



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 عرفان

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 قضاة 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 بيدها إلى عالم الفن وجعلها نجمة غناء الرا معة إلى جانب شهيرات ذلك الوقت أم كلثوم، نجمة علي، ليلى مراد وغيرهن. وقد كان لها شقيق تالك يدعى أنور وشقيقة ترمي ودار الدين توفيا صغيرين قبل هجرة الرا 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

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

## SÄFTE UND SMOOTHIES

**FRAGEN SIE NACH  
UNSERER TAGESKARTE!**



كلمة الأخواني 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

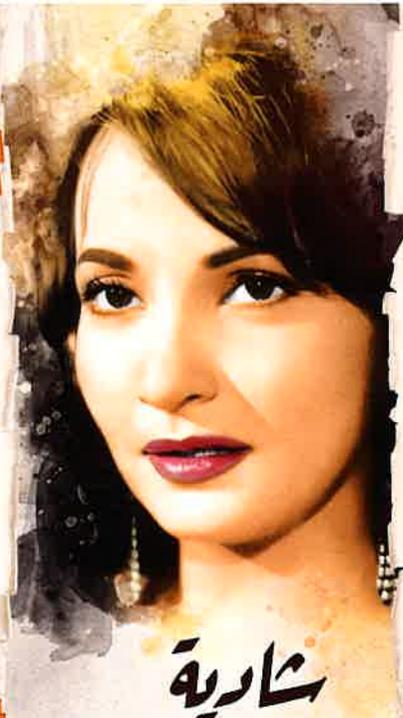
<b>VILSA</b> Still oder Medium, 0,25 l	2,10
<b>VILSA</b> Still oder Medium, 0,75 l	5,70
<b>COLA</b> Cola Light <sup>125</sup> , 0,33 l	2,70
<b>VIO BIO-SAFTSCHORLE</b> Apfel/Rhabarber/Johannisbeere, 0,33 l	2,90

## SELBSTGEMACHTE LIMONADE

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

## WEIN aus dem Libanon <sup>9</sup>

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



### 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

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

## BIER

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

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

**YAMAMA**  
la saveur d'orient

عابو بچه بچيل  
عبدالفتاح القصرى  
زينات صديق  
سمتة شون وصيد كريم

الوجه الجديد



ابراهيم بنعمه

مدى القصور احمد خنور شيد

افراج يوسف ساهان



**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](https://www.facebook.com/YamamaBremen)

 [@YamamaBremen](https://www.instagram.com/YamamaBremen)