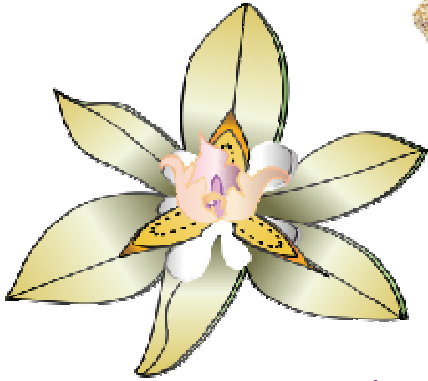


Zamarod



Liebe Gäste,

**wir freuen uns sehr, Sie in unserem afghanischen
und persischen Restaurant Zamarod begrüßen zu dürfen!**

*Bei uns erwartet Sie eine kulinarische Reise durch die vielfältige
und reiche Küche Afghanistans.*

*Wir legen großen Wert auf authentische Aromen und frische
Zutaten, um Ihnen die traditionellen Gerichte unserer Heimat
näherzubringen. Ob köstliche Kebab - Variationen, herzhafte
Eintöpfe oder verlockende Süßspeisen — bei uns findet jeder
Gaumen etwas Besonderes.*

*Unser stilvolles und gemütliches Ambiente bietet den idealen
Rahmen, um in entspannter Atmosphäre die afghanische
Gastfreundschaft zu genießen.*

*Das Team von Zamarod freut sich darauf, Sie mit erstklassigem
Service und herzlicher Bewirtung zu verwöhnen.*

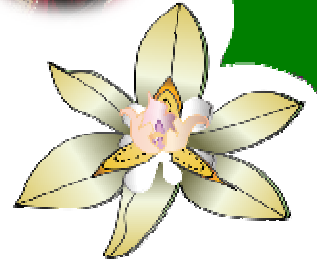
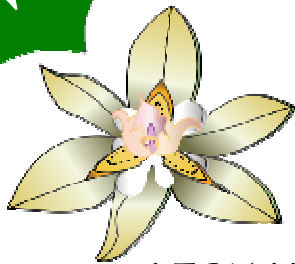
*Kommen Sie vorbei und erleben Sie den Zauber Afghanistans
mitten in unserer Stadt.*

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

*Herzliche Grüße,
Ihr Zamarod-Team*



Zamarod



AFGHANISCHES UND PERSISCHES RESTAURANT & BAR

Vorspeisen

Zamarod Gemüsesuppe

aus Kartoffeln, Zwiebeln, Möhren und grünen Erbsen dazu frisches afghanisches Brot

A

7,50 €

Asch

Traditionelle Bandnudelsuppe ^{A,C} mit Joghurt - ^FMinze - Dip

7,50 €

Salate

Salate Afghani

Feingeschnittener Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln
mit frischen Kräutern

Klein

6,90 €

Groß

12,90 €

Salat ba Paneer

Gemischter Salat mit frischen Beeren, Avocado ^G und Schafskäse ^F
getoppt von Nüssen, dazu frisches afghanisches Brot und
Joghurt Minze Dressing

15,90 €

Zamarod Salat

Gemischter Salat mit frischen Beeren, Avocado ^G und Schafskäse ^F getoppt von Nüssen
dazu zwei Hähnchen - Spieße, frisches afghanisches Brot ^A und Joghurt - ^FMinze-Dip

17,90 €

Chopan Salat

Kirschtomaten, Avocado, ^GWeintrauben, Schafskäse ^F und Koriander
verfeinert mit Limetten Olivenöl - Dressing

15,90 €

Tomaten Avocado Salat

Avocado, ^G Tomaten, rote Zwiebeln, Koriander, hausgemachter Dressing

17,90 €

Scampi Avocado Salat

Scampi, Avocado, Schnittlauch, Orangen - Zitronen Dressing

19,00 €



Warme Vorspeisen

Borani Badenjan

gebratene Aubergine in einer feinabgeschmeckten Tomatensauce -
Zwiebelsauce mit frischem Brot ^A und Joghurt ^F Knoblauch Minze - Dip

15,90 €

Borani Sardak

gebratene Möhren in einer feinabgeschmeckten Tomatensauce mit
frischem Brot ^A und Joghurt ^F Minze - Dip

14,90 €

Zammaros



AFGHANISCHES UND PERSISCHES RESTAURANT & BAR

Borani katshalu

15,90 €

gebratene Kartoffeln in einer feinabgeschmeckten Tomatensauce-
Zwiebelsauce mit frischem Brot ^A und Joghurt ^F Minze - Dip

Qorma Sabzi mit

15,90 €

Spinat in feiner Tomatensauce mit Basmatireis

Teiggerichte

Ashak

16,90 €

traditionell Ravioli ^A mit Lauchfüllung auf einem Bett aus einer hausgemachten
Joghurt ^F Minz-Sauce, getoppt von einer fein geschmeckten Hackfleischsauce
Traditionelle Bandnudelsuppe mit Joghurt - Minze - Dip

Mantu

18,90 €

hausgemachte, dampfgegarnte Teigtaschen ^A gefüllt mit Zwiebeln und Hackfleisch, getoppt
von einer fein abgeschmeckten Hacksauce, dazu hausgemachter Joghurt ^F Minze- Dip

**Zwei Hausgemachte Teigfladen ^A jeweils mit hausgemachtem Joghurt -
- Minze - Dipantu und einem beerig ^F -nussigen -Beilagensalat**

A. Bolani Katshalu mit Lauch Kartoffelfüllung

12,90 €

B. Bolani Sabzi mit Spinat und Lauchfüllung

12,90 €

3 X Sambosa ^A mit Kartoffelfüllung, Joghurt-Minze-Dip

12,90 €

3 X Sambosa ^A mit Hackfleisch- und Zwiebel-Füllung, Joghurt-Minze-Dip
und einem Beerig ^F nussigen Beilagesalat

14,90 €

Mini Frühlingsrollen mit

12,90 €

10 Stück Mini Frühlingsrollen mit Süß-Sauersauce und Joghurt-Minze-Dip

Tempura Scampi

18,80 €

5 x frittierte black Tiger - Scampis in tempura Paniermantel
mit Joghurt-Minze-Dip und Süß - Sauersouse

Tempura Calamares

14,90 €

Calamarringe in Teigmantel mit Joghurt-Minze-Dip und Süß - Sauersouse

Reisgerichte

Qabuli-Rels mit Maicha (Lammhaxe)

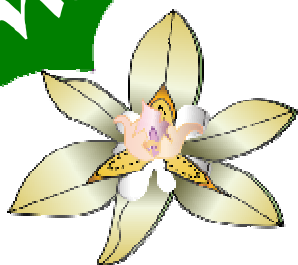
22,90 €

geschmorte Lamm- Haxe begleitet von brauner
Kabuli Basmati mit Rosinen und Möhren



17,90 €

Zamarod



AFGHANISCHES UND PERSISCHES RESTAURANT & BAR

Qabuli-Reis mit Hähnchen

17,90 €

*geschmortes Hähnchenbrustfilet begleitet von brauner Kabuli Basmati
mit Rosinen und Möhren*

Qabuli Reis mit Spinat und Kartoffeln

15,90 €

Qabuli-Reis dazu fein abgeschmeckter Spinat nach afghanischer Art und Kartoffeln mit Soße

Zereschk Palau mit Hähnchen

18,90 €

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Berberitze und Basmati Reis

Tandoori Hähnchen

17,90 €

Zartes Hähnchenbrustfilet in Tandoori Sauce dazu Qabuli Reis

Qabuli mit gebratenen Auberginen

15,90 €

*Qabuli-Reis, dazu gebratene Auberginen mit hausgemachtem mit Tomaten
Zwiebel- und Joghurt -Minze Dip*

Reisgerichte

Baqli Palau mit Lamhaxe (Maicha)

22,90 €

geschmortes Lammhaxe mit braunen Bohnen und Basmati Reis

Lamm Tandoori

19,90 €

zartes Lammfleisch in feiner Tandoorisauce mit Qabuli Reis

Kalb Tandoori

19,90 €

zartes Kalbfleisch in feiner Tandoorisauce mit Qabuli Reis

Palau - Reis mit Kalbsfleisch

17,90 €

geschmortes Kalbsfleisch nach afghanischer Art mit Basmati -Reis

Zamarod Palau

19,90 €

*Landkorn Basmatireis ummantelt mit Spinat und Hähnchenbrust
unterm Palaubett*

Palau-Reis mit Spinat und Hackfleischbällchen

17,90 €

*Geschmortes Hackbällchen in Tomatensauce nach
Afghanischer Art mit Spinat und Basmati Reis*

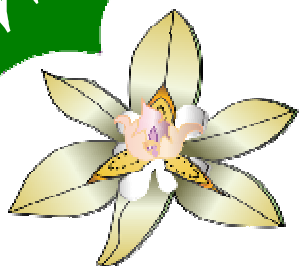
Palau mit Hähnchen

15,90 €

geschmortes Hähnchenbrustfilet mit Basmati Reis



Zammaros



AFGHANISCHES UND PERSISCHES RESTAURANT & BAR

Beilagen

Qabuli-Reis		8,50 €
<i>brauner Basmati Reis mit Rosinen und geriebenen Möhren</i>		
Palau-Reis		6,50 €
<i>brauner Basmati Reis</i>		
Pommes Frites		5,50 €
Gemüsemischung		7,50 €
<i>Gemüsemischung aus gargeschmorten Auberginen, Zucchini und Paprika</i>		
Spinat		7,50 €
<i>abgeschmeckter Spinat nach afghanischer Art</i>		
Frisches Chutney (scharf)		2,50 €
<i>Qabuli-Reis dazu fein abgeschmeckter Spinat nach afghanischer Art und Kartoffeln mit Soße</i>		
Tourschi	<i>eingelegtes Gemüse nach afghanischer Art</i>	3,50 €
Khlar Schor	<i>Salzgurken, delik特 eingelegte nach afghanischer Art</i>	3,50 €
Maste sabzi	<i>Milder Joghurt verfeinert mit frischer Minze und Knoblauch</i>	4,50 €
Maste Musir	<i>milder Joghurt verfeinert mit Knoblauch und Gurken</i>	4,50 €

Nachtsch

Firni		9,50 €
<i>hausgemachter Milchpuding serviert mit Safran, Walnüssen, Mandeln Pistazien und Kardamom</i>		
Baklava		9,50 €
<i>eingelegt in Zuckersirup, gefüllt mit Pistazien</i>		
Jebebi		9,50 €
<i>frittierte Weizenmehlgringel, die mit Zuckersirup getränkt und mit Pistazien bestreut werden</i>		

Zamarod



AFGHANISCHES UND PERSISCHES RESTAURANT & BAR

Kebab

Tekka Kebab

2x Kalb Spieße mit gegrillten Tomaten, Paprika dazu servieren wir wahlweise
Qabuli - Reis oder Pommes

Schaschlik

28,90 €

4 x Lammkotelete am Spieß mit gegrillten Tomaten und milde Chili
dazu servieren wir Wahlweise mit Basmatireis oder Pommes

Zamarod Mix Kebab

31,90 €

1 x Lammspieß mit Kalbsspieß, Hähnchenfilet und Lammkotelete
dazu gegrillte Tomaten und milde Chili und Basmatireis

Morgh Kebab

18,90 €

2 x zartes Hähnchenbrust Spieße mit Qabuli Reis und Salat

Kubideh Kebab

17,90 €

2x saftige Hackfleischspieße dazu gegrillte Tomaten und milde Chili,
Wahlweise mit Basmatireis oder Pommes

Morgh ba Safran Kebab

15,90 €

1x zartes Hähnchenbrustfilet in Safran - Zitronen-Jogurt-Sauce dazu servieren wir Basmatireis

Vegan Kebab

1 x Veganer Spieß mit Kirschtomaten, Zucchini, Paprika, milde Chili,
dazu servieren wir Basmatireis

13,90 €

Kase Kebab

für 2 / 4 Personen

2 Personen

60,00 €

4 Personen

115,00 €

4 verschiedene gegrillte Fleischarten Kubideh, Tekka, Morgh und Kalb Spieß,
gegrillte Tomaten und gegrillte milde Chili serviert in Schale dazu Basmatireis
mit geröstetem Sesam und hausgemachter Butter

Scampi Spieß

25,90 €

Scampiespieß mariniert in Safran - Zitronen - Sauce mit Kabulireis und Salat

Menü für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets A

mit Pommes

9,90 €

Fischstäben A,C,D

mit Pommes

9,90 €

Kinderschnitzel

mit Pommes

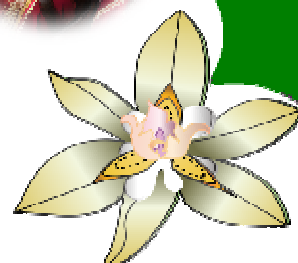
und Gemüse / afghanische Art

9,90 €

Alle Hauptgerichte als Kinderportion

12,90 €

Zammaros



AFGHANISCHES UND PERSISCHES RESTAURANT & BAR

Spagetti / Pasta

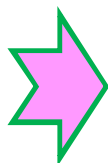
Spagetti

wahlweise mit:

Lamm

Kalb

oder Hähnchen



in Safrandillsauce dazu Parmesankäse

24,00 €

24,00 €

21,00 €

Spagetti

in feine Tommatensauce mit Parmesan

19,00 €

in feine Tommatensahnesauce mit Parmesan

19,00 €

Spagetti Scampi

Spagetti mit Scampi in feine Tommatensauce

22,00 €



Pfannengerichte

Karai Kofta

Gemüsepfanne mit Hackbällghen, Paprika, Zucchini, Auberginen,
afghanischer Tomatensauce, 1 Spiegelei, afghanisches Brot

17,00 €

Karai Gusfand

Gemüsepfanne mit Lammfleisch, Paprika, Zucchini, Auberginen,
afghanischer Tomatensauce, 1 Spiegelei, afghanisches Brot

19,00 €

Karai Morgh

Gemüsepfanne mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zucchini, Auberginen
afghanischer Tomatensauce, 1 Spiegelei, 3 afghanisches Brot ¹

17,00 €

Karai Tarkari

Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln,
afghanischer Tomatensauce, 1 Spiegelei, 3 afghanisches Brot ¹

15,00 €

Karai Scampi

Gemüsepfanne mit Scampi, Paprika, Zucchini, Auberginen, afghanischer
Tomatensauce, 1 Spiegelei, afghanisches Brot ¹

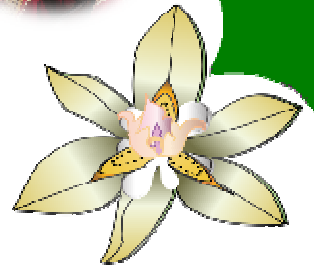
24,00 €

Karai Gosala

Gemüsepfanne mit zartem Kalbsfleisch, Paprika, Zucchini, Auberginen,
afghanischer Tomatensauce, 1 Spiegelei, 3 afghanisches Brot ¹

24,00 €

Zammaros



AFGHANISCHES UND PERSISCHES RESTAURANT & BAR

Fischgerichte

Fischfilet

23,00 €

in Safran-Zitronen-Sauce mit Spinat und Kartoffelrösti

Fisch Surf - Turf

28,90 €

*gebratener Fischfilet mit 2 gegrillten Scampis in Safran-Zitronen-Sauce
dazu Spinat und Kartoffelrösti*

Calamares

19,90 €

gebraten in Limettenolivenöl, Knoblauchmarinade mit Kirschtomaten

Gänse - Menü

Gänse - Menü ab 4 Personen

249,00 €

inkl. eine Flasche Hausrotwein und eine Flasche Wasser

Das Gänsemenü besteht aus einer Gans, Cranberry Rotkohl, Kartoffelknödel

oder Salzkartoffel und Gänseju

Nur auf Vorbestellung.

Da diese Anfrage zur Zeit sehr groß ist,
bitten wir SIE um rechtzeitige Vorbestellung.

Vielen Dank



Zamaros



AFGHANISCHES UND PERSISCHES RESTAURANT & BAR

Getränke

Cola	2,12	0,3 L	3,20 €
Cola Zero	2,4,6,7,8,12	0,3 L	3,20 €
Fanta	2	0,3 L	3,20 €
Mezzo Mixm	2,12	0,3 L	3,20 €
Ginger Ale Thomas Henry	2	0,3 L	3,20 €
Bitter Lemon	2,12	0,2 L	3,20 €
Tonicwater	11	0,2 L	3,20 €
Wasser Still		0,2 L	2,80 €
Apfelschorle		0,3 L	3,80 €
Maracujaschorle		0,3 L	3,80 €
Kirschschorle		0,3 L	3,80 €
Johannesbeerschorle		0,3 L	3,80 €
Rabarberschorle		0,3 L	3,80 €
Kiba		0,3 L	4,20 €
Red Bull	7,12	0,25 L	4,40 €
Dugh	7 Hausgemachter Joghurt mit Minze	0,2 L	2,80 €
Dugh	7 Hausgemachter Joghurt mit Minze	0,4 L	4,80 €

Warme Getränke

Tee / Schwarz / Grün	3,00 €
Espresso	2,50 €
Dop. Espresso	3,50 €
Dop. Espresso	3,50 €
Latte Machiatto	4,50 €

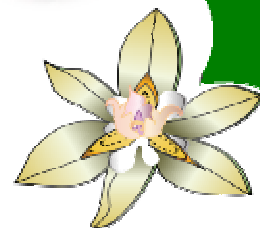
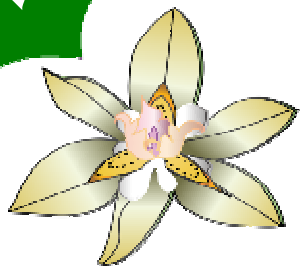


Aperitif alkoholfrei

Crodino Spritz	Soda, Bio Orangenscheibe	4,50 €
Aperolspritz Alkoholfrei	Tonicwater, Soda, Bio Orangenscheibe	7,50 €
Hugo Alkoholfrei	11 Tonicwater, Holunder Sirup, Frische Minze, Limetten, Soda	7,50 €
Limoncello Spritz Alkoholfrei	11	8,50 €

Bio Zitrone, Soda, Zucker, Tonicwater, Frische Minze

Zamarod



AFGHANISCHES UND PERSISCHES RESTAURANT & BAR

Getränke

Ipanema	<i>Limette, Crused Eis, Rohrzucker, Giner ale</i>	9,50 €
Virgin Sunrise	<i>Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Eiswürfeln, Orangenscheibe</i>	9,50 €

Alkoholische Getränke

Aperitif

Sherry		6,50 €
Martini		6,50 €
Aperol Spritz	<i>Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe</i>	8,50 €
Hugo	<i>Holundersirup, Sekt, Soda Limette, Minze</i>	8,50 €
Lilllt Wildberry	<i>Lilllt, Wildberry, Mix Beeren</i>	8,50 €
Watermelon Man	<i>Wodka, Melonenlikör, Grenadine, Orangensaft, Campari-Orangensaftsft oder Soda</i>	9,50 €

Digestif

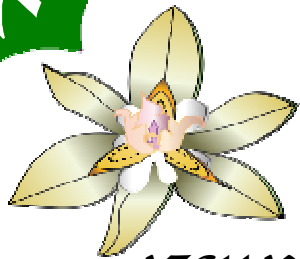
Wodka	2 cl	3,00 €
Mexikaner	2 cl	3,00 €
Berliner Luft	2 cl	3,00 €
Helbing	2 cl	3,00 €
Tequila	2 cl	3,00 €
Limoncello	2 cl	3,00 €
Baileys 7	2 cl	4,00 €
Grappa	2 cl	6,00 €
Averna	2 cl	5,00 €
Ramazotti	2 cl	5,00 €
Fernet Branca	2 cl	4,00 €
Sambuca	2 cl	4,00 €
Williams Brand	2 cl	4,00 €
Brandy	2 cl	7,00 €
Whisky Red Label	2 cl	7,00 €



ZAMAROD



Zamardo



AFGHANISCHES UND PERSISCHES RESTAURANT & BAR

Longdrinks

Wodka Red. Bull	7		12,00 €
Screwdriver		(WodkaOrangensaft)	10,00 €
Wodka Lemon		(Wodka,Bitter Lemon)	10,00 €
Mocow Mule			14,00 €
Wodka, Gurke, Ginger Bee			11,00 €
Bombay Tonic			13,00 €
Tanquary Tonic			14,00 €
Whisky Colay	12		14,00 €
Jack Daniels Cola	12		14,00 €

Schaumwein

Cremannt Rose	0,75 Flasche	38,00 €
Sekt	0,75 Flasche	35,00 €

Champagner

auf Wunsch / Vorbestellung

Bier

Pilsener	0,25 L	3,50 €
Pilsener	0,40 L	4,00 €
Pilsener Alkoholfrei	0,33 L	5,00 €
Hefeweizen	0,50 L	6,50 €
Hefeweizen Alkoholfrei	0,50 L	6,50 €

Wein

Hauswein trocken	0,20 L	8,00 €
Schäfer Grauburgunder	0,75 Flasche	35,00 €
Schäfer Weiß Burgunder	0,75 Flasche	35,00 €
Schäfer Riesling	0,75 Flasche	35,00 €

Rotwein

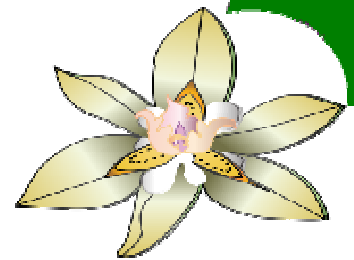
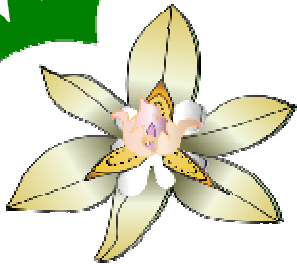
Hauswein trocken	0,20 L	8,00 €
Baron Delay	0,75 Flasche	35,00 €
Chianti Clasico	0,75 Flasche	32,00 €
Primitivo	0,75 Flasche	24,90 €

Rosewein

Hauswein Rosewein	0,20 L	8,00 €
Rosewein	0,75 Flasche	24,90 €



Zammaros



AFGHANISCHES UND PERSISCHES RESTAURANT & BAR

Die Kennzeichnung von Allergene und Zusatzstoffen bei Getränken und Speisen

- | | |
|--|---|
| 1. Konservierungsstoff | A. Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| 2. Farbstoff | B. Krebstiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| 3. Antioxidationsmittel | C. Eier von Geflügel und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| 4. Süßungsmittel Saccharin | D. Fische und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| 5. Geschwärzt | E. Erdnüsse und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| 6. Süßungsmitteln Cyclamt | H. Sojabohnen und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| 7. Süßungsmitteln Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | F. Milch von Säugetieren und daraus gewonnenen Erzeugnisse gentechnisch verändert |
| 8. Süßungsmittel Acesulfam | G. Schalenfrüchte und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| 9. Phosphat | I. Sellerie und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| 10. geschwefelt | J. Senf und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| 11. Chininhaltig | K. Sesamsamen und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| 12. Koffeinhaltig | L. Schwefeldioxid und Sulfite daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| 13. Geschmacksverstärker | M. Lupinen und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| 14. geschwärzt | N. Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse |
| 15. gewachst | |
| 16. gentechnisch verändert | |























