

Vorspeisen

01 Kashke-Bademjan ^{A, G, L} 11.90

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

03 Falafel ^A 9.90

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

04 Feta Paniert ^{A,C,E,G} 9.90

Panierter Feta | Cremejoghurt mit feinen Gurkenstückchen, Knoblauch und Dill

10 Mast-o-Khiar ^{A, G, L} 7.90

Cremejoghurt | feine Gurkenstückchen | Knoblauch | Dill



11 Mast-o-Musir ^G 7.90

Cremejoghurt | persischer Wildknoblauch



12 Zeytun Parvarde ^L 8.90

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



14 Vorspeisenplatte (für 2) ^{A,C,E,G,L} 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 ^l 6.90

Fein zerkleinertes Gemüse | auf traditionell persische Art in Essig eingelegt



15 Khiar Shur 5.90

Salzgurken | auf traditionell persische Art eingelegt



Suppen & Salate

17 Suppe Addas 6.90

Linsensuppe nach persischer Art | dazu Brot



20 Calamari Salat ^{A,C,D} 15.90

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

18 Salat Shirazi 8.90

Fein zerkleinerte Tomaten | Gurken | Zwiebeln | Pfefferminze | Limettensoße



21 Djudje Salat ^G 16.90

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



19 Falafel Salat ^A 13.90

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

22 Beilagensalat ^G 5.90

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



Grillgerichte

26 Kabab Kubideh 18.90

Zwei Mixspieße mit fein gewürztem Lamm- und Kalbshackfleisch | Basmati-Safranreis | Grilltomate | Salat

27 Kabab Barg ^G 23.90

Dünngelocktes Rinderfilet mariniert und gegrillt | Basmati-Safranreis | Grilltomate | Salat

28 Kabab Soltani ^G 27.90

Ein Spieß mit dünngeklöpftem Rinderfilet und ein Mixspieß aus Lamm- und Kalbshackfleisch | Basmati-Safranreis | Grilltomate | Salat

29 Kabab Bakhtiari ^G 23.90

Gemischter Grillspieß mit Hähnchenbrust- und Rinderfilet | Basmati-Safranreis | Grilltomate | Salat

30 Djudje Soltani ^G 29.90

Ein Spieß mit dünngeklöpftem Rinderfilet und ein Spieß eingelegtes Hähnchenbrustfilet gegrillt | Basmati-Safranreis | Grilltomate | Salat

31 Djudje Kabab ^G 18.90

Eingelegtes Hähnchenbrustfilet gegrillt | Basmati-Safranreis | Grilltomate | Salat

Empfehlung des Küchenchefs

33 Kabab Wasiri ^G 23.90

Ein Mixspieß mit fein gewürztem Lamm- und Kalbs-hackfleisch und ein Spieß mit Hähnchenbrustfilet | Basmati-Safranreis | Grilltomate | Salat

34 Caspian Platte für Zwei ^G 57.90

1 Spieß Djudje Kabab (Nr. 31) | 2 Spieße Kabab Kubideh (Nr. 26) | 1 Spieß Kabab Barg (Nr. 27) | 1 Spieß Kabab Bakhtiari (Nr. 29) | Basmati- Safran-Berberitzenreis | Grilltomaten | Salat | 1 Kugel Mast-o-Khiar (Nr. 10)

Empfehlung des Küchenchefs

25 Caspian Platte für Eins ^G 38.90

1 Spieß Djudje Kabab (Nr. 31) | 1 Spieß Kabab Kubideh (Nr. 26) | 1 Spieß Kabab Barg (Nr. 27) | Basmati- Safran-Berberitzenreis | Grilltomaten | Salat | 1 Kugel Mast-o-Khiar (Nr. 10)

Empfehlung des Küchenchefs

Bestellen Sie eine leckere Marinadensoße zu Ihrer Speise¹:

3.90

S1 Gerdui ^L

Gebratene Walnüsse | Granat-afelsoße | Pflaumen | Berberitzen



S3 Zaboli

Mango-Chutney | Ingwer | Berbe-ritzen












S4 Bandari (pikant)

Paprika | Peperoni | Champignon | Tomatensoße



Schmorgerichte

- | | |
|---|---|
| <p>35 Kabuli Polo ba Mahitche² 23.90</p> <p>Geschmorte Lammhaxe in eigenem Saft Basmati-Karotten-Rosinenreis</p> <p> </p> | <p>38 Fesenjan^L 18.90</p> <p>Hähnchenkeule in Granatapfelsauce Walnüsse Basmati-Safranreis</p> <p> </p> |
| <p>36 Baghali Polo ba Mahitche² 23.90</p> <p>Geschmorte Lammhaxe in eigenem Saft Basmati-Safran-Dill-Bohnenreis</p> <p> </p> | <p>39 Ghaime-Bademjan 18.90</p> <p>Zart geschmorte Lammfleischstücke Halbierte Kichererbsen getrocknete Limette leichte Tomaten-sauce gebratene Auberginen Basmati-Safranreis</p> <p> <i>Empfehlung des Küchenchefs</i></p> |
| <p>37 Ghorme Sabzi 18.90</p> <p>Zart geschmorte Lammfleischstücke persische Kräutersauce rote Bohnen getrocknete Limette Basmati-Safranreis</p> <p> </p> | |

Fisch

- | | |
|--|---|
| <p>40 Calamari^{A, C, D, K} 19.90</p> <p>Frittierte Calamari Ratatouille Basmati-Safranreis</p> | <p>42 Lachsfilet^D 22.90</p> <p>Frittiertes Lachsfilet Ratatouille Basmati-Safranreis</p> <p></p> |
|--|---|

Vegetarische Gerichte

- | | |
|---|---|
| <p>44 Khoresht Bamieh 15.90</p> <p>Halbierte Kichererbsen Okra Leichte Tomatensauce getrocknete Limette Basmati-Safranreis</p> <p> </p> | <p>47 Tschelo Kashke-Bademjan^{A, G, L} 15.90</p> <p>Gebratene Auberginen Kashk (persische Joghurt-soße) Röstzwiebeln Knoblauch geröstete Pfefferminze Walnüsse Basmati-Safranreis</p> |
| <p>45 Ratatouille² 15.90</p> <p>Zucchini Paprika Karotten Tomaten Kartoffeln Peperoni leichte Tomatensoße Basmati-Safranreis</p> <p>  </p> | <p>48 Daladas^L 15.90</p> <p>Pikantes rote Linsen Dal Kartoffeln Tomaten Basmati-Safranreis</p> <p> </p> |

Für unsere kleinen Gäste

49 Kabab Kubideh ^{A,E}	12.90	51 Kinderschnitzel ^{A, E}	12.90
Ein Spieß mit fein gewürztem Lamm- und Kalbs-hackfleisch Pommes		Paniertes Hähnchenschnitzel Pommes	
			
50 Djudje Kabab ^{A,E,G}	12.90	52 Pommes ^{A, E}	4.90
Eingelegtes Hähnchenbrustfilet gegrillt Pommes		Mit Ketchup oder Mayonnaise	
		 	

Extras

X1 Spieß Kabab Kubideh (Nr. 26)	8.50	X5 Halbe Grilltomate	1.90
X2 Spieß Djudje Kabab (Nr. 31)	13.50	X6 Portion Basmati-Safranreis	5.90
X3 Spieß Kabab Barg (Nr. 27)	17.90	X7 Portion Berberitzen	2.50
X4 Spieß Bakhtiari (Nr. 29)	17.90		



Getränke

Aperitif

Persisch Spritz ^{1,2,5,10,x}	0,2l 8.90
	<i>Empfehlung der Bar</i>

Aperol Spritz ^{1,2,5,10,x} 0,2l 7.90

Sekt ^{5,x} 0,1l 4.90
0,7l 20.90

Offene Weine

Weißwein, Rosé, Rotwein ^x 0,2l 6.50

... als Schorle ^x 0,2l 5.50

Neben unseren offenen Hausweinen finden Sie bei uns eine handverlesene Auswahl von Flaschenweinen. Fragen Sie unser freundliches Personal nach der separaten Weinkarte.

Biere

Pils / Pils Alkoholfrei ^A 0,3l 3.90

Export ^A 0,3l 3.50
0,5l 4.30

Weizen ^A 0,5l 4.30
(Hell / Alkoholfrei)

Diesel / Radler / Russ / Cola Weizen ^A 0,3l 3.20
0,5l 3.90

Heißgetränke

Kaffee ⁹ 3.50

Tee ⁹ 2.50

(Schwarztee, Früchtetee, Persischer Granatapfel Kamillentee, Pfefferminztee, Grüner Tee)

Espresso ⁹ 2.90

Doppelter Espresso ⁹ 4.50

Kalte Getränke

Hausgemachte persische 0,2l 4.00

Zitronenlimonade 0,4l 5.50

Hausgemachtes persisches 0,3l 4.90

Joghurtgetränk (Dough) *mit Kohlensäure*

Cola, Cola Zero, Sprite, 0,2l 2.90

Mezzo Mix ^{1,2,3,9,11} 0,4l 4.20

Orangen-, Apfel-, Maracuja- 0,2l 3.50

Johannisbeersaft 0,4l 4.70

... als Schorle 0,2l 2.90

0,4l 4.20

Mineralwasser Teinacher 0,25l 2.90

0,75l 6.90

Nachspeisen

53 Faloude Shirazi ^{A, C, D, K} 7.90
 „Eines der ältesten Desserts der Welt“ |
 hausgemachtes persisches Glasnudeleis | leichtes Rosenwasser |
 Kirschsirup



54 Safraneis ^{G, L} 7.90
 Milch | Sahne | Rosenwasser | Pistazien | Safran



55 Safraneis & Faloude Shirazi ^{G, L} 8.90
 Faloude Shirazi (Nr. 53) | Safraneis (Nr. 54)



56 Grießtasche mit Vanilleeis ^{A, G} 8.90
 Blätterteig mit Grießpudding | Zimt | Honig | Vanilleeis

Empfehlung des Küchenchefs

57 Joghurt mit Honig ^{G, L} 7.90
 Joghurt | Honig | Walnüsse



Getränke

Heißgetränke

Kaffee ⁹ 3.50

Tee ⁹ 2.50
 (Schwarztee, Früchtetee, Persischer Granatapfel
 Kamillentee, Pfefferminztee, Grüner Tee)

Espresso ⁹ 2.90

Doppelter Espresso ⁹ 4.50

Spirituosen

Tequila 2cl 3.00

Ramazotti 2cl 3.00

Jack Daniel's 4cl 5.90

Absolut Vodka 4cl 5.90

