  
FLEISCHGESCHMACK – EINE  
WÄRMENDE UND LEICHE VORSPEISE.

## 3. Gemischte Vorspeisenplatte — €12

مشكل مقبلات

EINE AUSWAHL AUS MEHREREN KLEINEN MEZZE:  
HUMMUS, MUTABAL, GURKENJOGHURT, KÄSE-  
SAMBOZA UND WEITERE SPEZIALITÄTEN. PERFEKT  
ZUM TEILEN.



## 4.1. Fleisch-Sambosa — €5

سنبوسه لحم

FRITTIERTE TEIGTASCHE MIT JEMENITISCH  
GEWÜRZTEM HACKFLEISCH, ZWIEBELN UND  
SCHWARZEM PFEFFER.

# Vorspeisen الْمُكَبِّلَات

4.2. Käse-Sambosa — €4  
سنبوسه جبن



KNUSPRIGE FRITTIERTE BLÄTTERTEIGTASCHE  
GEFÜLLT MIT GESCHMOLZENEM  
WEICHKÄSE.



5. Shafut — €6

شفوت

DÜNNES FLADENBROT GETRÄNKKT IN  
EINER JOGHURT-MINZ-SAUCE MIT  
TOMATEN, LAUCH UND FRISCHER  
MINZE.



6. Hummus — €6

حص

CREMIGER DIP AUS PÜRIERTEN KICHERERBSEN,  
SESAMPASTE (TAHINA), ZITRONE UND OLIVENÖL



7. Auberginencreme — €6  
متبل

GERÄUCHERTE UND PÜRIERTE AUBERGINE MIT  
TAHINA, ZITRONE UND KNOBLAUCH.



# Vorspeisen الْمُكَبِّلَات



## 8. Baba Ghanoush – €6

بابا غنوج

AUBERGINEN-DIP MIT TOMATEN, KNOBLAUCH UND OLIVENÖL LEICHT UND FRISCH.



## 9. Malawah Fladenbrot – €2

ملوح

DÜNNES FLADENBROT GETRÄNKTE IN EINER JOGHURT-MINZ-SAUCE MIT TOMATEN, LAUCH UND FRISCHER MINZE.



## 10. Joghurt mit Gurke – €3

لبن بالخيار

ERFRISCHENDER DIP AUS JOGHURT, GURKE UND KRÄUTERN.



## 11. Sahawiq mit Käse – €3

سحاوق بالجبن



1. WÜRZIGE TOMATEN-CHILI-SAUCE, VERFEINERT

MIT KÄSE. AROMATISCH UND LEICHT SCHARF.



# Salate

# салаты



12. Fattoush – €7

فتوش

FRISCHER SALAT MIT GERÖSTETEM  
FLÄDENBROT, TOMATEN, GURKEN  
UND KRÄUTERN.



13. Jemenitischer  
Tomaten-Salat – €6

سلطة يمنية

TOMATEN, GURKEN, PETERSILIE UND  
ZITRONENDRESSING. EINFACH UND FRISCH.



14. Gemischte Salatplatte – €11

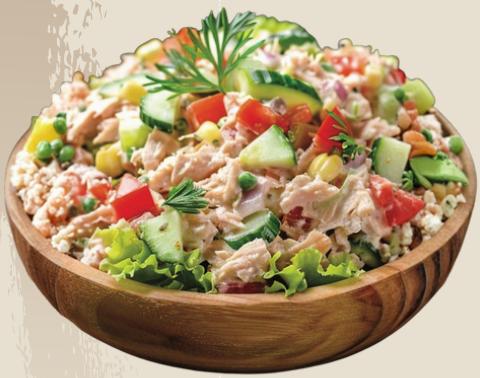
مشكل سلطة

VERSCHIEDENE SALATE DER KARTE, PERFEKT  
ZUM TEILEN.



# Salate

## السلطة



15. Maissalat – €7

سلطة ذرة

MAIS, PAPRIKA UND GURKE, LEICHT  
GEWÜRZT.



16. Thunfischsalat – €7

سلطة تونة

GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH, FRISCH UND  
HERZHAFT.

17. Griechischer Salat – €7

سلطة يونانية

MIT TOMATEN, GURKEN, OLIVEN, PAPRIKA

UND FETAKÄSE.



# Fleischgerichte

## لَحْمِ

18. Weißer Reis – €5

رز ساده

LOCKERER, GEDÄMPFTER REIS, IDEAL  
ZU HAUPTGERICHTEN.



19. Lamm Haneed – €18

لحم حنيد

LANGSAM GEGARTES LAMM, ZART UND  
AROMATISCH.



20. Lamm Zarbiyan – €18

لحم زربيان

GEWÜRZTER REIS MIT LAMM, DUFTEND UND  
HERZHAFT.



21. Lamm Madghout – €18

لحم مضغوط

SCHNELLKOCHTOPF-LAMM, BESONDERS ZART UND  
SAFTIG

# Fleischgerichte

# اللحم

22. Lamm Mandi – €20  
لحم مندي

IM TANDOOR GEGARTES LAMM MIT  
AROMATISCHEM MANDI-REIS.



24. Lamm Burm – €18  
لحم برم

TRADITIONELLER EINTOPF, IM TONTOPF  
LANGSAM GEGART.



23. Hadhrami Lamm – €20  
لحم حضرمي

LAMM NACH HADHARAMAUT-ART, WÜRZIG UND  
AROMATISCH.



25. Ganzes Lamm Mandi –  
(Preis fehlt)  
ذبيحة مندي

IDEAL FÜR GROSSE GRUPPEN, TRADITIONELL IM  
OFEN GEGART.



# Fleischgerichte

## اللحم



28. Lammleber – €11

كبدة

GEBRATENE LEBER, KRÄFTIG GEWÜRZT.



29. Junges Lamm – €13

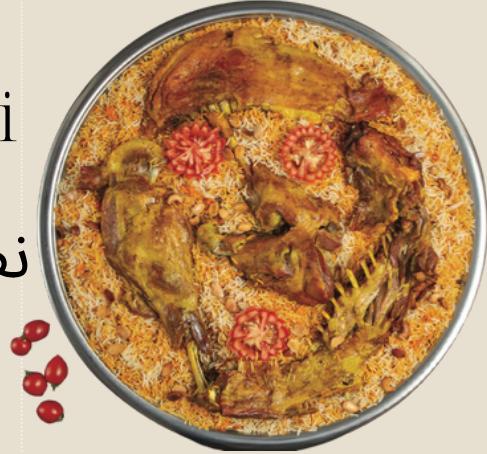
لحم صغار

ZARTES LAMMFLEISCH, MILD IM GESCHMACK

26. Halbes Lamm Mandi  
– (Preis fehlt)

نص ذبيحة مندي

FÜR 2–3 PERSONEN, ZART GEGART.



27. Hackfleischgericht – €12

لحم مفروم

GEWÜRZTES HACKFLEISCH, HERZHAFT UND  
AROMATISCH.



# Hähnchengefälle هَنْدَنْجَةٌ

30. Trockene Bohnen –  
€12

فصوليا ناشف

LANGSAM GEGARTE BOHNEN, WÜRZIG  
UND SÄTTIGEND.



31. Hähnchen Mandi - €11,90  
دجاج مندي

IM TANDOOR GEGARTES HÄHNCHEN MIT  
AROMATISCHEM REIS.



32. Hadhrami Hähnchen –  
€11,90

دجاج حضرمي

TRADITIONELL GEWÜRZTES HÄHNCHEN,  
ZART UND SAFTIG.



33. Hähnchen Madghout – €11,90  
دجاج مضغوط

SCHNELL GEGARTES HÄHNCHEN, INTENSIV  
GEWÜRZT.



# Hähnchengerichte

أطباق الدجاج

34. Zarbiyan Hähnchen – €11,90

زرييان دجاج

DUFTENDER REIS MIT HÄHNCHEN,  
AROMATISCH.



35. Okra mit Hähnchen – €12

بامية دجاج

OKRA-EINTOPF MIT ZARTEN HÄHNCHENSTÜCKEN.

36. Hähnchen-Eintopf  
Aqdeh – €12

عقدة دجاج

TRADITIONELLER HÄHNCHENEINTOPF,  
WÜRZIG.



37. Salona Hähnchen – €12

صالونة دجاج

JEMENITISCHER EINTOPF MIT ZARTEM HÄHNCHEN  
IN TOMATENSAUCE.



# Topfgerichte

مأكولات  
الطبخ

Fahsa — 14€

فحسة



ZARTES, GESCHMORTES RINDFLEISCH,  
BOCKSHORNKLEESCHAUM (HULBA),  
LEICHTE GEWÜRZMISCHUNG.



Salta — 13€

سلطة

GEHACKTES RINDFLEISCH, GEMISCHTES GEMÜSE,  
BRÜHE, REIS, HULBA

Salta mit Thunfisch — 14€

سلطة تونة

THUNFISCHSTÜCKE, GEMISCHTES  
GEMÜSE, BRÜHE, REIS, HULBA.



Bohnen im Steintopf — 10€

فاصوليا

KIDNEYBOHNEN, TOMATE, ZWIEBELN, KNOBLAUCH,  
GEWÜRZMISCHUNG, IM STEINTOPF GEKOCHT.



Shakshuka — €10

شكشوكة

TOMATE, ZWIEBELN, KNOBLAUCH, EIER, KÄSE  
GEWÜRZMISCHUNG, IM STEINTOPF  
GEKOCHT.



# فیسل گلچیتہ

## ؛ حمار کے سماں

38. Fisch-Salona – €14  
صالونہ سماں

FISCH IN WÜRZIGER  
TOMATENSAUCE, AROMATISCH.



39. Tandoor-Fisch – €16  
سمک تنور

IM OFEN GEGARTER FISCH, AUSSEN  
LEICHT KNUSPRIG, INNEN ZART.



# Desserts

49. Fattah Honig – €10

فته عسل

GERÖSTETES BROT MIT HONIG, SÜSS  
UND CREMIG.



51. Fattah Dattel – €10

فته تمر

MIT DATTELN UND HONIG,  
TRADITIONELL JEMENITISCH.



53. Royal Masoob – €12

معصوب ملكي

ZERDRÜCKTES BROT MIT BANANE,  
SAHNE UND HONIG.

50. Fattah Banane – €10

فته موز

MIT BANANE, SÜSS UND SAFTIG.



52. Royal Areeka – €12

اريكة ملكي

WEICHES BROT MIT SAHNE, HONIG  
UND NÜSSEN.



# Säfte

54. Mangosoft – €6  
عصير مانجه



55. Mango-Milchshake – €7  
عصير مانجه بالحليب

56. Erdbeersaft – €6  
عصير فروله



57. Erdbeer-Milchshake –  
€7  
عصير فروله بالحليب

# Tee & Getränke

58. Zitronensaft – €4  
عصير ليمون



59. Zitrone-Minze – €5  
عصير ليمون بالنعناع



## Tee

SCHAHI YEMENI – €1,50

SCHAHI ADANI – €2

SCHAHI YEMENI (KANNE) – €7

SCHAHI ADANI (KANNE) – €10

## Getränke

WASSER – €2

SPRUDELWASSER – €2

COLA – €2,50

COLA ZERO – €2,50

FANTA – €2,50

FANTA GRÜN – €2,50

Sprite – €2,50

AYRAN – €2



