

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 Allergien haben, 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

9,9

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

Teheran Ruby

8,9

Granatapfellikör, Aperol, Prosecco, Soda, getrocknete Bio-Limettenschalen

Lillet Wild Berry

7,9

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren

Teheran Nights

Fruchtiges Shahtutpüree (Brombeerpüree), feiner Gin und spritziges Tonic

Water, veredelt mit aromatischem Espresso.

Inspiziert von den leuchtenden Nächten Teherans.

Auch alkoholfrei erhältlich.

12,9

Elixier des Orients

Edler persischer Granatapfellikör, perfekt abgestimmt mit spritzigem Ginger Ale. Der Geschmack des Orients in einem Glas.

8,9

Safransecco

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

0,1l 7,9

0,75l 36,9

Vorspeisen

- | | |
|---|-------------|
| 01. Suppe Djo | 7,9 |
| persische Gerstencremesuppe | |
| 02. Mirsaghasemi | 9,9 |
| pürierte, gegrillte Auberginen mit Tomatenpaste und Knoblauch | |
| 03. Kashke Bademjan | 10,9 |
| pürierte, gegrillte Auberginen mit persisch verfeinerter Ziegenmolke (Kashk), Safran und angebratener Minze | |
| 104. Kuku Sabzi | 10,9 |
| Kräuterpfannkuchen, dazu Tomaten und eingelegte iranische Salzgurke | |

Golestan Royal

Frische Wassermelone, cremiger Feta, knackige Walnüsse und fruchtige Granatapfelkerne, verfeinert mit Granatapfelsirup und frischer Minze.

Eine leichte Sommerkreation mit süß-salziger Note.

Inspiziert von den Geschmäckern Persiens.

Serviert in 2 Stücke.

14,9

Mast Musir Laboo

Cremiger Joghurt mit wildem Knoblauch, roter Beete, Walnüssen und frischem Dill – aromatisch und erfrischend.

7,5

Sabz-e Shiraz

Cremiger Joghurt mit gebratenen Champignons und Knoblauch, serviert kalt mit Walnüssen, Granatapfelkernen, frischem Dill und edlem Limettenöl aus dem Iran – inspiriert von den duftenden Gärten Shiraz.

7,9

Beilagen

04. Babaghanoosh

Joghurt mit gegrillten, gestampften Aubergien,
Knoblauchpüree und Seasampaste **4,5**

05. Salat Shirazi

kleine Mischung aus kleingewürfelten Gurken, Tomaten und roten
Zwiebeln mit persischen Kräutern, Zitronensaft und Olivenöl **4,5**

06. Bourani

Joghurt mit Spinat und Knoblauch **4,5**

07. Mast o Musir

Joghurt mit getrocknetem, wildem Knoblauch **4,5**

08. Mast o Khia

Joghurt mit Gurken und Minze **4,5**

09. Sir Torshi

in Essig eingelegter Knoblauch **4,5**

10. Zeytun Parwardeh

Oliven eingelegt in persischen Bärenklau und Knoblauch,
mit kleingehackten Walnüssen und Granatapfelsirup **7,5**

11. Torshi

in Essig eingelegte Gemüsesorten, kleingewürfelt **4,5**

12. Salat Fasl

großer gemischter Salat mit Salat der Saison, Schafskäse, Cherrytomaten, Gurken,
Paprika, Mais, Kürbiskernen, Rote Beete, Walnüsse, Granatapfelkerne und
hausgemachtem Dressing **13,5**

13. Khiareshur

eingelegte iranische Salzgurken **4,5**

14. Eingelegte Zwiebeln

eingelegte Zwiebeln in Olivenöl, Zitrone und Petersilie **4,5**

15. Hausgemachte scharfe Soße

3,9

Schmorgerichte

100. Khoreshte Ghormeh Sabzi **17,9**

Basmatireis mit Safranhaube, dazu eine Soße aus persischen Kräutern mit Lammfleisch und roten Bohnen

101. Zerehs Polo ba Morgh **19,9**

Basmatireis mit Safranhaube, karamellisierten Berberitzen und fein gehackten grünen Pistazien, dazu eine zarte, raffinierte Hähnchenkeule

200. Baghali Polo ba Mahiche **26,9**

Basmatireis gemischt mit Safranhaube, Dillkräutern und dicken grünen Bohnen, dazu eine verfeinerte Lammhaxe

Vegetarische Gerichte

102. Mirsaghasemi mit Safranreis & Berberitzen **18,9**

Basmatireis mit Safranhaube, karamellisierten Berberitzen und fein gehackten grünen Pistazien, dazu pürierte, gegrillte Auberginen mit Tomatenpaste und Knoblauch

103. Gemüsespieß mit Reis **17,9**

Gemüse der Saison, eingelegt in Safransoße und Zitrone, gegrillt am Spieß

Kubideh Vegan

Ein Hackfleischspieß VEGAN aus Erbsen, rote Beete, Petersilie, Zwiebeln und Safran, dazu eine Portion Basmatireis mit Safranhaube und einer gegrillten Tomate.

19,9

Grillspezialitäten

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

- | | |
|--|-------------|
| 16. Tschelo Kabab Kubideh | 17,9 |
| zwei Hackfleischspieße aus Rind und Lamm gemischt | |
| 17. Djudje Kabab | 19,9 |
| Hähnchenbrustfilet am Spieß, eingelegt in Safran und Zitrone | |
| 18. Tschelo Kabab Chenjeh | 25,9 |
| verfeinertes Rinderfilet in Stücken am Spieß | |
| 19. Tschelo Kabab Barg | 25,9 |
| dünn gestampftes, zartes Rinderfilet am Spieß | |
| 20. Tschelo Kabab Soltani | 29,9 |
| ein dünn gestampftes zartes Rinderfilet am Spieß und ein Hackfleischspieß | |
| 201. Tschelo Kabab Chenjeh Soltani | 29,9 |
| ein verfeinertes Rinderfilet in Stücken am Spieß und ein Hackfleischspieß | |
| 21. Djudje Kabab Soltani | 26,9 |
| Hähnchenbrustfilet am Spieß, eingelegt in Safran und Zitrone und
ein Hackfleischspieß | |
| 22. Djuje Barg | 35,9 |
| ein Hähnchenbrustfiletspieß eingelegt in Safran, Zitrone
und ein dünn gestampftes zartes Rinderfilet am Spieß | |

- 23. Tschelo Kabab Bakhtiari** **25,9**
gemischter Grillspieß mit Rinderfilet in Stücken und Hähnchenbrustfilet
- 24. Tschelo Kabab Schishlik** **30,9**
vier saftige Lammkoteletts eingelegt in Safran, Zitrone und Zwiebeln
- 25. Bale Morgh** **16,9**
Spieß mit fein gegrilltem Hähnchenflügel, eingelegt in
Safran, Zitrone und Zwiebeln
- 25a. Safran Teller (für 1 Person)** **36,9**
ein Hackfleischspieß, gemischter Grillspieß mit Rinderfilet und Hähnchenbrustfilet
sowie ein saftiges Lammkotelett
- 26. Safran Teller (für 2 Personen)** **55,9**
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)** **84,9**
Vorspeisenplatte für zwei Personen, unser Safranteller für zwei Personen und
eine Nachspeise nach Wahl

Eine königliche Reise durch Persien

Vorspeisenteller für zwei Personen, unser Safranteller für zwei Personen
sowie einer Nachspeise nach Wahl. Passend dazu eine Flasche Wein
nach Wahl und eine Flasche Wasser.

Perfekt für ein luxuriöses Erlebnis zu zweit.

Dessert

28. Safraneis **7,5**

Eis mit Safran, Sahnestückchen, Rosenwasser und Pistazien

29. Faludeh **7,5**

gefrorene Glasnudeln mit Rosenwasser und Limettensaft serviert mit feinen
Granatapfelkernen und frischer Minze

30. Baghlava **7,5**

Blätterteigdessert mit Pistazien (drei Stück)

31. Khorma ba Gerdu **6,9**

vier karamalisierte persische Datteln, mit Walnüssen,
persischem Kardamon, Kokosraspeln und Rosenblüten

Safranmisu

Tiramisu auf persische Art mit edlem Safran, Pistaziencreme und
Granatapfelkernen.
Ein exotischer Genuss!

10,9

Havij Bastani

Ein persischer Klassiker, wie man ihn aus den Straßen Teherans kennt. Frischer
Bio-Karottensaft mit cremigem Safraneis, verfeinert mit Pistazien und
Rosenblüten.

Eine einzigartige Spezialität zum Trinken und Genießen

9,9

Heiße Getränke

32. Café Crema Piacetto	3,9
33. Milchkaffee Piacetto	4,5
34. Cappuccino Piacetto	4,5
35. Latte Macchiato Piacetto	4,9
36. Espresso Macchiato Piacetto	4
37. Espresso Piacetto	3
38. Doppelter Espresso Piacetto	4,5
40. Persischer Schwarztee, klein	2
persischer Schwarztee mit Kardamom und Safran	
41. Persischer Schwarztee, groß	3,5
persischer Schwarztee mit Kardamom und Safran	
42. Frischer Pfefferminztee	4,5
frische Pfefferminzblätter mit Zitrone und Honig	
400. Gol Gavzaboon ba Nabat	6,9
persischer Borretsch-Tee mit persischen, getrockneten Limetten und iranischem Safrankandis	
401. Heiße Schokolade	4,5

Persischer Mokka

Persischer Mokka, Milch, Kardamom und Safran.

4

Goldene Blume Macchiato

Edler Safran und duftendes Rosenwasser, fein geschäumt mit Milch und vollendet mit einem doppelten Espresso – ein samtig-goldener Genuss mit persischer Seele.

7,9

Alkoholfreie Getränke

43. Wasser sprudel / still	0,25l	3,5
	0,75l	7,5
44. Coca-Cola / Zero	0,33l	3,9
45. Fanta / Mezzomix / Sprite / Apfelschorle	0,33l	3,9
46. Eistee Pfirsich, Zitrone	0,25l	4,5
47. Apfel- / Orangensaft	0,25l	4,5
48. Kiba	0,3l	4,5
49. Dough	0,3l	4,5
hausgemachtes, persisches Joghurtgetränk mit Kohlensäure versetzt, getrockneter Minze verfeinert mit Zitrone	1l	9,9
106. Ginger Ale	0,3l	4,5
107. Bitter Lemon	0,3l	4,5

Safranlimonade

Persische Limonade mit Safran, Chiasamen, Minze,
Granatapfelsirup, Limettensaft, Rosenwasser und Soda.

0,4l 6,9

Alkoholische Getränke

Flaschenbier

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

Safran Blond Bier

Ein edles Blond Bier mit einem Hauch Safran, der ihm
eine exotische Tiefe und eine goldene Note verleiht.

0,33l 6,9

Spirituosen

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

Waldhimbeergeist mit persischem Limettensaft, Granatapfelsirup
und edlem Rosenwasser

Arak Saggi

Kraftvoller, anishaltiger Kick aus dem Iran.

Wild und unvergesslich.

2cl 6

Weine

Rotwein

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

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

0,2l 7,9 0,75l 26,9

65. Dornfelder feinherb | Weingut Hammel, Pfalz

kräftige Aromen von dunklen und saftigen Beeren, milde Frucht

0,2l 6,3 0,75l 21,9

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

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

0,2l 7,2 0,75l 23,9

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

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

0,2l 6,3

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 45

Weißwein

67. Chardonnay trocken | Weingut Hammel, Pfalz

weiche und harmonische Frucht, erinnert an Pfirsich, wenig Säure

0,2l 7,2 0,75l 23,9

68. Weißer Burgunder feinherb | Weingut Hammel, Pfalz

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

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

69. Landwein lieblich | Weingut Schäfer, Pfalz

fruchtbetonte Süße am Gaumen

0,2l 6,3 0,75l 21,9

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 40

Rosé

70. Merino Rosé trocken | Weingut Hammel, Pfalz

herrlicher Duft von Beerenfrüchten, kräftige Fruchtfülle am Gaumen,

saftiges und frisches Rosé

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

71. Pfälzer Rosé feinherb | Weingut Hammel, Pfalz

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

0,2l 6,3

72. AIX Rosé | Maison Saint Aix, Provence

feine Aromen von roten Beeren, Pfirsich und mediterranen Kräutern

am Gaumen frisch und elegant

0,75l 40

Extras

Butter	1,0
Zitrone	1,9
Zwiebeln	1,9
Käse	3,5
Extra Sabzi (Grüße aus der Küche)	3,9
Brot	1,9
Safranreis	6,9
Baghalipolo	7,9
Berberitzen, Zereshk	3,9
Khoresht ohne Reis (Soßengericht)	10,9
Pommes	5,9
Mahiche ohne Reis (verfeinerte Lammhaxe)	15,9
Gegrillter Tomatenspieß	3,9
Gegrillter Gemüsespieß	8,9
Nabat Saferooni (iranische Safrankandis)	2,5

Extra Spieße

Kubideh (Hackfleischspieß)	7,5
Djudje Kabab (Hähnchenbrustfiletspieß)	12,9
Chenjeh (Rinderfilet in Stücken)	17,5
Barg (Rinderfilet gestampft)	17,9
Bale Morgh (Hähnchenflügel, eingelegt)	9,9
Kabab Schishlik (Lammkoteletts)	19,9
Kabab Bakhtiari	15,9

(ein gemischter Spieß Rinderfilet in Stücke und Hähnchenbrustfilet)



Teilen Sie Ihre Zufriedenheit & bleiben Sie mit uns in Verbindung!

Google-Bewertung



Instagram



English Menu



Safran

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Ihr Safran Team