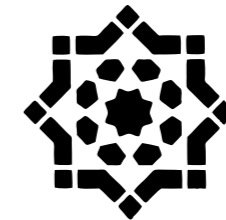


WeiB offen	WEINE	l	€
Chardonnay-WeiBburgunder, Weingut Isegrim, Pfalz (bio)		0.2	4.90
zarte WeiBwein-Cuvée mit hellen Beerenaromen		0.75	17.90
...auch als Schorle		0.2	4.70
Grauburgunder, Weingut Hirschhof, Rheinhessen (bio)		0.2	5.80
frischer Grauburgunder mit breiter Aromatik von Pfirsich und Pflaume		0.75	21.50
Gelber Muskateller, Weingut Bayer-Erbhof, Burgenland (bio)		0.2	6.90
vollmundige, südländische Früchte und ein kräftiger 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 Tintorera mit eleganten Brombeer-Anklängen		0.2	5.50
		0.75	20.50
Falcata Crianza, Weingut Casa Gran, Valencia (bio) dunkle Frucht, dezenter Zederndurf und komplexe Tannine. Gold-prämiert beim internationalen Bioweinpreis 2018.		0.2	6.90
		0.75	24.90
Flaschenweine			
Star Of Bethlehem, Weingut Cremisan, Bethlehem		0.75	27.50
Etwas besonderes - ein Wein aus dem Klosterweingut der Salesianer Don Bosco. Der WeiBwein ist würzig aromatisch aus autochtonen Trauben Baladije Abjad & Daboukey. Der Rotwein ist ein schlanker, leichter Wein der autochtonen Rebsorte Baladije Asmar.			
„9“, Weingut Château Heritage, Libanon		0.75	26.50
Eine Cuvée aus den neun Rotweintrrauben, die in der Bekaa-Ebene angebaut werden, Cinsault, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Grenache, Carignan, Merlot, Tempranillo, Cabernet Franc und Mouvèdre. 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

Salam Kitchen! Frieden und Küche! Warum? Salam ist eine gängige Grußformel im Mittleren Osten und bedeutet „Frieden“. Unser Restaurant steht für eine Middle Eastern Cuisine – allerdings im Gegensatz zu anhaltenden politischen und religiös motivierten Konflikten grenzenlos, friedlich und versöhnlich. Wir kreieren wechselnde Gerichte aus den unterschiedlichsten Regionen und interpretieren sie neu.

Salam Kitchen ist außerdem ein Ort für Bildung. Wir bieten Sprachunterricht und On The Job Trainings in Kooperation mit der Gesellschaft für Berufsförderung und Ausbildung (GEBA), einem zertifizierten Bildungsträger in Münster. Sprich uns gerne an, wenn du dazu Fragen hast.



zum Teilen	VORSPEISEN	€
<hr/>		
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
 Brot		
<hr/>		
Chubz (dünnes Fladenbrot)		1.50
hausgebackenes Pitabrot		2.00
Fladenbrot mit Knoblauchöl		2.00
Wahlweise mit den Dips: Hummus, Labneh, libanesische Tomatensalsa, Tahinijoghurt, Minzjoghurt und Tagesangebote		1.50
 Salat		
<hr/>		
Krautsalat mit Kichererbsen & Sumach (Essigbaumgewürz) (v+)		6.50
Tabouleh (Petersilie, Bulgur & Granatapfelkerne) (v+)		6.50
Süß-sauer eingelegtes Gemüse (Steckrübe, Rote Bete & Blumenkohl) mit Labneh (v)		6.50
 Suppe		
<hr/>		
Linsensuppe mit Tahinijoghurt (v) (v*)		4.90

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
<hr/>	
Hummus-Gratin mit frischem Blattspinat & Kartoffeln (v+)	9.50
Mit Schafskäse überbackene Ofenpaprika mit Bulgur-Dattel-Füllung, Bohnengemüse & Minzjoghurt (v)	12.50
Geröstete Aubergine mit libanesischer Tomatensalsa, Minzjoghurt & Mejadra (Reis mit Röstzwiebeln & Linsen) (v*)	12.30

HAUPTGERICHTE

€

Rindfleisch-Schawarma mit süß-sauer eingelegtem Gemüse (Steckrübe, Rote Bete & Blumenkohl), Krautsalat, hausgebackenem Brot & Minzjoghurt	14.90
Safranhähnchen (halal) mit Fenchel und 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
<hr/>	
Lachssteak in Harrissasauce mit eingelegten Zitronen, Spinatsalat & Safranreis	17.50

DESSERTS

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

Schau dir doch auch unsere wechselnden Wochengerichte an.
Auf der großen Tafel, der Wochenkarte oder frag unser Team.

Informationen zu Allergenen hält unser Personal für dich bereit.

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



HEIß GETRÄNKE

Tee (nach Tagesangebot)		2.50
Chai-Tee		2.80
Minztee (frisch)		2.80
Espresso		2.00
Kaffee		2.40
Cappuccino		2.60

Softies

selbstgemachte Limonade (nach Tagesangebot)	0.25	3.50
	0.36	3.80
	1.0	6.50?
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

Ayrān	0.2	2.50?
	0.4	?

Säfte

Niehoff's Vaihinger Maracuja, Apfel (naturtrüb) oder Rhabarber ... auch als Schorle	0.3	3.60
--	-----	------

Wasser

Viva con Agua, laut oder leise (Flasche)	0.33	2.70
	0.75	5.30



Biere vom Fass BIERE

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	4.80
Beck's blue (alkoholfrei)	0.33	2.80
Pinkus Müller Honigmaltz (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.

