



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-
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 vor مأكولات

4.2. Käse-Sambosa — €4
سنبوسه جبن



KNUSPRIGE FRITTIERTE BLÄTTERTEIGTASCHE
GEFÜLLT MIT GESCHMOLZENEM
WEICHKÄSE.



5. Shafut — €6

شفوت

DÜNNES FLADENBROT GETRÄNKTE 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 الْمُكَبَّلَاتُ



11. Sahawiq mit Käse—€3
سحاوق بالجبن

1. WÜRZIGE TOMATEN-CHILI-SAUCE, VERFEINERT
MIT KÄSE. AROMATISCH UND LEICHT SCHARF.



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.



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

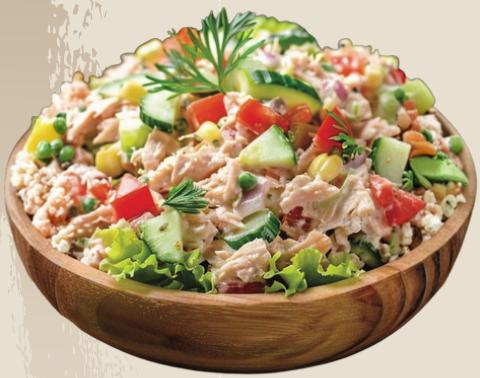
مشكل سلطة

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

لَحْم حَنِيد

LANGSAM GEGARTES LAMM, ZART UND
AROMATISCH.



20. Lamm Zarbiyan – €18

لَحْم زَرْبِيَان

GEWÜRZTER REIS MIT LAMM, DUFTEND UND
HERZHAFT.



21. Lamm Madghout – €18

لَحْم مَضْغُوط

SCHNELLKOCHTOPF-LAMM, BESONDERS ZART UND
SAFTIG



Fleischgerichte

لحم

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

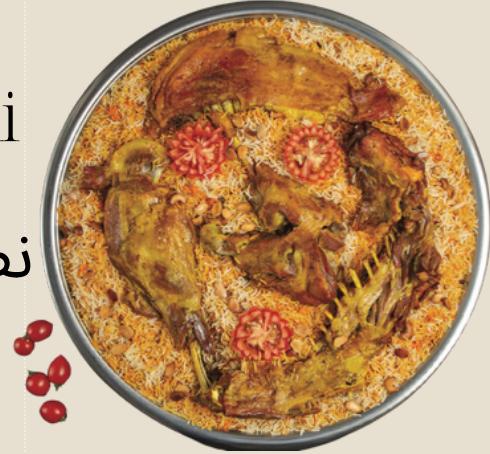
GEBRATENE LEBER, KRÄFTIG GEWÜRZT.



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.



29. Junges Lamm – €13

لحم صغار

ZARTES LAMMFLEISCH, MILD IM GESCHMACK

هَاجِنْ‌هَنْ‌جِنْ‌جِيْ‌هِي

30. Trockene Bohnen –
€12

فَصُولِيَا نَاشِف

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.



36. Hähnchen-Eintopf
Aqdeh – €12

عقدة دجاج

TRADITIONELLER HÄHNCHENEINTOPF,
WÜRZIG.



37. Salona Hähnchen – €12

صالونة دجاج

JEMENITISCHER EINTOPF MIT ZARTEM HÄHNCHEN
IN TOMATENSAUCE.



35. Okra mit Hähnchen – €12

بامية دجاج

OKRA-EINTOPF MIT ZARTEN HÄHNCHENSTÜCKEN.



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 کی 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.



50. Fattah Banane – €10

فته موز

MIT BANANE, SÜSS UND SAFTIG.



MIT DATTELN UND HONIG,
TRADITIONELL JEMENITISCH.



53. Royal Masoob – €12

معصوب ملكي

ZERDRÜCKTES BROT MIT BANANE,
SAHNE UND HONIG.

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



