



الله أكبر

YAMAMA
la saveur d'orient

**RINDFLEISCH
IST NICHT GLEICH
RINDFLEISCH:**

**LIMOUSIN-
RIND AUS
BIOHALTUNG!**

Warum überhaupt Limousin-Rinder?

In Frankreich, dem Land der Feinschmecker, genießt das Fleisch des Limousin-Rindes schon länger einen hervorragenden Ruf und wurde daher 2003 von der Verbraucherorganisation UFC als „Bestes Rindfleisch“ ausgezeichnet. Das Fleisch der Limousin-Rinder zeichnet sich dadurch aus, dass es dank der guten Marmorierung einen ausgeprägten Geschmack hat und dabei unglaublich zart ist. Außerdem überzeugt es Ernährungsbewusste durch ein sehr ausgewogenes Fleisch-Fett-Verhältnis und einen geringen Cholesteringehalt.

Woher kommt unser Bio-Rindfleisch?

Wir beziehen unser Rindfleisch vom Biobauern unseres Vertrauens: Klaus Hinrichs aus Edewecht in Ammerland/Niedersachsen. Er züchtet rotbraune Limousin-Rinder und setzt in seinem Familienhof seit Jahren auf natürliche Mutterkuhhaltung.

Was genau ist Mutterkuhhaltung?

Mutterkuhhaltung ist besonders artgerecht: Das Kalb bleibt nach der Geburt bei seiner Mutter und wird mit ihrer Milch gefüttert – später kommen auch Gras und Heu dazu.

Der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen, tierischen Eiweißen oder Fetten, Soja und gentechnisch veränderten Futtermitteln ist selbstverständlich verboten. Nur 5% aller in Deutschland gezüchteten Rinder werden so gehalten und aufgezogen.

Was gehört noch dazu?

Freilandhaltung mit Sommerweide und Winterauslauf sowie eingestreute Liegeflächen sind Voraussetzung. Die Tiere nutzen Wiesen und Weiden auf extensive Weise.

Wie geht es dann weiter mit unserem besonderen Bio-Fleisch?

Nach der Schlachtung reift das Fleisch etwa vier Wochen weiter: Erst dann schneidet unser Metzger es fachgerecht per Hand zu und bereitet es für unsere Restaurantküche vor. Und wir freuen uns darauf, unseren Gästen neue kulinarische Kreationen zu servieren!

SALATE

FATOUSCH

4,70

Bouquet mit verschiedenen Gemüsen und Salatblättern, verfeinert mit Granatapfelelixier

SCHICH-FATOUSCH

8,70

Streifen vom Hähnchenbrust-Innenfilet auf dem Lavastein gegrillt und auf Fatousch-Salat serviert

FALAFEL-FATOUSCH

7,90

Berühmte würzige Beignets aus Kichererbsen und Gemüse auf Fatousch-Salat mit Sesamsauce serviert

HALLOUMI-FATOUSCH

8,90

Gebratener Original Haloumi-Käse aus dreierlei Milch: Kuh, Schaf und Ziege, serviert auf Fatousch-Salat

Hommus ist das meist verbreitete Essen der Orientalischen Welt. Vom Kaspischen Meer bis zum Mittelmeer kennt ihn jeder. Eine Mahlzeit ohne Hommus ist kaum vorstellbar, egal ob zum Frühstück oder Abendessen.

Er ist sehr einfach in der Zubereitung und zudem vegan und laktosefrei. Ein echter Allrounder eben.

MAZZA

 vegetarisch  vegan  glutenfrei

HOMMUS

 

4,10

Kichererbsenmousse mit Sesamcreme und Zitronensaft

BABA GHANOUSH

 

4,10

Creme aus gegrillten Auberginen mit Joghurt und Sesamcreme

MUHAMMARA



4,10

Walnussmousse mit Paprika, Tomaten, hausgemachtem Granatapfelelixier und geröstetem Brot

PINK HOMMUS

 

4,10

Kichererbsenmousse mit Sesamcreme und Zitronensaft und Roter Bete

TABULEH

 

4,20

Salat aus fein gehackter Petersilie, Tomaten und Zwiebeln mit Bulgur aus Bio-Buchweizen und frischer Pfefferminze mit Zitronensaft und Olivenöl

SAMBUSIK SUJUK

3,90

Blätterteig gefüllt mit hausgemachter Rinderwurst

SAMBUSIK KÄSE



3,90

Halbmondtaschen gefüllt mit Schafskäse und Kräutern

MAZZA-TELLER

10,50

Mazza-Variation aus Hommus, Baba Ghanoush, Muhammara, Lebneh, Tabuleh und Falafel

SUPPE

 

4,20

Linsensuppe verfeinert mit Paprika, Tomaten und 7-Gewürzen

ليلة عزرام

مدیر تصویر
عبدالحلیم نصر
اجرای
احمد برفان

با دستران می:
محررم نور
محمد خیرعلوانی
سونابکیوسال

WRAPS

Auf Wunsch mit
gebratenen Kartoffel-
scheiben: +2,10

SCHICH-WRAP

6,90

Auf dem Lavastein gegrillte Streifen von Hähnchenbrust-Innenfilet, verfeinert mit Ras-Al-Hanut und einzigartiger marokkanischer Knoblauchsauce, eingerollt im arabischen Brot mit Tomaten, Petersilie und Salatblättern, serviert mit Yamama-Joghurt-Sauce

FALAFEL-WRAP

5,90

Würzige Beignet aus Kichererbsen und Gemüse, mit Tomaten, Salatblättern und eingelegtem Gemüse, verfeinert mit Tahini-Sauce in arabischem Brot gerollt. Serviert mit Yamama-Joghurt-Sauce

HALLOUMI-WRAP

6,50

Gebatene Halloumi-Streifen in arabisches Brot gerollt mit Tomaten, Petersilie, Salatblättern und Granatapfel-Sauce. Serviert mit Yamama-Joghurt-Sauce

KAFTA-WRAP

7,70

Auf dem Lavastein gegrilltes Bio-Rindfleisch in gehackter Form, verfeinert mit frischen Kräutern, eingerollt im arabischen Brot mit Hommus, Tomaten, Salatblättern und Petersilie. Serviert mit Yamama-Joghurt-Sauce

Halloumi ist eine Urform der Käsezubereitung und stammt aus der arabischen Küche. Der Käse gilt als Spezialität einiger Mittelmeerländer, wie zum Beispiel der Türkei und dem Libanon. Dort wird er seit über 2000 Jahren hergestellt. Ursprünglich wurde Halloumi aus der Milch von Mufflons gemacht.

نجيب الريحاني

ماری منیب
میمی شکیب
عبدالفتاح القصري
زوزو شکیب
سراج منیب



THE BEST OF LAÏLA MOURAD



LEH KHALETNI AHEBAK

سراج محمد



اصلاح نیازی مصطفی

TAJINE

Serviert wahlweise
mit glutenfreiem Bio-
Couscous oder Reis

KAFTA-TAJINE

13,50

Bällchen aus Bio-Rinderhackfleisch,
verfeinert mit Yamama-7-Gewürzmischung
in Tomaten-Ragout geschmort. Serviert in
marokkanischen Tontöpfen aus Marrakesch

HÄHNCHEN-TAJINE

11,70

Mit Zwiebeln und Oliven geschmorte
Hähnchenfilet-Streifen, verfeinert mit ein-
gelegter Zitrone und Ras-Al-Hanout nach
originalem Yamama-Rezept, serviert in
marokkanischen Tontöpfen aus Marrakesch

GEMÜSE-TAJINE

10,90

Geschmorter veganer Eintopf

BIO-RINDER-TAJINE

13,90

Geschmortes Bio-Rindfleisch und Gemüse,
verfeinert mit Arganöl und speziellen
Yamama-Tajine-Gewürzen, serviert in
marokkanischen Tontöpfen aus Marrakesch

UNSERE
COUSCOUS
IST
BIO UND
GLUTENFREI



Der Begriff Tajine (die oder der, auch Tagine)
beschreibt sowohl den marokkanischen Schmortopf
als auch traditionelle marokkanische Rezepte, die
in einer Tajine mit vielen orientalischen Gewürzen
zubereitet werden. Die Tajine ist bereits vor Jahr-
tausenden von den nordafrikanischen Berbern
eingesetzt worden.

اسمها الحقيقي هو آمال الرا طرش، وهي ابنة الوحيدة التي كتب لها الحياة في أسرتها. والدها فهد الرا طرش وهو درزي من جبل الدروز في سوريا وكان مدير ناحية في قضاء دمرجي في تركيا، والدةها علياء المنذر وهي درزية لبنانية من بلدة شقوت الفن، ولديها شقيقتان هما: فؤاد وفريد الرا طرش الطرب والموسيقار المعروف والذي كانت علي وفاء تام معه وهو الذي أخذ يدها إلى عالم الفن وجعلها نجمة غناء الرا معة إلى جانب شهيرات ذلك الوقت أم كلثوم، نجمة علي، ليا مناد وغيرهن. وقد كان لها شقيق تالك يدعى أنور وشقيقة ترمي ودار الدين توفيا صغيرين قبل رحيلها ورا أسرة إلى مصر.

VOM GRILL

Serviert wahlweise mit Reis oder gebratenen Kartoffelscheiben

HÄHNCHEN-SPIESS 12,90

Auf dem Lavastein gegrillte Spieße aus marinierten Hähnchenbrust-Filets, Rohgewicht 220 g

KAFTA-SPIESS 13,30

Auf dem Lavastein gegrilltes Bio-Rindfleisch in gehackter Form, verfeinert mit frischen Kräutern, Rohgewicht 220 g

MIX-GRILL 13,10

Hähnchen-Spieß und Kafta-Spieß an einem Salatbouquet



إمتى حترف إمتى
إني بحبك إمتى
إمتى حترف
إمتى إمتى إمتى
إمتى حترف

Argan-Öl oder das Marokkanische Gold, das aus den Samenplättchen der reifen Beerenfrucht des Arganbaums (*Argania spinosa*) gewonnen wird. Die Gewinnung eines Liters handgepressten Argan-Öls erfordert etwa zwei Tage Arbeit. Nicht nur der zeitliche Aufwand ist hoch, sondern auch die Menge der benötigten Früchte. Um einen Liter Öl zu produzieren, werden ungefähr 30 Kilogramm Früchte benötigt, also die Ernte von vier bis fünf Bäumen.



HEISSE GETRÄNKE UND DESSERTS

MOKKA	2,40
FRISCHER MINZTEE	3,40
SYRISCHER TEE	2,20
SYRISCHER WILDKRÄUTER-TEE	3,40
ATAY Serviert in marokkanischer Teekanne	4,30
MUHALABIYA Milch-Süßspeise mit Orangenblüten-Wasser, serviert mit Mango-Püree	3,90

SÄFTE UND SMOOTHIES

**FRAGEN SIE NACH
UNSERER TAGESKARTE!**



كلمة الأخاني كوكب الشرق



Atay ist ein grüner Tee, der aus Spearmint-Blättern und Zucker zubereitet wird und traditionell aus Marokko stammt. Minztee ist zentral für das gesellschaftliche Leben in Marokko. Das Trinken des Tees kann eine zeremonielle Form annehmen, insbesondere wenn er für einen Gast zubereitet wird. Der Tee wird traditionell vom männlichen Oberhaupt der Familie hergestellt und den Gästen als Zeichen der Gastfreundschaft angeboten.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

VILSA	2,10
Still oder Medium, 0,25 l	
VILSA	5,70
Still oder Medium, 0,75 l	
COLA	2,70
Cola Light ¹²⁵ , 0,33 l	
VIO BIO-SAFTSCHORLE	2,90
Apfel/Rhabarber/Johannisbeere, 0,33 l	

SELBSTGEMACHTE LIMONADE

LEMON POWER	3,00
Selbstgemachte Zitrone-Minz-Limonade, 0,25 l	
PINK PASSION	3,00
Selbstgemachte Rosenlimonade, 0,25 l	
MOROCCAN LOVE	3,00
Selbstgemachter marokkanischer Pfirsich-Ice-Tea, 0,25 l	

WEIN **aus dem Libanon** ⁹

LES GOURMETS	5,50
13,5% Vol./Blanc 13% Vol./Rosé 13% Vol., 0,2 l	
LES GOURMETS	19,00
13,5% Vol./Blanc 13% Vol./Rosé 13% Vol., 0,75 l	



Wein

Das Gebiet des Libanon gehört zu den ältesten Wein kultivierenden Regionen der Erde. In der Bekaa-Ebene werden derzeit jährlich auf rund 30.000 ha etwa acht Millionen Flaschen produziert. Wein wird seit dem 3. Jahrhundert v. Chr. im Libanon angebaut. In der Antike und im frühen Mittelalter wurde in ganz Südeuropa mit libanesischem Wein gehandelt.

APERITIFS

PICCOLO WEISS	4,90
10,5% Vol., 0,2 l	
HUGO	4,90
0,2 l	
APEROL SPRITZ ¹⁴	4,90
0,2 l	
ARAK ON THE ROCKS	4,10

BIER

STÖRTEBEKER PILS	3,00
0,33 l	
STÖRTEBEKER ALSTER	3,00
0,33 l	
STÖRTEBEKER PILS ALKOHOLFREI	2,90
0,33 l	
STÖRTEBEKER HEFE- WEIZEN	4,90
0,5 l	

¹ mit Farbstoff | ² koffeinhaltig | ³ Konservierungsmittel | ⁴ chininhaltig
⁵ enthält eine Phenylalaninquelle | ⁶ Laktose | ⁷ Antioxidationsmittel
⁸ Gerstenmalz | ⁹ geschwefelt/Sulfite

ياساماما
YAMAMA
la saveur d'orient

عابو بچه بچیل
عبدالفتاح القصری
زینات صدیق
سمتہ بیرون وحید کریم

الرحمة الجديد



ابراہیم بختی

مدیر تصویر احمد خورشید

افراج یوسف شاہین



YAMAMA
la saveur d'orient

YAMAMA

Vor dem Steintor 38
28203 Bremen

T (04 21) 79 28 43 43

bremen@yamama.com
www.yamama.com

 Fb.com/YamamaBremen

 @YamamaBremen