

Kalte Vorspeisen

Dazu servieren wir Ihnen persisches Fladenbrot ^A.

1	Masto-Khiar Landjoghurt ^{J,M} mit Gurkenstückchen und persischen Kräutern	3,50
2	Masto-Musir Landjoghurt ^{J,M} mit wildem Knoblauch aus Persien	3,80
3	Khiarschur Delikate persische Salzgurken für Feinschmecker.....	3,50
4	Torschi-Shur In Weinessig eingelegte Gemüsemischung.....	4,00
5	Torschi-Litkeh In Weinessig eingelegte Aubergine, Karotten, Knoblauch und getrocknete Minze.....	4,00
6	Torschi-Sir In Honigessig eingelegter Knoblauch.....	5,50
7	Zeytune Parwarde Eingelegte Oliven in Granatapfelsirup mit Walnüssen, pikant.....	4,90
8	Noon-o-Panir-o-Sabzi Schafkäse ^M mit Walnüssen und frischen Kräutern,	5,50
9	Shirazi Fein geschnittene Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu Limettensaft.....	4,50
10	Borani Feiner Spinat in einer leichten Knoblauch-Joghurt-Sauce ^{J,M}	6,70
11	Torschi-Godje-Dolmeh Schmortomaten-Paprika-Dip mit frischen Kräutern und Knoblauch (scharf)	6,50

Warme Vorspeisen

Dazu servieren wir Ihnen persisches Fladenbrot ^A.

12	Mirsa Ghassemi Gedünstete Aubergine mit Knoblauch, Tomaten und Eiern ^E gekocht.....	7,50
13	Kaschkebademjan Auberginenmousse mit gebratenen Zwiebeln und persische Molke ^M , verfeinert mit gedünsteter Minze	6,90
14	Bademjan-e-Shekampor Gefüllte Auberginen mit Lammhackfleisch, gebraten in Knoblauch, Paprika und Champignons	10,90
15	Khorma-wa-Tochmemorgh Rühreier ^E mit gebratenen Datteln	6,50

Salate

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen persisches Fladenbrot ^A und wahlweise Safran-Joghurt-Wildknoblauchdressing ^{J,8}, Granatapfel-Vinaigrette oder Essig-Öl.

- | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 16 | Fasl
Schafkäse ⁸ , marinierte Oliven, Peperoni auf Salatblätter garniert..... | 8,50 |
| 17 | Panir
Gebackene Schafkäse ^M mit Safrankruste ^A , Weißkohl, Koriander und Petersilie auf Salatblätter garniert..... | 11,00 |
| 18 | Meygu
Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen ^H in Knoblauchöl..... | 9,50 |
| 19 | Morgh
Gemischter Salat mit frisch gegrilltem, marinierten Hähnchenfilet..... | 9,90 |

Suppen

Dazu servieren wir Ihnen persisches Fladenbrot ^A.

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 20 | Djo
Persische Gersten -Tomaten-Suppe ^A mit Limettensaft..... | 4,90 |
| 21 | Suppe Shir
Persische Gersten-Rahmsuppe ^{J,A,8} mit Hähnchenwürfel und Berberitzen..... | 5,00 |

Fleischgerichte mit Sauce

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 22 | Khorescht-e-Ghymeh-Bademjan
Zart gekochte Lammfleischstücke aus der Keule mit gelben Erbsen, Auberginenscheiben und getrockneten persischen Limetten in einer milden Tomatensauce, dazu Basmati-Safranreis..... | 10,50 |
| 23 | Khorescht-e-Ghormehsabsi
Zart gekochte Lammfleischstücke in einer persischen Spinat-Kräutersauce mit roten Bohnen und getrockneten Limonen verfeinert, dazu Basmati-Safranreis..... | 10,50 |
| 24 | Khorescht-e-Fessendschan
Hähnchenkeule in einer Walnuss-Granatapfelsauce, dazu Basmati-Safranreis..... | 12,80 |
| 25 | Kufteh
Lammhackfleischklops, Walnüssen und Berberitzen gefüllt, frisch aus dem Ofen, dazu Fladenbrot ^A | 13,90 |
| 26 | Mahitsche
Geschmorte Lammhaxe in einer Spezialsauce, dazu Dicke Bohnen-Dill-Reis..... | 13,90 |
| 27 | Shirin Polo ba Morgh
Feines Hähnchenfleisch mit gebratenem Safranreis, Rosinen, Mandeln, Berberitzen und Streifen der Orangenschale, süß-pikant..... | 13,90 |

Grillspezialitäten

Als Beilage servieren wir Ihnen gegrillte Tomaten und wahlweise Basmati-Safranreis, Dicke Bohnen-Dillreis, Berberitzenreis, Fladenbrot ^A, Pommes frites oder Salat

28	Kabab Loghmeh Gegrillte Hackfleischwürfel am Spieß vom Lamm.....	8,80
29	Kabab Kubideh Zwei gegrillte Hackfleischspieße vom Lamm.....	11,00
30	Djudjeh Kabab In Spezialmarinade und Safran eingelegtes Hähnchenbrustfilet, zart am Spieß gegrillt.....	11,50
31	Kabab Tschendjeh In Spezialmarinade eingelegte Lammfiletstücke, am Spieß gegrillt.....	14,50
32	Kabab Barg Dünn geklopfter Lammrücken, am Spieß gegrillt.....	15,50
33	Kabab Bakhtiari Ein gemischter Grillspieß mit Stücken vom Lammrücken und Hähnchenbrustfilet.....	13,90
34	Kabab Djudjeh Soltani Ein Hackspieß vom Lamm und ein marinierter Hähnchenfiletspieß.....	15,50
35	Kabab Soltani Ein Spieß dünn geklopfter Lammrücken und ein gegrillter Hackfleischspieß vom Lamm.....	19,50
36	Kabab Tschendjeh Soltani Marinierte Lammfiletstücke am Spieß und ein Spieß mit einem gegrillten Hackfleischspieß	18,50
37	Kabab Soltani Shandiz Ein Spieß dünn geklopfter Lammrücken, sowie ein Spieß mit mariniertem Safran-Hähnchenfilet.....	21,00
38	Makhsuse-e-Shandiz Ein Spieß dünn geklopfter Lammrücken, ein Spieß mit mariniertem Safran-Hähnchenfilet und ein Hackfleischspieß vom Lamm.....	25,00
39	Schischlik Shandiz Drei gegrillte und marinierte Lammkoteletts am Spieß.....	18,50
40	Shandiz-Platte für 2 Personen Zwei Lammkoteletts, ein Spieß dünn geklopfter Lammrücken, zwei Spieße mit mariniertem Safran-Hähnchenfilet und zwei Hackfleischspieße vom Lamm	42,00

Vegetarische Spezialitäten

41	Yatimcheh Geschmortes Gemüse in einer pikanten Kurkuma-Tomatensauce, dazu Basmati-Safranreis.....	10,90
42	Narendj Polo Safranreis mit Mandeln, Pistazien und Streifen der Orangenfilet, dazu Auberginen.....	11,80

43	Khurake Kadu Geschmorte Zucchini mit Tomaten, Kartoffeln und Knoblauch, dazu Safranreis.....	9,50
44	Kuku Sabzi Omelette ^E mit frischen Kräutern und Walnüssen, dazu Berberitzenreis, Joghurtsauce ^{J,8} und eine kleine Salatbeilage.....	8,90
45	Lubiya Polo Basmatireis mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch und einer Safran-Tomatensauce....	9,80
46	Adas Polo Basmatireis mit Linsen, Rosinen, Datteln und Zwiebeln in Butter ^{J,8} geschmort.....	9,90
47	Felfel Dolmeh Gefüllte Paprikaschoten mit Basmatireis, halbierte Kichererbsen, Zwiebeln und Basilikum auf einer Kurkuma-Tomatensauce.....	11,00

Fisch

48	Mahi Pollo Gegrillte Forelle (alternativ: Seehechtfilet), mariniert in Safran und Limettensaft mit Knoblauch, dazu Dill-Safranreis.....	14,00
----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Klassiker

49	Hamburger Royal Rinderhackfleisch (180 g) mit Käsescheiben ^{J,8} und BBQ-Sauce, Tomaten und Salatblättern, dazu Pommes frites.....	9,00
50	Currywurst In einer hausgemachten Curry-Sauce mit knusprigen Pommes frites und einer bunten Salatbeilage.....	7,50
51	Bratkartoffeln Knusprige Bratkartoffeln mit Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier ^E mit Joghurdip ^{J,8}	7,50
52	Ofenkartoffel mit Joghurdip ^{J,8} gefüllt, dazu eine bunte Salatbeilage.....	6,50
53	Spaghetti Bolognese Pasta ^A mit Hackfleischsauce (Lamm und Rind) und Schafkäse ⁸ bestreut.....	11,00

Desserts

54	Falude Shirazi Persisches Sorbet mit Rosenwasser und frischen Limetten ¹¹	4,50
55	Bastani Akbarmashti Safraneis nach altem traditionellen persischen Rezept ^{J,8,11}	4,50
56	Khagineh Tabrizi Eierpfannkuchen ^{J,8,E} mit Zucker-Safran-Sirup.....	5,30
57	Datteln Persische Datteln, dazu eine Tasse persischer Schwarztee, verfeinert mit Kardamom.....	4,50

