

Vorspeisen

70	Kaschko Bademdjan Gebratene Aubergine mit getrockneter Joghurtmasse (Kaschko), getrockneter Pfefferminze und gerösteten Zwiebeln, Walnüssen, Knoblauch, Rindfleisch und persischen Gewürzen, dazu Naan (persisches Brot)	6,90
71	Borani Angedünsteter Spinat in einer leichten Knoblauch-Joghurtsoße, dazu Naan (persisches Brot)	3,90
72	Pakawra Feine Kartoffelscheiben in einer selbstgemachten Teigmasse eingetaucht und frittiert, dazu Tschatni (pikante Soße)	4,90
73	Zeytun Parvarde Marinierte Oliven in einer Walnuss-Kräuter-Granatapfelsoße, dazu Naan (persisches Brot)	3,90
74	Mantu Handgefüllte Teigtaschen gegart, serviert mit einer Knoblauch-Joghurtsoße und Tomatensoße, dazu Tschatni (pikante Soße) (Füllung: Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Koriander, Dill und persische Gewürze)	5,90
75	Ashak Handgefüllte Gemüse-Teigtaschen frittiert, dazu Tschatni (pikante Soße) (Füllung: Lauch, Petersilie, Koriander und Dill) serviert mit: einer Knoblauch-Joghurtsoße und Hackfleischsoße	5,90
	einer Tomatensoße	4,90
76	Kufte Ghelgelie Würzig zubereitetes Hackfleischbällchen aus Hühnerfleisch, dazu eine Joghurt- und eine scharfe Soße	4,90
77	Salate Olivieh Kartoffeln (persischer Kartoffelsalat), Hähnchenfleisch, Salzgurken, grüne Erbsen, Eier, Mayonnaise, Zitronensaft	4,90
78	Gemischte Vorspeisenplatte Kascho Bademdjan, Kufte Ghelgelie, Salate Olivieh, Ashak, Zeytun Parvarde, dazu Naan (persisches Brot)	19,90

Beilagen

80	Masto Musir Joghurt mit Wildknoblauch	3,90
81	Masto Khiar Joghurt mit Gurkenstücken und getrockneter Pfefferminze	3,90
82	Khlar Shur Persische Babysalzgurken in Spezialgewürzen und Kräutern	2,50
83	Sir Torshi Eingelegte Knoblauchzehen in Honigessig	2,90
84	Tschatni Selbstgemachte pikante Soße, bestehend aus Tomaten, Peperoni, Knoblauchzehen, Koriander, Walnüssen, Zitronensaft und Gewürzen	1,90

Kindermenü

85	Hackfleischbällchen mit Pommes (aus Hühnerfleisch)	4,50
86	Pommes frites	3,00
87	Mahi Pakowre Fischfiletstreifen (Seelachs) eingetaucht in eine Teigmasse und frittiert	5,90

Suppe

- | | | |
|----|--|------|
| 88 | Suppe Djo
Perlgrauen bzw. Gerstensuppe mit einer Tomatensoße,
Hähnchen und Karotten, zubereitet nach persischer Art | 3,90 |
| 89 | Adassi
Linsensuppe nach persischer Art | 3,90 |

Salate

- | | | |
|----|---|-------|
| 90 | Salate Shirazi
Fein zerkleinerte Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Petersilie,
verfeinert mit Olivenöl und Limettensaft,
serviert mit Naan (persisches Brot) | 3,90 |
| 91 | Salate Fassl
Frischer Mixsalat mit geriebenen Karotten, Tomaten,
Gurken, Oliven und Schafskäse, serviert mit Naan (persisches Brot) | 6,90 |
| 92 | Salate Djudje
Frischer Mixsalat mit Gurken, Tomaten, Karotten, Schafskäse,
Oliven, Walnüssen und einem Spieß mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet,
serviert mit Naan (persisches Brot) | 9,90 |
| 93 | Salate Makhsus
Frischer Mixsalat mit Gurken, Tomaten, Karotten, Schafskäse,
Oliven, geräucherten Rindfleischscheiben, Sesam,
serviert mit Naan (persisches Brot) | 9,90 |
| 94 | Salate Meygu
Frischer Mixsalat mit Gurken, Tomaten, Karotten, Schafskäse,
Oliven, gebratenen Garnelen (eingelegt in Knoblauch und Sesam),
serviert mit Naan (persisches Brot) | 9,90 |
| 95 | Salate Tschendje
Frischer Mixsalat mit Gurken, Tomaten, Karotten, Schafskäse,
Oliven, Walnüssen und einem Spieß mit gegrillten Lammkeulenstücken,
serviert mit Naan (persisches Brot) | 11,90 |



Grillgerichte

98	Tschelo Kabab Kubide Zwei Lammhackfleischspieße, dazu Safran-Reis und gegrillte Tomaten	12,90	106	Tschendje Sultani Ein Spieß mit gegrillten Lammfiletstücken, sowie ein Spieß mit gegrilltem Lammhackfleisch, dazu Safran-Reis und gegrillte Tomaten	14,90
99	Tschelo Kabab Loghme Zwei portionsweise geformte Lammhackfleischspieße, dazu Safran-Reis, gegrillte Tomaten und Zucchini	14,90	107	Tschelo Bakhtiari Ein gemischter Spieß mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Lammfiletstücken, dazu Safran-Reis und gegrillte Tomaten	13,90
100	Tschelo Kabab Barg Ein flach geklopftes Lammrückenfilet mariniert und gegrillt, dazu Safran-Reis und gegrillte Tomaten	15,90	108	Gegrilltes Gemüse-Kebab In einer Spezial-Marinade eingelegtes Gemüse (Pilze, Zucchini, Aubergine, Peperoni, Paprika) am Spieß gegrillt, dazu Safran-Reis und gegrillte Tomaten	10,90
101	Djudje Kabab In Spezial-Safran-Marinade eingelegtes Hähnchenbrustfilet, am Spieß gegrillt, dazu Safran-Reis und gegrillte Tomaten	11,90	109	Kabab-Platte (für 2 Personen) Ein Spieß mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, ein Spieß mit gegrillten Lammfiletstücken und zwei Spieße mit gegrilltem Lammhackfleisch, dazu zwei Reis-Spezialitäten und gegrillte Tomaten	32,90
102	Tschelo Tschendje (Lammfleisch) Ein Spieß mit Lammfiletstücken gegrillt, dazu Safran-Reis und gegrillte Tomaten	12,90	110	Safran-Platte (3-4 Personen) Ein Spieß mit gegrillten Lammfiletstücken, zwei Spieße mit gegrilltem Lammhackfleisch, zwei Spieße mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, dazu zwei Soßengerichte Gheyme Bademdjan und Ghorme Sabsi, zwei Beilagen Tschatni, Masto Musir sowie Shirazi-Salat, serviert mit zwei Reis-Spezialitäten und gegrillten Tomaten	52,90
103	Tschelo Tschendje (Rindfleisch) Ein Spieß mit Rinderfiletstücken gegrillt, dazu Safran-Reis und gegrillte Tomaten	11,90			
104	Shishlik (Lammfleisch) In einer Spezial-Marinade eingelegtes Lammkotelett gegrillt, dazu Safran-Reis und gegrillte Tomaten	16,90			
105	Djudje Sultani Ein Spieß mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, sowie ein Spieß mit gegrilltem Lammhackfleisch, dazu Safran-Reis und gegrillte Tomaten	13,90			

Alle Grillgerichte können auch statt Safran-Reis mit persischem Brot und Salat serviert werden.

Reisgerichte

- | | | |
|-----|--|-------|
| 111 | Adas-Polo ba Kufte Ghelgheli
Würzig zubereitetes Hackfleischbällchen,
dazu Safran-Reis mit Linsen | 11,60 |
| 112 | Sereshk Polo ba Morgh
Geschmorte Hähnchenkeule in einer Spezialsoße gekocht,
dazu Safran-Reis mit Berberitzen, Pistazien und Mandeln | 11,60 |
| 113 | Baghalipolo ba Mahitsche
Geschmorte Lammhaxe in einer Spezialsoße,
dazu Safran-Dill-Bohnen-Reis | 13,90 |
| 114 | Baghalipolo ba Morgh
Geschmorte Hähnchenkeule in einer Spezialsoße gekocht,
dazu Safran-Dill-Bohnen-Reis | 11,90 |
| 115 | Havidj Polo ba Mahitsche (Gabuli)
Geschmorte Lammhaxe in einer Spezialsoße, dazu Safran-Reis
mit Karotten, Rosinen, Pistazien und Mandeln | 14,90 |

Soßengerichte

- | | | |
|-----|--|-------|
| 118 | Ghorme Sabsi
Geschmorte Lammfleischstücke mit
roten Bohnen und getrockneten persischen
Limetten in einer Kräutersoße, dazu Safran-Reis | 10,90 |
| 119 | Khoreschte Kufte
Fein gewürzte Frikadellen in einer
Tomaten-Zwiebel-Soße mit
gelben Erbsen, dazu Safran-Reis | 11,90 |
| 120 | Khoreschte Bamieh
Geschmorte Lammfleischstücke
mit Okraschoten in einer pikanten
Tomaten-Zwiebel-Soße, dazu Safran-Reis | 11,90 |
| 121 | Khoreschte Gheyme
Geschmorte Lammfleischstücke
mit gelben Erbsen und getrockneten
persischen Limetten in einer Tomatensoße,
dazu Safran-Reis | 10,90 |
| 122 | Gheyme Bademdjan
Geschmorte Lammfleischstücke,
mit gebratenen Auberginen, gelben
Erbsen und getrockneten persischen Limetten
in einer Tomatensoße, dazu Safran-Reis | 11,90 |
| 123 | Gheyme Kadu
Geschmorte Lammfleischstücke, mit
gebratenen Zucchini, gelben Erbsen und
getrockneten persischen Limetten
in einer Tomatensoße, dazu Safran-Reis | 11,90 |

Fischgerichte

124	Mahi Polo Eine ganze gebratene Forelle, dazu Safran-Reis	16,90
125	Mahi ba Sabsidjat Gebratenes Fischfilet (Lachsstücke), serviert mit verschiedenem Gemüse	15,90
126	Mahi Pakowre Kleine Fischfiletstreifen (Seelachs) frittiert, serviert mit einer pikanten Soße (Tschatni)	11,90
127	Schewid Polo ba Mahi Gebratene Fischfiletstücke (Lachsstücke) zubereitet nach persischer Art, dazu Safran-Dill-Reis und eine Spezialsoße	17,90

FISCHGERICHTE GIBT ES NUR DONNERSTAGS

Vegetarische Gerichte

130	Tschelo Bademdjan Gebratene Aubergine mit gelben Erbsen und getrockneten persischen Limetten in einer Tomatensoße und gebratenen Kartoffeln, dazu Safran-Reis	10,90
131	Tschelo Kadu Gebratene Zucchini mit gelben Erbsen und getrockneten persischen Limetten in einer Tomatensoße und gebratenen Kartoffeln, dazu Safran-Reis	10,90
132	Tschelo Bamieh Gebratene Okraschoten mit gelben Erbsen, getrockneten persischen Limetten und Knoblauch in einer Tomatensoße, dazu Safran-Reis	10,90
133	Tschelo Ghartsch Paniri Gebratene, frische Pilze mit Ingwerstücken, Knoblauch und Schafskäse, zubereitet nach persischer Art, dazu Safran-Reis	10,90
134	Tschelo Sabsidjat Verschiedenes frisches Gemüse (Zucchini, Okraschoten, Pilze, Knoblauch und Ingwer) zubereitet nach persischer Art, dazu Safran-Reis	11,90



Dessert

- | | | |
|-----|---|------|
| 136 | Bastani
Hausgemachtes Safran-Eis nach traditionellem persischen Rezept | 4,90 |
| 137 | Falude
Persisches Glasnudel-Eis in leichtem Rosenwasser-Sorbet mit Limettensaft | 3,90 |
| 138 | Makhlut (Falude-Bastani)
Safran-Eis mit persischem Glasnudel-Eis | 4,90 |
| 139 | Shole Zard
Persischer Reispudding mit Safran und Rosenwasser, serviert mit Zimt und Mandeln | 3,90 |
| 140 | Havidj-Bastani
Frisch gepresster Karottensaft mit Safran-Eis, serviert mit Pistazien | 6,90 |
| 141 | Schokokuchen serviert mit Safran-Eis | 5,90 |
| 142 | Mandelkuchen serviert mit Safran-Eis | 5,90 |
| 143 | Kokoskuchen serviert mit Safran-Eis | 5,90 |
| 144 | Ferni (Pudding nach persischer Art) | 3,90 |

Warme Getränke

	KANNE	TASSE
1 Schwarzer Tee mit Kardamom und Bergamotte		2,20
2 Schwarzer Tee mit Kardamom und Bergamotte	3,00	
3 Schwarzer Tee mit Kardamom, Bergamotte und Safran		2,70
4 Schwarzer Tee mit Kardamom, Bergamotte und Safran	3,50	
5 Pfefferminztee mit frischer Minze		2,50
6 Ingwertee mit frischen Ingwerstücken und Safran		2,80
7 Safrantee mit Rosenblüten		3,50
8 Kaffee		2,20
9 Espresso		2,20
10 Doppelter Espresso		3,00
11 Cappuccino		3,00
12 Latte Macchiato		3,50

Orientalische Getränke

15 Dough persisches Joghurt-Getränk	0,2 L	2,60
16 Dough persisches Joghurt-Getränk	0,4 L	4,00

Alkoholfreie Getränke

20	Selters Classic mit Kohlensäure	0,25 L	2,00
21	Selters Classic mit Kohlensäure	0,75 L	4,80
22	Selters Naturell still	0,25 L	2,00
23	Selters Naturell still	0,75 L	4,80
24	Coca-Cola ^{1,2} / Coca-Cola Zero ^{1,2,8}	0,2 L	2,50
25	Fanta ² / Sprite / Mezzo-Mix ^{1,2}	0,2 L	2,50
26	Orangina Original	0,25 L	2,80
27	Apfelsaftschorle	0,2 L	2,50
28	Apfelsaftschorle	0,4 L	3,50
29	Apfelsaft	0,2 L	2,80
30	Traubensaft rot	0,2 L	2,80
31	Orangensaft	0,2 L	2,80
32	Schweppes Bitter Lemon ^{3,9}	0,2 L	2,80
33	Trade Islands Iced Tea Sunny Peach	0,33 L	3,50
34	Trade Islands Iced Tea Pomegranate	0,33 L	3,50



Weine

Weißweine

	0,2 L	0,75 L
35 Grauer Burgunder „Kohan“ trocken Q.b.A. Weingut Frey / Rheinhessen; kräftiger-aromatischer Weißwein mit zurückhaltender Säure. Sehr rund, mit dem Duft von Äpfeln & Ananas; sehr gut zu Fisch, Geflügel und vegetarischen Gerichten.	4,50	16,50
36 Chardonnay feinherb Q.b.A. Weingut Eberbach-Schäfer / Württemberg; saftiger, frischer Weißwein mit delikaten Fruchtnoten (Grapefruit, Maracuja) aromatisch und ausgewogen; spritziger Genuss für alle, die es nicht ganz so trocken mögen; Sehr fein zu Fisch, Geflügel und scharfen Gerichten.		19,50
37 Forster Stift Riesling Kabinett halbtrocken Weingut Margarethenhof / Pfalz; herzhafter, frischer Wein mit dezenter Restsüße; passt gut zu Fisch, Geflügel und besonders zu scharfen Gerichten.	4,50	

Roséwein

	0,2 L	0,75 L
38 Rosé feinfruchtig Q.b.A. Weingut Margarethenhof / Pfalz; Schon das fröhliche Pink dieses Weines macht Appetit; ein unkomplizierter Spaßmacher: fruchtbetont, leicht, und durch eine dezente Restsüße sehr süffig	4,50	

Rotweine

	0,2 L	0,75 L
39 Shiraz-Bodegas La Rosa / Argentinien Ein kräftiger Wein. Würzig mit schöner Frucht; sehr gut zu Lamm und Geschmortem	4,90	17,90
40 Merlot „Les Termes“ Vin de Pays d'Oc / Frankreich; mittelkräftiger, weicher Rotwein mit schöner Frucht und wenig Säure	4,50	
41 Lemberger halbtrocken Weingut Eberbach-Schäfer / Württemberg; warmes Kirschrot, im Geschmack sehr weich, mit schöner Frucht und feiner Süße; im Geruch deutlich an rote Beeren (Himbeeren) erinnernd; passt gut zu Geflügel, leichteren Fleischgerichten und Speisen mit etwas Schärfe		17,90
42 Shiraz „Haven“ Wine of Origin Coastal Region-Glen Carlou / Südafrika; herrlicher Duft von schwarzen Johannisbeeren, vollreifen Pflaumen und dunkler Schokolade; am Gaumen frisch, komplex und geschmeidig, mit zarten Tanninen und einer milden Säure; 12 Monate in gebrauchten Eichenfässern ausgebaut; genießen Sie diesen Shiraz zu geschmortem Rindfleisch oder zu gegrilltem Gemüse		25,90
43 Shiraz „Heartland“ Langhorne Creek / Australien Sehr würziges Bukett mit verführerischen Schokoladen- und Tabaknoten; am Gaumen konzentrierte Frucht von reifen Kirschen und Cassis mit einer leicht pfeffrigen Note; perfekt zu gegrilltem und gebratenem Fleisch.		35,00

Bier

45	Warsteiner Premium Pilsener	0,33 L	1,90
46	Warsteiner Herb	0,33 L	1,90
47	Warsteiner Alkoholfrei	0,33 L	2,20
48	Warsteiner Herb Alkoholfrei	0,33 L	2,20
49	König Ludwig Weissbier Kristall	0,5 L	3,50
50	König Ludwig Weissbier Hell	0,5 L	3,50
51	König Ludwig Weissbier Dunkel	0,5 L	3,50
52	König Ludwig Weissbier Alkoholfrei	0,5 L	3,50

Sekt

53	Riesling Sekt extra trocken	0,1 L	3,90
54	Riesling Sekt extra trocken	0,75 L	19,90



Hinweis Allergene: Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.
Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.

Zusatzstoffe: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)