

# Willkommen im Caspian Restaurant!

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im CASPIAN Restaurant! Wir laden Sie ein, mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die traditionelle persische Küche zu gehen. In unserem familiengeführten Restaurant in Gärtringen legen wir besonderen Wert auf Tradition und Gastfreundschaft. Ihre Zufriedenheit steht für uns an oberster Stelle.

Bitte zögern Sie nicht, uns bei Fragen oder Anmerkungen jederzeit anzusprechen. Wir sind immer für Sie da und schätzen Ihr Feedback – sei es Lob oder konstruktive Kritik.

Die persische Küche ist berühmt für ihre Vielfalt und Bekömmlichkeit. Im CASPIAN Restaurant verwenden wir charakteristische Aromen wie Safran, getrocknete Limetten, Kurkuma und Zimt. In Kombination mit vielen weiteren hochwertigen Zutaten zaubern wir Gerichte, die Sie in eine andere Welt entführen.

Unsere Lebensmittel sind handverlesen und frisch, und wir bereiten sie mit größter Sorgfalt, Leidenschaft und Hingabe zu. Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches und schmackhaftes Angebot traditioneller persischer Speisen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Entdecken unserer Speisekarte. Haben Sie Fragen zu unseren Gerichten oder benötigen Sie Unterstützung aufgrund von Allergien und Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns einfach an!

## **Unser Spezielles Angebot „Reise durch die persische Küche für Zwei“**

Folgende Leistungen sind im Angebot inkludiert:

- Vegetarische Vorspeisenplatte für Zwei (Nr. 14 – Vorspeisen)
- Mixplatte für Zwei (Nr. 64 – Unsere Platten zum Teilen)
- Dessertplatte zum Teilen (Nr. 58 – Nachspeisen)

Sparen Sie über 10€ und bezahlen nur **81,90€!**

# Wochenkarte

## Dienstag

---

---

- |  |                                  |              |
|--|----------------------------------|--------------|
| <b>31</b>  | <b>Djudje Kabab</b> <sup>G</sup> | <b>15.90</b> |
| Eingelegtes Hähnchenbrustfilet gegrillt   Basmati-Safranreis   Grilltomate   Salat |                                  |              |

## Mittwoch

---

---

- |   |                      |              |
|---|----------------------|--------------|
| <b>26</b>   | <b>Kabab Kubideh</b> | <b>15.90</b> |
| Zwei Mixspieße mit fein gewürztem Lamm- und Kalbshackfleisch   Basmati-Safranreis   Grilltomate   Salat |                      |              |

## Donnerstag

---

---

- |   |                              |              |
|---|------------------------------|--------------|
| <b>37</b>   | <b>Ghorme Sabzi</b>          | <b>15.90</b> |
| Zart geschmorte Lammfleischstücke   persische Kräutersauce   rote Bohnen   getrocknete Limette   Basmati-Safranreis                                 |                              |              |
| <b>38</b>   | <b>Fesenjan</b> <sup>L</sup> | <b>15.90</b> |
| Hähnchenkeule in Granatapfelsauce   Walnüsse   Basmati-Safranreis   |                              |              |
| <b>39</b>   | <b>Ghaime-Bademjan</b>       | <b>15.90</b> |
| Zart geschmorte Lammfleischstücke   Halbierte Kichererbsen   getrocknete Limette   leichte Tomatensauce   gebratene Auberginen   Basmati-Safranreis |                              |              |

## Vorspeisen

**01 Kashke-Bademjan** <sup>A, G, L</sup> 11.90

Gebratene Auberginen | Kashk (persische Joghurt-soße) | Röstzwiebeln | Knoblauch | geröstete Pfefferminze | Walnüsse | dazu Brot

**03 Falafel (vegan)** <sup>A</sup> 9.90

Pürierte Kichererbsen mit Pfefferminze und Petersilie | Tomaten | Cremejoghurt mit feinen Gurkenstückchen, Knoblauch und Dill

**04 Feta Paniert** <sup>A,C,E,G</sup> 9.90

Panierter Feta | Cremejoghurt mit feinen Gurkenstückchen, Knoblauch und Dill

**10 Mast-o-Khiar** <sup>A, G, L</sup> 7.90

Cremejoghurt | feine Gurkenstückchen | Knoblauch | Dill



**11 Mast-o-Musir** <sup>G</sup> 7.90

Cremejoghurt | persischer Wildknoblauch



**12 Zeytun Parvarde (vegan)** <sup>L</sup> 8.90

Eingelegte Oliven (ohne Stein) | Wallnuss-Kräuter-Granatapfelsoße



**14 Vorspeisenplatte (für 2)** <sup>A,C,E,G,L</sup> 21.90

Kashke-Bademjan (Nr. 1) | Falafel (Nr. 3) | Feta Paniert (Nr. 4) | Mast-o-Khiar (Nr. 10) | Zeytun Parvarde (Nr. 12) | dazu Brot

*Empfehlung des Küchenchefs*

## Beilagen / Mazeh

**13 Torshi Makhlut (vegan)** <sup>l</sup> 6.90

Fein zerkleinertes Gemüse | auf traditionell persische Art in Essig eingelegt



**15 Khiar Shur (vegan)** 5.90

Salzgurken | auf traditionell persische Art eingelegt



## Suppen & Salate

**17 Suppe Addas (vegan)** 6.90

Linsensuppe nach persischer Art | dazu Brot



**20 Calamari Salat** <sup>A,C,D</sup> 15.90

Frittierte Calamari | Grüner Salat der Saison | Karotten | Mais | Tomaten | Gurken | hausgemachtes Joghurt-Dressing

**18 Salat Shirazi (vegan)** 8.90

Fein zerkleinerte Tomaten | Gurken | Zwiebeln | Pfefferminze | Limettensoße



**21 Djudje Salat** <sup>G</sup> 16.90

In Safran eingelegtes Hähnchenbrustfilet (gegrillt) | Grüner Salat der Saison | Karotten | Mais | Tomaten | Gurken | hausgemachtes Joghurt-Dressing



**19 Falafel Salat** <sup>A</sup> 13.90

Pürierte Kichererbsen mit Pfefferminze und Petersilie | Grüner Salat der Saison | Karotten | Mais | Tomaten | Gurken | hausgemachtes Joghurt-Dressing

**22 Beilagensalat** <sup>G</sup> 5.90

Grüner Salat der Saison | Karotten | Mais | Tomaten | Gurken | hausgemachtes Joghurt-Dressing



## Unsere Grillspieße im Steckbrief

Tauchen Sie ein in die Welt der persischen Grillkunst. Unsere Grillspieße werden mit Hingabe und traditioneller Handwerkskunst zubereitet, um Ihnen das Beste aus unserer kulinarischen Tradition zu bieten. Genießen Sie saftiges Fleisch, perfekt mariniert und auf glühendem Feuer gegrillt, begleitet von den feinsten Beilagen und Gewürzen.



### 1. Kabab Kubideh *(Klassiker der persischen Küche)*

Saftig gegrillter Mixspieß aus fein gehacktem Lamm- und Kalbsfleisch, verfeinert mit gehackten Zwiebeln und aromatischen Gewürzen.

### 2. Djudje Kabab <sup>G</sup>

Zartes Hähnchenbrustfilet, eingelegt in einer exquisiten Safran-Marinade und über glühendem Feuer gegrillt.



### 3. Kabab Barg <sup>G</sup>

Zartes Rindfleisch, hauchdünn geklopft und in aromatischem Safran mariniert, anschließend bis zur Perfektion gegrillt.

### 4. Kabab Bakhtiari <sup>G</sup>

Ein saftiger Grillspieß aus zarter Hähnchenbrust, eingelegt in einer aromatischen Safran-Marinade, kombiniert mit hauchdünn geklopftem, ebenfalls in Safran mariniertem Rindfleisch.



## Grillgerichte

### 25 Caspian Platte für Eins <sup>G</sup> 36.90

Ein Spieß Kabab Barg – Nr. 3 | Ein Spieß Kabab Kubideh – Nr. 1 |  
Ein Spieß Djudje Kabab – Nr. 2 | Basmati- Safran-Berberitzenreis  
| Grilltomaten | Salat | 1 Kugel Mast-o-Khiar (Nr. 10 –  
Vorspeisen)



*Empfehlung des Küchenchefs*

### 26 Kabab Kubideh 18.90

Zwei Spieße Kabab Kubideh – Nr. 1 | Basmati-Safranreis |  
Grilltomate | Salat

### 27 Kabab Barg <sup>G</sup> 21.90

Ein Spieß Kabab Barg – Nr. 3 | Basmati-Safranreis | Grilltomate |  
Salat



### 28 Kabab Soltani <sup>G</sup> 25.90

Ein Spieß Kabab Barg – Nr. 3 und ein Spieß Kabab Kubideh – Nr. 1  
| Basmati-Safranreis | Grilltomate | Salat



### 29 Kabab Bakhtiari <sup>G</sup> 21.90

Ein Spieß Kabab Bakhtiari – Nr. 4 | Basmati-Safranreis |  
Grilltomate | Salat



### 30 Djudje Soltani <sup>G</sup> 27.90

Ein Spieß Kabab Barg – Nr. 3 und ein Spieß Djudje Kabab – Nr. 2 |  
Basmati-Safranreis | Grilltomate | Salat



### 31 Djudje Kabab <sup>G</sup> 18.90

Ein Spieß Djudje Kabab – Nr. 2 | Basmati-Safranreis | Grilltomate  
| Salat



*Empfehlung des Küchenchefs*

### 33 Kabab Wasiri <sup>G</sup> 23.90

Ein Spieß Kabab Kubideh – Nr. 1 und ein Spieß Djudje Kabab –  
Nr. 2 | Basmati-Safranreis | Grilltomate | Salat



### Bestellen Sie eine leckere Marinadensoße zu Ihrer Speise<sup>1</sup>:

3.90

#### S1 Gerdui <sup>L</sup>

Gebratene Walnüsse | Granat-afelsoße  
| Pflaumen | Berberitzen



#### S3 Zaboli

Mango-Chutney | Ingwer | Berbe-ritzen



#### S4 Bandari (pikant)

Paprika | Peperoni | Champignon |  
Tomatensoße



## Unsere Platten zum Teilen

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>34 Grillplatte für Zwei</b> <sup>G</sup> 54.90</p> <p>1 Spieß Djudje Kabab – Nr. 2)   2 Spieße Kabab Kubideh – Nr. 1  <br/>1 Spieß Kabab Barg – Nr. 3   1 Spieß Kabab Bakhtiari – Nr. 4  <br/>Basmati- Safran-Berberitzenreis   Grilltomaten   Salat   1 Kugel<br/>Mast-o-Khiar (Nr. 10 - Vorspeisen)</p> <p>Ⓜ</p> | <p><b>64 Mixplatte für Zwei</b> <sup>L</sup> 54.90</p> <p>1 Spieß Djudje Kabab – Nr. 2)   1 Spieße Kabab Kubideh – Nr. 1  <br/>1 Spieß Kabab Barg – Nr. 3   Portion Ghorme Sabzi (Nr. 37 -<br/>Schmorgerichte   Portion Daladas (Nr. 48 – Vegetrische Gerichte  <br/>Basmati- Safran-Berberitzenreis   Grilltomaten   Salat   1 Kugel<br/>Mast-o-Khiar (Nr. 10 - Vorspeisen)</p> |
|--|--|

## Schmorgerichte

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>35 Kabuli Polo ba Mahitche</b> <sup>2</sup> 23.90</p> <p>Geschmorte Lammhaxe in eigenem Saft   Basmati-Karotten-<br/>Rosinenreis</p> <p>Ⓜ Ⓞ</p>                         | <p><b>38 Fesenjan</b> <sup>L</sup> 18.90</p> <p>Hähnchenkeule in Granatapfelsauce   Walnüsse  <br/>Basmati-Safranreis</p> <p>Ⓜ Ⓞ</p>  |
| <p><b>36 Baghali Polo ba Mahitche</b> <sup>2</sup> 23.90</p> <p>Geschmorte Lammhaxe in eigenem Saft  <br/>Basmati-Safran-Dill-Bohnenreis</p> <p>Ⓜ Ⓞ</p>                       | <p><b>39 Ghaime-Bademjan</b> 18.90</p> <p>Zart geschmorte Lammfleischstücke   Halbierete Kichererbsen  <br/>getrocknete Limette   leichte Tomatensauce   gebratene<br/>Auberginen   Basmati-Safranreis</p> <p>Ⓞ <i>Empfehlung des Küchenchefs</i></p> |
| <p><b>37 Ghorme Sabzi</b> 18.90</p> <p>Zart geschmorte Lammfleischstücke   persische Kräutersauce  <br/>rote Bohnen   getrocknete Limette   Basmati-Safranreis</p> <p>Ⓜ Ⓞ</p> |   |

## Fisch

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>40 Calamari</b> <sup>A, C, D, K</sup> 19.90</p> <p>Frittierte Calamari   Ratatouille   Basmati-Safranreis</p>      |  |
| <p><b>42 Lachsfilet</b> <sup>D</sup> 22.90</p> <p>Frittiertes Lachsfilet   Ratatouille   Basmati-Safranreis</p> <p>Ⓞ</p> |  |



## Vegetarische Gerichte

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>43 Khoresht Karafs (vegan)</b> <sup>1</sup> 15.90</p> <p>Persische Kräutersauce   Sellerie   rote Bohnen   getrocknete Limette   Basmati-Safranreis</p> <p>  </p>             | <p><b>47 Tschelo Kashke-Bademjan</b> <sup>A, G, L</sup> 15.90</p> <p>Gebratene Auberginen   Kashk (persische Joghurt-soße)   Röstzwiebeln   Knoblauch   geröstete Pfefferminze   Walnüsse   Basmati-Safranreis</p>   |
| <p><b>44 Khoresht Bamieh (vegan)</b> 15.90</p> <p>Halbierte Kichererbsen   Okra   Leichte Tomatensauce   getrocknete Limette   Basmati-Safranreis</p> <p> </p>   | <p><b>48 Daladas (vegan)</b> <sup>L</sup> 15.90</p> <p>Pikantes rote Linsen Dal   Kartoffeln   Tomaten   Basmati-Safranreis</p> <p> </p> |
| <p><b>45 Ratatouille (vegan)</b> <sup>2</sup> 15.90</p> <p>Zucchini   Paprika   Karotten   Tomaten   Kartoffeln   Peperoni   leichte Tomatensoße   Basmati-Safranreis</p> <p>  </p> |  |

## Für unsere kleinen Gäste

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>49 Kabab Kubideh</b> <sup>A, E</sup> 12.90</p> <p>Ein Spieß mit fein gewürztem Lamm- und Kalbs-hackfleisch   Pommes</p> <p></p> | <p><b>51 Kinderschnitzel</b> <sup>A, E</sup> 12.90</p> <p>Paniertes Hähnchenschnitzel   Pommes</p>   |
| <p><b>50 Djudje Kabab</b> <sup>A, E, G</sup> 12.90</p> <p>Eingelegtes Hähnchenbrustfilet gegrillt   Pommes</p>   | <p><b>52 Pommes</b> <sup>A, E</sup> 4.90</p> <p>Mit Ketchup oder Mayonnaise</p> <p> </p> |

## Extras

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>X1 Spieß Kabab Kubideh (Nr. 26)</b> 8.50</p> | <p><b>X5 Halbe Grilltomate</b> 1.90</p>          |
| <p><b>X2 Spieß Djudje Kabab (Nr. 31)</b> 13.50</p> | <p><b>X6 Portion Basmati-Safranreis</b> 5.90</p> |
| <p><b>X3 Spieß Kabab Barg (Nr. 27)</b> 15.90</p>   | <p><b>X7 Portion Berberitzen</b> 2.50</p>        |
| <p><b>X4 Spieß Bakhtiari (Nr. 29)</b> 15.90</p>    |  |

## Nachspeisen

**53 Faloude Shirazi (vegan)** <sup>A, C, D, K</sup> 7.90  
 „Eines der ältesten Desserts der Welt“ |  
 hausgemachtes persisches Glasnudeleis | leichtes Rosenwasser |  
 Kirschsirup



**54 Safraneis** <sup>G, L</sup> 7.90  
 Milch | Sahne | Rosenwasser | Pistazien | Safran



**55 Safraneis & Faloude Shirazi** <sup>G, L</sup> 8.90  
 Faloude Shirazi (Nr. 53) | Safraneis (Nr. 54)



**56 Grießtasche mit Vanilleeis** <sup>A, G</sup> 8.90  
 Blätterteig mit Grießpudding | Zimt | Honig | Vanilleeis

**57 Joghurt mit Honig** <sup>G, L</sup> 7.90  
 Joghurt | Honig | Walnüsse



**58 Dessertplatte zum Teilen** <sup>A, G</sup> 16.90  
 Ein Mix aus den Nachspeisen Nr. 53, Nr. 54, Nr. 56 und Nr. 57

*Empfehlung des Küchenchefs*

