

## Kalte Vorspeisen

Dazu servieren wir Ihnen persisches Fladenbrot <sup>A</sup>.

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 1  | Masto-Khiar<br>Landjoghurt <sup>J,M</sup> mit Gurkenstückchen und persischen Kräutern .....              | 3,80 |
| 2  | Masto-Musir<br>Landjoghurt <sup>J,M</sup> mit wildem Knoblauch aus Persien .....                         | 4,50 |
| 3  | Khiarschur<br>Delikate persische Salzgurken für Feinschmecker.....                                       | 4,00 |
| 4  | Torschi-Shur<br>In Weinessig eingelegte Gemüsemischung.....  | 4,00 |
| 5  | Torschi-Litkeh<br>In Weinessig eingelegte Aubergine, Karotten, Knoblauch und getrocknete Minze.....      | 4,50 |
| 6  | Torschi-Sir<br>In Honigessig eingelegter Knoblauch.....  | 5,50 |
| 7  | Zeytune Parwarde<br>Eingelegte Oliven in Granatapfelsirup mit Walnüssen <sup>M</sup> , pikant.....       | 5,50 |
| 8  | Noon-o-Panir-o-Sabzi<br>Schafkäse <sup>M</sup> , Oliven, Walnüsse <sup>M</sup> und frische Kräuter ..... | 6,50 |
| 9  | Shirazi<br>Fein geschnittene Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu Limettensaft.....                        | 4,90 |
| 10 | Borani<br>Feiner Spinat in einer leichten Knoblauch-Joghurt-Sauce <sup>J,M</sup> .....                   | 6,70 |
| 11 | Torschi-Godje-Dolmeh<br>Schmortomaten-Paprika-Dip mit frischen Kräutern und Knoblauch (scharf) .....     | 6,50 |

## Warme Vorspeisen

Dazu servieren wir Ihnen persisches Fladenbrot <sup>A</sup>.

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 12 | Mirsa Ghassemi<br>Gedünstete Aubergine mit Knoblauch, Tomaten und Eiern <sup>E</sup> .....   | 7,50  |
| 13 | Kaschkebademjan<br>Auberginenmousse mit gebratenen Zwiebeln und persischer Molke <sup>M</sup> , verfeinert mit gedünsteter Minze ..... | 7,60  |
| 14 | Bademjan-e-Shekampor<br>Gefüllte Auberginen mit Lammhackfleisch, gebraten in Knoblauch, Paprika und Champignons .....                  | 10,90 |
| 15 | Khorma-wa-Tochmemorgh<br>Rühreier <sup>E</sup> mit gebratenen Datteln .....  | 6,50  |

## Salate

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen persisches Fladenbrot <sup>A</sup> und wahlweise Safran-Joghurt-Wildknoblauchdressing <sup>J,8</sup>, Granatapfel-Vinaigrette oder Essig-Öl.

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 16 | Fasl<br>Schafkäse <sup>8</sup> , marinierte Oliven, Peperoni auf Salatblätter garniert.....   | 8,50  |
| 17 | Panir<br>Gebackene Schafkäse <sup>M</sup> mit Safrankruste <sup>A</sup> , Weißkohl, Koriander und Petersilie auf Salatblätter garniert..... | 11,00 |
| 18 | Meygu<br>Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen <sup>H</sup> in Knoblauchöl.....  | 10,50 |
| 19 | Morgh<br>Gemischter Salat mit frisch gegrilltem, marinierten Hähnchenfilet.....   | 10,50 |

## Suppen

Dazu servieren wir Ihnen persisches Fladenbrot <sup>A</sup>.

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 20 | Djo<br>Persische Gersten-Tomaten-Suppe <sup>A</sup> mit Limettensaft.....                            | 4,90 |
| 21 | Asch-e-Reshte<br>Persischer Eintopf mit Kräutern, Hülsenfrüchte, Nudeln und Molke <sup>M</sup> ..... | 6,20 |



## Fleischgerichte mit Sauce

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 22 | Khorescht-e-Gheymeh-Bademjan<br>Zart gekochte Lammfleischstücke aus der Keule mit gelben Erbsen, Auberginenscheiben und getrockneten persischen Limetten in einer milden Tomatensauce, dazu Basmati-Safranreis..... | 11,50 |
| 23 | Khorescht-e-Ghormehsabsi<br>Zart gekochte Lammfleischstücke in einer persischen Spinat-Kräutersauce mit roten Bohnen und getrockneten Limonen verfeinert, dazu Basmati-Safranreis.....                              | 12,50 |
| 24 | Khorescht-e-Fessendschan<br>Hähnchenkeule in einer Walnuss-Granatapfelsauce <sup>N</sup> , dazu Basmati-Safranreis.....   | 13,90 |
| 25 | Kuffeh<br>Lammhackfleischklops, Walnüssen <sup>N</sup> und Berberitzen gefüllt, frisch aus dem Ofen, dazu Fladenbrot <sup>A</sup> .....   | 13,90 |
| 26 | Mahitsche<br>Geschmorte Lammhaxe in einer Spezialsauce, dazu Dicke Bohnen-Dill-Reis.....  | 15,50 |
| 27 | Shirin Polo ba Morgh<br>Zwei Hähnchenkeulen mit gebratenem Safranreis, Rosinen, Mandeln <sup>N</sup> , Berberitzen und Streifen der Orangenschale, süß-pikant.....  | 13,90 |

## Grillspezialitäten


Als Beilage servieren wir Ihnen gegrillte Tomaten und wahlweise Basmati-Safranreis, Dicke Bohnen-Dillreis, Berberitzenreis, Fladenbrot <sup>A</sup>, Pommes frites oder Salat

28	Kabab Loghmeh Gegrillte Hackfleischwürfel am Spieß vom Lamm.....	9,30
29	Kabab Kubideh Zwei gegrillte Hackfleischspieße vom Lamm.....	12,00
30	Djudjeh Kabab In Spezialmarinade und Safran eingelegtes Hähnchenbrustfilet, zart am Spieß gegrillt.....	13,00
31	Kabab Tschendjeh In Spezialmarinade eingelegte Lammfiletstücke, am Spieß gegrillt.....	16,50
32	Kabab Barg Dünn geklopfter Lammrücken, am Spieß gegrillt.....	17,00
33	Kabab Bakhtiari Ein gemischter Grillspieß mit Stücken vom Lammrücken und Hähnchenbrustfilet.....	15,00
34	Kabab Djudjeh Soltani Ein Hackspieß vom Lamm und ein marinierter Hähnchenfiletspieß.....	16,80
35	Kabab Soltani Ein Spieß dünn geklopfter Lammrücken und ein gegrillter Hackfleischspieß vom Lamm.....	21,00
36	Kabab Tschendjeh Soltani Marinierte Lammfiletstücke am Spieß und ein Spieß mit einem gegrillten Hackfleischspieß	20,00
37	Kabab Soltani Shandiz Ein Spieß dünn geklopfter Lammrücken, sowie ein Spieß mit mariniertem Safran-Hähnchenfilet.....	23,00
38	Makhsuse-e-Shandiz Ein Spieß dünn geklopfter Lammrücken, ein Spieß mit mariniertem Safran-Hähnchenfilet und ein Hackfleischspieß vom Lamm.....	27,00
39	Schischlik Shandiz Drei gegrillte und marinierte Lammkoteletts am Spieß.....	18,50
40	Shandiz-Platte für 2 Personen Zwei Lammkoteletts, ein Spieß dünn geklopfter Lammrücken, zwei Spieße mit mariniertem Safran-Hähnchenfilet und zwei Hackfleischspieße vom Lamm .....	45,00

## Vegetarische Spezialitäten

41	Yatimcheh Geschmortes Gemüse in einer pikanten Kurkuma-Tomatensauce, dazu Basmati-Safranreis.....	11,90
42	Narendj Polo Safranreis mit Mandeln, Pistazien <sup>N</sup> und Streifen der Orangenfilet, dazu Auberginen.....	11,80




- 43 Kuku Sabzi  
Omelette <sup>E</sup> mit frischen Kräutern und Walnüssen <sup>N</sup>, dazu Berberitzenreis, Joghurtsauce <sup>J,8</sup>  
und eine kleine Salatbeilage..... 10,50
- 44 Lubiya Polo  
Basmatireis mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Knoblauch und einer Safran-Tomatensauce..... 9,80 
- 45 Adas Polo  
Basmatireis mit Linsen, Rosinen, Datteln und Zwiebeln in Butter <sup>J,8</sup> geschmort..... 9,90
- 46 Felfel Dolmeh  
Gefüllte Paprikaschoten mit Basmatireis, halbierte Kichererbsen, Zwiebeln und Basilikum  
auf einer Kurkuma-Tomatensauce..... 11,00




## Fisch

- 47 Mahi Pollo  
Gegrillte Forelle (alternativ: Seehechtfilet) <sup>H</sup>, mariniert in Safran und Limettensaft mit  
Knoblauch, dazu Dill-Safranreis..... 15,00

## Klassiker

- 48 Currywurst  
In einer hausgemachten Curry-Sauce mit knusprigen Pommes frites und einer bunten  
Salatbeilage..... 7,50
- 49 Bratkartoffeln  
Knusprige Bratkartoffeln mit Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier <sup>E</sup> mit Joghurdip <sup>J,8</sup>..... 8,50
- 50 Ofenkartoffel  
mit Joghurdip <sup>J,8</sup> gefüllt, dazu eine bunte Salatbeilage..... 6,50
- 51 Spaghetti <sup>A</sup> wahlweise mit  
a Hackfleischsauce (Lamm und Rind) und Schafkäse <sup>8</sup> bestreut..... 11,00  
b Petersilien-Pistazien-Pesto <sup>N</sup>..... 14,00 

## Desserts

- 52 Falude Shirazi  
Persisches Sorbet mit Rosenwasser und frischen Limetten <sup>11</sup>..... 4,80 
- 53 Bastani Akbarmashti  
Safraneis nach altem traditionellen persischen Rezept <sup>J,8,11</sup>..... 4,50
- 54 Schokoladensoufflé  
Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokokern <sup>1,2,8,J</sup> und Pistazien <sup>N</sup> bestreut..... 6,50
- 55 Datteln  
Persische Datteln, dazu 1 Tasse persischer Schwarztee, verfeinert mit Kardamom..... 4,80 
- 56 Hausgemachte Dattelbällchen  
mit Mandeln und Tahin <sup>N</sup>, dazu 1 Tasse persischer Schwarztee, verfeinert mit Kardamom... 6,00 
- 57 1 Kugel Mövenpick Eis wahlweise Pistazien, Macadamia <sup>N</sup> oder Mango-Joghurt..... 2,50