



Die persische Küche

Iran (Persien) war lange Zeit die Drehscheibe des Handels zwischen Ost und West.

Das Reich eroberte andere Länder und wurde seinerseits wieder durch andere Völker erobert. Diese Geschichte sorgte für die Verbreitung der persischen Küche und den Einfluss anderer Stile auf die iranische Kochkunst. Die iranische Küche in ihrer heute bekannten Art ist während der Safawiden Dynasty (1501-1722) entstanden.

Die persische Küche hat dem Gast vieles zu bieten. Trotz Elementen aus dem zentral- und südasiatischen, arabischen, kaukasischen und mediterranen Raum, ist sie nicht nur ein Mix all dieser Kochstile. Sie wird anders gewürzt (milder als die indische Küche). Der persische Reis ist locker und duftig (nicht klebrig wie im ostasiatischen Raum). Sie wird nicht so scharf vorbereitet wie im arabischen Raum und der mediterrane Einfluss ist im Gegensatz zur türkischen Küche eher klein.

Die Reisgerichte wurden im 16. Jahrhundert durch die safawidischen Hofkuchen neu erfunden und verfeinert. Raffinierte Zutaten wie Joghurt, Rosinen, getrocknete Früchte, persische Kräuter, Kardamom, Nüsse und Butterfett fanden ihre Liebhaber sogar im angrenzenden Ausland.

Es gibt auch alte, volkstümliche Elemente in der persischen Küche wie das Bäuerliche (dicke Suppe) und das Nomadische (Fleisch und Milchprodukte).

Die traditionell-medizinischen Aspekte gehören zu den besonderen Eigenheiten der persischen Küche. Sowohl die Zutaten als auch ganze Gerichte werden in „kalt“ oder „warm“ klassifiziert. Dies hat aber mit der Kochtemperatur nichts zu tun, sondern mit dem Einfluss auf Körper und Seele. Die Bestimmung ist wiederum eine Wissenschaft für sich. Zum Beispiel werden Lamm, Honig, Pfeffer, Minze, Kümmel, sämtliche getrocknete Früchte und Gemüse sowie schwarzer Tee und Grüner Tee als „warm“ bezeichnet.

Kalt „sind u.a. Rind (sowie die meisten anderen Fleischsorten), Fisch, Reis, Milchprodukte, die meisten frischen Gemüse- und Obstsorten (Melone, Pfirsich, etc.): um körperlich und seelisch gesund zu bleiben, sollte der Mensch sich ausgewogen aus beiden Anteilen ernähren.

Die Hauptbeilagen der persischen Küche sind Reis und Brot, die zu diversen Schmorgerichte (mit und ohne Fleisch) oder Kababs (gegrilltes Fleisch am Spieß) serviert werden. Als beliebte Getränke gelten: Schwarzer Tee und das Joghurtgetränk „Dough“.



Empfehlung des Hauses

Maitche Polo

Lammhaxe gekocht im Safransauce mit Mandeln, Datteln dazu Safranreis 16,90€

Lamb shank cooked in saffron sauce with almonds, dates with saffron rice

Kebab Morgh

**In Knoblauch – Jogurtsauce eingelegtes Hähnchenfilet am Spieß gegrillt
dazu Basmatireis. 16,90€ (scharf)**

Grilled chicken fillet on a spit in garlic yoghurt sauce with basmati rice. Spicy

Kebab Turch

**Gegrillte Lammfleischstücke in Granatapfel-Walnüss sauce
dazu Berberitzenreis. 18,90€**

Grilled Lamb pieces of meat in pomegranate and walnut sauce with barberries rice.

Fessenjan

Zart gekochte Hähnchenschenkel in Granatapfel-Walnüss Sauce dazu Berberitzenreis 14,90€

Delicately cooked chicken thighs in pomegranate and walnut sauce served with barberries rice

Filet Kebab

In Spezialmarinade eingelegte Lammfilet, zart am Spieß gegrillt dazu Basmatireis. 22,90€

Lamb fillet pickled in special marinade, tenderly grilled on a spit and basmati rice.



Vorspeisen Starters

- | | | |
|----|---|------------------|
| 01 | Mirsa Ghassemi
Gegrillte Auberginen gekocht mit Eiern, gedünsteten Tomaten und Knoblauch, gerösteter Minze
<i>Grilled aubergines cooked with eggs and braised tomatoes refined with garlic roasted mint</i> | 5,90 € |
| 02 | Kaschkebademjan
Gegrillte Auberginen gehackt mit Zwiebeln, Knoblauch verfeinert mit einer persischen Sauerrahm-Sauce, gerösteter Minze
<i>Grilled aubergines chopped with onions, garlic refined with a persian white sauce and roasted mint</i> | 5,90 € |
| 03 | Borani
Feiner Blattspinat in einer leichten Knoblauch-Joghurt-Sauce
<i>Fine fresh spinach in a light garlic-yoghurt sauce</i> | 4,90 € |
| 04 | Hummus
Kichererbsenpüree mit Sesam-Mus (Thahin) verfeinert mit Limettensaft
<i>Chikapea ´puree with sesame paste (tahine) and Lemon juice</i> | 4,90 € |
| 05 | Falafel
4 Frittierte Bällchen aus Bohnen und Kichererbsenpüree, Kräutern und Gewürze
<i>4 balls from pureed chickpea and herbs</i> | 5,90 € |
| 06 | Dolme
Weinblätter mit vegetarischer Reisfüllung mit eine Joghurtsauce
<i>Vine leaves filled with rice and yoghurt-sauce</i> | 4,90 € |
| 07 | Kadu
Gekochter Kürbis in einer delikatem Ingwer-Honigsauce und Joghurt — süß scharf
<i>cooked Pumpkin in a ginger honey sauce refined with yoghurt sweet spicy</i> | 6,90 € |
| 08 | Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen
Eine gemischte Auswahl aus allen Vorspeisen zusammengestellt außer Nr. 07
<i>Mixed appetizer plate, apart from nr. 07</i> | 15,90 |
| 09 | Extra
Nan (Pita bread)
Nan mit Knoblauch (<i>Pita bread with garlic</i>) | 2,20 €
2,50 € |



Gaumenfreuden

Culinary delights

- | | | |
|----|--|---------|
| 11 | Masto-Khiar
Cremiger Joghurt mit feinen Gurkenstückchen und persischen Kräutern
<i>Creamy yoghurt with fine cucumber pieces and Persian herbs</i> | 2,90 € |
| 12 | Masto-Musir
Cremiger Jogurt mit Wildknoblauch aus Persien
<i>Creamy yoghurt with wild garlic</i> | 3,50 € |
| 13 | Kharschur
Delikate persische Salzgurken für Feinschmecker
<i>Persian cucumber</i> | 3,50 € |
| 14 | Torschi-Liete
Fein gehackte Gemüsemischung in Weinessig eingelegt
<i>Inserted aubergine spicy</i> | 3,50 € |
| 15 | Torschi-Sir
in Honigessig eingelegter Knoblauch
<i>Garlic pickled in honey vinegar</i> | 3,50 € |
| 16 | Zeytune Parwarde
Eingelegte Oliven in Granatapfelsirup mit Walnüssen - pikant
<i>Spicy pickled olives in pomegranate</i> | 3,90 € |
| 17 | Noon-o-Panir
Schafskäse mit Walnüssen und Oliven
<i>Sheep cheese, olives and nuts</i> | 3,50 € |
| 18 | Mazza
Verschiedene Gaumenfreuden (21-27)
<i>Mix from 11-17</i> | 10,90 € |



Salate

Salads

- | | | |
|----|--|---------|
| 21 | Salat „Shirazi“
Fein geschnittene Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu frische Zitrone
<i>A mixture of fresh chopped tomatoes, cucumber, onions and fresh lemon</i> | 4,50 € |
| 22 | Salat „Fassl“
Gemischter Salat, Tomaten und Gurken
<i>Mixed salad</i> | 5,50 € |
| 23 | Salat „Fatusch“
Gemischter Salat mit gewürfelten Tomaten und Gurken mit geröstetem Fladenbrot
<i>Mixed salad with bread</i> | 6,90 € |
| 24 | Salat Morgh
Gemischter Salat mit frisch gegrillte Hähnchenbrust
<i>Mixed salad with fried chicken</i> | 10,90 € |
| 25 | Salat Shandiz
Gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Oliven, Schafskäse und Granatapfel
<i>Mixed and Pomegranate</i> | 8,90 € |
| 26 | Salat Makhsus
Kirschtomaten und Rucola mit Granatapfel
<i>Cherry Tomatoes and rocket with Pomegranate</i> | 7,90 € |

Suppen

Soup

- | | | |
|----|---|--------|
| 25 | Suppe „Adas“
Suppe aus Linsen, Kräutern - pikant
<i>Lentil soup with fresh herbs - spicy</i> | 3,90 € |
| 26 | Suppe „Asch“
Persische Nudelsuppe mit verschiedenen Kräutern, Bohnen, Nudeln und Joghurtsauce
<i>Red beans, lentils, chickpeas, persian noodles and sour cream</i> | 4,50 € |



Grillspezialitäten

From The Grill

- | | | |
|----|---|---------|
| 51 | Kabab Kubideh *
Zwei feine, gegrillte Hackfleischspieße vom Lamm und Rind
<i>Two pieces of traditional Kabab of minced meat</i> | 12,90 € |
| 52 | Kabab Djudjah *
Hähnchenbrustfilet eingelegt in einer Spezialmarinade und Safran am Spieß gegrillt
<i>Chicken breast filet marinated in a special sauce with saffron grilled on skewer</i> | 13,50€ |
| 53 | Kabab Tschendjeh *
Lammrückenfilet Stücke eingelegt in einer Spezialmarinade am Spieß zart gegrillt
<i>Lamb filet grilled on skewer</i> | 17,90 € |
| 54 | Kabab Barg *
Rinderfilet dünn geklopft mariniert und zart am Spieß gegrillt
<i>Beef filet thin beated marinated and grilled on skewer</i> | 16,90 € |
| 55 | Kabab Bakhtiari *
Ein gemischter Grillspieß mit Rinderfilet und Hähnchenbrustfilet zart gegrillt
<i>Mix pieces of beef and chicken</i> | 14,90 € |
| 56 | Kabab Tekka *
In Knoblauch-Joghurtsauce eingelegtes Lammfleisch, am Spieß gegrillt - scharf
<i>Skewer of lamb meat marinated in a garlic-yoghurt sauce grilled -hot</i> | 14,90 € |
| 57 | Kabab Djudjah Soltani *
Ein Spieß gegrilltes Hähnchenfilet sowie ein Spieß fein gegrilltes Hackfleisch
<i>Two skewers, chicken and traditional kabab of minced meat</i> | 15,90 € |
| 58 | Kabab Soltani *
Ein Spieß dünn geklopftes Rinderfilet, sowie ein Spieß mit fein gegrilltem Hackfleisch
<i>Two skewers of beef filet and minced meat</i> | 19,90 € |
| 59 | Djuje Shandiz *
in Spezialmarinade und Safran eingelegtes Hähnchenteile (mit Knochen), am Spieß gegrillt
<i>skewers of chicken on the bone</i> | 14,90 € |
| 60 | Schaschlik
Fein gegrillte Lammkoteletts am Spieß zart gegrillt.
<i>lamb chops grilled.</i> | 18,90 € |

* Als Beilage servieren wir Ihnen wahlweise Basmati-Safranreis, Dillreis, Berberitzenreis, Süßer Reis, Fladenbrot Pommes Frites oder Salat

As a side dish we serve you either saffron basmati rice, dill rice, sweet rice barberry rice, pita bread, fries or salad



Fleischgerichte mit Sauce **Braised Sauce Dishes**

- 61 **Gheimh Bademjoon** 11,90 €
Zart geschmorte Lammfleischstücke aus der Keule mit gelben Erbsen und getrockneten persischen Limonen in einer milden Tomatensauce, Aubergine dazu Basmati-Safranreis
Braised lamb, yellow lentils in tomato sauce, persian spices served with saffron rice
- 62 **Ghormehsabsi** 11,90 €
Zart geschmorte Lamfleischstücke in einer persischen Kräutersauce mit roten Bohnen und getrockneten Limonen verfeinert, dazu Basmati-Safranreis
Herb pot with braised lamb and persian Limes, served with saffron rice

Persische Reisspezialitäten **Persian Special Rice Dishes**

- 66 **Byrani Morgh** 12,90 €
Mariniertes Hähnchenfleisch gegrillt mit Rosinen, Mandeln, und Karottenstreifen dazu Gemüse-Reis
Chicken marinated, grilled with raisins, almonds, served with vegetables and rice
- 67 **Mahitsche** 14,90 €
Lammhaxe in einer Spezialmainade zart geschmort dazu Basmati Dillreis.
lamb shank in a special sauce, served with basmati dill rice
- 68 **Adas Polo** 14,90 €
Zart gekochtes Lammfleisch in pikanter Sauce, dazu gebratener Linsenreis, Rosinen, Mandeln, Berberitzen und Karottenstreifen.
Tender lamb cooked in a spicy sauce, served with lentils rice and raisin, almond barberries.
- 70 **Shirin Polo** 13,90 €
Hähnchenschenkel zart in einer Tomatensoße geschmort dazu Safranreis, Rosinen, Mandeln.
Chicken drumsticks braised tender in a tomato sauce served with saffron rice, raisin, almond barberries and strips of orange peel- sweet spicy



Vegetarische Gerichte Vegetarian

- | | | |
|----|---|---------|
| 71 | Falafel
Frittierte Bällchen aus Bohnen und Kichererbsenpüree serviert mit Joghurt-Sauce, dazu gemischter Salat
<i>Deep-fried bean and chickpea herb croquettes served with tahine sauce with mix salad</i> | 8,90 € |
| 72 | Kadu Torsch
Kürbis, gekocht mit Pflaumen in pikanter Safran- Linsensauce, verfeinert mit Kardamom, dazu Safranreis mit Mandeln und Orangenschale
<i>Pumpkin, cooked in a spicy saffron with plum-pomegranate-lentil sauce, flavoured with fresh coriander and cardamom</i> | 10,90 € |
| 73 | Nargess Polo
Spinat nach Persische Art dazu Kräuter reis.
<i>Persian style spinach with herb rice</i> | 11,20 € |
| 74 | Narendj Polo
Safranreis mit Mandeln, Pistazien und Streifen der Orangenschale, dazu Auberginen und gelbe Erbsen gekocht in pikanter Granatapfel-Tomatensauce
<i>Saffron rice with almonds, pistachios and strips of bitter orange peel with aubergines, cooked in a spicy-sweet pomegranate and tomato sauce</i> | 11,00 € |
| 75 | Kadu Sabz
Zucchini gekocht mit ungereiften Trauben, Kartoffeln, Karotten und Linsen, verfeinert mit einer Granatapfelsauce, dazu Berberitzenreis
<i>Zucchini cooked with unrepented grapes, potatoes, carrots and lentils, refined with a pomegranate sauce and Barberry rice</i> | 11,50 € |

Fisch Fish

- | | | |
|----|--|---------|
| 82 | Dorade
Gegrillte Dorade mariniert in Limettensaft mit Knoblauch, dazu Reis und Gemüse
<i>Grilled gilthead, served with dill rice</i> | 18,90 € |
| 83 | Birani Robian
Riesengarnelen gebraten mit persischen Gewürzen, dazu Basmatireis
<i>King prawns roasted with Persian spices and basmati rice</i> | 16,90 € |



Dessert

- | | | |
|----|--|------|
| 91 | Ferni
Persischer Creme-Pudding gewürzt mit Kardamom, Safran und Mandeln
<i>Persian sweet cream pudding with cardamom saffron almond</i> | 4,90 |
| 92 | Bastani Akbarmashti
Safraneis nach altem, traditionellem persischem Rezept
<i>Saffron-ice-cream on old traditional Persian recipe</i> | 4,90 |
| 93 | Baghlava
Süßer Blätterteig mit Walnüssen, Pistazien und Honigsirup
<i>Sweet puff pastry with nuts, pistachio and honey syrup</i> | 5,50 |
| 94 | Datteln
Persische Datteln gefüllt mit Walnüssen dazu persischer Schwarztee
<i>Persian dates filled with nuts served with Persian black tea</i> | 4,90 |
| 95 | Faludeh Shirazi
Persische süße Glasnudel-Eis in leichtem Rosenwasser-Sorbet mit Limettensaft
<i>Persian sweet noodles-ice-cream in light rosewater sorbet with lime juice</i> | 5,50 |
| 96 | Pistaziensouffle
Lauwarm serviert mit Waldbeeren
<i>Pistachio souffle served with wild berries</i> | 6,90 |
| 97 | Shandiz Teller
Gemischte Dessertvariation
<i>Mixed dessert variation</i> | 9,90 |



Alkoholfreie Getränke

Saft-Schorle	3,50	0,4 l
Apfel, Orange, Mango, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarbar		
Saft	2,50	0,25 l
Apfel, Orange, Mango (Nektar), Maracuja (Nektar), Johannisbeere (Nektar)		
Coca Cola , ^{1,2,3} Coca Cola light , Coca Cola Zero , ^{1,2,3,4}	2,20	0,2 l
Fanta , ^{1,2} Sprite ^{1,2,3,4}		
Spezi ^{1,2}	3,20	0,4 l
Gerolsteiner mit Kohlensäure	2,40	0,25 l
Gerolsteiner mit Kohlensäure	4,80	0,75 l
Gerolsteiner Still	2,40	0,25 l
Gerolsteiner Still	4,80	0,75 l

1) Koffein 2) Farbstoff 3) Süßstoff 4) Chinin

Persische Spezialgetränke

Dough Persisches Joghurtgetränk mit frischen Kräutern	3,50	0,4 l
Sharbat Persisches Erfrischungsgetränk mit Safran, Limettensaft und Basilikumsamen	3,90	0,4 l

Kaffee & Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,70
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,20
Espresso	1,90
Doppelter Espresso	3,20
Heiße Schokolade	3,30
Tasse Tee	1,80
TEE Grüner Tee, Kamille, Persischer Granatapfeltee, Türkische Apfel im Kännchen	3,20
Persischer Schwarztee mit Kardamom im Kännchen	3,30
Persischer Tee mit frischer Minze im Kännchen	3,90
Persischer Tee mit Rosenwasser im Kännchen	3,90





Bier / Wein

Kleines Bier vom Fass	0,33 l	2,90
Hell vom Fass	0,5 l	3,50
Weißbier vom Fass	0,5 l	3,60
Bitburger Pils	0,33 l	3,20
Franziskaner Dunkle Weisse	0,5 l	3,50
Franziskaner Leichte Weisse	0,5 l	3,50
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	3,40
Spaten Hell alkoholfrei	0,5 l	3,40
Radler	0,5 l	3,50
Russ`n	0,5 l	3,50
Cola Weizen	0,5 l	3,60

Offene Rotweine

	0,25l	0,5l
Nero D'Avola Zabú Sicilia ^{IGT}	7,50	14,80
Primitivo Illivia Puglia ^{IGT}	6,50	12,50
Shiraz-Cabernet Aустarlien	5,70	11,30
Cabernet Sauvignon Aurèle Pays ^{DOC}	5,80	11,50
Rotweinschorle	3,90	7,60

Offene Roseweine

Zenato Bardolino Rose Venetine ^{Doc}	6,50	12,90
---	------	-------

Offene Weißweine

Chardonnay Aurèle Pays ^{DOC}	5,80	11,20
Sauvignon Aurèle Pays ^{DOC}	5,90	11,60
Lugana La Sogara ^{DOC}	8,90	17,50
Weißweinschorle	3,90	7,60



Spritousen

Prosecco ¹	0,1L	3,50 €
Prosecco Aperol ^{1,3,5}	0,1L	4,20 €
Hugo's ²	0,3L	5,50 €
Spritz ^{1,3,5}	0,3L	5,50 €
Cambari Soda ¹	5cl	3,90 €
Cambari Orange ¹	5cl	4,20 €

Whiskey

Jack Daniels	4 cl	7,00 €
Chivas Regal	4 cl	7,90 €
Johnny Walker	4 cl	6,50 €

Rum

Rum Havana	4 cl	5,50 €
------------	------	--------

Gin

Gin Bombay	4 cl	5,80 €	mit tonic	8,80 €
Gin The Duke	4 cl	6,80 €	mit tonic	9,80 €
Fifty Pounds	4 cl	7,80 €	mit tonic	10,80 €

Wodka

Absolut	4 cl	5,50 €
Belvedere	4 cl	6,90 €
Moskovskaya	4 cl	5,90 €



Flasche Rotwein

Montepulciano d Abruzzen

0,75 l 22,00

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, üppiger Duft von roten Früchten, Pflaume, mit etwas Würze

Golden Kaan Shiraz (Südafrika)

0,75 l 26,00

Dicht, dunkle, schwarze Beeren und etwas Pfeffer in der Nase. Der Gaumen zeigt sich saftig, üppig, rund und charmant.

Ronchedone I.G.T. CaDei Frati

0,75 l 38,50

Barrique-Noten von Vanille und Karamell, Beerenkonfitüre, besitzt würzige und balsamische Noten. Der Geschmack ist harmonisch, kräftig, fruchtig, mit guter Länge, temperamentvoll, feine Tanninstruktur, schöne Holznoten im Abgang, saftig, frisch Terroir betont.

Amarone Della Valpolicella 2014

0,75 l 49,00

Intensive rubinrote Farbe. Duft von reifen Früchten, Pflaumen und Struktur, samtiger Abgang.

Elégance Syrah Vin de Pays D'Oc

0,75 l 32,00

Lakritz. Dieser Wein bietet eine geschmeidige und strukturierte Sensation auf den Gaumen, mit der sehr angenehmen süß-beschichteten Tannine, die die Aromen, veröffentlicht von der Nase zu ergänzen.

Chianti BANFI DOCG 2017

0,75 l 28,00

Intensivem Geschmack. Dabei präsentiert er sich in einem lebhaften rubinrot.

Rosso di Montalcino Castello BANFIDOC 2016

0,75 l 32,00

In der Nase entfaltet dieser Rotwein aus Montalcino in Italien ein intensives, frisches und fruchtiges Bouquet mit sortentypischen Noten von saftigen Kirschen, Pflaumen und Veilchen unterlegt mit feinen Gewürznuancen.

Brunello Di Montalcino Il Valentinò 2013

0,75 l 59,00

Ein kräftiger, langlebiger Brunello mit Aromen von sehr reifen Kirschen, Zwetschgen, Brombeeren und Nuancen von Eichenholz sowie Vanille.



Flasche Weißwein

Elègance Chardonny vin de Pays

0,75 l 23,00

Blumige Aromen, komplexer und aromatischer Geschmack.

Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli D.O.C.

0,75 l 26,00

Akazienblüten. Stark strukturierter Wein mit trockenem und angenehm bitterlichem Nachgeschmack

Grillo Zabu Sicilian IGT

0,75 l 24,00

Aus dem hellen und lebendigen strohgelben Wein entströmen Frische und Mineralität mit Andeutungen vom Duft gelber Blüten, Pfirsich und Zitrusfrüchten.

Spätlese Thomas Rath lieblich

0,75 l 19,00

Rheinhessen. Spätlese

Planeta Chardonnay Doc 2017

0,75 l 45,00

Intensiver fruchtiger Duft mit Anklängen von Pfirsich-Mousse, schwarzen Feigen, Rosen und Vanillecreme, dazu Noten von Haselnuss. Den Abgang krönen Nuancen von Orangenblütenhonig

Cà dei Frati Lugana D.O.C.

0,75 l 35,00

Kräuter und Mandel. Der Geschmack ist weich, ausgewogen, feine, erfrischende und lebendige Säure, komplex und dennoch mit Finesse, ausdrucksstark, sehr harmonisch, gute Länge, vollmundig, elegant.