

VORSPEISEN/STARTERS

Kashke-Bademjan	7,50
Gebratene und gehackte Auberginen mit einem Hauch Knoblauch, Pfefferminzöl, Röstzwiebeln und Joghurt-Sauce (<i>Kashk</i>) <i>Chopped and fried aubergines with a touch of garlic, peppermint, roasted onions and yoghurt sauce (kashk)</i>	
Mirza Ghassemi	7,50
Gegrillte und gehackte Auberginen mit einem Hauch Knoblauch, Tomaten und Ei <i>Chopped and grilled aubergines with a touch of garlic, tomatoes and eggs</i>	
Zeytun Parvarde	5,00
Grüne Oliven eingelegt in einer Kräuter-Granatapfel-Sauce Mit Walnüssen und einem Hauch Knoblauch <i>Green olives marinated in an herb-pomegranate-sauce with walnuts and a touch of garlic</i>	
Borani	5,50
Auberginen-Joghurt mit einem Hauch Knoblauch <i>Aubergines-yoghurt with a touch of garlic</i>	
Dolmeh	6,00
Gefüllte Weinblätter (vegetarisch) <i>Stuffed vine leaves (vegetarian)</i>	
Schafskäse	5,50
Feta Schafkäse in Scheiben geschnitten dazu serviert mit Tomaten und Baby Salzgurken	
Hummus	6,90
Pürierte Kichererbsen mit einem Hauch Knoblauch und Sesam-Mus <i>Pureed chickpeas, sesame nutmeg and a touch of garlic</i>	

Salat Shirazi	4,50
Fein zerkleinerte Gurken, Tomaten und Zwiebeln, dazu Zitronensaft- Olivenöl-Dressing Salad with finely chopped cucumbers, tomatoes, onions with lemon juice and olive oil dressing	
Salat Olviah	6,90
Pürierter Kartoffelsalat mit Hähnchenbrust, Eiern und Salzgurken Mashed potato salad with chicken breast, eggs and pickled cucumbers	
Masto Musir	4,00
Joghurt mit wilder Knoblauch Yoghurt with wild garlic	
Masto Khiar	4,00
Joghurt mit Gurken und Minze Yoghurt with cucumbers and peppermint	
Khlar Shour	4,00
Salzgurken nach persischer Art Pickled cucumber, Persian style	
Moussaka Vegan	4,50
mit gebratenen Kartoffeln, Zwiebeln, Auberginen, Paprika und Tomaten	
Suppe Djo	4,50
Persische Graupensuppe mit Sahne	
Torshi	2,90
Sauer eingelegtes Gemüse	
Sir-Torshi	2,90
Eingelegte Knoblauch	
Gemischter Vorspeisenteller	16,50
4 Stück nach Ihrer Wahl	

MENÜ

Kubideh	15,50
Zwei Rindhackfleisch-Spieße Two Skewers of Bief minced meat	
Djudje	13,50
Ein Spieß aus Hähnchenbrust-Stücken One skewer of chicken breast pieces	
Djudje Soltani	20,50
Ein Spieß aus Hähnchenbrust-Stücken und ein Rindhackfleisch-spieß One skewer of chicken breast pieces skewer of Bief minced meat	
Kubideh Morgh	12,50
Spieß mit fein Gewürzen Hähnchenbrust mariniert in Safran mit Safranreis One Skewers of chicken minced meat	
Sereshk Polo ba Morgh	12,50
Geschmorte Hähnchenkeule, serviert mit Basmatireis mit gebratenen Berberitzen Braised chicken drumstick, served with basmati rice with fried berberis	
Ghorme Sabsi	14,50
Gericht mit Fleischstücken aus der Lammkeule, Bohnen, Limette und verschiedenen Kräutern (Schnittlauch, Petersilie, Bockshornklee) Sauce made from pieces of meat from leg of lamb, beans, lemon and various herbs (Chives, parsley, fenugreek)	
Gheimh	14,50
Gericht mit Fleischstücken aus der Lammkeule und Linsen Sauce made from Pieces of meat from leg of lamb	
Fesenjan	16,50
Gericht aus geriebenen Walnüssen, Granatapfel Mark mit Rindhackfleisch Sauce made from grated walnut and pomegranate sauce	
Gemüsespieß	12,50
Spieß aus verschiedenem gegrilltem Gemüse serviert mit Safranreis	

Alle Gerichte werden mit Safran verfeinertem Reis oder Berberitzen-Reis und Grilltomate Serviert
All dishes are served with Saffron rice or Barberry rice and grilled tomato

3 GANG MENÜ

Ab 2 Personen

Gemischter Vorspeisenteller

4 Stück nach Ihrer Wahl

Gemischter Grillteller

Schmorgericht

Dessertvariation

39,- pro Person

Persische Sommergetränke

Khakshir

4,50

Es besteht aus winzigen, braunen Samen einer Pflanze, die auf Deutsch als "Wegrauke" bekannt ist.

Khakshir kann man sowohl kalt als auch warm trinken. Oft mit Rosenwasser und Zucker oder Honig veredelt, besticht es durch sein ungewöhnliches Aussehen und seinen süßlichen Geschmack. Kinder können Khakshir genauso wie Erwachsene trinken. Khakshir soll gut zur Entgiftung der Leber sein und bei Verstopfung und anderen Magen- und Darmproblemen, bei Hautproblemen wie z.B. Ausschlägen helfen, außerdem Fieber reduzieren.

Sekanjabin

5,90

Sharbat-e Sekandjebin ist eine herrlich erfrischende persische Limonade aus Minz-Sirup, Wasser, einige Spritzer Zitronensaft und geriebenen Gurken. Das Besondere am persischen Minz-Sirup ist die Zugabe von Weißweinessig und Nano-Minze. Nano bedeutet auf persische Minze. Der Essig sorgt für eine Süß-Saure Komponente, die wir Perser besonders mögen. Die Zubereitung geht schnell und ist ganz simpel. Die Ursprungsform wird mit Honig, Essig und Kräutern zubereitet. Für medizinische Zwecke wird Sekandjebin heute noch mit Honig zubereitet und bei Erschöpfungszustände gereicht, hier ist es auch unter Oxymel bekannt. Sekandjebin ist mit Honig ein wahres Stärkungs- und Heilmittel, auch besonders gut geeignet für Sportler nach einem Wettkampf.

SOFTGETRÄNKE

MINERALWASSER MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE	2,80 0,2L / 6,50 0,7L
COCA-COLA 0,2L LIGHT / ZERO	3,40
FANTA / SPRITE 0,2L	3,40
Bitter lemon 0,2L	3,40
Tonic-Water 0,2L	3,40
Redbull / Schwarze Dose 0,25L	4,00
Maracujasaft / Kirschsft 0,33L	3,60
Apfelsaft 0,33L	3,60
Orangensaft 0,33L	3,60
Granatapfel 0,33L	3,60
Div. Schorlen 0,33L	3,20
Dogh (persische Erfrischungsgetränk aus Joghurt) 0,33L	3,20

BIER

BECK'S / Kronbacher 0,3L mit oder ohne Alkohol	3,50
Weizenbier 0,5L mit oder ohne Alkohol	4,50
Radler 0,3L	3,50
Clausthaler 0,3L	3,50
Corona 0,3L	4,50

WEINE

Weißwein (abwechselnde Sortiment) 0,2L	5,90
Weißwein (Sauvignon) 0,2L	5,90
Riesling 0,2L	5,50
Grauburgunder 0,2L	5,50
Chardonnay 0,2L	5,90
Rosé 0,2L	5,90
Rotwein (Shiraz Carbinet) 0,2L	5,50
Flaschenweine 0,7L	29,00

LONGDRINKS

Gin Tonic 0,3L	9,00
Vodka Lemon 0,3L	9,00
Vodka Redbull 0,3L	9,00
Whisky Cola 0,3L	9,00
Rum Cola 0,3L	9,00
Belveder Vodka (Flasche 0,7L)	95,00
Tanqueray No Ten (Flasche 0,7L)	95,00

SHOTS

Vodka, Tequila, Jägermeister, Baileys 4 CL	4,00
Averna 4 CL	2,90
Baileys 4 CL	3,50
Whisky 4 CL	4,50

HOT DRINKS

Espresso / Doppelt	2,50 / 3,50
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	3,70
Kaffee	3,20
Latte Macchiato	3,90
Persischer Schwarztee klein / groß	1,80 / 3,20

KUCHEN

Hausgemachte Kuchen	2,80
---------------------	------