



SABOR ALFUEGO

AFGHAN CUISINE

Un viaje gastronómico a Afganistán
A culinary journey to Afghanistan





TAPAS



- 1. Badenjan** 🌱 Veganes Gericht – **9,75 €**
Traditionell über offenem Feuer geröstete Aubergine, von Hand zerstampft und mit cremigem griechischem Joghurt sowie authentischen afghanischen Hausgewürzen verfeinert.
- 2. Sabzi Palak** 🌱 Veganes Gericht – **7,50 €**
Kleine Pfanne mit sautiertem Spinat, verfeinert mit geschmolzenem Käse.
- 3. Kofteh** – **9,50 €**
Traditionelle kleine Pfanne mit hausgemachten Fleischbällchen in Hülsenfruchtsauce.
- 4. Hähnchenflügel** – **9,50 €**
Knusprige Hähnchenflügel mit Barbecue-Sauce (5 Stück).
- 7. Schüssel mit Pommes Frites** – **7,00 €**
Goldbraun und knusprig frittierte Kartoffeln.
- 8. Falafel** 🌱 Veganes Gericht – **9,50 €**
Frittierte Bällchen aus gemahlener Kichererbsen mit Koriander und Gewürzen (6 Stück).
- 9. Masto-Khiar** – **6,75 €**
Kleine Schale mit griechischem Joghurt und Gurke, nach afghanischer Art zubereitet.
- 10. Qormeh Lubia** 🌱 Veganes Gericht – **9,75 €**
Traditioneller Hülsenfruchteintopf, zubereitet mit unseren typischen Gewürzen.
- 11. Dal Makhani** 🌶️ 🌱 Veganes Gericht – **9,75 €**
Cremige, leicht scharfe Linsen – typisch für die indische Küche.
- 12. Hausgemachtes Pita-Brot** – **1,75 €**
Frisch gebackenes Brot nach traditioneller Art (2 Portionen).





SALATE & GEMÜSE

 Vegane Gerichte

13. Afghanischer Salat – 7,75 €

Frisch gehackte Mischung aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und aromatischen Kräutern, gewürzt mit Salz, Zitronensaft und Olivenöl.



14. Kichererbsensalat – 9,50 €

Basis aus afghanischem Salat mit Kichererbsen, gewürzt mit Salz und natürlicher Joghurtsauce.



15. Gegrilltes Gemüse – 11,50 €

Frisches saisonales Gemüse vom Grill, mit authentischem Geschmack vom Feuer.





  **PASTA & REISGERICHTE**



20. Mantú – 9,75 €

Gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch, Kohl und Zwiebeln, serviert mit natürlichem Joghurt (6 Stück).

21. Ash – 9,50 €

Cremige Nudelsuppe mit Hülsenfrüchten, Hackfleisch und einer besonderen Note von griechischem Joghurt.



22. Makkaroni nach afghanischer Art – 9,50 €

Zubereitet nach afghanischer Art mit Hülsenfruchtsauce, Rinderhackfleisch und serviert mit griechischem Joghurt.

23. Zafaron Palaw  Veganes Gericht – 7,75 €

Basmati-Reis, aromatisiert mit Safran.



24. Kabuli Palaw – 9,00 €

Basmati-Reis mit Karotten, Rosinen und Mandeln.

25. Dampukht – 13,50 €

Traditioneller afghanischer Reis mit Hähnchen und Gemüse.

26. Uzbeki Palaw – 17,75 €

Reis mit Lammfleisch, Rosinen und Karotten.





🔥 GRILLGERICHTE (FLEISCH VOM GRILL)

31. Kabuli Kebab – 19,00 €

Saftige Spieße aus Rinderhackfleisch vom Holzkohlegrill, nach einem traditionellen Rezept aus Kabul zubereitet.

32. Chopan Kebab (Afghanischer Stil) – 23,00 €

Zwei marinierte Lammspieße vom Grill, typisch für die afghanische Küche.

33. Murgh-Kebab – 17,00 €

Zwei saftige Hähnchenspieße mit Knochen, gegrillt.

34. Sina Murgh-KEBAB – 17,00 €

Zwei schmackhafte Spieße aus marinierter Hähnchenbrust, über Holzkohle gegrillt.

35. Sikh-Kebab – 19,00 €

Zwei köstliche Spieße aus Rinder-Entrecôte vom Grill.

36. Gosht Kebab – 19,00 €

Saftige Rindfleischstücke vom Grill, serviert mit Eiern und Pommes frites.

37. Mazari Kebab 🌶️🌶️ – 17,75 €

Saftiger Spieß aus Hackfleisch mit Gemüse nach traditioneller Art aus Mazar, mit intensivem Geschmack und einer feinen pikanten Note.





GRILLPLATTEN ZUM TEILEN

38. Grillplatte mit 5 Spießen –

47,00

(Empfohlen für 2 Personen)

Rinderhackfleischspieß

Hähnchenspieß mit Knochen

Hähnchenbrustspieß

Marinierter Lammspieß

Entrecôte-Rindfleischspieß



39. Grillplatte mit 9 Spießen –

79,75 €

(Empfohlen für 4 Personen)

2 Lammspieße

2 Hähnchenspieße mit Knochen

1 Hähnchenbrustspieß

2 Rinderhackfleischspieße

2 Entrecôte-Rindfleischspieße



Hinweis: Alle Grillplatten werden mit Brot, Reis und Pommes frites serviert.



Frischer Fisch vom Grill

41. Lachs – (Grätenfrei) 23,00 €

Frisches Lachsfilet, mariniert mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie, langsam auf dem Grill gegart.

(Serviert mit Pommes frites oder Basmatireis.)



42. Fish and Chips - (Grätenfrei) 17,95 €

Paniertes und frittiertes Weißfischfilet, serviert mit Pommes frites und Mayonnaise.



43. Wolfsbarsch – 21,00 €

Frischer Wolfsbarsch, mariniert mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie, auf dem Grill zubereitet.

(Serviert mit Pommes frites oder Basmatireis.)





AFGHANISCHES STREET FOOD

- 51. Rindfleisch-Burger – 11,00 €**
Saftiger Rindfleischburger vom Grill, serviert im Pita-Brot.
- 52. Doppelter Burger – 17,00 €**
Doppeltes Rindfleisch vom Grill, serviert im Pita-Brot.
- 53. Falafel-Dürüm  Veganes Gericht – 9,00 €**
Dürüm gefüllt mit Falafel aus Kichererbsen, Gewürzen und aromatischen Kräutern.
- 54. Hähnchen-Dürüm – (L) 11,00 €**
54XL. Hähnchen-Dürüm – (XL) 16,00 €
Dürüm mit Hähnchen, mit dem authentischen Geschmack der afghanischen Küche.
- 55. Rindfleisch-Dürüm – (L) 12,00 €**
55XL. Rindfleisch-Dürüm – (XL) 17,00 €
Dürüm gefüllt mit Rinderhackfleisch, inspiriert von der traditionellen persischen Küche.
- 56. Hähnchenbruststreifen – 9,00 €**
Köstliche Streifen aus Hähnchenbrust, serviert mit Pommes frites.





HAUSEMPFEHLUNGEN

100. Kabuli Kebab - Junior – 13,75 €

Zwei kleine Spieße aus 100 % Rinderhackfleisch, nach afghanischer Art gewürzt und saftig gegrillt, serviert mit Pommes frites.

101. Sina Murgh-Kebab Junior - - 11,75 €

Marinierte Hähnchenbrust nach afghanischer Art, gegrillt und serviert mit Pommes und Spiegeleiern.

102. Kū Kū Palaw – 9,75 €

Aromatischer Safran-Reis, serviert mit 2 Spiegeleiern und Hülsenfruchtsauce.

103. Karaie Tokhom 🌶️🌶️ – 13,75 €

Traditionelle Pfanne mit Spiegeleiern und besonderem Hackfleisch-Eintopf, zubereitet mit hausgemachten scharfen Gewürzen.

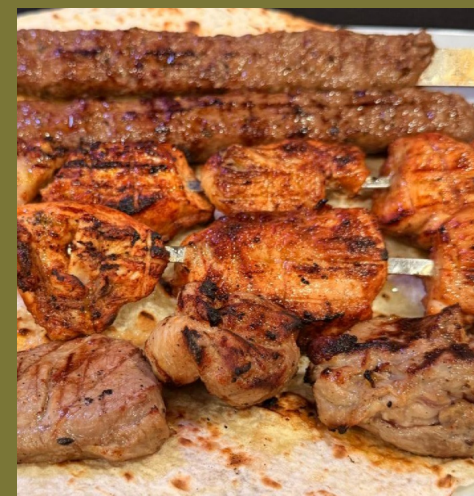
104. Chapli Kabob 🌶️🌶️ – 9,97 €

Hackfleisch gemischt mit Zwiebeln, Tomaten und rotem Paprika, gewürzt mit unseren traditionellen Gewürzen. Leicht scharf.

105. Shorba – 19,00 €

Traditioneller afghanischer Eintopf aus Lammfleisch, Kartoffeln, Karotten und Kichererbsen, aromatisiert mit typischen afghanischen Gewürzen. Langsam gegart und serviert im authentischen Tontopf.

Hinweis: Der Eintopf sollte möglichst einen Tag im Voraus reserviert werden.

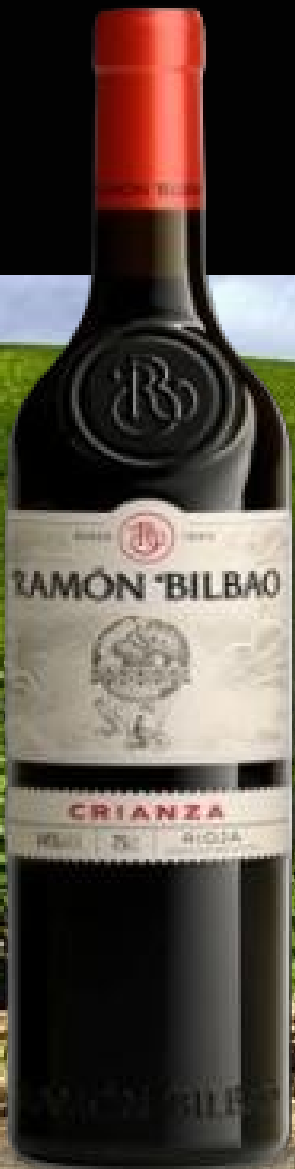


Vinos de
RIOJA

Tinto

Tinto

OFERTA



Ramón Bilbao
Crianza

18,75 € / Botella

Rioja

Cune
Crianza

17,75 € / Botella

Rioja

Muga
Crianza

33,75 € / Botella

Rioja

Proelio
Crianza

~~24,75~~

17,75 € / Botella
Copa / 4,50 €

Rioja

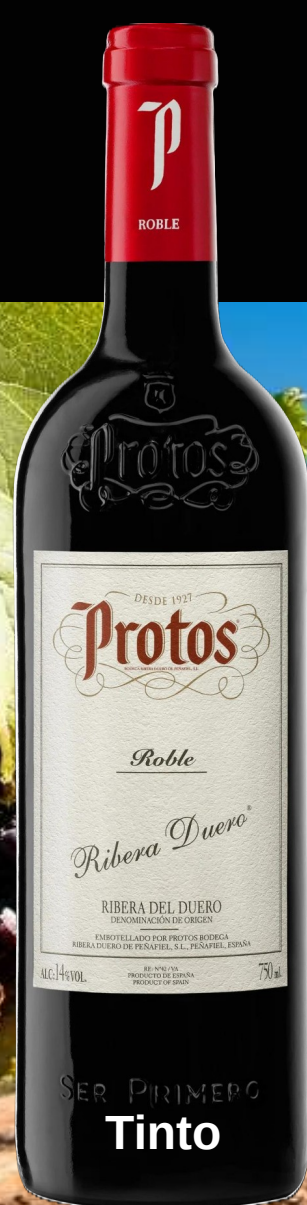


Tinto

Matarromera
Crianza

48,75 € / Botella

Ribera Duero



**Ribera
de
Duero**

Protos
Crianza

19,75 € / Botella

Ribera Duero



Tinto

Irreverente
Crianza

15,75 € / Botella
Copa / 4,50 €

Ribera Duero



OFERTA

Marqués de Burgos
Crianza

~~32,75~~ 19,95 € / Botella
4,75 € / Copa

Ribera Duero



Galicia
Tinto

Tramposo
Sietededos

Valdeorras Mencias

24,75 € / Botella

Ourense - España



TORO
Tinto

TRIVIUM
Tinta de Toro

Denominación
de Origen

Botella 13,75€ Copa 3,50€

Zamora - España

Vinos de La Casa



Vinos de La Casa

Botella / 13,75 €
Copa / 3,50 €

Tinto / Blanco & Rosado

España



**WHITE
WINE**



**VINOS
BLANCOS**



**WHITE
WINE**



LOUIS PERDRIER

Francia Nature

Espumosa - Brut

Botella; 19,00€

Francia

Costa Blanca

Macabeo Verdejo
Moscatel - Vegano

17,00 € / Botella

Alicante

Verdejo

Botella; 15,75 €

Copa; 3,50 €

Rueda

Coto de Hayas

Chardonnay

Botella; 17,75 €

Copa; 3,75 €

Aragón

VALENCIA & ALICANTE

Tinto



Tinto



Tinto



Juan de Juanes

Costa Blanca

Vinos Divertidos

El Goru

Vegano / vino tinto

Denominación de origen

18,75 € / Botella

19,00 € / Botella

100% Monastrell

19,75 € / Botella

4,75 € / Copa

4,50 € / Copa

17,75 € / Botella

Valencia

Alicante

Alicante

Jumilla - Alicante

VINOS DO RÍAS BAIXAS

GLICIA



Tramposo - 28,00 €
Godello - Valdeorras (Ourense)



MARTIN CODAX 25,00 €



RIBAFLAVIA 17,00 €



Marquez de Vizhojas, 15,00 €



Rosados

- * Monterio (Toledo) Botella 13,75€ / Copa 3,50€
- * Coto de Haya (Aragón) Botella ; 13,75€ / Copa 3,50€



Espumoso

- * Moet Chandon (Brut Francia) 75,00€
- * LOUIS PERDRIER (Brut excellence Francia) 19,00€
- * Cava Brut (Nature Barcelona) Botella 17,00€
- * Cava Brut Botella Benjamin, 200 ml. 5,75€



0,20 L. Caña	2,00€
0,33 L. Copa	3,00€
0,50 L. Tanque	4,75€
1,00 L. Jarra Grande	9,75€

Draft beer

Caña con Limón	2,45€
Copa Con Limón	3,50€
Tanque con Limón	5,75€
Jarra Grande con limón	12,50€

Tinto de Verano

Copa (0,33 L.)	4,00€
Jarra Grande (1,00 L)	13,00€

Sangría

Copa de Sangría (0,33 L)	5,00€
Jarra grande sangría (1,00 L)	17,00€

Beers in glass bottles

Mahou 0,25 L	2,00€
Mahou 0,33 L	3,75€
Estrella Galicia 0,33 L	3,50€
Turia Tostada 0,33 L	3,50€
Free Damm 0,0 Alcohol 0,33 L	3,50€
Free Damm Tostada 0,0 Alcohol	3,50€
DAURA Damm sin Gluten	4,25€



DAURA®
DAMM
GLUTEN-FREE
LAGER BEER

Lata de Cerveza 0,33 L. 2,00€

Soft Drinks

Refrescos

2,50€

Coca Cola
Fanta Naranja
Sprite
Coca Cola Zero
Nestea
Aquarius
Tónica
Scheppes
Bitter Kash

Juice

2,25€

Zumos

Pineapple or Peach

Piña / Melocotón

Coffee & Infusions

Cup of Coffee - € 1.80
Irish Coffee - € 4.00
Cappuccino - € 4.00
Café Bombón € 1.90
Carajillo - € 3.00
Cup of Tea - € 2.50

Special Afghan Tea served in our traditional teapot (for 2 people) - € 4.75

 Té especial afgano servido en nuestra tetera tradicional (para 2 personas) - 4,75 €



Contiene:



Baklava

Tipico postre de la casa hecho por nosotros a base de hojaldre rellena con frutos secos como almendras, Nueces & Pistachos

Una unidad de Baklava. 2,25 €

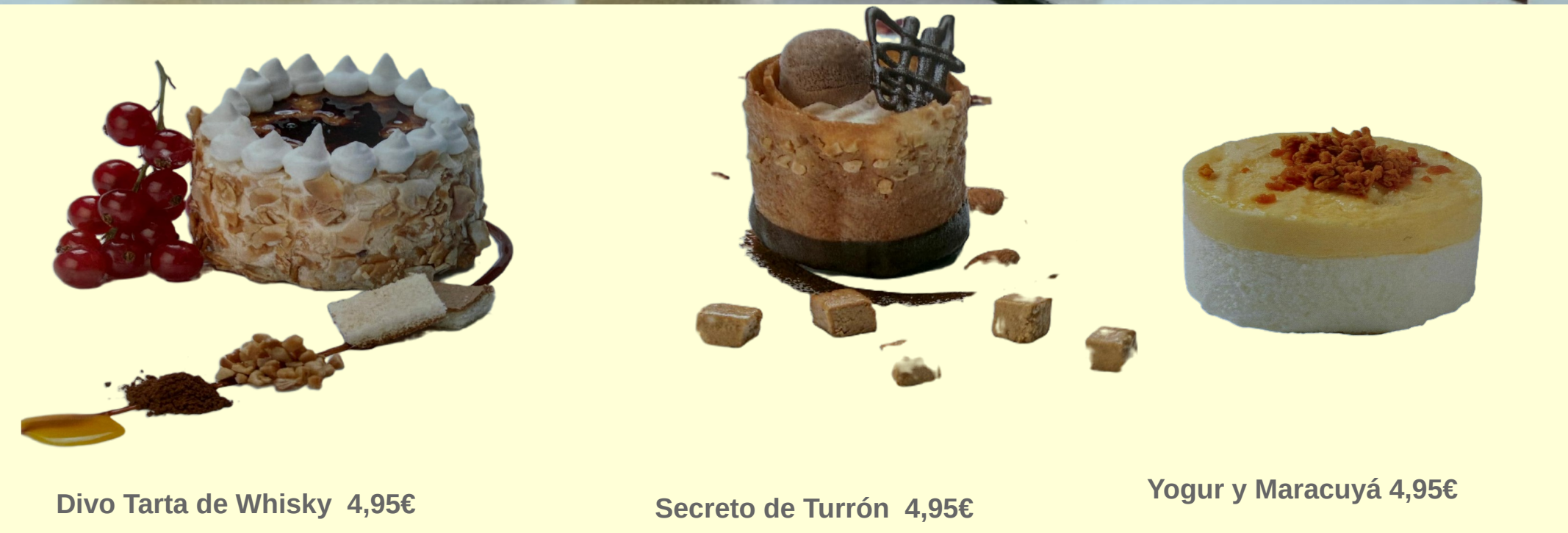
Dos Baklava acompañado de un helado de limón. 5,75€

Contiene:



Postre helado

* Chocolate
* Vainilla
* Limón
3,75€



Divo Tarta de Whisky 4,95€

Secreto de Turrón 4,95€

Yogur y Maracuyá 4,95€



Gracias por elegir cocina Afgana.

Merci d'avoir choisi la cuisine afghane.

Thank you for choosing Afghan Cuisine.

Vielen Dank, dass Sie sich für die afghanische Küche entschieden haben.

