



Vorspeisen

Sambuse mit Joghurt Dip Teigtasche gefüllt mit Gemüse und Kräutern	3,50€
Humus mit Arabischem Brot Kichererbsen Paste	4,50€
Kaschk-e-Bademjan gebratene Aubergine mit Verschiedenen Gewürzen Joghurt und Minze	6,00€
Falafel mit Joghurt Dip	4,50€

Suppen

Rotelinsen Suppe	7,00€
Ascheresteh Persischer Eintopf mit Bohnen, Spinat, Kräuter und Resteh-Nudeln	7,50€



Salate

Salat Shirazi Gurke, Tomate und Rote Zwiebeln	4,00€
Marokkanische Karotten Salat Karotten, Rosinen, Minze	4,00€
Taboulé Salat Petersilie, Minze, Tomaten, Bulgur	4,00€
Rote-Bete-Salat mit Schafskäse	6,00€
Gemischter Salat mit Safran Hähnchen	8,50€



Vegetarische Speisen

Orientalischer Teller Hummus, Chana Dahl, Joghurt Dip, marokkanischer Karottensalat, Taboulé Salat, Falafel	10,00€
Taskebab Gemüse und Obst in einer Tomaten-Zimt-Soße	8,00€
Mirsagasemi Gegrillte Aubergine mit Tomaten-Kurkuma-Soße	6,00€
Chorak Bamie Okra in Tomatensoße	8,00€
Orientalischer Wrap mit Falafel und hausgemachten Pommes	10,00€

Vom Grill

Tschelo Kabab Kubideh Zwei feine hackfleischspieße und Grilltomate	13,00€
Tschelo Kabab Barg Lammfilet vom Spieß und Grilltomate	16,00€
Tschelo Kabab Sultani ein Hackfleischspieß und Lammfilet vom Spieß und Grilltomate	18,00€
Djujeh Kabab Ein Hähnchenbrustfiletspieß in Safranmarinade und Grilltomate	15,00€
Hähnchen Tandoori Hähnchenbrustfiletspieß in Taandorimarinade und Grilltomate	15,00€



Vom Grill

Kebab Negini Zwei Spieß Kombinationen aus Hackfleisch und Hähnchenbrustfilet	16,00€
Kebab Bakhtiari Kombination aus Lammfilet und Hähnchenbrustfilet +1 Hackfleischspieß	18,00€
Lammkottlets mit Pommes und Salat Shirazi	15,00€
Gilan Kebab Kalbsfleisch in einer Marinade aus Granatapfel; Walnuss, Petersilie und Knoblauch	16,00€
Hacksteak mit Gemüse und orientalischen Ofenkartoffeln	13,00€
Orientalischer Grillteller Kubideh, Djujeh, Lammkotlett und Hähnchenflügel	20,00€
Orientalischer Hamburger mit hausgemachten Pommes	10,00€
Orientalischer Wrap Kubideh mit hausgemachten Pommes	10,00€



Soßengerichte

Fesenjan mit Hackbällchen Hackbällchen in einer schmackhaften Soße aus gemahlene Wallnusskernen und Granatapfel Mark	18,00€
Ghormeh Sabzi Lammfleisch In einer Kräutersoße mit getrockneter Limette	15,00€
Gheimh Bademjan Lammfleisch mit Auberginen, Linsen	16,00€
Khoresh-e-Aloo Lammfleisch mit Pflaumen in Tomatensafransoße	16,00€



Reisgerichte

Morassa Polo Hähnchenbrustfilet mit Pistazien, Mandeln, Orangenschale, Berberitze und Safran dazu Safranreis	14,00€
Sabzi Polo Mahi Lachs mit Kräuterreis	16,00€
Hawigeh Polo Karotten, Rosinen, Mandeln, Pistazien, Orangenschale in Safransoße	13,00€

Beilagen

Reis	4,00€
Couscous	3,00€
Bulgur	3,00€
Röstkartoffeln mit Karamellisierten Backpflaumen	5,00€
Hausgemachte Pommes	4,00€



Dessert

Baklava Kuchen	2,50€
Datteltrüffel	1,50€
Firni	2,50€
Reismehlpudding mit Rosenwasser und Zimt	
Schokotrüffel	2,00€
Weißer Schokolade mit Aprikosen, Orangensaft und Mandeln	

Alle meine Speisen werden mit frischen Produkten zubereitet

ohne die Verwendung von Zusatzstoffen.

Gerne beantworte ich alle Ihre Fragen, insbesondere bezüglich Allergien