

Das Perfekte Dinner

— Aperitif —

Persian Spritz

— Vorspeise —

Diba Aubergine

Kashk-e Bademjan

auch in vegan

— Hauptspeise —

Lammfiletspieß im Safranglanz

Kabab-e Barg

— Dessert —

Napoleoni Hausgemacht

Warme Vorspeisen

Kleiner Filet Genuss 13,20

Rinderfiletwürfel, in fruchtiger Granatapfel-Glasur auf Gemüse

Diba Aubergine 13,90

auch in vegan

Kashk-e Bademjan

Hausgemachtes Mus aus gegrillten Auberginen mit fermentierter Joghurtpaste, Minze & gerösteten Zwiebeln

Rote Diba Aubergine 13,90

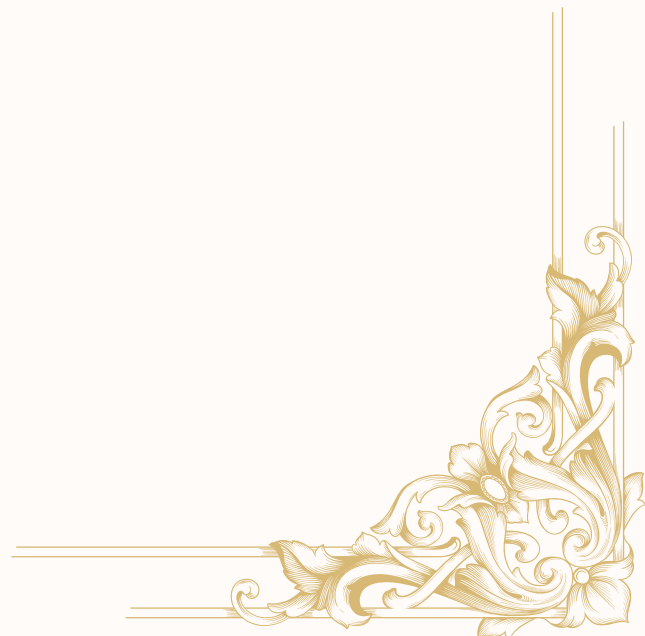
Mirza Ghasemi

Hausgemachtes Mus aus gegrillten Auberginen, Ei & geschmorten Tomaten

UNSERE EMPFEHLUNG

Kuku Sabzi 14,50

Frische Kräuter, Walnuss, Berberitze, Ei



Kalte Vorspeisen

Zeytoon Parvade 8,90

Oliven in Walnuss, Granatapfelpaste & Bergkräutern mariniert

Salat Shirazi 5,90 ——— **PERFEKT ZU GRILLGERICHTEN** ———

Fein gewürfelte Tomaten, Gurken & Zwiebeln, mariniert mit Limettensaft & frischer Minze

Mast -e Makhsus 7,90

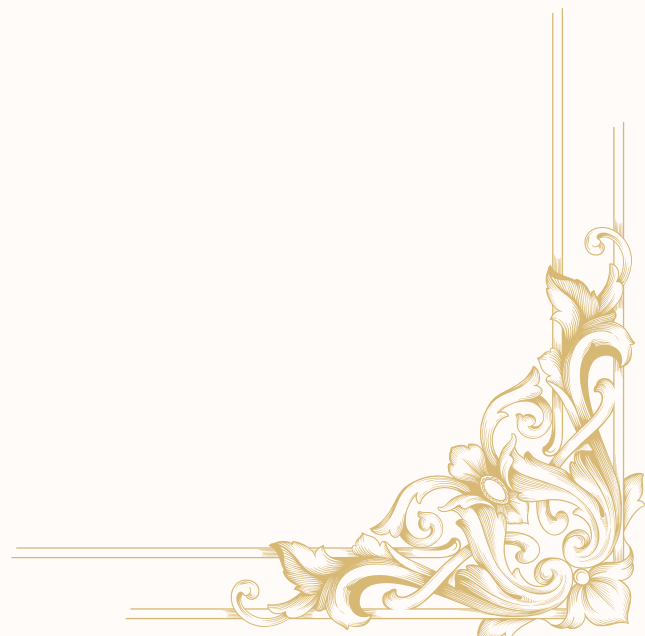
Cremiger Joghurt mit Gurken, Minze, Damaszener Rose
— Wahlweise ohne Walnuss & Rosinen

Mast -o Musir 5,90

Cremiger Joghurt mit persischem Wildknoblauch

Borani -e Esfenaj 6,90

Gedünsteter Spinat, Joghurt, karamellierte Zwiebeln & Knoblauch





Salate

Salat mit Hähnchenfilet vom Grill 19,50

Zartes safranmariniertes Hähnchenfilet vom Grill auf feinen Blattsalaten, mit Tomaten, Gurken, Radieschen, grünen Oliven, zarten Karottensticks, Walnüssen und Granatapfelkernen

Salat mit Rindstreifen vom Grill 23,50

Safranmarinierte Rindstreifen vom Grill auf feinen Blattsalaten, mit Tomaten, Gurken, Radieschen, grünen Oliven, zarten Karottensticks, Walnüssen und Granatapfelkernen

Persischer Garten 17,00

Feine Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Schafskäse, Pistaziensticks, Walnüssen und Granatapfelkernen

Dressing:

Senf-Honig | Granatapfel | Joghurt



Schmorzauber des Orients

PERFEKT ZUM TEILEN

Dreierlei persischer Schmorgerichte aus der Hausküche

Lamm in grünen Kräutern, Sonniger
Auberginen Genuss und Granatapfel-
Walnuss-Hähnchen

58,- für zwei Personen

Lamm in grünen Kräutern 23,50

Khoresht-e Ghormeh Sabzi

Zart geschmortes Lamm in einer aromatischen Sieben-
Kräuter-Sauce, roten Bohnen & Loomi

Adas Polo 22,50

Zart geschmorte Lammkeule im eigenem Fond mit Safran,
Basmatireis gemischt mit Linsen und verfeinert mit
karamellisierten Karotten, Rosinen & Mandelstiften

*Alle Schmorgerichte werden mit duftendem
Safran Basmatireis serviert*





Scampi mit Safran-Duft 28,50

Safrangebeizte Scampi in Olivenöl, knusprige Kartoffeln, süße Kirschtomaten in einer frischen Tomaten Knoblauch Soße und Petersilie

Sonniger Auberginen Genuss 24,50

Ghymeh Bademjan

Zart geschmortes Lamm in einer Safran-Tomatensauce mit Spalterbsen und Loomi auf einem Auberginenbett

Granatapfel-Walnuss-Hähnchen 23,50 auch in vegetarisch / vegan

Khoresht-e Fesenjan

Zart geschmorte Hähnchenkeule in einer fruchtig-süß-sauren Granatapfelsauce, Aloo Bukhara (mit Kern), gemahlenden Walnüssen

Hähnchen bei Sonnenuntergang 19,50

Zereshk Polo ba Morgh

Safran gebeizte Hähnchenkeule in fruchtiger Tomatensauce, karamellisierten Berberitzen und Rosinen

DAZU EMPFEHLEN WIR

Hausgemachtes Shur 4,90 in Essig eingelegtes Gemüse

*Alle Schmorgerichte werden mit duftendem
Safran Basmatireis serviert*



Lammhaxe im Safran Fond 26,50

Baghali Polo ba Mahiche

Zart geschmorte Lammhaxe im eigenen Fond mit Safran und Tomaten, Basmati Safranreis gemischt mit frischem Dill & Favabohnen

Tachin 25,50

auch in vegetarisch

Tahchin-e Bademjan ba Morgh

Knuspriger Safran-Reiskuchen, gefüllt mit Hähnchenbrust, Tomaten, Auberginen, karamellisierten Berberitzen, Pistazien und Mandeln

Im Duft der Kirsche 22,50

auch in vegetarisch / vegan

Albalu Polo ba Morgh

In Safran gebeizte Hähnchenkeule in feiner Tomaten-Safransauce mit Basmati Safranreis gemischt mit aromatischen Sauerkirschen, Mandeln und Pistazien

DAZU EMPFEHLEN WIR

Hausgemachtes Torshi 4,90 in Salzlake eingelegtes Gemüse

***Alle Schmorgerichte werden mit duftendem
Safran Basmatireis serviert***





Grill Duett des Hauses

Eine Diba Aubergine Vorspeise,
zwei Lammhackspieße,
ein Lammfiletspieß in Safranbutter glasiert,
ein Hähnchensafranspieß
Begleitung: gegrillte Tomate, karamellisierte
Zwiebel, feine Karottensticks

65,- für zwei Personen

**Enjoy the art
of sharing**

Persian style



Grill Genuss Entdecker

Lammhackspieße 22,50

Koobideh

Saftiges gehacktes Lamm auf zwei Spießen gegrillt mit gegrillter Tomate

Hähnchenfiletspieß mit Safranmarinade 22,50

Jojekabab

Safran gebeizte Hähnchenbrustfilet Medaillons auf einem Spieß gegrillt mit gegrillter Tomate

Lammfiletmedaillons als Grillspieß 27,50

Chenje

Saftige Lammfiletmedaillons, mariniert in einer Knoblauch-Joghurt - Safran- Chili- Marinade auf einem Spieß gegrillt, mit gegrillter Tomate

Königsspieße 25,50

Kabab-e Negini

Lammhack und Hühnerfilet vereint auf zwei Spießen mit Safranbutter glasiert, mit gegrillter Tomate

***Alle Grillgerichte werden mit duftendem
Safran Basmatireis serviert***





Lammkoteletts auf persischer Art 31,50

Schischlik Kabab

Fünf in Safranbutter marinierte Lammkoteletts am Spieß,
mit gegrillter Tomate

Lammfiletspieß im Safranglanz 28,50

Kabab-e Barg

Dünnes Lammfilet am Spieß vom Grill, mit Safranbutter glasiert
mit gegrillter Tomate

Kabab Soltani 32,90

Ein gegrillter Lammfiletspieß mit Safranbutter glasiert & ein
saftiges Lammhack auf einem Spieß, mit gegrillter Tomate

*Alle Grillgerichte werden mit duftendem
Safran Basmatireis serviert*



Dessert

Schoko-Vanille-Kuppel 13,50

Kakaobiskuit mit Schokoladen- und Haselnusscreme
überzogen mit Kakaoglasur

Faloodeh 7,50

Traditionelles Rosenwasser Sorbet mit Reismudeln,
Limettensaft und Sauerkirschsirup

UNSERE EMPFEHLUNG

Napoleoni Hausgemacht 9,50

Traditionelles persisches Blätterteiggebäck in feinen
Schichten, gefüllt mit frischer Vanille, luftiger Schlagsahne und
Pistazien

Bastani Sonati Hausgemacht 9,50

Cremiges, traditionelles Safraneis, verfeinert mit
Rosenwasser, Sahnestücken und Pistazien

Lemon Cheesecake Likör 2cl 5,-



Leichter cremiger Likör mit frischer Zitronennote

Black Knight Eiswein - edelsüß



Aus Rheinhessen, erzeugt aus gefrorenen Trauben

2cl 5,-

Flasche 0,375L 52,-

Feiern mit **AlmaVera**

Ob Geburtstag, Firmenfeier oder ein besonderer Abend mit Freunden.

AlmaVera bietet den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente.

Unser privater Bereich für bis zu 20 Gäste lädt ein, persische Gastfreundschaft in exklusiver Atmosphäre zu erleben.

Kontaktiert uns - wir gestalten Euren Abend.

نوشتن جانج

May our food nourish your soul

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Unsere Allergenliste erhältst du bei unserem Team.