

## Weiß offen

# WEINE

l €

Chardonnay-Weißburgunder, Weingut Isegrim, Pfalz (bio)	0.2	4.90
zarte Weißwein-Cuvée mit hellen Beerenaromen	0.75	17.90
...auch als Schorle	0.2	4.70
Grauburgunder, Weingut Hirschhof, Rheinhessen (bio)	0.2	5.80
frischer Grauburgunder mit breiter Aromatik von Pfirsich und Pflaume	0.75	21.50
Gelber Muskateller, Weingut Bayer-Erbhof, Burgenland (bio)	0.2	6.90
vollmundige, südländische Frucht und ein Duft von Muskat	0.75	24.90

## Rot offen

Shiraz-Merlot, Les p'tits galets, Südfrankreich harmonische Cuvée mit fruchtiger Würze & leichten Tanninen	0.2	4.90
	0.75	17.90
Falcata Tinto, Weingut Casa Gran, Valencia (bio) frische Cuvée aus Syrah, Monastrell & Garnacha mit eleganten Brombeer-Anklängen	0.2	5.50
	0.75	20.50
Falcata Crianza, Weingut Casa Gran, Valencia (bio)	0.2	6.90
dunkle Frucht, dezenter Zederndurf und komplexe Tannine.	0.75	24.90
Gold-prämiert beim internationalen Bioweinpreis 2018.		

## Flaschenweine

Star Of Bethlehem, Weingut Cremisan, Bethlehem	0.75	27.50
Etwas Besonderes - ein Wein aus dem Klosterweingut der Salesianer Don Bosco. Der <b>Weißwein</b> ist würzig aromatisch aus autochtonen Trauben Baladije Abjad & Daboukey. Der <b>Rotwein</b> ist ein schlanker, leichter Wein der autochtonen Rebsorte Baladije Asmar.		
„9“, Weingut Château Heritage, Libanon	0.75	26.50
Eine Cuvée aus den neun Rotweintrauben, die in der Bekaa-Ebene angebaut werden: Reife Pflaumen, Früchte und eine leichte Tabaknote und daher zu kräftigem Fleisch geeignet.		
Muskateller Sauvage, Heidi Schröck, Burgenland	0.75	26.90
Ein österreichischer Orange-Wein – elegante Hibiskusnoten, wenig oxidativ, 8 Monate im Akazienfass gereift. Der etwas andere Fischbegleiter.		

# SALAM KITCHEN

مطبخ السلام

מטבח סאלם



MIDDLE-EASTERN  
&  
FUSION CUISINE

**Salam** (oder auch Shalom) bedeutet Frieden und ist ein üblicher Gruß im Mittleren Osten. Unser Restaurant steht für eine Middle Eastern Cuisine – entgegen all der neuen und alten Konflikte und Kriege jedoch für eine Versöhnlichkeit und eine friedliche Grenzenlosigkeit. Wir kreieren Gerichte aus den unterschiedlichsten Regionen und interpretieren sie neu. Es geht uns also gerade nicht um authentische Nationalküchen, sondern um das Experiment, um das Zusammenkommen und das Zueinanderfinden.

Salam Kitchen ist außerdem ein Ort für Bildung. Wir bieten ein einzigartiges Projekt an, das sich an Geflüchtete und Zugewanderte richtet: unsere Kitchen Class. Das ist ein viermonatiges On The Job Training, das wir in Kooperation mit der Gesellschaft für Berufsförderung und Ausbildung (GEBA), der Agentur für Arbeit, dem Jobcenter und dem Amt für Schule und Weiterbildung entwickelt und mehrfach durchgeführt haben. Im Rahmen dieser zertifizierten Maßnahme können Zugewanderte und Geflüchtete sich im Berufsfeld der Gastronomie erproben, Einblicke gewinnen und idealerweise im Anschluss einfacher eine Ausbildung oder Arbeit finden. Wir beschäftigen selbst Auszubildende und verstehen uns als Plattform und Sprungbrett.

Wir freuen uns außerdem über Unterstützung. Wir können aus der Erfahrung sagen, dass viele der Kitchen Class Teilnehmerinnen und Teilnehmer über ihren Kurs hinaus für Hilfsangebote sehr dankbar sind – bei Behördengängen, bei anderem Papierkram oder beispielsweise beim Schreiben des Berichtshefts in der Ausbildung. Dazu braucht man oft kein juristisches Expertenwissen oder einen Ausbildungsschein. Es reichen Engagement, ein offenes Ohr und Hilfsbereitschaft. Interessierte mit Zeit und/oder Ideen können sich jederzeit unter [info@salamkitchen.de](mailto:info@salamkitchen.de) melden.



(v) = vegetarisch (v+) = vegan (v\*) = vegan möglich

## Biere vom Fass

# BIERE

l

€

Beck's Pils	0.3	0.5	3.10	4.30
Leffe		0.25		3.50
Finne Helles		0.4		3.90

## Biere aus der Flasche

Franziskaner Weizen (auch alkoholfrei)	0.5	4.50
Beck's blue (alkoholfrei)	0.33	2.80
Pinkus Müller Honigmalz bier (alkoholfrei)	0.33	2.90

# APÉRO, LONGDRINKS, SCHNAPS

Apérol Spritz		6.20
Granatapfel Spritz		6.30
Safran Gin Tonic		6.50
Arak Al Laytani (libanesischer Anisschnaps mit Sodawasser & Eis)	4cl	3.90
Yeni Raki (türkischer Anisschnaps mit Sodawasser & Eis)	4cl	3.90
Molinari Sambuca	2cl	2.50
Sasse Lagerkorn	2cl	2.50
Berliner Luft	2cl	2.00

Informationen zu Allergenen hält unser Personal für dich bereit.



## HAUPTGERICHTE €

---

Shakshuka (pochierte Eier in Paprika-Tomatensauce) (v)	8.50
Pita (hausgebacken) mit süß-sauer eingelegtem Gemüse (Steckrübe, Rote Bete & Blumenkohl), gebackener Pastinake, Hummus, Sumach (Essigbaumgewürz) & Kürbiskernen (v+)	9.50
Pita (hausgebacken) belegt mit Hähnchenbruststreifen (halal), sauren Gurken, geschmorten Zwiebeln, eingelegten Chilis & Tahini-Joghurt	9.50
Schafskäse-Gratin mit Paprika-Tomaten-Sauce, Kichererbsen, Aubergine & Kartoffeln (v)	10.50
Schafskäse-Gratin mit Lammhackbällchen (halal), Paprika-Tomatensauce, Kichererbsen & Auberginen	12.50
Hummus-Gratin mit frischem Blattspinat & Kartoffeln (v+)	9.50
Gebackene Ofenpaprika mit Bulgur-Dattel-Schafskäse Füllung, Bohnengemüse & Minzjoghurt (v)	12.50
Geröstete Aubergine mit libanesischer Tomatensalsa, Minzjoghurt & Mejadra (Reis mit Röstzwiebeln & Linsen) (v*)	12.30

---

Schau doch auch nach unseren wechselnden Wochengerichten.  
Auf der großen Tafel, der Wochenkarte oder frag unser Team.



(v) = vegetarisch (v+) = vegan (v\*) = vegan möglich

## HAUPTGERICHTE €

---

Rindfleisch-Schawarma mit süß-sauer eingelegtem Gemüse (Steckrübe, Rote Bete & Blumenkohl), Krautsalat, hausgebackenem Brot & Minzjoghurt	14.90
Safranhähnchen (halal) mit Fenchel, Karamellkartoffeln & getrockneten Feigen	16.60
Lammkotelletes (halal) mit Zatar, Granatapfelkernen & Mejadra (Reis mit Röstzwiebeln & Linsen)	18.40
Variation vom gegrillten Lamm (halal) mit Lammrücken, -kotelletes, -hackbällchen & Beilagen	21.50
Lachssteak in Harrissasauce mit eingelegten Zitronen, Spinatsalat & Safranreis	17.50

## DESSERTS

---

wechselnde Angebote auf der Wochenkarte	ab 4.50
Baklava-Variation mit Joghurt & Honig	6.50

Informationen zu Allergenen hält unser Personal für dich bereit.



Heiß	GETRÄNKE		l	€
Tee (nach Tagesangebot)				2.50
Minztee (frisch)				2.80
Espresso				2.00
Kaffee				2.40
Cappuccino				2.60
<b>Softies</b>				
<hr/>				
selbstgemachte Limonade (nach Tagesangebot)	0.25			2.90
	0.36			3.60
Lemonaid Maracuja	0.33			2.90
Charitea Mate	0.33			2.90
Liba Kola, Kola zuckerfrei, Orange oder Kolaorange	0.33			2.50
Haji Kola (halal)	0.33			3.00
Thomas Henry Ginger Ale oder Tonic Water	0.2			2.50
Ayran (hausgemacht)	0.25			2.90
<b>Säfte</b>				
<hr/>				
Niehoffs Vaihinger Maracuja, Apfel (naturtrüb) oder Rhabarber	0.25			2.90
	0.36			3.50
... auch als Schorle				
<b>Wasser</b>				
<hr/>				
Viva con Agua, laut oder leise (Flasche)	0.33			2.70
	0.75			5.30



zum Teilen	VORSPEISEN		€
Kichererbsencreme (Hummus) (v+)			
... einfach			3.50
... mit gerösteten Kichererbsen, eingelegten Zitronen & Petersilie			4.50
Baba Ghanoush (Auberginenpüree) (v)			5.40
mit Yufkateig, Granatapfelkernen & Labneh			
Latkes (Kartoffel-Pastinakenrösti) (v)			8.70
mit Labneh & Krautsalat			
Karamellkartoffeln mit ...			4.90
Hummus, Labneh, libanesischer Tomatensalsa			
Tahinijoghurt oder Minzjoghurt			
großer Vorspeisenteller			
... vegetarisch/vegan			10.90
... mit Fleisch (halal)			13.50
<b>Brot</b>			
<hr/>			
Chubz (dünnes Fladenbrot)			1.50
Pita (hausgebacken)			2.00
Fladenbrot mit Knoblauchöl			2.00
Wahlweise mit den Dips: Hummus, Labneh, libanesischer Tomatensalsa, Tahinijoghurt, Minzjoghurt & Tagesangebote			1.50
<b>Salat</b>			
<hr/>			
Krautsalat mit Kichererbsen & Sumach (Essigbaumgewürz) (v+)			6.50
Tabouleh (Petersilie, Bulgur & Granatapfelkerne) (v+)			6.90
Süß-sauer eingelegtes Gemüse (Steckrübe, Rote Bete & Blumenkohl mit Labneh) (v)			6.50
<b>Suppe</b>			
<hr/>			
Linsensuppe mit Tahinijoghurt (v) (v*)			4.90

