

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

- | | | |
|--|----------------------------------|--------------|
| 31 | Djudje Kabab ^G | 15.90 |
| Eingelegtes Hähnchenbrustfilet gegrillt Basmati-Safranreis Grilltomate Salat | | |

Mittwoch

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

Donnerstag

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

Vorspeisen

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

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

03 Falafel (vegan) ^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 (vegan) ^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 (vegan) ^l 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 ^{A,C,D} 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 ^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



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.

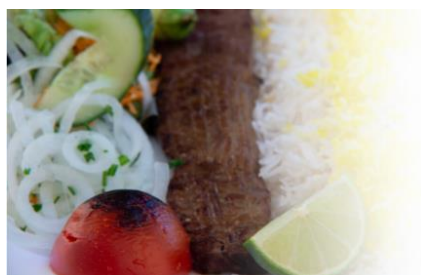


1. Kabab Kubideh *(Klassiker der persischen Küche)*

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

2. Djudje Kabab ^G

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



3. Kabab Barg ^G

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

4. Kabab Bakhtiari ^G

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 ^G 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 ^G 21.90

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



28 Kabab Soltani ^G 25.90

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



29 Kabab Bakhtiari ^G 21.90

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



30 Djudje Soltani ^G 27.90

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



31 Djudje Kabab ^G 18.90

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



Empfehlung des Küchenchefs

33 Kabab Wasiri ^G 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 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



Unsere Platten zum Teilen

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

Schmorgerichte

- | | |
|---|---|
| <p>35 Kabuli Polo ba Mahitche ² 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 Mahitche ² 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 Halbierete Kichererbsen
getrocknete Limette leichte Tomatensauce 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>43 Khoresht Karafs (vegan) ¹ 15.90</p> <p>Persische Kräutersauce Sellerie rote Bohnen 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>44 Khoresht Bamieh (vegan) 15.90</p> <p>Halbierte Kichererbsen Okra Leichte Tomatensauce getrocknete Limette Basmati-Safranreis</p> <p> </p> | <p>48 Daladas (vegan) ^L 15.90</p> <p>Pikantes rote Linsen Dal Kartoffeln Tomaten Basmati-Safranreis</p> <p> </p> |
| <p>45 Ratatouille (vegan) ² 15.90</p> <p>Zucchini Paprika Karotten Tomaten Kartoffeln Peperoni leichte Tomatensoße Basmati-Safranreis</p> <p>  </p> | |

Für unsere kleinen Gäste

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

Extras

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

Nachspeisen

53 Faloude Shirazi (vegan) ^{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

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



58 Dessertplatte zum Teilen ^{A, G} 16.90
Ein Mix aus den Nachspeisen Nr. 53, Nr. 54, Nr. 56 und Nr. 57

Empfehlung des Küchenchefs

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

