

Menü

Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit persischem Brot serviert

1- Kaschke Bademjan

کشک بادمجان

Gehackte und gebratene Auberginen mit Kaschke*, gerösteter Minze und Röstzwiebeln, verfeinert mit persischen Gewürzen und Knoblauch



6.90

2- Mirza Ghasemi (Vegan)

میرزا گاسمی

Gegrillte Auberginen und mit gedünsteten Tomaten, verfeinert mit Knoblauch und gerösteter Minze



6.90

3- Falafel mit Hummus (Vegan)

فلافل

Vegetarische Bällchen aus Kichererbsen und Zwiebeln mit Kichererbsen-Püree, angemacht mit Sesamöl, Knoblauch und Limettensaft und Mango Sauce



8.90

4- Gemischte ROSMORI Vorspeiseplatte (2 Pers.)

پیش غذای مخلوط رزموری

Vier gemischte Vorspeisen für zwei Personen

14.90

* "Kashk" ist ein fermentiertes Milchprodukt, das aus der Milch von Ziegen, Geschmack und wird häufig in der persischen Küche verwendet.



Beilagen

5- Mast-o-Khiar

ماست و خیار

Cremiger Joghurt mit feinen Gurkenstücken und persischen Kräutern



3.90

6- Mast-o-Musir

ماست و موسیر

Cremiger Joghurt mit Wildknoblauch



3.90

7- Zeytun Parvardeh

زیتون پرورده

Eingelegte persische Oliven in Spezial-Kräutergranatapfelsauce mit Walnüssen



5.90

8- Khiarschur

خیارشور

Delikate persische Salzgurken für Feinschmecker



3.90

9- Beilagenplatte (2 Pers.)

مزه مخلوط

Eine Mischung aller persischen Beilagen für zwei Personen

13.90



Salat

10- Salat Shirazi

سالاد شیرازی

Fein gewürfelte Tomaten, Zwiebeln, Gurken und frischen Limettensauce



3.90

11- Gemischter Salat

سالاد مخلوط

mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Joghurt-Dressing



5.90

12- RosMori Salat

سالاد رزموری

Gemischten Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken Paprika, Feta Käse, Oliven, Joghurt Knoblauch Sauce



10.90

13- RosMori Kabab Salat

سالاد کوبیده رزموری

Gemischten Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Paprika, Feta Käse, Oliven, Joghurt Knoblauch Sauce und gegrilltem feine Hackfleischspieße



13.90

14- Salat- Djudje

سالاد جوجه

Grüne Salatmischung mit Tomaten, Gurken und Paprika mit Spieß gegrilltem Hähnchenbrustfilet



13.90



Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte werden mit Basmati-Safranreis und einer Grilltomate serviert

15- Tschelo Soltani

چلو کباب سلطانی

Ein Spieß dünn geklopfter Lammrücken sowie ein Spieß feines, gegrilltes Lammhackfleisch



24.90

16-Tschelo Kabab Barg

چلو کباب برگ

Ein Spieß dünn geklopfter Lammrückenfilet und in einer Spezialmarinade zart gegrillt



20.90

17-Tschelo Kabab Kubideh

چلوکباب کوبیده

Zwei feine Hackfleischspieße vom Lamm und Rind, gegrillt



14.90

18- Djudje Kabab

جوچه کباب بی استخوان

Geflügelspieß vom Hähnchenbrustfilet oder Keule in Safran-Joghurt-Sauce mariniert und gegrillt



15.90

19- Tschelo Bakhtiari

چلو کباب بختیاری

Ein gemischter Grillspieß mit Lammrückenfiletstückchen und Hähnchenbrustfilet



18.90

20-Tschelo Tschendje

چلو کباب چنجه

Lammrückenfiletstücke In Safransauce eingelegte und am Spieß zart gegrillte



18.90



21-Tschendje Soltani

19.90

چلو کباب سلطانی

Ein Spieß Lammrückenfiletstücke sowie ein Spieß feines, gegrilltes Lammhackfleisch



22-RosMori-Platte (1 Pers.)

27.90

چلو کباب مخلوط رزموری

Ein Spieß mit feinem, gegrilltem Lammhackfleisch und eingemischter Spieß mit Lammrückenfiletstückchen und ein Spieß Hähnchenbrustfilet in Safranmarinade mit Reis.



23-Hauptgerichtplatte (2 Pers.)

44.90

کباب مخلوط برای 2 نفر

Zwei Spieß mit feinem, würzigem Lammhackfleisch, ein Spieß mit zartem Hähnchenbrustfilet und ein Spieß mit marinierten Lammrückenfiletstücken mit zwei verschiedene Reissorten.



24-Kabab Loqme RosMori

8.99

کباب لقمه رزموری

Ein feine Hackfleischspieße in gerolltes Brot mit Salat, Zwiebel, gegrillte Tomaten



25-Chelo Sabzijat (Vegan)

13.90

چلوسبزیجات

Reis mit gegrilltem Gemüse und persische Kräuter Sauce



Reisgerichte

26-Zereshk Polo Ba Morgh

زرشک پلو با مرغ

In Spezialsauce gekochte Hähnchenschenkel mit Basmati-Safranreis und Berberitzen
(süß-sauren Beeren)



15.90

27-Baghali Polo Ba Mahitsche

شوید پلو با ماهیچه

Gekochte Lammhaxe in einer Spezialsauce, serviert mit Dill-Safranreis.



18.90

Saucengerichte

28-Ghorme Sabzi

خورشت قرمه سبزی

Das berühmte persische Eintopfgericht aus 7 verschiedenen Kräutern, zartem Lammfleisch und roten Bohnen in einer grünen Kräuter-Zwiebel getrockneten Limettensauce, dazu Basmati-Safranreis



14.90

29-Khoreshte Gheyme

خورشت قیمه

Zartes Lammfleisch mit gelben Linsen getrockneten Limetten in einer Safran- Tomatensauce, dazu Basmati-Safranreis



14.90



Beef Burger vom Grill

Alle Burger werden mit einem 150g Rindfleisch-Patty und Hausgemachte Sauce zubereitet

30-Hamburger

8.90

همبرگر

Burger direkt vom Grill 150 gr., Salat, Zwiebeln, Tomaten und Hausgemachte Burger Sauce

31-Double Burger

11.90

دوبل برگر

Double Burger vom Grill 300 gr. (Rind) mit Käse Überbacken Salat, Tomaten, Zwiebeln
Hausgemachte Burger Sauce

32-Chessburger

9.90

چیزبرگر

Burger direkt vom Grill 150 gr. mit Käse überbacken, Salat, Zwiebeln Tomaten und Hausgemachte Burger
Sauce

33-Double Cheesburger

12.90

دوبل چیزبرگر

Burger direkt vom Grill 300 gr. mit Käse Überbacken, Salat, Zwiebeln, Tomaten und Hausgemachte Burger
Sauce

34-RosMori Burger

13.50

برگر مخصوص رزموری

Burger direkt vom Grill 300 gr. mit zwei verschiedenen Käsesorten Röstzwiebeln,
Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Hausgemachte Burger Sauce



35-Rosmori Mexican Cheese & Space

13.50

برگر مکزیکی رزموری

Burger direkt vom Grill 300 gr., Salat, Tomaten und Zwiebeln, Zwei verschiedenen Käse überbacken
mit Röstzwiebeln und Scharfe Chili, Hausgemachte Burger Sauce

36-Chees Pesto Burger

9.90

چیز برگر پستو

Burger direkt vom Grill 150gr, Pesto Spezial, Käse, Tomaten, zwiebeln, Salat

37-Chicken Burger

8.90

برگر مرغ

Salat, Mayonnaise, Tomaten, Zwiebeln

Cevapcici / Lul Kabab

38-Cevapcici Ser

9.50

لول کباب

5 Stück Rinder-Cevapcici mit einem gegrillten Fladenbrot und Tomaten

39-Cevapcici 9er

13.90

لول کباب

9 Stück Rinder-Cevapcici mit einem gegrillten Fladenbrot und Tomaten





SANACKS

Pommes frites	4.00
Chicken Nuggets 6er	4.50
Chicken Nuggets 9er	7.00
Chicken Nuggets 12er	8.90
Mozzarella Sticks 6er	5.90
Zwiebeln Ringe 6er	4.90
Zwiebeln Ringe 9er	7.50

Desserts

Bastani/ Eis	7.90
---------------------	------

Hausgemachtes Safraneis nach altem traditionellen persischen Rezept

Persische Baklava	3.90
--------------------------	------



Heiße Getränke

Tee (vom Samowar), groß	1.50
Pfefferminztee	1.50

Kaffee

Kaffee Crema	2.90
Espresso	2.60
Cappuccino	3.20
Latte Macchiato	3.50
Doppelter Espresso	2.90
Persischer Mokka	3.00

(Orientalischer Kaffeegenuss nach Art des Hauses mit Milch und Kardamom zubereitet)



Persische Getränke

	<u>1l</u>	<u>0,5l</u>
Dough-Krug (persisches Joghurt-Getränk)	7.50	
Dough (persisches Joghurt-Getränk)		3.90
Sharbate Albalu (Sauerkirschen-Getränk)		3.50
Sharbate Limu (persische Limonade)		3.50

Alkoholfreie Getränke

	<u>0,33 l</u>	<u>0,5 l</u>
Coca-Cola	2.50	3.00
Cola Zero	2.50	3.00
Fanta	2.50	3.00
Spezi / Sprite	2.50	3.00
Wasser		3.00
Eistee Zitrone / Pfirsich		2.90
Redbull		2.90
Apfelschorle		2.90
Orangen Saft		2.90



Alkoholfreies COCKTAIL

Mojito Alkoholfrei Persischer Art

0,33 l

0,5 l

5,90

Coconut Alkoholfrei

5,90

Safran – das wertvollste Gewürz der Welt... Schon in der Antike war Safran ein begehrtes Gewürz, das als Symbol für Reichtum und Unbeschwertheit galt. Es taucht in vielen Mythen auf und wurde in manchen Kulturen sogar als Heilmittel verwendet. Die tiefroten Fäden stammen aus den Stempeln der Safran-Blüte, einer Krokus-Art, die nur einmal im Jahr für zwei Wochen blüht. Safran verleiht den Gerichten eine goldgelbe Färbung.

Zusatzstoffe: Inhaltsdeklaration: Vorderschinkenteilen

- zusammengefügt ▪ mit Geschmacksverstärker ▪ mit Konservierungsstoff ▪ mit Antioxidationsmittel ▪ mit Farbstoff
- mit Säuerungsmittel ▪ mit Verdickungsmittel ▪ mit Stabilisator
- mit Phosphat ▪ mit Süßungsmittel ▪ geschwärzt
- Krebsfleischimitat ▪ enthält eine Phenylalaninquelle
- koffeinhaltige mit Farbstoff ▪ chininhaltig ▪ Taurin

