

Hallo und herzlich willkommen bei Safran,
unserem gemütlichen und familiengeführten Restaurant.
Wir möchten Sie einladen, auf eine Reise durch Persien
mit einer Prise des Orients.

Sie bekommen hier, hausgemachte, liebevoll
zubereitete, persische Gerichte. Unser Leitgedanke ist,
kochen mit frischen Zutaten nach alter Tradition.
Wir sind überzeugt davon, dass sich die Liebe und
Sorgfalt, die wir beim Kochen an den Tag legen zu
schmecken ist.

Selbstverständlich können Sie alle Gerichte außer Haus
mitnehmen, oder für Ihre privaten Festlichkeiten
vorbestellen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit im Safran und
freuen uns, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.
Über ein Feedback und eine positive Bewertung bei
Facebook und Google würden wir uns sehr freuen.

Herzliche Grüße und guten Appetit

Ihr Safran Team

Safran

Hinweis: Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wenn Sie Allergene kennen, sprechen Sie bitte unser Personal an, damit wir Ihnen bestmöglich bei der Auswahl Ihrer Speisen behilflich sein können. Unser Personal stellt Ihnen gerne eine Liste mit allen Allergenen zur Verfügung.

Aperitifs

Safran-Spritz 8,5

Gin, Safran, Chiasamen, Rosenwasser, Granatapfelsirup, Limettensaft,
Tonic-Wasser, Minze, Prosecco

Lillet Wild Berry 6,9

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren

Deja-Vu-Spritz Oriental 6,9

Deja-Vu, Tonic-Wasser, Rosmarin

Safransecco

Genießen Sie den Glanz und Geschmack des Orients in jedem Schluck.
Unser Safransecco, ein prickelnder Sekt mit edlem Safran, verspricht pure
Exotic in jedem Glas. Auch alkoholfrei erhältlich.

0,1l 5,3 0,75l 33,9

Vorspeisen

01. Suppe Djo 5,9

persische Gerstencremesuppe

02. Mirsaghasemi 7,9

pürierte, gegrillte Auberginen mit Tomatenpaste und Knoblauch

03. Kashke Bademjan 8,9

pürierte, gegrillte Auberginen mit persisch verfeinertem
Joghurt, Safran und angebratener Minze

104. Kuku Sabzi 7,9

drei Kräuterpfannkuchen, dazu Tomaten und eingelegte iranische Salzgurke



Beilagen

- | | |
|---|-------------|
| 04. Babaghanoosh | 3,9 |
| Joghurt mit gegrillten Aubergienen, Knoblauchpüree und Seasampaste | |
| 05. Salat Shirazi | 3,9 |
| kleine Mischung aus kleingewürfelten Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit persischen Kräutern, Zitronensaft und Olivenöl | |
| 06. Bourani | 3,9 |
| Joghurt mit Spinat und Knoblauch | |
| 07. Mast o Musir | 3,9 |
| Joghurt mit getrocknetem, wildem Knoblauch | |
| 08. Mast o Khiar | 3,9 |
| Joghurt mit Gurken und Minze | |
| 09. Sir Torshi | 3,9 |
| in Essig eingelegter Knoblauch | |
| 10. Zeytun Parwardeh | 4,9 |
| Oliven eingelegt in persischen Bärenklau & Knoblauch, mit kleingehackten Walnüssen und Granatapfelsirup | |
| 11. Torshi | 3,9 |
| in Essig eingelegte Gemüsesorten, kleingewürfelt | |
| 12. Salat Fasl | 10,9 |
| großer gemischter Salat mit Salat der Saison, Schafskäse, Cherrytomaten, Gurken, Paprika, Mais, Kürbiskernen, Oliven und hausgemachten Dressing | |
| 13. Khiarshur | 3,9 |
| eingelegte iranische Salzgurken | |
| 14. Eingelegte Zwiebeln | 3,9 |
| eingelegte Zwiebeln in Olivenöl, Zitrone und Petersilie | |
| 15. Hausgemachte scharfe Soße | 2,9 |



Soßengerichte

- 100. Khoreshte Ghormeh Sabzi** **14,9**
Basmatireis mit Safranhaube, dazu eine Soße aus persischen Kräutern mit Lammfleisch und roten Bohnen
- 101. Zereskh Polo ba Morgh** **14,9**
Basmatireis mit Safranhaube und Berberitzen, dazu verfeinerte Hähnchenkeule
- 200. Baghali Polo ba Mahiche** **20,9**
Basmatireis gemischt mit Safranhaube, Dillkräutern und dicken grüne Bohnen, dazu eine verfeinerte Lammhaxe

Vegetarische Gerichte

- 102. Mirsaghasemi mit Safranreis & Berberitzen** **16,9**
Basmatireis mit Safranhaube und Berberitzen, dazu gegrillte Auberginen mit Tomatenpaste und Knoblauch
- 103. Gemüsespieß mit Reis** **14,9**
Gemüse der Saison, eingelegt in Safransoße und Zitrone, gegrillt am Spieß
- 105. Kubideh Vegan** **18,9**
Hackfleischspieß VEGAN aus Erbsen, rote Beete, Petersilien, Zwiebeln und Safran dazu eine Portion Basmatireis mit Safranhaube und eine gegrillte Tomate



Grillspezialitäten

zu unseren Grillspezialitäten servieren wir Ihnen Basmatireis mit Safranhaube,
mit einem Goldstück Butter und mit einer gegrillten Tomate
(Anstelle von Basmatireis kann Pommes, gemischter Salat oder Brot serviert werden)
(Unsere Grillspezialitäten werden selbstverständlich ohne die Spieße serviert)

- | | |
|--|-------------|
| 16. Tschelo Kabab Kubideh | 14,9 |
| zwei Hackfleischspieße aus Rind und Lamm gemischt | |
| 17. Djudje Kabab | 16,9 |
| Hähnchenbrustfilet am Spieß, eingelegt in Safran und Zitrone | |
| 18. Tschelo Kabab Chenjeh | 19,9 |
| verfeinertes Rinderfilet in Stücken am Spieß | |
| 19. Tschelo Kabab Barg | 19,9 |
| dünn gestampftes zartes Rinderfilet am Spieß | |
| 20. Tschelo Kabab Soltani | 23,9 |
| ein dünn gestampftes zartes Rinderfilet am Spieß und ein Hackfleischspieß | |
| 201. Tschelo Kabab Chenjeh Soltani | 23,9 |
| ein verfeinertes Rinderfilet in Stücken am Spieß und ein Hackfleischspieß | |
| 21. Djudje Kabab Soltani | 20,9 |
| Hähnchenbrustfilet am Spieß, eingelegt in Safran und Zitrone und
ein Hackfleischspieß | |
| 22. Djuje Barg | 29,9 |
| ein Hähnchenbrustfiletspieß eingelegt in Safran, Zitrone
und ein dünn gestampftes zartes Rinderfilet am Spieß | |
| 23. Tschelo Kabab Bakhtiari | 19,9 |
| gemischter Grillspieß mit Rinderfilet in Stücken und Hähnchenbrustfilet | |



24. Tschelo Kabab Schishlik **23,9**

vier saftige Lammkotellts eingelegt in Safran, Zitrone und Zwiebeln

25. Bale Morgh **14,9**

Spieß mit fein gegrilltem Hähnchenflügel, eingelegt in Safran, Zitrone und Zwiebeln

26. Safran Teller für (2 Personen) **41,9**

zwei Portionen Basmatireis mit Safranhaube, zwei Hackfleischspieße, ein Hähnchenbrustfiletspieß und ein Rinderfilet in Stücken am Spieß, dazu zwei gegrillte Tomaten

27. Eine Reise durch Persien (2 Personen) **67,9**

eine Vorspeise nach Wahl, zwei Beilagen nach Wahl (ausgenommen Salat Fasl) mit einem Safranteller (Nr. 26.) und eine Nachspeise nach Wahl

Dessert

28. Safraneis **5,9**

Eis mit Safran, Sahnestückchen, Rosenwasser und Pistazien

29. Faludeh **5,9**

gefrorene Glasnudeln mit Rosenwasser und Limettensaft

30. Baghlava **5,9**

Blätterteig Dessert mit Pistazien (drei Stück)

31. Khorma ba Gerdu **4,9**

vier persische Datteln, gefüllt mit Wallnüsse und Kokosnussraspeln

Safranmisu

Tiramisu auf persische Art mit edlem Safran, Pistaziencreme und Granatapfelkernen

Ein exotischer Genuss!

7,9

Heiße Getränke

32. Café Crema	2,9
33. Milchkaffee	3,3
34. Cappuccino	3,3
35. Latte Macchiato	3,9
36. Espresso Macchiato	2,9
37. Espresso	2,5
38. Doppelter Espresso	3,5
39. Persischer Mokka	3,9
persischer Mokka, Milch, Kardamom und Safran	
40. Persischer Schwarztee, klein	1,5
persischer Schwarztee mit Kardamom und Safran	
41. Persischer Schwarztee, groß	2,5
persischer Schwarztee mit Kardamom und Safran	
42. Frischer Pfefferminztee	3,5
frische Pfefferminzblätter mit Zitrone und Honig	
400. Gol Gavzaboon ba Nabat	4,9
persischer Borretsch-Tee mit persischen, getrockneten Limetten und iranischem Safrankandis	



Alkoholfreie Getränke

43. Wasser Sprudel /still	0,25l	2,8
	0,75l	6,5
44. Coca-Cola / Zero	0,33l	3,5
45. Fanta / Mezzomix / Sprite / Apfelschorle	0,33l	3,5
46. Eistee Pfirsich, Zitrone	0,33l	3,7
47. Apfel- / Orangensaft	0,2l	3,5
48. Kiba	0,3l	3,7
49. Dough	0,3l	3,7
(hausgemachtes, persisches Joghurtgetränk)	1l	8,9
106. Gingerale	0,3l	3,7
107. Bitterlemon	0,3l	3,7

Safranlimonade

Persische Limonade mit Safran, Chiasamen, Minze, Granatapfelsirup,
Limettensaft, Rosenwasser und Sodwasser

0,4l **5,9**



Alkoholische Getränke

Flaschenbier

50. Krombacher	0,33l	3,5
51. Schöffelhofer	0,5l	4,9
52. Alkoholfreies Bier	0,33l	3,5
53. Radler, Diesel	0,5l	4,9
54. Alkoholfreies Weizen	0,5l	4,9

Spirituosen

			Longdrink
55. Vodka	4cl	3,6	7,6
56. Tequila	4cl	3,6	
57. Vodka, Grey Goose	2cl	5,2	10,9
58. Whisky, Jack Daniel's	4cl	3,6	7,6
59. Whisky, Chivas Regal 12 J.	2cl	5,2	10,9
60. Grappa	2cl	3,2	
61. Yeni Raki	4cl	4,3	
62. Cognac, Hennessy	2cl	5,2	
63. Persischer Schnaps	2cl	3,2	



Weine

Rotwein

64. Primitivo "Koiné" trocken | di Manduria, Apulien

Duft von Kirschen und dunklen Früchten, am Gaumen saftig und sehr weich

0,2l 7,5 0,75l 24,9

65. Dornfelder feinherb | Weingut Hammel, Pfalz

kräftige Aromen von dunklen und saftigen Beeren, milde Frucht

0,2l 5,9 0,75l 19,9

66. Shiraz "Delheim" trocken | Cabernet Sauvignon, Südafrika

intensiver Duft und Aromen von Beeren und Gewürzen, rassige Frucht,
kraftvoll am Gaumen

0,2l 6,9 0,75l 22,9

600. Primitivo "Il Mio" halbtrocken | Collezione Il Mio, Apulien

Enorm beliebt und von allen geliebt. Dunkel, saftig, fruchtig, vollmundig

0,2l 5,9

Ronchedone | Cà dei Frati

Kräftiges Rubinrot. Duft roter Früchte, Beerenkonfitüre und Gewürze in der Nase.

Ein kraftvoller Rotwein mit saftiger Frucht, balsamischen Noten und weichen Tanninen.

0,75l 40



Weißwein

67. Chardonnay trocken | Domaine de Bachellery, Languedoc

weiche und harmonische Frucht, erinnert an Pfirsich, wenig Säure

0,2l 6,9 0,75l 22,9

68. Weißer Burgunder feinherb | Weingut Hammel, Pfalz

Aromen von Aprikose und Apfel, frische und zarte Fruchtsäure, halbtrocken

0,2l 6,6 0,75l 21,9

69. Landwein lieblich | Weingut Schäfer, Pfalz

fruchtbetonte Süße am Gaumen

0,2l 5,9 0,75l 20,9

Lugana DOC | Cà dei Frati

Duftige Aromen von Blüten, Aprikose und Kräutern.

Traditionell und elegant am Gaumen mit lebendiger Frische und saftiger Frucht.

0,75l 35

Rosé

70. Merino Rosé trocken | Weingut Hammel, Pfalz

herrlicher Duft von Beerenfrüchten, kräftige Fruchtfülle am Gaumen,

saftiges und frisches Rosé

0,2l 6,6 0,75l 21,9

71. Pfälzer Rosé feinherb | Weingut Hammel, Pfalz

üppiger Duft von Erdbeere, weiche und leichte Frische, zarte Fruchtfülle

0,2l 5,9



Extras

Butter	0,7
Zitrone	1,5
Zwiebeln	1,5
Käse	2,9
Extra Sabzi (Grüße aus der Küche)	3,9
Brot	1,9
Safranreis	5,9
Baghalipolo	6,9
Berberitzen, Zereshk	3,4
Khoresht Ohne Reis (Soßengericht)	9,9
Pommes	4,9
Mahiche ohne Reis (verfeinerte Lammhaxe)	14,5
Gegrillter Tomatenspieß	3,5
Gegrillter Gemüsespieß	8,5
Nabat Saferooni (iranische Safrankandis)	1,9

Extra Spieße

Kubideh (Hackfleischspieß)	5,9
Djudje Kabab (Hähnchenbrustfiletspieß)	11,9
Chenjeh (Rinderfilet in Stücken)	14,5
Barg (Rinderfilet gestampft)	14,9
Bale Morgh (Hähnchenflügeln eingelegt)	9,5
Kabab Schishlik (Lammkotelets)	17,9
Kabab Bakhtiari	14,5

(ein gemischter Spieß Rinderfilet in Stücke und Hähnchenbrustfilet)

