

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.

INFORMATION zu ALLERGENEN und ZUSATZSTOFFEN

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

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 88,90€!

Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

01 Kashke-Bademjan A,G,L **11,90**

Gebratene Auberginen-
Kask(Persische Joghurt Soße)-
Röstzwiebeln-Knoblauch- gröstete
Pfefferminze-Walnüsse dazu Brot



03 Persische Falafel ^A **9,90**

Pürierte Kichererbsen mit Petersilie-
Tomaten-Cremejoghurt mit feinen
Gurkenstückchen-Knoblauch und Dill
(Vegan)



04 Feta Paniert A,C,E,G **9,90**

Panierter Feta- Cremejoghurt mit
feinen Gurken stückchen, Knoblauch
und Dill



09 Joghurt Mixplatte A,G,L **9,90**

2 kugel Cremejoghurt mit feinen
Gurken stückchen, Knoblauch und
Dill und 2 Kugel Cremejoghurt -
Persicher Wildknoblauch



10 Mast-o-Khiar A,G,L **7,90**

Cremejoghurt mit feinen Gurken
stückchen, Knoblauch und Dill



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

11 Mast-o-Musir G 7,90

Cremejoghurt - Persischer Wildknoblauch



12 Zeytun Parvarde (Vegan) L 8,90

Eingelegte Oliven (ohne Stein)- Wallnuss-
Knoblauch-Granatapfelsoße



13 Torshi Makhlut (Vegan) L 6,90

Fein zerkleinertes Gemüse | auf traditionell
persische Art in Essig eingelegt



Empfehlung des Küchenchefs

14 Vorspeisenplatte (für 2) A,C,E,G,L 22,90

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



15 Khiar Shur (vegan) 5,90

Salzgurken | auf traditionell persische Art
eingelegt



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Suppen & Salate

16 Meigu Sokhari ^B

5 Stück Frittierte Garnelen | Salat | Dip

9,90



17 Suppe Addas (vegan)

Linsensuppe nach persischer Art |
dazu Brot

6,90



18 Salat Shirazi (vegan)

Fein zerkleinerte Tomaten | Gurken |
Zwiebeln | Pfefferminze |
Limettensoße

8,90



19 Falafel Salat ^A

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

14,90



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

20 Calamari Salat ^{A,C,D}
Frittierte Calamari | Grüner Salat der
Saison | Karotten | Mais |
Tomaten | Gurken | hausgemachtes
Joghurt-Dressing

16,90



21 Djudje Salat ^G
| Grüner Salat
der Saison | Karotten | Mais | Tomaten |
Gurken |
hausgemachtes Joghurt-Dressing

17,90



22 Beilagensalat ^G
Grüner Salat der Saison | Karotten |
Mais | Tomaten | Gurken |
hausgemachtes Joghurt-Dressing

5,90



23 Meigu Salat ^{B,G}
6 Stück Frittierte Garnelen
|Salat|Grüner Salat der Saison |
Karotten | Mais | Tomaten | Gurken |

16,90



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Grillgerichte

25 Caspian Platte für Eins ^G

Ein Spieß Kabab Barg - Ein Spieß Kabab Kubideh - Ein Spieß Djudje Kabab Basmati-Safran-Berberitzenreis Grilltomaten -Salat
1 Kugel Mast-o-Khiar

38,90



26 Kabab Kubideh ^G

Zwei Spieße Kabab Kubideh - | Basmati-Safranreis | Grilltomate | Salat

20,90



27 Kabab Barg ^G

Ein Spieß Kabab Barg | Basmati-Safranreis | Grilltomate | Salat

23,90



Bestellen Sie eine leckere Marinadensoße zu Ihrer Speise : 3,90



Soße 1
Gerdui ^L

Gebratene Walnusse-
Granatapfelsoße
Pflaumen-Berberitzen

Soße 2
Farangi

Tomaten-rote
Spitzpaprika-Olivenöl

Soße 3
Zaboli

Mango-Chutney-
Ingwer-Berberitzen

Soße 4
Bandari(Pikant)

Paprika-Peperoni-
Champignon-
Tomatensoße



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

28 Kabab Soltani ^G

27,90

Ein Spieß Kabab Barg und ein Spieß Kabab Kubideh
| Basmati-Safranreis | Grilltomate | Salat



29 Kabab Bakhtiari ^G

22,90

Ein Spieß Kabab Bakhtiari | Basmati-Safranreis | Grilltomate | Salat



30 Djudje Soltani ^G

28,90

Ein Spieß Kabab Barg und ein Spieß Djudje Kabab | Basmati-Safranreis | Grilltomate | Salat



Bestellen Sie eine leckere Marinadensoße zu Ihrer Speise : 3,90



Soße 1
Gerdui ^L

Gebratene Walnusse-
Granatapfelsoße
Pflaumen-Berberitzen

Soße 2
Farangi

Tomaten-rote
Spitzpaprika-Olivenöl

Soße 3
Zaboli

Mango-Chutney-
Ingwer-Berberitzen

Soße 4
Bandari(Pikant)

Paprika-Peperoni-
Champignon-
Tomatensoße



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

31 Djudje Kabab ^G

Ein Spieß Djudje Kabab | Basmati-Safranreis | Grilltomate | Salat

19,90



Empfehlung des Küchenchefs

33 Kabab Wasiri ^G

Ein Spieß Kabab Kubideh und ein Spieß Djudje Kabab | Basmati-Safranreis | Grilltomate | Salat

24,90



Bestellen Sie eine leckere Marinadensoße zu Ihrer Speise : 3,90



Soße 1
Gerdui ^L

Gebratene Walnusse-
Granatapfelsoße
Pflaumen-Berberitzen

Soße 2
Farangi

Tomaten-rote
Spitzpaprika-Olivenöl

Soße 3
Zaboli

Mango-Chutney-
Ingwer-Berberitzen

Soße 4
Bandari(Pikant)

Paprika-Peperoni-
Champignon-
Tomatensoße



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Unsere Platten zum Teilen

24 Gemichte ^{A,B,C,D,K,L,2}

Variantionsplatte aus Meeresfrüchten

2 Stück Frittiertes Lachsfilet |
Frittierte Calamari | 8 Stück Frittierte Garnelen
| Eingelegte Oliven (ohne Stein)- Wallnuss-
Kräuter-Granatapfelsoße | Bandari Soße
2 Portion Basmati-Safranreis

69,90



34 Grillplatte für Zwei ^G

1 Spieß Djudje Kabab | 2 Spieße
Kabab Kubideh | 1 Spieß Kabab
Barg | 1 Spieß Kabab Bakhtiari |
Basmati- Safran-Berberitzenreis |
Grilltomaten | Salat | 1 Kugel
Mast-o-Khiar

59,90



64 Mixplatte für Zwei ^L

1 Spieß Djudje Kabab | 2 Spieße
Kabab Kubideh | 1 Spieß Kabab Barg |
Portion Ghorme Sabzi |
Portion Daladas | Basmati- Safran-
Berberitzenreis | Grilltomaten | Salat
| 1 Kugel Mast-o-Khiar

59,90



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Schmorgerichte

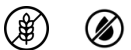
35 Kabuli Polo ba Mahitche ² 25,90
Geschmorte Lammhaxe in eigenem Saft |
Basmati-KarottenRosinenreis



36 Baghali Polo ba Mahitche ² 25,90
Geschmorte Lammhaxe in eigenem Saft |
Basmati-Safran-Dill-Bohnenreis



37 Ghorme Sabzi 19,90
Zart geschmorte Lammfleischstücke |
persische Kräutersauce |
rote Bohnen | getrocknete Limette |
Basmati-Safranreis



38 Fesenjan ^L 19,90
Hähnchenkeule in Granatapfelsauce
| Walnüsse | Basmati-Safranreis



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Empfehlung des Küchenchefs

39 Ghaime Bademjan

Zart geschmorte Lammfleischstücke |
Halbierte Kichererbsen |
getrocknete Limette | leichte
Tomatensauce | gebratene
Auberginen | Basmati-Safranreis

19,90



Fisch

40 Calamari ^{A,C,D,K}
Frittierte Calamari | Ratatouille | Basmati-
Safranreis

20,90



42 Lachsfilet ^D
Frittiertes Lachsfilet | Ratatouille |
Basmati-Safranreis

23,90



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Vegetarische Gerichte

43 Khoresht Karafs(Vegan) ¹

Persische Kräutersauce | Sellerie | rote Bohnen | getrocknete Limette | Basmati-Safranreis

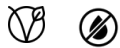


16,90



44 Khoresht Bamieh(Vegan)

Halbierte Kichererbsen | Okra | Leichte Tomatensauce | getrocknete Limette | Basmati-Safranreis



16,90



45 Ratatouille(Vegan) ²

Zucchini | Paprika | Karotten | Tomaten | Kartoffeln | Peperoni | leichte Tomatensoße | Basmati-Safranreis



16,90



47 Tschelo Kaske Bademjan ^{A,G,L}

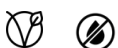
Gebratene Auberginen | Kashk (persische Joghurt-soße) | Röstzwiebeln | Knoblauch | geröstete Pfefferminze | Walnüsse | Basmati-Safranreis

16,90



48 Daladas(Vegan) ^L

Pikantes rote Linsen Dal | Kartoffeln | Tomaten | Basmati-Safranreis



15,90



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Für unsere kleinen Gäste

49 Kabab Kubideh ^{A,E}

Ein Spieß mit fein gewürztem
Lamm- und Kalbs-hackfleisch |
Pommes

12,90



50 Djudje Kabab ^{A,E,G}

Eingelegtes Hähnchenbrustfilet
gegrillt | Pommes

12,90



51 Kinderschnitzel ^{A,E}

Paniertes Hähnchenschnitzel |
Pommes

14,90



52 Pommes ^{A,E}

mit Ketchup oder Mayonnaise

5,90



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	X8	Portion Kabuli oder Baghali polo	6,90
X4	Spieß Bakhtiari (Nr. 29)	17,90	X9	Portion Zereschk polo	6,90



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Nachspeisen

53 Faloude Shirazi (Vegan) ^{A,C,D,K} 7,90

„Eines der ältesten Desserts der Welt“ |
hausgemachtes persisches Reismudedeis | leichtes
Rosenwasser | Limette



54 Safraneis ^{G,L} 7,90

Milch | Sahne | Rosenwasser | Pistazien | Safran



55 Safraneis & Faloude Shirazi ^{G,L} 7,90

Faloude Shirazi (Nr. 53) | Safraneis (Nr. 54)



56 Grießtasche mit Vanilleeis ^{A,G} 9,90

Blätterteig mit Grießpudding | Zimt | Honig | Vanilleeis



57 Joghurt mit Honig ^{G,L} 7,90

Joghurt | Honig | Walnüsse



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Empfehlung des Küchenchefs

58 Dessertplatte zum Teilen ^{A,G}

Ein Mix aus den Nachspeisen Nr. 53, Nr. 54,
Nr. 56 und Nr. 57

17,90



59 Napoleoni ^{A,C,G}

Hausgemachte Cremeschnitte

3,50



60 Rolet ^{A,C,G}

Hausgemachte Sahnerolle

3,90



61 Schole Zard ^{A,G}

Reis-zucker-Rosenwasser-Safran-
Zimt-Mandeln-Kardamom-
Pistazien-Butter

7,90



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Getränke

Biere

Pils/Pils Alkoholfrei ^A	0,3 l	3,90
Export ^A	0,5 l	4,30
Weizen ^A (Hell / Alkoholfrei)	0,5 l	4,30
Radler ^A (Süß oder Sauer)	0,5 l	3,90
Cola Weizen ^A	0,5 l	3,90

Aperitif

Persisch Spritz ^{1,2,5,10,x}	0,2 l	8,90
Aperol Spritz ^{1,2,5,10,x}	0,2 l	7,90
Sekt ^{5,x}	0,1 l	4,90
	0,7 l	20,90

Weine

Weißwein Pinot Grigio ^x	0,2l	6,50
Rose Chiaretto ^x	0,2l	6,50
Rotwein Primitivo Puglia ^x	0,2l	6,90
...als Schorle ^x	0,2l	5,90
Weißwein Pinot Grigio ^x	0,75l	24,90
Rose Chiaretto ^x	0,75l	24,90
Rotwein Primitivo Puglia ^x	0,75l	25,90

Spirituosen

Tequila	2cl	3,00
Ramazotti	2cl	3,00
Jack Daniel's	2cl	3,00
Absolut Vodka	2cl	3,00



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

Getränke

Hausgemachte persische
Zitronenlimonade

0,2 l	4,00
0,4 l	5,50

Hausgemachtes persisches
Joghurtgetränk (Dough) mit
Kohlensäure

0,3 l	4,90
-------	------

Cola, Cola Zero, Sprite,
Mezzo Mix, Fanta ^{1,2,3,9,11}

0,2 l	2,90
0,4 l	4,20

Orangen-, Apfel-, Maracuja-
Johannisbeersaft

0,2 l	3,50
0,4 l	4,70

... als Schorle

0,2 l	2,90
0,4 l	4,20

Mineralwasser Teinacher

0,25 l	2,90
0,75 l	6,90

Tee ⁹ 2,50
(Schwarztee, Früchtetee,
Persischer Granatapfel
Kamillentee,
Pfefferminztee, Grüner
Tee)



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei