



مطاعم
باب اليمن
MODERN
BAB AL-YEMEN
— RESTAURANTS —

منیـ Menu و

Der Jemen – Land der Geschichte und Gastfreundschaft

Die Republik Jemen, die im Südwesten der Arabischen Halbinsel liegt, gehört zu den ältesten Kulturregionen der Welt. Seine 555.000 Quadratkilometer grenzen im Norden an das Königreich Saudi-Arabien und im Osten an das Sultanat Oman.

Seit Jahrtausenden ist dieses besondere Land geprägt von Geschichte, Tradition und kultureller Vielfalt. Schon die Römer sprachen von Arabia Felix – dem „Glücklichen Arabien“ – als Zeichen seines Reichtums und seiner außergewöhnlichen Bedeutung. Im Laufe der Jahrhunderte entstanden hier große Königreiche wie das legendäre Reich der Königin von Saba sowie die Reiche Ma'in, Qataban, Hadramaut und Himyar, die bis heute von einer faszinierenden Vergangenheit erzählen.

Wegen seiner strategischen Lage, seiner Bevölkerungsvielfalt und seiner hoch entwickelten Kultur war der Jemen lange Zeit ein bedeutendes wirtschaftliches und politisches Zentrum der Region. Landwirtschaft, Gewürze, Fischerei und natürliche Reichtümer machten das Land zu einem Ort des Austauschs und des Wohlstands.

Auch religiös war der Jemen stets ein Ort der Begegnung. Verschiedene Glaubensrichtungen lebten über Jahrhunderte zusammen und hinterließen ein reiches kulturelles Erbe, das sich bis heute in der jemenitischen Lebensart widerspiegelt.

Die Geschichte des Jemen ist mehr als Vergangenheit – sie lebt weiter in seiner einzigartigen Kultur, seiner umfassenden Gastfreundschaft und seiner unverwechselbaren Küche.



الجمهورية اليمنية

اليمن بلد عربي يقع في غرب القارة الآسيوية، ويتموضع في الجنوب الغربي من شبه الجزيرة العربية. تبلغ مساحته حوالي 555 ألف كيلومتر مربع، ويحده من الشمال المملكة العربية السعودية ومن الشرق سلطنة عُمان.

تُعد حضارة اليمن من أقدم الحضارات في العالم، إذ تعود إلى عدة آلاف من السنين قبل الميلاد. وبسبب ثروته وأهميته أطلق الرومان على اليمن اسم Arabia Felix أي «العربية السعيدة».

وعلى مرّ التاريخ نشأت في اليمن العديد من الممالك، من بينها مملكة ملقة سبأ وكذلك ممالك معين وقتبان وحضرموت وحمير.

وبسبب موقعه الاستراتيجي، وتنوع حضارته، وغناه الطبيعي، وطبيعته الفريدة، كان اليمن لفترة طويلة مركزاً اقتصادياً وسياسياً مهماً في المنطقة. وإلى جانب تنوعه البشري، امتلكت البلاد ثروات كبيرة من الزراعة وصيد الأسماك، ولاحقاً من النفط أيضاً.

ونتيجة لتنوع عادات ولغات سكانه - ومن بينها العربية القديمة والسبئية والسقطرية والمهرية والعبرية - أصبح اليمن مركزاً للعديد من الثقافات والفنون.

كما أن التنوع الديني في اليمن القديم يعود إلى اختلاف الحضارات والتقاليد فيه، فقد كان اليمن عبر الزمن موطناً لعدة ديانات، من بينها اليهودية والمسيحية وأخيراً الإسلام.

وفي هذا الوسط الثقافي والديني تشكلت عادات وتقاليد الحضارة اليمنية المعاصرة، وهي ثقافة غنية بالتاريخ في كل جوانبها. كما تعطي انطباعاً بأن الهوية العربية قد يكون أصلها في اليمن، وهو أمر تدعمه العديد من المؤشرات التاريخية.





ذبيحة خروف كاملة تطبخ كمندي، مدفون، حنيد، كبسة، زربيان،
برم أو لحم مضغوط ... وبحسب الاختيار، جميعها تقدم مع الأرز
والسحاق اليمني.

Ein ganzes Lamm wird als Lamm Mandy, Lamm Haneeth, Madfon Lamm, Lamm Kabsa (als Eintopf gekocht), Lamm Zurbian, Lamm Burma oder Lamm Madghout zubereitet.

Das Lamm wird mit Reis und Sahaweq-Sauce serviert.

BAB AL-YEMEN Spezial



▼ €500.00
Ein ganzes Lamm
ذبيحة كاملة



▼ €300.00
Ein halbes Lamm
نص ذبيحة



▼ €180.00
Ein Viertel Lamm
ربع ذبيحة





Vorspeisen & Beilagen

01 شوربة عدس

4.00€

LINSENSUPPE

Rote Linsen, Zwiebeln, Tomaten und Karotten, gewürzt mit Zitronensaft, Kreuzkümmel, Kurkuma und Knoblauch



02 شوربة مرق

2.00€

LAMMBRÜHE

Brühe aus Lammfleisch und Zwiebeln, gewürzt mit Kreuzkümmel, Kardamom und Zimt



03 سلطة جرجير

6.00€

RUCOLA SALAT

Frischer Rucola mit Zwiebeln und Tomaten in einem Dressing aus Olivenöl, Sumach-Gewürz und Zitronensaft



04 سلطة ذرة

7.00€

SALAT MIT MAIS

Eisbergsalat mit Mais, Tomaten, Gurken und Zwiebeln in einem Dressing aus Olivenöl, Granatapfelsoße und Zitronensaft



05 سلطة تونة

8.00€

THUNFISCH-SALAT

Thunfisch, Tomaten, Paprika, Gurken, Eisbergsalat und Zwiebeln mit einem Dressing aus Olivenöl und Zitronensaft



06 سلطة يمنية

6.00€

JEMENITISCHER SALAT

Tomaten, Gurke, Zwiebeln und Petersilie mit einem Dressing aus Olivenöl und Zitronensaft



07 سلطة شرقية

6.00€

ORIENTALISCHER SALAT

Tomaten, Gurken und Minze mit einem Dressing aus Olivenöl und Zitronensaft





Vorspeisen & Beilagen

08 سلطة يونانية

8.00€

GRIECHISCHER SALAT

Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Balkankäse, Zwiebel und Oliven mit einem Dressing aus Olivenöl und Zitronensaft



09 سلطة يونانية

11.00€

GEMISCHTER SALAT

Eisbergsalat mit Paprika und Zwiebeln in einem Dressing aus Olivenöl und Zitronensaft



10 تبولة

8.00€

TABOULEH

Nach dem bekannten libanesischen Rezept: fein gehackte Petersilie, Bulgur, Tomaten und Zwiebeln mit einem Dressing aus Olivenöl, Zitronensaft und Granatapfelsoße



11 متبل

6.00€

MOUTABAL

Crema aus gegrillten Auberginen mit Joghurt, Sesampaste und Olivenöl



12 فتوش

7.00€

FATOUSCH

Eisbergsalat, Gurken, Zwiebeln und Tomaten mit einem Dressing aus Olivenöl, Zitrone und Granatapfel-Sauce, serviert mit frittiertem dünnem Fladenbrot





Vorspeisen & Beilagen

13 حمص

HUMMUS

Creme aus Kichererbsen mit Sesampaste, Olivenöl und Zitronensaft

6.00€



14 حمص حار

SCHARFER HUMMUS

Hummus mit Chili

7.00€



15 مشكل مقبلات

GEMISCHTE VORSPEISEN

Hummus, Moutabal, Baba Ghanoug (Paste aus gegrillter Aubergine, Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Granatapfelsirup und Olivenöl) und Mohamarah (Paste aus gerösteter Paprika, Walnüssen, Tomatenmark, Granatapfelsirup, Kreuzkümmel und Chili), serviert mit Moulawah-Brot

13.00€



16 لبن

NATURJOGHURT

2.00€



17 لبن بالخيار

JOGHURT MIT GURKEN

4.00€



18 سحاوق حار

SCHARFER SAHAWEQ

Würzige Sauce aus Tomaten, grüner Paprika, Petersilie, Chili und Knoblauch

2.00€



19 سحاوق بالجبن

SAHAWEQ MIT KÄSE

Sahaweq mit Balkankäse

3.00€





Vorspeisen & Beilagen

20

سمبوسة باللحم (Ramadan)

3.99€

SAMBOSA MIT HACKFLEISCH

Drei knusprige Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch (Rind), serviert mit Sahaweq



21

شفوت (Ramadan)

4.99€

SCHAFUT

Joghurt mit Knoblauch, grüner Paprika und Tomaten



22

ملوح

2.00€

MOULAWAH BROT

Jemenitisches Fladenbrot mit Schwarzkümmel



23

خبز رطب

2.00€

RATIB

Kleingeschnittenes jemenitisches Fladenbrot, verfeinert mit geklärter Butter (Ghee) und Schwarzkümmel



24

خبز رطب بالعسل

4.00€

RATIB MIT HONIG

Kleingeschnittenes jemenitisches Fladenbrot, verfeinert mit geklärter Butter (Ghee), Schwarzkümmel und Honig



25

أرز

6.00€

REIS

Langkörniger arabischer Reis, gewürzt mit Kreuzkümmel, Kurkuma und Safran



Die Altstadt von Sanaa – Ein Schatz aus 1001 Nacht

Die Altstadt von Sanaa zählt zu den bedeutendsten historischen Städten des Jemen. Sie blickt auf eine Geschichte von über 2.500 Jahren zurück und ist berühmt für kunstvoll verzierte Lehmhäuser und farbenprächtige Fenster. Zusammen mit den engen Gassen, die von einer Zeit voller Tradition und Handwerkskunst erzählen, entsteht einzigartiges architektonisches Erscheinungsbild.

Aufgrund ihres außergewöhnlichen kulturellen und architektonischen Wertes wurde die Altstadt von Sanaa zum UNESCO-Weltkulturerbe erklärt – ein Ort, an dem Geschichte, Schönheit und Tradition lebendig werden.

Unser Restaurant ist nach dem historischen Stadttor *Bab al-Yemen* benannt. Dieses Wahrzeichen gewährt Besuchern und Händlern Zugang zu dieser faszinierenden Stadt.

Lassen Sie sich verzaubern!





Klassische jemenitische Gerichte mit Lamm

26 مندي لحم

LAMM MANDY

Langsam in einem traditionellen Steinofen mit Gewürzen gekochtes Lammfleisch, serviert mit Reis

20.00€



27 مدفون لحم

LAMM MADFON

In Folie gebackenes Lammfleisch, serviert mit Reis

20.00€



28 حنيد لحم

LAMM HANEETH

In einer speziellen Gewürzmischung mariniertes, in Folie gebackenes Lammfleisch, serviert mit Reis

20.00€



29 مضغوط لحم

LAMM MADGHOUT

Langsam mit Tomaten, Kartoffeln und Paprika gegartes, würziges Lammfleisch, serviert mit Reis

20.00€



30 زربيان لحم

LAMM ZURBIAN

In Joghurt mit Zurbian-Gewürzen mariniertes, gekochtes Lammfleisch, serviert mit Reis

20.00€



31 برمة لحم

LAMM BURMA

Langsam geschmortes Lammfleisch mit Kartoffeln, Tomaten und arabischen Gewürzen, serviert mit Reis

20.00€





Klassische jemenitische Gerichte mit Hähnchen

32 مندي دجاج

HÄHNCHEN MANDY

Langsam in einem traditionellen Steinofen mit Gewürzen gekochtes Hähnchenfleisch, serviert mit Reis



13.50€



33 مدفون دجاج

HÄHNCHEN MADFON

In Folie gebackenes Hähnchenfleisch, serviert mit Reis



13.50€



34 حنيد دجاج

HÄHNCHEN HANEETH

In einer speziellen Gewürzmischung mariniertes, in Folie gebackenes Hähnchenfleisch, serviert mit Reis



13.50€



35 مضغوط دجاج

HÄHNCHEN MADGHOUT

Langsam mit Tomaten, Kartoffeln, Paprika gegartes, würziges Hähnchenfleisch, serviert mit Reis



13.50€



36 زربيان دجاج

HÄHNCHEN ZURBIAN

In Joghurt mit Zurbian-Gewürzen mariniertes, gekochtes Hähnchenfleisch, serviert mit Reis



13.50€





Hausgemachte Spezialitäten und Steintopfgerichte

37 عقدة لحم

14.00€

LAMM AKDA

Lamm-Geschnetzeltes gebraten mit Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Akda-Gewürzen (mit Kurkuma)



38 عقدة دجاج

12.00€

HÄHNCHEN AKDA

Hähnchen-Geschnetzeltes gebraten mit Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Akda-Gewürzen (mit Kurkuma)



39 عقدة سمك

16.00€

FISCH AKDA

Lachs-Geschnetzeltes gebraten mit Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Akda-Gewürzen (mit Kurkuma)



40 فحسة

16.00€

FAHSAH

Geschnetzeltes vom Rind, im Steintopf gekocht und brutzelnd heiß serviert



41 سلطة

13.00€

SALTAH

Hackfleisch vom Rind mit Gemüse, Reis und Bockshornklee-Samen im Steintopf gekocht und brutzelnd heiß serviert



42 سلطة بالتونة

15.00€

THUNFISCH SALTAH

Thunfischstücke mit Gemüse und Reis im Steintopf gekocht und brutzelnd heiß serviert





Hausgemachte Spezialitäten und Steintopfgerichte

43 باميا

BAMIA

Okraschoten, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Chili in würziger Tomatensauce, im Steintopf gekocht



12.00€



44 باميا دجاج

HÄHNCHEN BAMIA

Hähnchenfleisch mit Okraschoten, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Chili in würziger Tomatensauce, im Steintopf gekocht



13.00€



45 باميا لحم

LAMM BAMIA

Lammfleisch mit Okraschoten, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Chili in würziger Tomatensauce, im Steintopf gekocht



15.00€



46 مشكل خضار

GEMÜSE-EINTOPF

Kartoffeln, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Chili in würziger Tomatensauce, im Steintopf gekocht



11.00€



47 صانونة لحم

LAMM SANOUNA

Geschmortes Lammfleisch mit Tomatensauce und Gewürzen



15.00€



48 صانونة دجاج

HÄHNCHEN SANOUNA

Geschmortes Hähnchenfleisch mit Tomatensauce und Gewürzen



13.00€



49 صانونة سمك

FISCH SANOUNA

Geschmorte Lachsstücke mit Tomatensauce und Gewürzen



16.00€





Hausgemachte Spezialitäten und Steintopfgerichte

50

لحم مفروم



13.00€

LAMM HACKFLEISCH

Würziges Hackfleisch vom Lamm mit Gemüse gekocht



51

لحم صغار



13.00€

KALBFLEISCH

Geschnittenes Kalbfleisch gekocht mit Gemüse, Kartoffeln und Petersilie



52

كبدة



13.00€

LAMMLEBER

Leber gekocht mit Gemüse, Kartoffeln und Petersilie



53

تونة حرضة



13.00€

THUNFISCH IM STEINTOPF

Thunfisch mit Gemüse und Tomatenmark im Steintopf gekocht



54

فول حرضة



10.00€

FOUL

Gekochte Favabohnen mit Tomaten, Zwiebeln und Tomatenmark,, im Steintopf gekocht und brutzelnd heiß serviert



55

فاصوليا حرضة



12.00€

KIDNEYBOHNEN IM STEINTOPF

Gekochte Kidneybohnen mit Tomaten, Zwiebeln und Tomatenmark, im Steintopf gekocht und brutzelnd heiß serviert



56

فاصوليا بالبيض



12.00€

KIDNEYBOHNEN MIT EI

Gekochte Kidneybohnen mit Ei im Steintopf gekocht und brutzelnd heiß serviert





Hausgemachte Spezialitäten und Steintopfgerichte

57 فاصوليا ناشفة

15.00€

BOHNEN

Bohnen mit Zwiebeln, Tomaten und Tomatenmark in der Pfanne gebraten



58 شكشوكة

11.00€

SHAKSHUKA

Omelette nach arabischer Art, speziell gewürzt, mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika



59 أومليت (جبنة)

12.00€

OMELETT

Omelett mit Balkankäse und Zwiebeln



60 بيض عيون

10.00€

SPIEGELEI



61 فتة مرق

8.00€

FATTAH MIT LAMMBRÜHE

Lammbrühe mit kleingeschnittenem Fladenbrot



62 فتة لحم

14.00€

FATTAH MIT LAMMFLEISCH

Lammfleisch und -Brühe mit kleingeschnittenem Fladenbrot



63 سمك تنور

18.00€

TANOOR FISCH

Im Steinofen (Tanoor) gegrillte Dorade, traditionell gewürzt, serviert mit Ratib-Brot und Sahaweq mit Käse



64 سمك تنور با لارز

20.00€

TANOOR FISCH MIT REIS

Im Steinofen (Tanoor) gegrillte Dorade, traditionell gewürzt, serviert mit Reis



باب اليمن
MODERN
BAB AL-YEMEN
— RESTAURANTS —

Willkommen in der Welt der jemenitischen Küche

Aus dem reichen Erbe des Jemen bringen wir Ihnen authentische Aromen und traditionelle Gerichte, die mit Liebe und dem Wissen jahrhundertealter Kochkunst zubereitet werden.

Wir laden Sie ein, hier in Deutschland den unverwechselbaren Geschmack des Jemen zu erleben – in einer Atmosphäre, die den Geist der jemenitischen Tradition und Gastfreundschaft widerspiegelt.





Desserts nach Hausrezept

65 فتة بالعسل

10.00€

HONIG FATAH

Kleingeschnittenes Moulawah-Brot, vermischt mit Honig und Schwarzkümmel



66 فتة بالتمر

10.00€

DATTELN FATAH

Datteln vermischt mit kleingeschnittenem Moulawah-Brot, Honig und Schwarzkümmel



67 فتة بالموز

10.00€

BANANEN FATAH

Bananen vermischt mit kleingeschnittenem Moulawah-Brot, vermischt mit Honig und Schwarzkümmel



68 عريكة

12.00€

ARYKAH

Zerkleinertes Moulawah-Brot, vermischt mit Datteln, Sahne und Schwarzkümmel



69 معصوب

11.00€

MASOUB

Zerkleinertes Moulawah-Brot, vermischt mit Bananen, Sahne und Schwarzkümmel



70 عريكة ملكي

13.00€

ARYKAH MALAKI

„Königs-Arykah“: Zerkleinertes Moulawah-Brot, vermischt mit Datteln, Frischkäse, Mandeln, Nüssen und Rahm, übergossen mit Honig



71 معصوب ملكي

12.00€

MASOUB MALAKI

„Königs-Masoub“: Zerkleinertes Moulawah-Brot, vermischt mit Bananen, Frischkäse, Mandeln, Nüssen und Rahm, übergossen mit Honig





Frishes Obst und frisch gepresste Säfte

72 فواكه مشكلة 
Gemischtes Obst

10.00€



73 عصير برتقال 
Orangensaft

6.00€



74 عصير مانجو 
Mangosaft

7.00€



75 عصير مانجو بالحليب 
Mangosaft mit Milch

8.00€



76 عصير ليمون 
Zitronensaft

6.00€



77 عصير ليمون بالنعناع 
Zitronensaft mit Minze

6.00€



78 عصير أفوكادو 
Avocadosaft mit Milch
(auf Wunsch ohne Milch)

7.00€



79 عصير فراولة 
Erdbeersaft

7.00€



80 عصير فراولة بالحليب 
Erdbeersaft mit Milch

8.00€





Frishes Obst und frisch gepresste Säfte

81 عصير موز بالحليب
Bananenmilch

6.00€



82 عصير تفاح
Apfelsaft

6.00€



83 عصير جامايكا
Jamaicasaft

6.00€



84 عصير شمام
Honigmelonensaft
(auf Wunsch mit Milch)

6.00€



85 عصير أناس
Ananassaft

6.00€



86 عصير كوكتيل
Cocktail

8.00€



87 عصير كيوي
Kiwimilch

6.00€



88 عصير جزر
Karottensaft

6.00€



89 عصير بطيخ
Wassermelonensaft

8.00€





Getränke

- 90

شاي يمني

Jemenitischer Tee

Schwarztee mit Zimt, Kardamom und Nelken, mit oder ohne Zucker

2.00€


- 91

شاي عدني

Ädeni Tee

Schwarztee mit Gewürzen und Kondensmilch, gezuckert

3.00€


- 92

قهوة

Jemenitischer Kaffee

Schwarzer Kaffee mit Zimt, Kardamom und Nelken, mit oder ohne Zucker

2.00€



- 93

شاي يمني (إبريق)

JEMENITISCHER TEE (KANNE)

Schwarztee mit Zimt, Kardamom und Nelken, mit oder ohne Zucker

10.00€
- 94

شاي عدني (إبريق)

ADENI TEE (KANNE)

Schwarztee mit Gewürzen und Kondensmilch, gezuckert

15.00€
- 95

قهوة عربية (إبريق)

JEMENITISCHER KAFFEE (KANNE)

Schwarzer Kaffee mit Zimt, Kardamom und Nelken, mit oder ohne Zucker

15.00€



- 96

ماء

STILLES WASSER

500 ml

3.00€
- 97

ماء غازي

WASSER MIT KOHLENSÄURE

500 ml

3.50€
- 98

عيران

AYRAN

250 ml

2.00€
- 99

كولا

COLA

330 ml

3.00€
- 100

كولا دايت

COLA ZERO

330 ml

3.00€
- 101

سبرايت

SPRITE

330 ml

3.00€
- 102

فانتا

FANTA

330 ml

3.00€





**Benötigen Sie Details zu Allergenen und Zusatzstoffen?
Unser Servicepersonal gibt Ihnen gern eine Liste.**