

VORSPESIEN

SALAT-E-KOTSCHAK 🌿	4.90
Gemischter Beilagensalat Rohkostsalate	
SALAT-E-AFGHANI 🌿	5.90
Gurken Tomaten Zwiebeln Frische Minze Koriander Limettensaft Leicht pikant	
PAKAURA 🌿	5.90
In Kichererbsenteig ummantelte frittierte Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini und Auberginenstreifen Ingwer Hausgemachtes Chutney	
SCHALE OLIVEN UND PEPERONI ☺	6.50
Schafskäse	
SAMBOSA 🌿	5.90
Zwei hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Kichererbsen, Erbsen, Kartoffeln, Tomaten Frischer Koriander Hausgemachtes Chutney	
ANTIPASTI ☺	7.90
Schafskäse Paprika Auberginen Oliven Zucchini Champignons Olivenöl	

SUPPEN

SHORBA-E-RUMI ☺.🌿	5.50
Tomatensuppe Milchschaum	
SHORBA-E-DAHL 🌿	5.90
Gelbe Linsensuppe Gerösteter Ingwer Knoblauch Olivenöl	

SALATE

SALAT-E-BOSORG 🌿	9.90
Großer bunter Salatteller Rohkostsalate	
SAMAROQ SALAT 🌿	11.90
Großer bunter Salatteller Rohkostsalate Gebratenen Champignons	
SALAT-E-MORGH	15.90
Großer bunter Salatteller Rohkostsalate Hähnchenbrustfiletstreifen Champignons	
CHOPAN SALAT ☺	14.90
Großer bunter Salatteller Rohkostsalate Schafskäse Peperoni Oliven	

☺ = Vegetarisch

🌿 = Vegan

Alle unsere Gewürze sind Naturprodukte! Wir benutzen keine Geschmacksverstärker.

Unsere Speisen können Spuren von Allergenen Stoffen enthalten. Sollten Sie auf Allergene allergisch reagieren

SPRECHEN SIE UNS BITTE AN!

HAUPTGERICHTE

- 1. BADENJAN BURANI**   12.90 | 13.90
Gebratene Auberginenscheiben in Tomatensoße | Kräuterquarksoße
Wahlweise Fladenbrot **oder** Basmatireis
- 2. DAHL**   12.50 | 13.90
Gelbe Linsen in Olivenöl | Gerösteter Ingwer | Knoblauch
Wahlweise Fladenbrot **oder** Basmatireis
- 3. TARKARI PALAU**   14.90
Gebratenes Gemüse in Tomatensoße | Basmatireis
- 4. MAZZA TARKARI**   15.50
Okra | Tomaten | Gebratenen Kartoffeln
Gebratene Auberginen | Blattspinat
- 5. KARAHİ MORGH PALAU** 17.90
Gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen | Frische Tomaten
Zwiebeln | Paprika | Peperoni | Basmatireis
- 6. SABZI PALAU**   15.90 | 18.90
Mit Lauch und Kräutern verfeinerter Blattspinat | Basmatireis
Wahlweise Dahl **oder** Karahi Morgh
- 7. KORMA PALAU** 19.50
In Tomaten und Zwiebeln geschmortes Lammfleisch aus der Keule
Basmatireis | Beilagensalat **oder** gebratene Auberginen
- 8. KABULI PALAU**   17.50 | 21.50
Basmatireis mit Rosinen, Mandeln und Karotten
Gebratene Auberginen **oder** Blattspinat
Wahlweise Dahl **oder** geschmortes Lamm
- 9. MANTU** 19.50
In Dampf gegarte Teigtaschen gefüllt mit Rinderhack und Zwiebeln
Tomatensoße | Minikichererbsen | Kräuterquarksoße | Beilagensalat
- 10. ASCHAK**   14.90 | 18.90
Kleine, gekochte Hefeteigtaschen mit einer Lauchfüllung
Kräuterquarksoße | Beilagensalat
Wahlweise Tomatensoße mit Minikichererbsen **oder** Rindhacksoße
- 11. BOLANI**   13.90 | 17.90 | 17.90 | 19.90
Große, gebratene Hefeteigtaschen, gefüllt mit Lauch, Paprika, Tomaten und Kartoffeln
Wahlweise Tomatensoße mit Minikichererbsen | Rindhacksoße
Karahi Morgh **oder** geschmortes Lamm

 = Vegetarisch

 = Vegan

Alle unsere Gewürze sind Naturprodukte! Wir benutzen keine Geschmacksverstärker.

Zu den Haupt- und Grillspeisen wird stets ein hausgemachter Chutney-Dip und eine Kräuterquarksoße serviert.

Auf Wunsch können unsere Gerichte gerne schärfer serviert werden. Unser Fleisch ist zudem Halāl.

Unsere Speisen können Spuren von Allergenen Stoffen enthalten. Sollten Sie auf Allergene allergisch reagieren

SPRECHEN SIE UNS BITTE AN!

Wir bieten auch einen Catering und Party-/Lieferservice für eure Veranstaltungen an!
Bei Interesse einfach beim Personal melden.

VOM GRILL

- 12. KABABE MORGH** 19.90
In Kräutern marinierte Hähnchenspieße | Beilagensalat oder Blattspinat | Beilage nach Wahl
- 13. KABABE KOBIDA** 19.90
Rindhackspieße, verfeinert mit frischen Tomaten und Zwiebeln | Beilagensalat oder Blattspinat | Beilage nach Wahl
- 14. KABABE GOSFAND** 25.90
In Kräutern marinierte Lammspieße | Gebratene Auberginen
Basmatireis mit Rosinen, Mandeln und Karotten | Beilagensalat
- 15. HÄHNCHENSTEAKS** 19.90
Saftige Hähnchenbrustfilets | Beilagensalat | Beilage nach Wahl
- 16. GEBRATENE LAMMKOTELETTS** 23.90
Beilagensalat | Beilage nach Wahl
- 17. GRILLTELLER** 27.90
In Kräutern marinierter Lammspieß | Hähnchenspieße | Rindhackspieß | Beilagensalat | Beilage nach Wahl

BEILAGEN: Basmatireis, gebratenes Gemüse, gebratene Kartoffeln, frittierte Kartoffelscheiben oder Pommes Frites

DESSERT / EIS

- SCHIR BERENDJ** ☼ 6.50
Milchreis | Rosenwasser | Kardamom | Mango Püree
- FIRNI** ☼ 6.50
Panna Cotta | Kardamom | Glasierte Orangenzesten
- BAKLAVA** ☼ 6.90
Vanilleeis¹ von Hofeis
- EIS ORIENTALE** ☼ 6.90
Vanilleeis¹ von Hofeis | Mangopüree | Granatapfelsirup | Sahne
- TUT SHIR YACH** ☼ 6.90
Vanilleeis¹ von Hofeis | Heiße Himbeere | Sahne

BEILAGEN / KINDERKARTE

- POMMES FRITES** ☼ 6.50
mit Ketchup, Mayonnaise oder Knoblauchdip
- FRITTIERTE KARTOFFELSCHNITZEN** ☼ 9.50 | 11.90
Hausgemachter Knoblauchdip | Wahlweise mit Rindhacksoße
- GEDÄMPFTER BASMATIREIS / FUSSILI NUDELN** ☼ 7.90 | 9.90
Tomaten- oder Rindhacksoße

*Unsere Speisen können Spuren von Allergenen Stoffen enthalten. Sollten Sie auf Allergene allergisch reagieren
SPRECHEN SIE UNS BITTE AN!*

M E N U I

Shorba-e-Dahl

Aschak | Badenjan Burani | Dahl

Okra | Basmatireis mit gebratenen Rosinen, Mandeln und Karotten

Schir Berendj

29.90€ pro Person

M E N U II

Salat-e-Afghani

Mantu | Bolani | Lamm Korma | Badenjan Burani

Dahl | Okra | Basmatireis mit gebratenen Rosinen, Mandeln und Karotten

Firni

33.90€ pro Person

M E N U III

Sambosa

Lammspieße | Lammkotletten | Hähnchenspieße

Badenjan Burani | Basmatireis mit gebratenen Rosinen, Mandeln und Karotten

Firni **oder** Schir Berendj

37.90€ pro Person

*Die genauen Beschreibungen, der einzelnen Gerichten finden Sie in der Karte.
Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich.*

 = Vegetarisch

 = Vegan

*Zu den Menüs wird stets ein hausgemachter Chutney-Dip und eine Kräuterquarksoße serviert.
Auf Wunsch können unsere Gerichte gerne schärfer serviert werden. Unser Fleisch ist zudem Halāl.*

Unsere Speisen können Spuren von Allergenen Stoffen enthalten.

Sollten Sie auf Allergene allergisch reagieren

SPRECHEN SIE UNS BITTE AN!