SPEISEN

Suchen

Suchen

Suppen

1. Suppe Khiyar[8] Ⓥ
heiße Gurkensuppe mit Tomaten, Dill & Pfefferminzöl *4,00€*

2. Suppe Djo[7]
Gerstensuppe in Hühnerbrühe mit Pilzen, Möhren & Petersilie *4,50€*

Vorspeisen

5. Hummus[6] Ⓥ
Kicherbsenpüree mit SesamßMus, Kreuzkümmel & Zitronensaft *5,00€*

Datenschutz & Cookies-Richtlinie

6. Ratatouille[8] Ⓥ
gedömpftes Gemüse wie Zucchini, Auberginen, Paprika & Zwiebeln in Tomaten-Kräutersauce *5,90€*

7. Barg-e Mo[7,9] Ⓥ
gefüllte Weinblätter mit Kräuterreis & Olivenöl, dazu Joghurt-Dipp *5,90€*

8. Samosa[1,7] Ⓥ
gefüllter Blätterteig mit Spinat, Pilzen & Schaufskäse, dazu Joghurt-Dipp *6,50€*

9. Falafel[6] Ⓥ
frittierte Bällchen aus pürierten Bohnen, Kräutern & Gewürzen, dazu Sesam-Dipp *6,50€*

10. Kuku Sabzi[3,5] Ⓥ
Kräuterbratlinge mit Berberitzen, Walnüssen, Eiern & Joghurt-Dipp *6,50€*

11. Mirza Ghasemi[3] Ⓥ
gegerillte Auberginen mit Tomaten, Eiern & Hauch Knoblauch *6,90€*

12. Kashk-e Bademdjan[7] Ⓥ
gebratene Auberginen mit Ziegenmolke, Pfefferminzöl & Röstzwiebeln *6,90€*

13. Vorspeisen-Teller süße Limone[3,5,6,7,8] Ⓥ
feine Auswahl, kalt & warm
(für 1 Person) *10,00€*
(für 2 Person) *14,00€*
(für 3 Person) *18,00€*

Salate

16. Salad-e Fasl[7,8] Ⓥ
gemischter Blattsalat mit Feta, Gurken, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln & Oliven *6,90€*

17. Salad-e Bademdjan[1,7] Ⓥ
gegrillte Auberginenscheiben & panierter Schafskäse auf gemischter Blattsalat *8,90€*

18. Salad-e Falafel[1,9] Ⓥ
frittierte Bohnen-Bällchen & Sesamsauce auf gemischter Blattsalat *8,90€*

19. Salad-e Morgh[1]
mariniertes Hänchenburst-Filet vom Spiess auf Couscous-Salat *10,50€*

20. Salad-e Meygu[1,2]
gebratene Garnelen in Pfefferminzöl auf Couscous-Salat *10,50€*

21. Salad-e süße Limone[1] (Kalb-Steak)
mariniertes Kalb-Steak vom Spiess auf Couscous-Salat *11,50€*

Datenschutz & Cookies-Richtlinie

Tanuri

aus dem Backofen

---

23. Tschelo Dolmeh Ghartsch[5,7] Ⓥ
gefüllte Champignons mit Blattspinat, Walnüssen & Edelpilzkäse überbacken, dazu Safranreis — *11,50€*

24. Tschelo Bademdjan-Tupor[7]
gefüllte Aubergine mit Hackfleisch & Schafskäse überbacken, dazu Safranreis — *12,00€*

Beilagen

---

25. Mast-o Muzir[7] Ⓥ
cremiger Joghurt mit Wildknoblauch — *2,50€*

26. Mast-o Khiyar[7] Ⓥ
cremiger Joghurt mit Gurke & Minze — *2,50€*

27. Burani[7] Ⓥ
cremiger Joghurt mit Spinat & Knoblauch — *2,50€*

28. Salad-e Shirazi Ⓥ
fein geschnittene Tomaten, Gurken, Zwiebeln & Pfefferminze mit Limetten-Dressing — *2,50€*

29. Torshi[8,9] Ⓥ
sauer eingelgtes Gemüse & Kräuter — *2,50€*

30. Sabzi[7] Ⓥ
Schafskäse mit frischen Kräuter — *3,00€*

31. Reis-Extra
Safranreis oder gemischter Reis — *3,50€*

32. Zeytun Parvarde[5,8] Ⓥ
eingelegte Oliven in feiner Kräuter-Granatapfelsauce & Walnüssen — *4,00€*

Datenschutz & Cookies-Richtlinie

Vegetarische Hauptgerichte

---

35. Tschelo Kuku Sabzi[3,5] Ⓥ
Kräuterbratlinge mit Berberitzen, Walnüssen & Eiern, dazu Safranreis — *11,50€*

36. Tschelo Mirza Ghasemi[3] Ⓥ
gegrillte Auberginen mit Tomaten, Eiern & Hauch Knoblauch, dazu Safranreis — *11,50€*

37. Tschelo Kashk-e Bademdjan[7] Ⓥ
gebratene Auberginen mit Ziegenmolke, Pfefferminzöl & Röstzwieblen, dazu Safranreis — *11,50€*

38. Tschelo Bamieh[8](pikant) Ⓥ
Okranschoten, Aubergine, Chili & Kokos in Kardemom-Tomatensause — *12,00€*

39. Tschelo Ratatouille-Samosa[1,6,7] Ⓥ
gefüllter Blätterteig mit gedämpftem Gemüse aus Zucchini, Auberginen, Paprika & Zwiebeln in pikanter Tomaten-Kräutersauce, dazu Safranreis — *12,00€*

40. Tschelo Fesendjan-Falafel (süß-sauer)[5] Ⓥ
frittierte Bohnen-Bällchen in herzhafter Wallnuss-Granatapfelsauce, dazu Safranreis — *12,50€*

Kabab

alle Grillspezialitäten werden mit Safranreis & Griltomate serviert

---

41. Kabab Kubideh
zwei saftige Hackfleischspiesse vom Kalb & Lamm — *12,00€*

42. Gemüse Kabab[7] Ⓥ
gegrillte bunte Gemüse mit paniertem Schafskäse & Koriandersauce — *12,50€*

43. Djudje Kabab[7]
ein Spiess aus zartem marinierten Hähnchenfleisch-Filet — *12,90€*
(als Soltani: dazu ein Hackspiess) — *15,90€*

44. Tschendje (Kalb-Steak)
ein Spiess aus Rosmarin marierten Kalb-Steakstücken — *13,50€*
(als Soltani) — *16,50€*

Datenschutz & Cookies-Richtlinie

45. Kabab Barg

ein Spiess aus feinem Lammrücken-Filet	*14,50€*
(als Soltani)	*17,50€*

46. Tschendje (Lamm-Filet)

ein Spiess aus zartem Fleischstücken vom Lammrücken-Filet	*14,50€*
(als Soltani)	*17,50€*

47. Kabab Bakhtiari[7]

ein gemischter Spiess aus Zartem Lammrücken-, & Hähnchenbrust-Stücken	*14,50€*
(als Soltani)	*17,50€*

48. Kabab Shishlik

marinierte Lamm-Koteletts vom Spiess	*16,00€*
(als Soltani)	*19,00€*

49. Kabab Meygu[2]

Riesengarenlen vom Spiess mit Knoblauch-Kräuterbutter	*15,50€*

50. Grill-Platte süße Limone

ein Spiess aus Kalb-Steakstücken & ein Spiess aus Hähnchenbrust-Filet, sowie zwei Hackfleischspiess, dazu dreierlei Reis-Spezialitäten… (für 2 Personen)	*33,00€*

Saucenauswahl (zusatz)

Kardamom-Tomatensauce[8] (pikant)	*1,50€*
Ingwer-Erdnussauce[4] (süß-pikant)	*1,50€*
Wallnuss[5]-Granatapfelsauce (süß-sauer)	*2,00€*

EXTRA ein Spiess

Kubideh	*4,00€*
Djudje	*8,50€*
Tschendje (Kalb)	*9,50€*
Tschendje (Lamm)	*11,50€*
Barg	*10,50€*

Reisgerichte (polo)

Polo ist schonend gedämpfter Reis mit verschiedenen Zutaten nach persischer Art

---

51. Sereshk-Polo[5]

gebratene Hähnchenkeule, dazu gemischter Safranreis mit Berberitzen, Mandel & Pistazien	*12,50€*
(oder mit Lammhaxe)	*14,00€*

52. Baghali-Polo[10]

gebratene Hähnchenkeule, dazu gemischter Safranreis mit dicken Bohnen & Dillspitzen	*12,50€*
(oder mit Lammhaxe)	*14,00€*

53. Havidj-Polo[8]

gebratene Hähnchenkeule, dazu gemischter Safranreis mit Möhren, Rosinen & Speziallgewürzen	*12,50€*
(oder mit Lammhaxe)	*14,00€*

Datenschutz & Cookies-Richtlinie

Khoresh (Saucengerichte)

Khoresh ist ein zeitaufwendig zubereitetes Schmorgericht mit Fleisch & speziellen persischen Gewürzen. Alle Saucengerichte werden mit Safranreis Servieren

---

55. Ghormeh Sabzi[8,9]
geschmortes Rindfleisch in Kräutersauce mit roten Bohnen *12,90€*

56. Gheymeh Bademdjan[8]
geschmortes Lammfleisch in Auberginensauce mit gelben Linsen *12,90€*

57. Gheysi ba Havidj (süß-pikant)
geschmortes Puttenfleisch in Aprikosensauce mit Möhren & Ingwer *13,50€*

58. Bamieh ba Meygu (pikant)[2,8]
Garnelen mit Okraschoten, Chili & Kokos in Kardamom-Tomatensuce *13,50€*

59. Fesendjan (süß-sauer)[5]
gebratene Hähnchenkeule in herzhafter Walnuss-Granatapfelsauce *13,90€*

60. Khoresh-Platte süße Limone[2,5,8,9]
ein Kombiniation von drei Saucengerichten (außer Bamieh ba Meygu)……für 2 Personen *27,50€*

Fischgerichte (Mahi)

---

61. Sabzi-Polo ba Mahi[2]
Wildlachs-Filet auf gedämpftem Gemüse, dazu persischer Kräuterreis *13,50€*

62. Mahi[2,5]-e Zarin
Darade auf Walnuss-Granatapfelsauce, dazu Berberitzenreis *14,50€*

63. Meygu[2]
Riesengarnelen in Safran-Minzesauce, dazu persicher Kräuterreis *15,50€*

Nachspeisen

Datenschutz & Cookies-Richtlinie

---

65. Baghlava[1,4,5]
geschichteter Blätterteig mit Pistazien, Nüssen & Honig *4,50€*

66. Khorma & Arde[6,8]
gefüllte persische Datteln mit Walnüssen, Sesamsauce & Kokos *4,50€*

67. Bastani[5,7]
Vanille-Eis mit Safran, Pristanzie nach altem persichen Rezept *5,50€*

68. Falude[1]
persisches Glasnudel-Eis in Rosenwasser-Sorbet mit Limettensauce *5,50€*

69. Machlut[1,5,7]
gem. Eis aus Bastani & Falude nach persischer Art *6,00€*

70. Traum süße Limone[5,7]
geschichtete Früchte-Creme mit Honig, Mandel & Pistazie *5,50€*

1: Glutenhaltig
2: enthält Fische / Krebstiere
3: Eierhaltig
4: enthält Erdnuesse
5: enthält Schalenfruechte
6: enthält Sesamsamen
7: enthält Milchprodukte
8: Scwefelhaltig
9: enthält Konservierungsstoff
10: enthält Dickebohnen

Ⓥ: Vegan

Datenschutz & Cookies-Richtlinie