



Taktiek

Geschmack in Farben

Suppen

Wirsing-Eintopf mit Cranberrys (vegan,4) 6,00€

Wahlweise mit:

Ausgelösten Hähnchensteak 8,00€
Taktiek Balls⁽⁴⁾ (Rinderhackfleischbällchen) 9,00€
Argentinischen Rindfleischstreifen 10,00€

Kürbis-Kokoscremesuppe mit Chili (vegan) 6,50€

Salate

Em Taktak (der Taktiker)

Rote Beete, Rucola, Cherrytomaten, Römersalat, Gurke, Karotten, Rotkohl, Koriander, Paprika, Minze, Sonnenblumen- und Kürbiskerne in Granatapfel-Zitronen-Olivenöl-Dressing dazu ein Brot⁽³⁾

Wahlweise mit:

Avocado 10,50€
Orientalisch gewürzten, ausgelösten Hähnchensteak 12,00€
Taktiek Balls⁽⁴⁾ (Rinderhackfleischbällchen) 13,00€
In Tamarinde marinierten argentinischen Rindfleischstreifen 14,00€
Chili Koriander Garnelen (ohne Kopf und ungeschält) 15,00€

Hamra

 (vegan,1)

Marinierte Rote Beete, Rotkohl, Zwiebeln, Römersalat, Rucola, Sesam, Koriander und Minze

9,50€

Purpur Hummos

 (vegan, 1)

Rote Beete Hummos, Minze, Pinienerkerne dazu Pita-Brot

7,00€

Balilas

(gekochte ganze Kichererbsen, Hummos nach Omi`s Art)

Balila blanko

 (vegan,1)

Zitrone, Olivenöl, Pinienkerne, Sumak und Cumin

5,50€

Balila bunt

 (vegan, 1)

Cherrytomaten, Paprika, Petersilie, Tahine, Zitrone, Olivenöl, Pinienkerne, Cumin und Sumak

7,00€

Wahlweise mit:

Avocado 8,00€
Orientalisch gewürzten, ausgelösten Hähnchensteak 10,00€
Taktiek Balls⁽⁴⁾ (Rinderhackfleischbällchen) 11,00€
In Tamarinde marinierten argentinischen Rindfleischstreifen 12,00€

Extras:

- Avocado 2,50€
- Orientalisch gewürzten, ausgelösten Hähnchensteak 5,00€
- Taktiek Balls⁽⁴⁾ (Rinderhackfleischbällchen) 6,00€
- In Tamarinde marinierten argentinischen Rindfleischstreifen 7,00€

Spezial

Mu Sa Chan

 (2,3)
(Mamas Gericht)

gegrilltes Hähnchensteak auf Tanur Brot, belegt mit in Sumak angemachten Zwiebeln in Olivenöl, Petersilie, gerösteten Pinienkernen und Mandeln, dazu Minz-Joghurt-Schälchen

12,00€

Schalen

Grün Beete Schale

 (1)

Grünkern, Salatmix, Ofengemüse aus Rote Beete, Kürbis und Süßkartoffeln, Cranberrys, Minze und Cashewkerne, Schwarzkümmel und Sesam mit Zitronen-Petersilien-Tahine-Schälchen

Chili Kokos Schale

 (1,9)

Gelbe Jerusalem Bohnen, grüne Erbsen, Salatmix, Paprika, Rote Beete Hummos, Koriander, frischer Ingwer, Schwarzkümmel und Sesam in Chili Kokos Soße

Berg Linsen Schale

 (1,2)

Kurkuma Basmatireis-Berglinsen Duo, Cherrytomaten, Salatmix, Kurkuma-Blumenkohl, grüne Erbsen, Schwarzkümmel und Sesam mit Minz-Joghurt-Schälchen

Alle Schalen wahlweise:

Avocado 11,00€
orientalisch gewürzten, ausgelösten Hähnchensteak 12,50€
Taktiek Balls⁽⁴⁾ (Rinderhackfleischbällchen) 13,50€
In Tamarinde marinierten Rindfleischstreifen 14,50€
Chili Koriander Garnelen (ohne Kopf und ungeschält) 15,50€

Ofengemüse

Goldener Blumenkohl

 (1)

auf lauwarmer Zitronen-Petersilien-Tahine

¼ 4,50€

½ 6,50€

Buntes Ofengemüse

 (1)

aus Süßkartoffeln, Kürbis, Rote Beete und Blumenkohl auf lauwarmer Zitronen-Petersilien-Tahine

7,00€

- Marinierte Rote Beete 4,00€
- Chili Koriander Garnelen (ohne Kopf und ungeschält) 7,00€
- Minz-Joghurt-Schälchen⁽²⁾ 3,50€
- Tahine-Schälchen⁽¹⁾ 2,00€

Tanur Pizzen^(1,3)

alle Pizzen sind mit einem veganen Aufstrich aus Thymian-Sesam-Sumak-Olivenöl (orientalische Gewürzmelange)

blanco^(vegan)

Rucola und Cherrytomaten

5,50 €

Avocado^(vegan)

Rucola, Cherrytomaten und Avocado

6,50 €

Halloumi^(vegetarisch, 2)

Halloumi, Rucola und Cherrytomaten

7,00 €

Tanur Spezial

alle Pizzen sind mit einem veganen Aufstrich aus Olivenöl, Sesam Rote Beete-Essenz, Cumin und Sumak zubereitet

Balila^(vegan,1)

Hummos Balila, Tahine, Cherrytomaten, Petersillie, Paprika, Cumin und Sumak

6,50€

Rote Beete - Avocado^(vegan,1,3)

Rote Beete Hummos, Rucola, Cherrytomaten, Minze, bunte Paprika, Sesam, Schwarzkümmel und Avocado

8,00€^{vegan}

Hähnchen^(2,3)

ausgelöstes Hähnchensteak, Rucola, Cherrytomaten, Mandeln, Sumak und Minz-Joghurt-Schälchen

9,50€

Rind^(1,3)

in Tamarinde mariniertes argentinisches Rindfleischstreifen, Rucola, Cherrytomaten mit Zitronen-Tahine und Pinienkernen

10,50€

Taktiek Balls^(3,4)

Rindfleischbällchen, Rucola, Cherrytomaten, Petersile und Paprika-Soße

10,00€

Pita Taschen

~alle Pitas beinhalten Tomaten, Gurken & Salat~

Pita Balila blanko^(vegan,1,3)

(Hummos aus gekochten ganzen Kichererbsen) mit Tomaten, Gurken, Salat und Sumak

5,00€

Pita Balila Hähnchen^(1,3)

mit orientalisch marinierten Hähnchensteak, Gurke, Tomate und Salat

6,00€

Pita Balila Rind^(1,3)

in Tamarinde mariniertes argentinisches Rindfleischstreifen

7,00€

Pita Hummos Taktiek Balls^(1,3,4)

Rindfleischbällchen in einer pikanten Tomaten-Paprika-Sauce und Petersile

6,50€

Gemüse Pita^(vegan,1,3)

mit Ofengemüse aus Kürbis, Süßkartoffel und Rote Beete in Zitronen-Petersilien-Tahine

5,00€

Hummos Pita^(vegan,1,3)

mit Rote Beete Hummos, Minze und Salat

4,50€

Süßes

Baklawa

mit Mandeln und Pistazien

1 Stück

2,-€

3 Stück

5,-€

Getränke

und vieles mehr auf der Al Hamra Karte

Kaltes

Spreequell classic	0,25l	fl.	2,20€
Spreequell naturell	0,25l	fl.	2,20€
fritz-kola ^(6,7,10)	0,33l	fl.	3,00€
fritz-kola zuckerfrei ^(6,7,10,13,15)	0,33l	fl.	3,00€
fritz-limo zitrone ^(7,11,12)	0,33l	fl.	3,00€
fritz-limo orange ^(7,11,12)	0,33l	fl.	3,00€
fritz-spritz	0,33l	fl.	3,00€
(bio-apfelsaftschorle, bio-rhabarberschorle, bio-traubensaftschorle)			
fritz-mate ^(6,7,10,11)	0,33l	fl.	3,00€
Ayran ⁽²⁾	0,20l	Becher	1,80€
Flensburger Pils ⁽³⁾	0,33l	fl.	3,00€
alkoholfrei Flaschenbier ⁽³⁾	0,33l	fl.	3,00€
Pilsner Urquell ⁽³⁾	0,33l	fl.	3,00€

Heißes

Espresso ⁽⁶⁾	4cl	2,00€	
Kaffee ⁽⁶⁾	0,15l	2,50€	
Cappuccino ^(2,6)	0,15l	3,00€	
FrISChe Minze	0,2l	3,00€	
FrISChe Ingwer	0,2l	3,00€	
FrISChe Zitrone	0,2l	3,00€	
Arabischer Tee ⁽⁶⁾	0,2l	2,50€	
wahlweise mit : frISChe Minze, frISChe Ingwer oder Zimt			3,00€

Weine⁽¹⁴⁾

Weiß	0,2l	0,75l
Hoffmann-Simon Riesling BIO	6,50€	22,00€
Deutschland- Mosel, 100 % Riesling ~trocken, saftig-mineralisch, Aromen von Apfel und gelben Früchten, frisch		
Pinot Grigio	5,50€	19,00€
Casa Vinicola Sartori, Venetien~trocken, Aromen von Ananas und Zitronen, leichte Würze, jung und unkompliziert, frisch, belebend leicht Rot		
Rot		
Preferido Rioja	5,50€	19,00€
Tempranillo, Spanien ~ trocken, geschmeidig weich, fruchtbetonte Art		
Gran Passione IGT	6,50€	22,00€
Cuvee, Corvina/ Merlot, Venetien~ trocken, saftig, intensives Aroma nach roten und schwarzen Früchten wie Himbeeren, Heidelbeeren, Zimt, Pfeffer mit einem Hauch Mokka		

Allergene:

Sesam (1)	Laktose (2)	Glutenhaltige Getreide (3)
Sellerie (4)	Schalenfrüchte (5)	

Zusatzstoffe:

Koffein (6)	Farbstoffe (7)	Chinin (8)
Konservierungsstoffe (9)	Säuerungsmittel (10)	Antioxidationsmittel (11)
Stabilisatoren (12)	Aspartam (13)	Sulfit (14)