

Suppen

1. *Schorbai – Morgh* 4,50
*Afghanische Nudelsuppe mit Gemüsesuppe
und Hähnchenfleisch*
2. *Maschaua* 4,90
*Suppe mit Hackfleisch, Linsen, Kichererbsen,
Weizen und Ingwer*
3. *Schorbai – Tarkari* 3,90
Afghanische Suppe mit Nudeln und frischem Gemüse

Salate

4. *Gemischter Salat* 5,90
*Grüner Salat mit Gurken, Paprika, Tomaten
Karotten, Zwiebeln und Hausdressing*
5. *Salate Mahi* 7,50
Gemischter Salat mit gegrilltem Fischfilet
6. *Salate Paneer* 6,90
Gemischter Salat mit Schafskäse
7. *Salate Morgh* 8,50
*Gemischter Salat mit mariniertes Putenbrust
auf dem Grill zubereitet*
8. *Salat Nigin* 8,90
Gemischter Salat mit gegrilltem Lamm
9. *Tomatensalat* 5,50
Tomaten, Zwiebeln, Oliven

Warme Vorspeisen

- | | |
|--|------|
| 10. Pekaure Katschalu | 5,50 |
| <i>Gebackene Kartoffeln im Gewürzteig
mit Quarksoße und Kräuter</i> | |
| 11. Bolani (pikant) | 4,50 |
| <i>Gefüllte Teigtasche mit Kartoffelpüree,
Lauch und Kräuterquarksoße</i> | |
| 12. Pekaure Badenjan | 5,50 |
| <i>Gebackene Auberginen in Gewürzteig
mit Quarksoße und Kräuter</i> | |
| 13. Pekaure Tarkari | 5,90 |
| <i>Verschiedene Gemüsesorten im Gewürzteig gebacken
mit Quarksoße und Kräuter</i> | |
| 14. Pekaure Morgh | 6,50 |
| <i>Hähnchenbrust im Gewürzteig gebacken
mit Quarksoße und Kräuter</i> | |
| 15. Kleiner Vorspeisenteller | 6,90 |
| <i>3 verschiedene Vorspeisen serviert mit Quarksoße</i> | |
| 16. Borani Kadoo | 6,90 |
| <i>Kürbis in süß – pikanter Safaransoße
mit Joghurt und Quark, dazu Fladenbrot</i> | |
| 17. Borani Badenjan | 6,90 |
| <i>Auberginen in pikanter Soße
mit Joghurt – Quarksoße dazu Fladenbrot</i> | |

Hauptgerichte vom Geflügel

- | | |
|---|-------|
| 18. <i>Kababe Morgh</i> | 15,50 |
| <i>Putenbrust gegrillt
mit gemischtem Salat und Fladenbrot</i> | |
| 19. <i>Tschalau ba Kababe morgh</i> | 14,50 |
| <i>Putenbrust gegrillt mit gebackenem Basmatireis
und dazu eine Beilage Ihrer Wahl</i> | |
| 20. <i>Sammarod Palau ba Kababe morgh</i> | 14,90 |
| <i>Putenbrust gegrillt mit im Ofen gegartem Spinat auf
Basmatireis und dazu eine Beilage Ihrer Wahl</i> | |
| 21. <i>Qabuli palau ba Kababe morgh</i> | 16,50 |
| <i>Putenbrust gegrillt mit braungebackenem Basmatireis,
gewürzt mit Mandeln, Pistazien, Karottenstreifen und
Rosinen und dazu eine Beilage Ihrer Wahl</i> | |
| 22. <i>Narenj Palau</i> | 15,90 |
| <i>Hähnchenfleisch mit gebackenem Basmatireis, Mandeln,
Pistazien und Streifen von Bitterorangenschale,
dazu eine Beilage nach Ihrer Wahl</i> | |
| 23. <i>Safaran Tschalau</i> | 14,50 |
| <i>Hähnchenfleisch in pikanter Safran-Linsensoße mit
ganzen Pflaumen (mit Kern) und gebackenem Basmatireis</i> | |

Als Beilage können Sie wählen

- *Kartoffeln*
- *Auberginen in pikanter Soße*
- *Spinat nach afghanischer Art*

Afghanische Grillspezialitäten

- | | |
|--|-------|
| 24. <i>Kababe Tekā ba Sammarod palau</i> | 16,50 |
| <i>Lammfleisch am Spieß gegrillt mit gegartem Spinat,
Basmatireis und dazu eine Beilage Ihrer Wahl</i> | |
| 25. <i>Kababe Tekā ba Tschalau</i> | 15,90 |
| <i>Lammfleisch am Spieß gegrillt mit gebackenem Basmatireis
und dazu eine Beilage Ihrer Wahl</i> | |
| 26. <i>Kababe Teeka</i> | 17,50 |
| <i>Lammfleisch am Spieß gegrillt, Salat und Fladenbrot</i> | |
| 27. <i>Kababe Teeka ba Qabuli palau</i> | 18,00 |
| <i>Lammfleisch am Spieß gegrillt mit braunem
gebackenem Basmatireis, Pistazien,
Rosinen und Karottenstreifen</i> | |
| 28. <i>Schami Kabab</i> | 16,50 |
| <i>Hackfleisch vom Lamm gegrillt mit
braunem gebackenen Basmatireis und
dazu eine Beilage Ihrer Wahl</i> | |

Als Beilage können Sie wählen

- *Kartoffeln*
- *Auberginen in pikanter Soße*
- *Spinat nach afghanischer Art*

Afghanische Lammspezialitäten

- | | |
|---|-------|
| 29. <i>Badenjan Tschalau</i> | 14,90 |
| <i>Lammfleisch mit Auberginen in pikanter Soße
dazu gebackener Basmatireis</i> | |
| 30. <i>Katschalu Tschalau</i> | 14,90 |
| <i>Lammfleisch mit Kartoffeln in pikanter Soße
mit Koriander und Ingwer gebackener Basmatireis</i> | |
| 31. <i>Sabsi Tschalau</i> | 14,90 |
| <i>Lammfleisch mit Spinat nach Afghanischer Art
dazu gebackener Basmatireis</i> | |
| 32. <i>Sammarod palau</i> | 15,00 |
| <i>Lammfleisch mit im Ofen gegartem Spinat,
Basmatireis und dazu eine Beilage nach Ihrer Wahl</i> | |
| 33. <i>Palau</i> | 16,00 |
| <i>Lammfleisch mit braun gebackenem Basmatireis und
dazu eine Beilage nach Ihrer Wahl</i> | |
| 34. <i>Qabuli Palau</i> | 18,50 |
| <i>Gegartes Lammfleisch mit braun gebackenem Basmatireis,
Mandeln, Pistazien, Karottenstreifen, Rosinen
und dazu eine Beilage nach Ihrer Wahl</i> | |
| 35. <i>Do piasa – Spezialität des Chefkochs</i> | 16,90 |
| <i>Lammfleisch in feiner Linsensoße
und marinierten Zwiebeln, dazu Fladenbrot</i> | |

Als Beilage können Sie wählen

- *Kartoffeln*
- *Auberginen in pikanter Soße*
- *Spinat nach afghanischer Art*

Vegetarische Gerichte

36. *Katschalu Tschalau* 11,50
Kartoffeln in pikanter Soße mit Koriander und Ingwer, dazu gebackener Basmatireis
37. *Sabsi Tschalau* 11,50
Würziger Spinat mit Lauch, Koriander und Ingwer nach Afghanischer Art, dazu gebackener Basmatireis
38. *Badenjan Tschalau* 11,50
Auberginen in pikanter Soße und dazu gebackener Basmatireis
39. *Qabuli Palau* 12,90
Braun gebackener Basmatireis mit Mandeln, Pistazien, Karottenstreifen und Rosinen dazu eine Beilage Ihrer Wahl
40. *Sammarod Palau* 11,90
Spinat, Basmatireis im Ofen gegart und dazu eine Beilage nach Ihrer Wahl
41. *Narenj Palau* 12,90
Gebackener Safran, Basmatireis mit Mandeln, Pistazien und einem Hauch Bitterorange, dazu eine Beilage nach Ihrer Wahl

Als Beilage können Sie wählen

- *Kartoffeln*
- *Auberginen in pikanter Soße*
- *Spinat nach afghanischer Art*

*Teiggerichte
im Dampftopf gegart*

- | | |
|--|--------------|
| 42. <i>Aschak</i> | <i>14,50</i> |
| <i>Kleine Teigtaschen gefüllt mit Püree,
überzogen mit pikanter Quark- und Hackfleischsoße</i> | |
| 43. <i>Mantu</i> | <i>14,90</i> |
| <i>Kleine Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebeln
serviert mit pikanter Quark- und Linsensoße</i> | |

Dessert

- | | |
|---|-------------|
| 44. <i>Ferni (Afghansische Pudding)</i> | <i>4,50</i> |
| <i>Pudding mit Pistazien, Mandeln, verfeinert mit
Bitterorange und Kardamon</i> | |
| 45. <i>Gulab Jaman</i> | <i>4,50</i> |
| <i>Frittierte Milch-Bällchen in Zuckersirup eingelegt</i> | |

*Zu unseren Nachspeisen empfehlen wir Ihnen unseren Afghansischen
Tee (schwarz oder grün) mit Kardamon*