

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

# Saffrain

Hinweis: Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wenn Sie Allergene  
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**

**9,5**

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

## **Teheran Ruby**

**8,9**

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

## **Lillet Wild Berry**

**7,9**

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren

## **Elixier des Orients**

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

**8,5**

## **Green Persia**

Arak mit Gurke, Minze, Limette und Soda.

Ein duftender Gruß aus den Gärten Irans.

**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 6,5**

**0,75l 33,9**

## Vorspeisen

**01. Suppe Djo** 7,5

persische Gerstencremesuppe

**02. Mirsaghaseemi** 8,9

pürierte, gegrillte Auberginen mit Tomatenpaste und Knoblauch

**03. Kashke Bademjan** 9,9

pürierte, gegrillte Auberginen mit persisch verfeinerter Ziegenmolke (Kashk), Safran und angebratener Minze

**104. Kuku Sabzi** 9,9

Kräuterpfannkuchen, dazu Tomaten und eingelegte iranische Salzgurke

### Mast Musir Laboo

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

**6,9**

### 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.

**7,5**

# Beilagen

## 04. Babaghanoosh

Joghurt mit gegrillten, gestampften Auberginen, 4,5

Knoblauchpüree und Seasampaste

## 05. Salat Shirazi

kleine Mischung aus kleingewürfelten Gurken, Tomaten und roten

Zwiebeln mit persischen Kräutern, Zitronensaft und Olivenöl

## 06. Bourani

Joghurt mit Spinat und Knoblauch

## 07. Mast o Musir

Joghurt mit getrocknetem, wildem Knoblauch

## 08. Mast o Khiar

Joghurt mit Gurken und Minze

## 09. Sir Torshi

in Essig eingelegter Knoblauch

## 10. Zeytun Parwardeh

Oliven eingelegt in persischen Bärenklau und Knoblauch,

mit kleingehackten Walnüssen und Granatapfelsirup

## 11. Torshi

in Essig eingelegte Gemüsesorten, kleingewürfelt

## 12. Salat Fasl

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

## 13. Khiarshur

eingelegte iranische Salzgurken

## 14. Eingelegte Zwiebeln

eingelegte Zwiebeln in Olivenöl, Zitrone und Petersilie

## 15. Hausgemachte scharfe Soße

3,5

## Schmorgerichte

**100. Khoresh Ghormeh Sabzi** 16,9

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

**101. Zereshk Polo ba Morgh** 17,9

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

**200. Baghali Polo ba Mahiche** 24,9

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

## Vegetarische Gerichte

**102. Mirsaghaseemi 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** 16,9

Gemüse der Saison, eingelegt in Safranoße 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)

<b>16. Tschelo Kabab Kubideh</b>	<b>16,9</b>
zwei Hackfleischspieße aus Rind und Lamm gemischt	
<b>17. Djudje Kabab</b>	<b>18,9</b>
Hähnchenbrustfilet am Spieß, eingelegt in Safran und Zitrone	
<b>18. Tschelo Kabab Chenjeh</b>	<b>24,9</b>
verfeinertes Rinderfilet in Stücken am Spieß	
<b>19. Tschelo Kabab Barg</b>	<b>24,9</b>
dünn gestampftes, zartes Rinderfilet am Spieß	
<b>20. Tschelo Kabab Soltani</b>	<b>28,9</b>
ein dünn gestampftes zartes Rinderfilet am Spieß und ein Hackfleischspieß	
<b>201. Tschelo Kabab Chenjeh Soltani</b>	<b>28,9</b>
ein verfeinertes Rinderfilet in Stücken am Spieß und ein Hackfleischspieß	
<b>21. Djudje Kabab Soltani</b>	<b>25,9</b>
Hähnchenbrustfilet am Spieß, eingelegt in Safran und Zitrone und	
ein Hackfleischspieß	
<b>22. Djuje Barg</b>	<b>34,9</b>
ein Hähnchenbrustfiletspieß eingelegt in Safran, Zitrone	
und ein dünn gestampftes zartes Rinderfilet am Spieß	

<b>23. Tschelo Kabab Bakhtiari</b>	<b>24,9</b>
gemischter Grillspieß mit Rinderfilet in Stücken und Hähnchenbrustfilet	
<b>24. Tschelo Kabab Schishlik</b>	<b>28,9</b>
vier saftige Lammkoteletts eingelegt in Safran, Zitrone und Zwiebeln	
<b>25. Bale Morgh</b>	<b>15,9</b>
Spieß mit fein gegrilltem Hähnchenflügel, eingelegt in Safran, Zitrone und Zwiebeln	
<b>25a. Safran Teller (für 1 Person)</b>	<b>35,9</b>
ein Hackfleischspieß, gemischter Grillspieß mit Rinderfilet und Hähnchenbrustfilet sowie ein saftiges Lammkotelett	
<b>26. Safran Teller (für 2 Personen)</b>	<b>51,9</b>
zwei Portionen Basmatireis mit Safranhaube, zwei Hackfleischspieße, ein Hähnchenbrustfiletspieß und ein Rinderfilet in Stücken am Spieß, dazu zwei gegrillte Tomaten	
<b>27. Eine Reise durch Persien (2 Personen)</b>	<b>77,9</b>
eine Vorspeise nach Wahl, zwei Beilagen nach Wahl (ausgenommen Salat Fasl) mit einem Safranteller (Nr. 26.) 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.

**125**

## Dessert

### 28. Safraneis

6,9

Eis mit Safran, Sahnestückchen, Rosenwasser und Pistazien

### 29. Faludeh

6,9

gefrorene Glasnudeln mit Rosenwasser und Limettensaft

### 30. Baghlava

6,9

Blätterteigdessert mit Pistazien (drei Stück)

### 31. Khorma ba Gerdu

6,5

vier persische Datteln, gefüllt mit Walnüssen und Kokosnussraspeln

## Safranmisu

Tiramisu auf persische Art mit edlem Safran, Pistaziencreme und Granatapfelkernen

Ein exotischer Genuss!

9,9

## 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

## Heiße Getränke

<b>32. Café Crema Piacetto</b>	<b>3,7</b>
<b>33. Milchkaffee Piacetto</b>	<b>4,5</b>
<b>34. Cappuccino Piacetto</b>	<b>4,5</b>
<b>35. Latte Macchiato Piacetto</b>	<b>4,9</b>
<b>36. Espresso Macchiato Piacetto</b>	<b>4</b>
<b>37. Espresso Piacetto</b>	<b>3</b>
<b>38. Doppelter Espresso Piacetto</b>	<b>4,5</b>
<b>40. Persischer Schwarztee, klein</b>	<b>2</b>
persischer Schwarztee mit Kardamom und Safran	
<b>41. Persischer Schwarztee, groß</b>	<b>3,5</b>
persischer Schwarztee mit Kardamom und Safran	
<b>42. Frischer Pfefferminztee</b>	<b>4,5</b>
frische Pfefferminzblätter mit Zitrone und Honig	
<b>400. Gol Gavzaboon ba Nabat</b>	<b>6,5</b>
persischer Borretsch-Tee mit persischen, getrockneten Limetten und iranischem Safrankandis	
<b>401. Heiße Schokolade</b>	<b>4,5</b>

## Persischer Mokka

Persischer Mokka, Milch, Kardamom und Safran.

## Alkoholfreie Getränke

<b>43. Wasser Sprudel /still</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,5</b>
	<b>0,75l</b>	<b>7,5</b>
<b>44. Coca-Cola / Zero</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,9</b>
<b>45. Fanta / Mezzomix / Sprite / Apfelschorle</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,9</b>
<b>46. Eistee Pfirsich, Zitrone</b>	<b>0,33l</b>	<b>4,5</b>
<b>47. Apfel- / Orangensaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,5</b>
<b>48. Kiba</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,5</b>
<b>49. Dough</b> (hausgemachtes, persisches Joghurtgetränk)	<b>1l</b>	<b>9,9</b>
<b>106. Ginger Ale</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,5</b>
<b>107. Bitter Lemon</b>	<b>0,3l</b>	<b>4,5</b>

### 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 6,5**

## Spirituosen

Longdrink

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

Waldhimbeergeist mit persischem Limettensaft, Granatapfelsirup  
und edlem Rosenwasser

## Arak Saggi

Kraftvoller, anishaltiger Kick aus dem Iran.

Wild und unvergesslich.

**2cl 5,5**

# 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

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

## Extra Spieße

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