

Vorspeisen

zu allen unseren Vorspeisen servieren wir frisches selbstgemachtes Naan-Brot aus dem Tanoor-Ofen

1 Mirza Ghassemi 5,90 €

Pasta aus Auberginen und Tomaten mit Raucharoma, verfeinert mit gebackenen Eierstücken, Minze und Röstzwiebeln

2 Hummus 5,90 €

Feine Kichererbsen-Creme, verfeinert mit Olivenöl und Limettensaft

3 Kashke Bademjan 5,90 €

eine persische Spezialität aus gegrillten Auberginen, Zwiebeln, Knoblauch, Kurkuma, Safran, Kashk, diese wird mit einem Topping aus knusprig karamellisierten süßen Zwiebeln, Knoblauch, Walnüsse und getrockneter Minze garniert.

4 Dolmeh Barg 5,90 €

Gefüllte Weinblätter, nach Art des Hauses, dazu feiner Knoblauch creme joghurt

5 Baba Ghonusch 6,90 €

Paste aus geräucherten Auberginen und Walnüssen, verfeinert mit Tahini (Sesampaste) und Creme fraiche

6 Vorspeise Makhlut (für zwei Personen) 13,90 €

Eine Gemischte Vorspeise platte mit 3 verschiedene Vorspeise

7 Vorspeise Makhlut (für zwei Personen) 17,90 €

Eine Gemischte Vorspeise platte mit 6 verschiedene Vorspeise

8 Vorspeise Makhlut (für vier Personen) 27,90 €

Eine Gemischte Vorspeise platte mit 6 verschiedene Vorspeise

9 Masto Khijar 3,90 €

Geriebene Bauerngurken in Creme Joghurt, verfeinert mit Minze und Rosenblättern

10 Masto Mussir

Gehackte Wildknoblauch in Creme Joghurt

3,90 €

11 Bourani 3,90 €

Geriebene in Creme Joghurt mit gedämpfter Spinat

12 Torschi Liteh 3,90 €

Fein geschnittenes Gemüse eingelegt in Granatapfelessig(sauer)

13 Torschi Sir 3,90 €

Mehrfährig eingelegter Knoblauch in Honig - Balsamicoessig

14 Zeytun Parvardeh 4,90 €

Eingelegte grüne Oliven in einer Spezialmarinade aus Walnuss, Granatapfelsirup und Kräutern

15 Zeytun Tond 4,90 €

Eingelegte grüne Oliven in einer Chili-Kräuter-Marinade(scharf)

Salate

21 Salat Schirazi 4,90 €

In Würfel geschnittene Tomaten, Gurken und Zwiebeln, verfeinert mit frisch gehackter Petersilie und Limetten vinigrette

22 Salat Fattusch 5,90 €

Gemischter Salat, verfeinert mit Somagh (Essigbaumgewürz), orientalische Croutons

23 Salat Gilaneh 12,90 €

Rucola Salat mit Tomaten, roten Zwiebeln und Walnüssen, verfeinert mit Granatapfel vinigrette mit Henchenbrust

24 Salat Tabouleh 9,90 €

Petersiliensalat mit grob gemahlenem Weizenschorot (Bulgur), frischen Minzblättern, Tomaten, Zitronensaft und Olivenöl

Suppen

31 Suppe Djo 4,90 €

Feine Gerstencremesuppe mit geriebenen Karotten und Zucchini, Grüne Bohnen verfeinert mit Koriander und andere Gemüse mit Sahne

32 Suppe Addas 4,90 €

Gekocht Liedzeile mit gebraten Zwiebel und Zitrone

33 Ashe Reshteh 6,90 €

Persische Nudeln Soupe mit Kräutern und viel frischem Gemüse kreiert. Für die Seele gib es mit frischen Zitronenjoghurt. Diese Soupe ist vegetarische.

Vom Grill

Zu unseren Grillspezialitäten servieren wir gegrillte Tomaten, Gemüse und Reis nach Wahl:

Gilaneh-Polo (Persischer Basmati-Safranreis) **3,90 €**

Zereshk-Polo (Persischer Basmati-Safranreis, verfeinert mit Berberitzen, Pistazien und Orangenschalen) **4,90 €**

Adas-Polo (Persischer Basmati-Safranreis mit braunen Linsen, Rosinen und Datteln) **4,90 €**

Alle Reise sind mit Tah Dig: Das Beste am Reis ist das Tah-Dig, der knuspriger Bodenbelag übersetzt heißt Tah: Boden Dig: Topf. Es ist so schön safrangelb, knusprig und knackig.

41 Kubideh Kabab (Zwei feine Hackfleischspieße (Rind und Lamm gemischt), gegrillt) **12,90 €**

42 Kubideh Negini 14,90 €
Zwei feine Hackfleischspieße (Rind und Lamm gemischt) mit Hähnchenbruststreifen, gegrillt

43 Djudjeh Kabab 15,90 €
In einer Safran - Limetten - Mariande eingelegte Hähnchenbrust am Spieß, gegrillt

44 Barg Kabab 17,90 €
In Spezialmarinade eingelegter, dünge klopftet Lammrücken am Spieß, gegrillt

45 Tschendjeh Kabab 17,90 €
In Spezialmarinade eingelegte Lammrücken Stücke am Spieß, gegrillt

46 Bakhtijari Kabab 17,90 €
In Spezialmarinade eingelegte Lamm und Hähnchenbrust Stücke am Spieß, gegrillt

47 Torsch Djudjeh Kabab 17,90 €
In Granatapfel-Walnuss-Marinade eingelegte Hähnchenbrust Filetstücke am Spieß, gegrillt

48 Torsch Kabab 19,90 €
In Granatapfel-Walnuss-Marinade eingelegte Lamm rücken Stücke am Spieß, gegrillt

49 Schischlik Kabab 24,90 €
4 Stück Lammkotelett In Safran Marinade eingelegtes am Spieß, gegrillt

50 Soltani Kabab (Barg oder Djudjeh) 21,90 €
Barg Kabab dazu dünge klopftet Lammrücken am Spieß gegrillt Eine feine Hackfleischspieße (Rind und Lamm gemischt) mit Spezialmarinade einige legtet

51 Makhlut Gilaneh Platte (für zwei Personen) 49,00 €
Eine gemischte Grillplatte mit 4 verschiedenen Spießen nach Art des Hauses
Dazu zwei verschiedene Reis beilagen, Gemüse und Salat

52 Makhlut Gilaneh Platte (für vier Personen) 99,00 €
Eine gemischte Granitplatte mit 8 verschiedenen Spießen nach Art des Hauses
Dazu drei verschiedene Reis beilagen, Gemüse und Salat

53 Gilaneh Schahaneh Platte (für sechs Personen) 159,00 €

Eine gemischte Grillplatte mit 12 verschiedenen Spießen nach Art des Hauses
Dazu vier verschiedene Reis beilagen, Gemüse und Salat

Eintöpfe und Schmorgerichte

61 Khorresh Bamijeh 14,90 €

Eine Kombination aus karamellisierten Zwiebeln, Knoblauch, Rindfleisch und Okraschoten in einer köstlich gewürzten Tomatensoße. dazu persischer Basmati -Safranreis oder frisches Brot aus dem Tanoor-Ofen

62 Dizi-Hirteneintopf 14,90 €

Zart gekochtes Kalbfleisch, Kichererbsen, weiße Bohnen und Karotten in einer Tomaten-Safran brühe. Dazu frisch gebackenes persisches Dünnschadenbrot aus dem Tanoor-Ofen. Das Gericht wird in einem speziellen Steintopf serviert

63 Ghormeh Sabzi 14,90 €

Zart gekochtes Kalbfleisch stücke und Bohnen in einer persischen Kräutersauce, verfeinert mit getrockneten Limetten. Dazu persischer Gilaneh-Polo und Salat Shirazi

64 Khoresch Ghejmeh 14,90 €

Zart gekochte Lammfleisch stücke von der Keule, gelbe Erbsen, in einer leichte Tomaten Safran sause, verfeinert mit getrockneten Limetten. Dazu Gilaneh-Polo und Salat Shirazi

65 Khoresch Morghe-Torsch 14,90 €

Gebratene Hähnchen Brust eingelegt in einer Nord persischen Kräuter sause, verfeinert mit Wildorangenschale Dazu Gilaneh-Polo

66 Khorake Mahitscheh 16,90 €

Geschmorte Lammhaxe in leichter Safran-Tomatensauce. Dazu Kräuter - Basmatisafranreis mit dicken Bohnen

67 Khoresch Fesenjan 16,90 €

Gebratene Entenbrust in einer Granatapfel -Walnussauce(süß-sauer). Dazu Gilaneh-Polo

Fischgerichte

71 Mahi Ghezel-Ala 19,90 €

Gebratene oder gegrillte Forelle nach Nord persischer Art. Dazu Sabzi -Polo(Kräuter-Reis)

72 Mahi Halwa 20,90 €

Gebratene oder gegrillte Dorade. Dazu Sabzi -Polo(Kräuter-Reis) mit Granatapfelsauce und Salat

73 Mahi Sefid-Darja 21,90 €

Gebratener oder gegrillter Wolfsbarsch mit Wildorangensauce. Dazu Sabzi -Polo(Kräuter-Reis) und Salat

74 Mahi Azad-Darja 23,90 €

Gebratenes oder gegrilltes Lachsfilet mit Wildorangensauce. Dazu Sabzi -Polo

75 Khorake Mahi 23,90 €

Lachsfilet in einer Safransauce mit Buttergemüse und frisch gebackenem Naan -Brot oder Gilaneh Polo

76 Mejgoo polo 22,90 €

Reis mit Gebratene Riesengarnele mit braten Zwiebel und Persische gewurse mit Safran

77 Schah Mejgo Gilaneh 27,90 €

Gebratene Riesengarnele auf Gemüsebett mit Gilaneh-Polo

78 Schah Mejgo Gilaneh 27,90 €

gegrillte Riesengarnele auf Gemüsebett dazu Granatapfelsauce

Vegetarische Gerichte

81 Mirza Ghasemi -Kateh 13,90 €

Paste aus Auberginen und Tomaten mit Raucharoma, verfeinert mit gebackenen Eierstücken, Röstzwiebeln und Minze. Dazu Gilaneh-Polo

82 Anar Bij-Kateh 14,90 €

Kräuter -Walnusseintopf und rote Bohnen, verfeinert mit Granatapfelsirup und Wildpflaumen aus Nordpersien. Dazu Gilaneh-Polo

83 Bamijeh-Kateh 14,90€

Gedünstete Okra Schoten, Tomaten und Zwiebeln in einer leichten Tomaten -Limonen sauce. Dazu Gilaneh-Polo

Extras

- 91 Ein Hackfleischspieß** (Rind und Lamm) **4,50 €**
92 Ein Koubideh Negini (Hackfleischspieß mit Hähnchenbruststreifen) **5,50 €**
93 Ein Djudjeh Kabab (Safran Limetten Marinade eingelegte Hähnchenbrust Spieß) **9,90 €**

Desserts

- 101 Bastani Akbar-Maschdi** **5,90 €**
Hausgemachte persische Safraneis nach einem traditionellen Rezept
- 102 Faludeh Schirazi** **5,90 €**
Hausgemachtes Glasnudeleis in Rosenwasser-Sorbet, verfeinert mit Limettensaft und Kirschsirup
- 103 Ranginak** **6,90 €**
Gebackene Datteln mit Walnüssen und Zitroneneis
- 104 Shole Zard** **6,90 €**
Traditionell Hausgemacht Persische Pudding (Gekocht Reis im Safran und Rosenwasser mit Zucker)

Erfrischungsgetränke

- 111 Scharbat Sekangebin** 0,33L **3,90 €**
Persisches Erfrischungsgetränk mit Esiigminzsirup und Honig
- 112 Scharbat Vaziri** 0,33L **3,90 €**
Persisches Erfrischungsgetränk mit Safran, Limettensaft, Basilikumsamen und frischer Minze

Säfte und Saftschorlen

- 121 Apfel-, Orangen-, Johannisbeere, Kirsch oder Rhabarber Saft** 0,2l **3,90 €**
122 Apfel, Orangen, Johannisbeere, Kirsch oder Rhabarber Saft Schorle **3,90 €**

Aperitifs

- 131 **Aperol** - pur oder Soda 5 cl **5,90 €**
- 132 **Campari** - Orange oder Soda 5 cl **5,90 €**
- 133 **Martini** - Bianco oder Rosso 5 cl **5,90 €**
- 134 **Sherry** - Medium Dry oder Orange 5 cl **6,90 €**
- 205 **Portwein** 5 cl **6,90 €**
- 136 **Champagner** 0,1 l **7,90 €**

Biere

- 141 **Becks Pils** 0,33 l **3,90 €**
- 142 **Weihenstephan-er Original Helles** 0,5 l **3,90 €**
- 143 **Weihenstephan-er Hefeweißbier** 0,5 l **3,90 €**
- 144 **Weihenstephan-er Hefeweißbier leicht** 0,5 l **3,90 €**
- 145 **Weihenstephan-er Hefeweißbier alkoholfrei** 0,5 l **3,90 €**
- 146 **Weihenstephan-er Hefeweißbier dunkel** 0,5 l **3,90 €**
- 147 **Weihenstephan-er Natur Radler – naturtrüb** 0,5 l **3,90 €**

Alkoholfreie Getränke

- 151 **Doogh** - Persisches Joghurtgetränk mit Kräutern 0,4 l **3,90 €**
- 152 **Limonade** 0,5 l **3,90 €**
- 153 **Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite** 0,33 l **2,90 €**
- 154 **Mineralwasser Acqua Fiordilino** - mit Kohlensäure oder still 0,75 l **6,90 €**
- 155 **Mineralwasser Acqua Fiordilino** - mit Kohlensäure oder stil 0,5 l **6,90 €**
- 156 **Bitters** 4cl **3,90 €**
- 157 **Wodka** 4cl **3,90 €**
- 158 **Cognac / Brandy** 4cl **4,90 €**
- 159 **Calvados** 4cl **4,90 €**
- 160 **Whisky** 4cl **4,90 €**
- 161 **Rum** 4cl **4,90 €**
- 162 **Grappa** 4cl **4,90 €**
- 163 **Longdrink** 0,2 l **4,90 €**

Sekt und Champagner

171 Ferrari Maximum 0,1l **7,90 €**

172 Ferrari Maximum 0,75l **49,00 €**

173 Moet 0,75l **89,00 €**

Hausweine

181 Bianchetto Sauvignon (weiß) 0,2l **6,90 €**

Wunderschön rund und weich, frisch und lebendig mit einem voll fruchtigen, Sauvignon typischen Bouquet

182 Bianchetto Sauvignon (weiß) 0,75l **23,90 €**

183 Shiraz (Syrah rot) 0,2l **7,90 €**

Reinsortiger Shiraz(Syrah), die tief rubinrote Farbe offenbart wunderbare Noten von Kirschen und Pflaumen mit leicht würziger Touch. Er ist sanft imd verführerisch am Gaumen. Hat einen intensiven mediterranen Charakter.

184 Shiraz (Syrah rot) 0,75l **25,90 €**

185 Chiaretto (Rose) 0,75l **25,90 €**

Besonderer Duft mit Nuancen von Mandeln und Erdbeeren

Heiße Getränke

191 Espresso **2,90 €**

192 Tasse Kaffee **2,90 €**

193 Cappuccino **3,90 €**

194 Latte Macchiato **3,90 €**

195 Persischer Feigen-Kaffee **3,90 €**

196 Glas persischer Tee **2,90 €**

aus dem Samowar, serviert mit Kandis – Safran Zucker und Rosenblätternougat

197 Kännchen persischer Feigen-Tee **4,90 €**

aus dem Samowar, serviert mit Kandis – Safran Zucker und Rosenblätternougat

198 Kännchen persischer Kardamom-Tee **4,90 €**

aus dem Samowar, serviert mit Kandis - Safran Zucker und Rosenblätternougat