



المطعم اليمني فراڤفورت



Jemenitisches Restaurant Frankfurt



Vorspeisen مقبلات

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 LEICHTE VORSPEISE.

3. Gemischte Vorspeisenplatte — €12 مشكل مقبلات

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



4.1. Fleisch-Sambosa — €5 سنبوسه لحم

FRITTIERTE TEIGTASCHE MIT JEMENITISCH
GEWÜRZTEM HACKFLEISCH, ZWIEBELN UND
SCHWARZEM PFEFFER

Vorspeisen مقبلات



4.2. Käse-Sambosa — €4 سنبوسه جبن

KNUSPRIGE FRITTIERTE BLÄTTERTEIGTASCHE
GEFÜLLT MIT GESCHMOLZENEM
WEICHKÄSE.



5. Shafut — €6

شفوت

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



6. Hummus — €6

حمص

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



7. Auberginencreme — €6

متبل

GERÄUCHERTE UND PÜRIERTE AUBERGINE MIT
TAHINA, ZITRONE UND KNOBLAUCH.



Vorspeisen مقبلات



8. Baba Ghanoush – €6

بابا غنوج

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



9. Malawah Fladenbrot – €2

ملوح

DÜNNES FLADENBROT GETRÄNKT 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 سلطات

12. Fattoush – €7

فتوش

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



13. Jemenitischer Tomatensalat – €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 سلطات

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

أطباق لحم

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

أطباق لحم

22. Lamm Mandi – €20

لحم مندي

IM TANDOOR GEGARTES LAMM MIT
AROMATISCHEM MANDI-REIS.



23. Hadhrami Lamm – €20

لحم حضرمي

LAMM NACH HADHRAMAUT-ART, WÜRZIG UND
AROMATISCH.

24. Lamm Burm – €18

لحم برم

TRADITIONELLER EINTOPF, IM TONTOPF
LANGSAM GEGART.



25. Ganzes Lamm Mandi – (Preis fehlt)

ذبيحة مندي

IDEAL FÜR GROSSE GRUPPEN, TRADITIONELL IM
OFEN GEGART.

Fleischgerichte أطباق لحم

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.



28. Lammleber – €11
كبدة

GEBRATENE LEBER, KRÄFTIG GEWÜRZT.



29. Junges Lamm – €13
لحم صغار

ZARTES LAMMFLEISCH, MILD IM GESCHMACK

Hähnchengerichte وجبات الدجاج

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 وجبات الدجاج

34. Zarbiyan Hähnchen –
€11,90

زربيان 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 محروقات

Fahsa — 14 €

فحسة

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



Salta — 13 €

GEHACKTES RINDFLEISCH, GEMISCHTES GEMÜSE,
BRÜHE, REIS, HULBA.

سلطة

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

شكشوكه

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



Fischgerichte وجبات الأسماك

38. Fisch-Salona – €14 صالونة سمك

FISCH IN WÜRZIGER
TOMATENSAUCE, AROMATISCH.



39. Tandoor-Fisch – €16 سمك تنور

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



Desserts

49. Fattah Honig – €10 فته عسل

GERÖSTETES BROT MIT HONIG, SÜSS
UND CREMIG.



50. Fattah Banane – €10 فته موز

MIT BANANE, SÜSS UND SAFTIG.

51. Fattah Dattel – €10 فته تمر

MIT DATTELN UND HONIG,
TRADITIONELL JEMENITISCH.



52. Royal Areeka – €12 عريكة ملكي

WEICHES BROT MIT SAHNE, HONIG
UND NÜSSEN.

53. Royal Masoob – €12 معصوب ملكي

ZERDRÜCKTES BROT MIT BANANE,
SAHNE UND HONIG.



Säfte

54. Mangosaft – €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



