

Salate

- 1. Salata** g,k **6,50**
Gemischter Salat der Saison mit frischen Kräutern und Hausdressing
- 2. Salate Mahi** d,g,k **7,90**
Gemischter Salat mit Thunfisch, frischen Kräutern und Hausdressing
- 3. Salate Paneer** g,k **7,90**
Gemischter Salat der Saison mit Schafskäse frischen Kräutern und Hausdressing
- 4. Salate Morgh** g,k **7,90**
Gemischter Salat mit frischen Kräutern und Hausdressing, dazu pikant mariniert und gegrillte Hähnchenbruststücke

Suppen

- 5. Maschaua** 4,a,k **5,40**
Suppe aus Linsen, Kichererbsen, Weizen, Kräuterjoghurt (pikant)
- 6. Suppe Morgh** 4 **4,90**
Fein geschnittene Hähnchenbrust mit frischen Kräutern und Gemüsebrühe *auf Wunsch scharf*

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 7. | Pekaure Katchalu ^a
Gebackene Kartoffeln in Gewürzteig | 3,90 |
| 8. | Pekaure Badenjan ^a
Gebackene Aubergine in Gewürzteig | 3,90 |
| 9. | Pekaure Tarkari ^a
Verschiedene Gemüse in Gewürzteig | 3,90 |
| 10. | Bolani Vegetarisch ^{a,g}
Hausgemachte große Teigtaschen, gefüllt mit Porree und Kartoffeln | 4,60 |
| 11. | Pekaure Morgh ^a
In Gewürzteig gebackene Hähnchenbrust | 5,90 |
| 12. | Borani Kadu Vegetarisch ^{a,g}
Kürbis eingelegt in delikater Ingwer-Honigsauce,
verfeinert mit Kräuter Quarksauce, dazu Fladenbrot
<i>Spezialität des Hauses (süß & scharf)</i> | 7,50 |
| 13. | Sambosa Vegetarisch ^{a,g}
Hausgemachte Maultaschen aus Kichererbsenmehl,
gefüllt mit Gemüse und Kartoffeln | 6,90 |
| 14. | Sambosa ^{a,g}
Hausgemachte Maultaschen aus Kichererbsenmehl, gefüllt mit
würzigem Rinderhackfleisch | 6,90 |
| 15. | Safran Quitte-Borani Biie Vegetarisch ^g
frisch zubereitete Quitte, eingelegt in einer delikaten Ingwer-Honigsauce,
verfeinert mit Kräuter Quarksauce, dazu Fladenbrot
<i>(erfrischend, süß & dezent scharf)</i> | 7,50 |
| 16. | Kleiner Vorspeisenteller
Mit Kräuter-Quarksauce | 6,30 |
| 17. | Gemischte Vorspeisenplatte
Für zwei Personen | 11,90 |

Vegetarische Gerichte

- | | |
|--|--------------|
| 18. Katchalu Tschalau | 10,40 |
| Kartoffeln in pikanter Sauce, dazu weiß gebackener Basmati Reis | |
| 19. Sabzi Tschalau | 10,40 |
| Spinat (<i>nach afghanischer Art</i>), dazu weiß gebackener Basmati Reis | |
| 20. Badenjan Tschalau | 10,60 |
| Auberginen in pikanter Sauce, dazu weiß gebackener Basmati Reis | |
| 21. Sammarod Palau (mit Beilage nach Wahl) | 11,40 |
| Spinat-Basmati Reis im Ofen gegart | |
| 22. Quabeli Palau (mit Beilage nach Wahl) e | 11,90 |
| Feiner Basmati Reis gedämpft mit Karottenstreifen, Safran, Rosinen, Mandeln und Pistazien | |
| 23. Narendj Palau (mit Beilage nach Wahl) e | 11,90 |
| Gebackener Safranreis mit Mandeln, Pistazien und Streifen der Bitterorangenschale | |
| 24. Borani Badenjan a,g | 10,90 |
| Frisch gebratene Auberginen mit Tomaten-Paprika Sauce, frischem Koriander und Joghurt-Quarksauce, dazu Fladenbrot | |
| 25. Dall Tschalau | 10,40 |
| Pikante Gelbe Linsen Sauce mit Rhabarber und speziell afghanischen Pflaumen (<i>mit Kern</i>), dazu weiß gebackener Basmati Reis | |

Als Beilage servieren wir wahlweise:
Spinat, Kartoffeln, Okra Sauce, Linsen Sauce oder Auberginen in pikanter Sauce

Hauptgerichte Geflügel

- | | |
|---|--------------|
| 26. Quabeli Palau e | 13,40 |
| Feiner Basmati Reis gedämpft mit Karottenstreifen, Safran, Rosinen, Mandeln, Pistazien, dazu Hähnchenfleisch in einer Linsen-Sauce | |
| 27. Chicken Curry Tschalau g | 13,50 |
| Hähnchenfleisch in kräftiger Kokosmilch-Currysauce mit Gemüse, dazu weiß gebackener Basmati Reis | |
| 28. Safran Tschalau | 13,40 |
| Hähnchenfleisch (<i>Keule</i>) gekocht in pikanter Safran-Linsensauce mit frischem Koriander und Kardamom, verfeinert mit Pflaumen (<i>mit Kernen</i>), dazu weiß gebackener Basmati Reis | |
| 29. Zereschk Tschalau mit Beilage nach Wahl | 13,90 |
| Hähnchenbrust pikant mariniert und gegrillt, dazu Berberitzen in weiß gebackenem Basmati Reis | |
| 30. Kababe Morgh a | 13,90 |
| Hähnchenbrust pikant mariniert und gegrillt, dazu gemischter Salat mit Hausdressing und Fladenbrot | |
| 31. Kabab-E-Morgh ba Tschalau mit Beilage nach Wahl | 14,40 |
| Hähnchenfleisch pikant mariniert und gegrillt, dazu weiß gebackener Basmati Reis | |
| 32. Sammarod Palau ba Kabab-E-Morgh mit Beilage nach Wahl | 14,40 |
| Hähnchenbrust pikant mariniert und gegrillt, dazu Spinat-Basmati Reis | |
| 33. Narendj Palau ba Kababe Morgh mit Beilage nach Wahl e | 14,40 |
| Hähnchenfleisch pikant mariniert und gegrillt, dazu gebackener Safranreis mit Mandeln, Pistazien und Streifen der Bitterorangenschale (<i>süß-pikant</i>) | |
| 34. Quabeli Palau ba Kababe Morgh mit Beilage nach Wahl e | 15,90 |
| Hähnchenbrust pikant mariniert und gegrillt, dazu braun gebackener Basmati Reis mit Rosinen, Pistazien und Karottenstreifen | |

Als Beilage servieren wir wahlweise:
Spinat, Kartoffeln, Okra Sauce, Linsen Sauce oder Auberginen in pikanter Sauce

Hauptgerichte Lammfleisch

35. **Palau mit Beilagen nach Wahl** 14,60
Lammfleisch, dazu braun gebackener Basmati Reis
36. **Katchalu Tschalau** 13,60
Lammfleisch mit einer pikanten Kartoffel-Ingwer-Sauce mit frischem Koriander, dazu weiß gebackener Basmati Reis
37. **Sabzi Tschalau** 13,60
Spinat nach afghanischer Art mit Lammfleisch, dazu weiß gebackener Basmati Reis
38. **Badenjan Tschalau** 13,50
Lammfleisch mit einer pikanten Auberginen-Sauce, dazu weiß gebackener Basmati Reis
39. **Sammarod Palau mit Beilagen nach Wahl** 14,60
Lammfleisch mit Spinat-Basmati Reis im Ofen gegart
40. **Quabeli Palau mit Beilagen nach Wahl e** 14,60
Feiner Basmati Reis gedämpft mit Karottenstreifen, Safran, Rosinen, Mandeln und Pistazien, dazu Lammfleisch
41. **Quabeli Uzbaki mit Beilagen nach Wahl e** 16,90
Brauner Basmati Reis mit Rosinen und Karottenstreifen in der Lammfleischbrühe gedämpft, dazu Lammfleisch
Spezialität des Hauses
42. **Dopiaza a** 16,90
Lammhaxe gekocht in einer scharfen Paprika-Linsensauce, dazu marinierte Zwiebeln und Fladenbrot (*scharf*)
43. **Palaue Haft Rang mit Beilagen nach Wahl e** 18,90
Lammhaxe, dazu braun gebackener Basmati Reis mit Mandeln, Pistazien, Rosinen, Kardamom, Rosenwasser und Pinienkernen
44. **Mahicha Palau mit Beilagen nach Wahl** 15,60
Lammhaxe dazu braun gebackener Basmati Reis

Als Beilage servieren wir wahlweise:
Spinat, Kartoffeln, Okra Sauce, Linsen Sauce oder Auberginen in pikanter Sauce

Hauptgerichte mit Rind- und Kalbfleisch

45. **Qurma Palau** 14,60€
Kleine Kalbfleischstückchen in einer würzigen Aprikosen-Sauce, dazu braun gebackener Basmati Reis, *süß-pikant*
46. **Schola g** 13,90€
Klebreis mit Hackfleischbällchen (Kofta) in einer Linsen-Quarksauce mit frischem Koriander und Dill
47. **Chapli Kabab** a,c, 14,60€
Rinderhackfleisch pikant gewürzt mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Koriander frittiert, dazu Spiegelei, Gartensalat mit Pommes Frites und Fladenbrot
48. **Qurma Tschalau** 14,60€
Kleine Kalbfleischstückchen in einer würzigen Aprikosen-Sauce, dazu weiß gebackener Basmati Reis, *süß-pikant*
49. **Quabeli Palau ba Qurma e** 14,60€
Kleine Kalbfleischstückchen in einer würzigen Aprikosen-Sauce, dazu braun gebackener Basmati Reis mit Rosinen, Pistazien und Karottenstreifen, *süß-pikant*
50. **Palau-E-Haft Rang ba Qurma e** 16,90€
Kleine Kalbfleischstückchen in einer würzigen Aprikosen-Sauce mit braun gebackenem Basmati Reis mit Mandeln, Pistazien, Rosinen, Kardamom, Rosenwasser und Pinienkernen
51. **Kofta Tschalau** 14,90€
Hackfleischbällchen gekocht in einer Pflaumen-Linsensauce, dazu weiß gebackener Basmati Reis
52. **Sammarod Palau ba Qurma** 13,60€
Kleine Kalbfleischstückchen in einer würzigen Aprikosen-Sauce, dazu Spinat-Basmati Reis, *süß-pikant*

Afghanische Grillspezialitäten auf Lavastein grill

53. **Kababe Teeka** ^(a) 15,40
Lammfleisch am Spieß mariniert und gegrillt,
dazu gemischter Salat mit Hausdressing und Fladenbrot
54. **Kababe Teeka ba Tschalau** mit Beilagen nach Wahl 15,90
Lammfleisch am Spieß mariniert und gegrillt, dazu weiß gebackener Basmati Reis
55. **Kababe Teeka ba Sammarod Palau** mit Beilagen nach Wahl 15,90
Lammfleisch am Spieß mariniert und gegrillt dazu Spinat-Basmati Reis
56. **Kababe Teeka ba Quabeli Palau** mit Beilagen nach Wahl ^(e) 15,90€
Lammfleisch am Spieß mariniert und gegrillt, dazu braun gebackener
Basmati Reis mit Rosinen, Pistazien und Karottenstreifen
57. **Kababe Schami** mit Beilagen nach Wahl ^(e) 15,90
Rinderhackfleisch am Spieß gegrillt, dazu weiß gebackener Basmati Reis
58. **Kababe Teeka ba Narendj Palau** mit Beilagen nach Wahl ^(e) 16,90€
Lammfleisch mariniert und gegrillt, dazu gebackener Safranreis
mit Mandeln, Pistazien und Streifen der Bitterorangenschale (*süß-pikant*)
59. **Keema Tschalau** ^(g) 13,90
Gegrillte und gerollte Auberginenscheiben mit einer Hackfleisch-Schafkäsefüllung in
einer pikanten Knoblauch-Chili-Tomatensauce, dazu weiß gebackener Basmati Reis
60. **Kababe Chopan** mit Beilagen nach Wahl 17,90
Lammkotlett mariniert und gegrillt, dazu braun gebackener Basmati Reis
61. **Kabab Mix 2-3 Personen** ^(a,g) 48,50
Lammspieß, Hähnchenspieß, Lammkotlett und Hackfleischspieß
mariniert und gegrillt, dazu Gartensalat mit hausgemachtem Salatdressing
und afghanischem Fladenbrot
62. **Quabeli Uzbaki** mit Beilagen nach Wahl ^(e) 21,90
Lammfleisch am Spieß mariniert und gegrillt, dazu brauner Basmati Reis mit Rosinen,
Karottenstreifen und zartem Lammfleisch in der Lammfleischbrühe gedämpft
Spezialität des Hauses

Als Beilage servieren wir wahlweise:
Spinat, Kartoffeln, Okra Sauce, Linsen Sauce oder Auberginen in pikanter Sauce

Fisch

- 63. Fischcurry ba Tschalau** (d,g) **14,60€**
Fisch in einer kräftigen Curry-Kokosmilchsauce,
dazu weiß gebackener Basmati Reis, scharf
- 64. Mahi Biryaan** (a,d,g) **14,50€**
Ganzer Doradenfilet mariniert, gegrillt mit Gartensalat und
Hausdressing mit afghanischem Fladenbrot, Spezialität des Hauses
- 65. Kabab E Scampi** **17,90 €**
Gegrillte Riesengarnellen mit einer pikanten Butter-Knoblauch Marinade,
dazu gemischter Salat mit Hausdressing und Fladenbrot

Teiggerichte

- 66. Aschak** (a,g) **11,90€**
Kleine Teigtaschen gedünstet, gefüllt mit Porree,
überzogen mit pikanter Quark-Hackfleischsauce
- 67. Mantu a,g** **12,90€**
Teigtaschen gedünstet, gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebel,
überzogen mit pikanter Quarklinsensauce

Gaumenfreude

- 68. Chatni - Afghanische Würzpaste** **1,50€**
Koriander, Pfefferminze, Chili und Knoblauch
- 69. Torschi** **3,20€**
Gemüsemischung, herzhaft eingelegt in Essig

Beilagen

70. Pommes Frites	3,50€
71. Naan/Chapati	1,70€
72. Kartoffeln <i>in pikanter Sauce</i>	3,50€
73. Spinat <i>nach Art des Hauses</i>	3,50€
74. Auberginen <i>in pikanter Sauce</i>	3,50€
75. Bamyä – Okra <i>in einer pikanten Sauce</i>	4,00€
76. Hähnchen-Safran Sauce <i>pikante Safran-Linsen Sauce</i>	4,50€
77. Palau	5,50€
78. Tschalau	4,50€
79. Samarood Palau	6,50€
80. Quabeli Palau	6,50€
81. Extra Tekka Spieß	8,00€
82. Extra Hähnchen Spieß	7,00€
83. Extra Schami Spieß	7,00€

Dessert

zu unseren Desserts empfehlen wir den afghanischen Tee: Tschai

- | | |
|---|---------------|
| 84. Baghlava <small>(11,a,c,e)</small> | 4,50€ |
| Geschichteter Blätterteig mit Nüssen, Zuckersirup,
bestäubt mit gemahlene Pistazien | |
| 85. Ferni <small>(4,11,e,g)</small> | 3,90€ |
| Afghanischer Milch Pudding mit Mandeln, Pistazien
und Kardamom | |
| 86. Gulab Jaman <small>(4,11,a,c,e)</small> | 3,90€ |
| Gebackene Milchbällchen, Mehl, Honig mit Kardamom
und Rosenwasser eingelegt in Zuckersirup | |
| 87. Sheer Yakh <small>(11,c,e)</small> | 3,90 € |
| Eis nach altem, traditionellen afghanischen Rezept | |