# Jemenitisches Ramadan-Menu



Begib dich auf kulinarische Entdeckungsreise in den Jemen. Die Portionen sind klein bemessen, so dass du das Menu auch essen magst, wenn du tagsüber nicht gefastet hast.

## Köstlichkeiten zum Fasten brechen

#### ve Datteln und Gemüse-Marag Feine Datteln, dazu eine würzige Gemüsebouillon, verfeinert mit Hilba (Bockshornkleeschaum) und scharfe Sahug (Tomaten-Chili-Sauce) \* \* \* Shafut-Salat Diese Ramadan-Spezialität aus Jemen ist ein erfrischender Brotsalat mit Joghurt-Minze-Basilikum-Sauce, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Pepperoni. Samosa mit Linsen Habibi-Klassiker: handgemachte Teigtasche frittiert, mit Linsen und Kräutern gefüllt, serviert mit Sahuq. (1 Stk.) Mudarbash - Gemüsekrapfen Luftige, golden-knusprig ausgebackene Gemüsekrapfen mit scharfer ve Tamarinden-Chilisause auf Salat und Gemüsejulienne. (2 Stk.) Hauptspeise nach Wahl Kichererbsen mit Honig-Süsskartoffeln und Spinat Zartschmelzende Süsskartoffel auf Kichererbsen mit Spinat und zitroniger Menupreis CHF 69.-Joghurtsauce. Saltah mit Gemüse oder Fleischbällchen ve Das jemenitische Nationalgericht mit Reis und Kartoffeln, feinem Menupreis CHF 64.-Wintergemüse oder Fleischbällchen, würziger Bouillon und Hilba Menupreis CHF 70.-(Bockshornkleeschaum) ist eine kulinarische Entdeckung wert. Heiss brutzelnd im Steintopf serviert. Rindfleisch-Burma Marag Ein typisch jemenitisches Gericht mit zartem, lange gegartem Rindfleisch, Menupreis CHF 73.serviert im eigenen Sud mit Kartoffeln und Gemüse. Dazu Hilba

## Süsses zum Abrunden

### Qishr mit einem kleinen orientalischen Süssgebäck

(Bockshornkleeschaum) und scharfe Sahuq (Tomaten-Chili-Sauce).

Im Jemen wird aus den Schalen der Kaffeekirschen dieser traditionelle Gewürztee aufgegossen, der hervorragend zu den feinen kleinen Süssgebäcken passt, die in den Ramadannächten so gerne genascht werden.

\* \* \*