

Simins

Menü

Vorspeisen

Sambuse 🌿🌿
gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen & Kräuter. ^A 5 €

Sambuse 🌿
gefüllt mit Rinderhackfleisch. ^A 5.50 €

Sambuse 🌿
gefüllt mit Kräutern und Schrimps. ^{A/H} 6 €

Hummus 🌿🌿
hausgemachter Hummus
mit Kichererbsen und Tahin. ^N 5 €

Kashk-e-Bademjan 🌿🌿
Auberginen-Dip aus gebratener
Aubergine mit Linsen, Minze und Kurkuma. 10 €

Falafel 🌿🌿🌿
vier hausgemachte Falafel aus pürierten
Kichererbsen, Kräutern und Orient-Gewürzen. ^N 5 €

Kibbeh 🌿
Reis, Hackfleisch, Petersilie,
Dill und Koriander. ^N 5.50 €

Blumenkohl Gemüsetopf 11 €
Blumenkohl, Zwiebeln, Sonnenblumenkernen,
Tahin, Limettensaft, Knoblauch, Kurkuma & Ingwer. ^N

Chorak Bamie 🌿🌿🌿
Okra mit Tomatensoße. 11 €

Optionen:

- Hummus-Dip. 🌿🌿 ^N 1 €
- Joghurt-Dip mit Minze, Gurke & Chilli. 🌿 ^G 1 €
- Nan Brot - arabischem Brot. 🌿🌿 ^A 0.50 €
- Chilli Flocken. 🌿🌿 0.10 €

Suppen

Ayran Suppe 11 €
Hack-Bällchen, Linsen, Kräutern, Reis und Ayran. ^G

Rote Linsensuppe 🌿 10 €
mit Linsen, Karotten, Kartoffeln,
Chilli und Kokoscreme.

Ash-e-Reshteh 🌿🌿/🌿 10 €
persischer Eintopf mit Bohnen, Spinat,
Minze, Kräutern und persischen Nudeln. ^G

Wraps

Falafel Wrap 🌿🌿 10 €
drei hausgemachte Falafel, Tabulé und Salat. ^{w/s}

Kabab Kubideh Wrap 10 €
Ein Kabab Spieß mit roten Zwiebeln, einer
gegrillten Tomate, Salat, Petersilie & Sumach. ^w

Halloumi Wrap 🌿 11 €
Halloumi (halbfester Schnittkäse)
Salat und gebratener Tomate. ^{G/W/M}

Burger

Orientalischer Hamburger 13 €
Hackfleisch, roten Zwiebeln, Petersilie & Sumach. ^{w/s}

Halloumi Burger 🌿 11 €
Halloumi, Gemüse, Salat & gebratener Tomate. ^{G/W/S/M}

Falafel Burger 🌿🌿 10 €
Drei Falafel, Knoblauch, Olivenöl und Taboulé Salat. ^{w/s}

Scharf 🌿 **Leicht scharf** 🌿 **Vegan** 🌿🌿 **Veggie** 🌿 **Allergene:**

Gluten **A** - Krebstiere **B** - Eier **C** - Fisch **D** - Erdnüsse **E** - Sojabohnen **F** - Kuhmilch **G** - Schalenfrüchte **H**
- Sellerie **L** - Senf **M** - Sesamsamen **N** - Schwefeloxid & Sulfite **O** - Lupinen **P** - Weichtiere **R**

Simins

Menü

Vom Grill

Orientalischer Grillteller

3 Lammkoteletts, 1 Kabab Kubideh (Hackfleisch Spieß) mit feinen Zwiebeln, 1 Djudje Kabab (Hähnchen Spieß) und 2 Hähnchenflügel.

19 €

Tschelo Kabab Kubideh

2 Hackfleisch Spieße, Zwiebeln, Petersilie und Sumach.

11 €

Tschelo Kebab Barg

1 Lammfilet vom Spieß mariniert in Zwiebelsaft mit Petersilie und Sumach.

14 €

Tschelo Kebab Sultani

1 Lammfilet vom Spieß mariniert in Zwiebelsaft und 1 Hackfleisch Spieß mit Petersilie und Sumach.

18 €

Djudje Kabab

1 Hähnchenbrustfiletspieß in Safran-Marinade mit Petersilie und Sumach.

12 €

Tandoori Chicken

1 Hähnchenbrustfiletspieß mit Tandoori-Marinade.

13 €

Negini Kebab

1 Kebab (Hackfleischspieß) mit feinen Zwiebeln und 1 Hähnchenbrustfiletspieß.

18 €

Kabab Bakhtiari

1 Lammfilet, 1 Djudje Kabab (Hähnchen Spieß) in Safran-Marinade und 1 Kabab Kubideh Spieß (Hackfleisch Spieß) mit Petersilie und Sumach.

21 €

Lammkoteletts

5 Lammkoteletts.

16 €

Gilan Kebab

1 Kalbfleisch Spieß mit Marinade aus Granatapfel, Walnuss, Petersilie und Knoblauch.

14 €

Beilagen

Safranreis

4.50 €

Couscous

4.50 €

Süßkartoffel Pommes

5 €

Hausgemachte Kartoffelecken

4.50 €

Vegan

Orientalischer-Teller /

13 €

mit Hummus, Chana Dahl, marokkanischem Karottensalat, Taboule Salat und drei Falafel Wahl aus Baba Ghanoush   oder Joghurt-Dip . (G)/N

Taskebab

11 €

mit Gemüse, Auberginen, Zwiebeln, Karotten, getrockneten Pflaumen und Tomaten-Zimtsoße.

Rosenkohl nach Simins Art

11 €

Rosenkohl mit Aprikosen in Curry-Apfelsaftsoße und Schafskäse.

Havij Polo

15 €

Karotten, Rosinen, Mandeln, Pistazien und Orangensoße.

Pakura

11 €

5 frittierte Gemüsebällchen mit Knoblauch und Kichererbsen.

Mirza Ghasemi /

11 €

gegrillte Aubergine mit rauchigem Geschmack und Tomaten-Kurkumasose (optional mit zwei Spiegeleiern).

Optionen:

- Mirza Ghasemi mit zwei Spiegeleiern. 2 €

Scharf  Leicht scharf  Vegan  Veggie  Allergene:

Gluten A - Krebstiere B - Eier C - Fisch D - Erdnüsse E - Sojabohnen F - Kuhmilch G - Schalenfrüchte H - Sellerie L - Senf M - Sesamsamen N - Schwefeloxid & Sulfite O - Lupinen P - Weichtiere R

Simins

Menü

Hauptgerichte

Morassa Polo

Safranreis, Hähnchenbrustfilet, Pistazien, Mandeln, Orangenschale und Berberitze.

17 €

Sabzi Polo Mahi

Gebratener Lachs mit Kräuterreis und Knoblauch.

17 €

Ghalieh Mahi 🌙

gebratener Lachs mit Reis, Walnuss, Kräuter und Tamarinde-Soße.

17 €

Fesenjan

mit Safranreis, Hackfleischbällchen mit feinen Zwiebeln und einer Soße aus Walnusskernen und Granatapfelmarmelade.

19 €

Fesenjan mit Ente

mit Safranreis, Ente und eine Sauce aus Walnusskernen und Granatapfelmarmelade.

21 €

Ghormeh Sabzi

mit Safranreis, Lammfleisch, Kräutersoße und getrockneter Limette.

17 €

Gheymeh Bademjan

mit Safranreis, Lammfleisch, Auberginen und halbe Kichererbsen in Tomatensafransoße.

17 €

Khoresht-e Aloo

mit Safranreis, Lammfleisch, Pflaumen und Tomatensafransoße.

17 €

Baghali Polo

Reis-Dill und dicke Bohnen mit einer Lamm Haxe.

26 €

Optionen:

- 1 gegrillte Tomate. 1 €
- 1 gegrillte Peperoni. 0.50 €
- 1 geviertelte Zwiebel. 0.50 €

Salate

Shirazi Salat 🌿🌿

mit Gurken, Limettensaft, Tomaten, getrockneter Minze und roten Zwiebeln.

6 €

Marokkanischer Karottensalat 🌿🌿🌿

mit Karotten, Rosinen und frischer Minze.

5 €

Taboulé Salat 🌿🌿

mit Petersilie, frischer Minze, Tomaten und Couscous.

5 €

Rote Beete Salat 🌿

mit Schafskäse. G/M

7 €

Gemischter Salat 🌿🌿

mit Gurken, Tomaten, Eisbergsalat, roten Zwiebeln und geriebenen Karotten.

10 €

Gemischter Salat mit Hähnchen

mit Gurken, Tomaten, Eisbergsalat, roten Zwiebeln und geriebenen Karotten, Oliven, Hirtenkäse und gegrilltem Hähnchenspieß vom Grill. G

14 €

Gemischter Salat mit Schrimps

mit Gurke, Tomaten, Eisbergsalat, rote Zwiebeln, Oliven, geriebenen Karotten und gegrillten Schrimps. H

15 €

Scharf 🌶️ Leicht scharf 🌶️ Vegan 🌿🌿 Veggie 🌿 Allergene:

Gluten **A** - Krebstiere **B** - Eier **C** - Fisch **D** - Erdnüsse **E** - Sojabohnen **F** - Kuhmilch **G** - Schalenfrüchte **H**
- Sellerie **L** - Senf **M** - Sesamsamen **N** - Schwefeloxid & Sulfite **O** - Lupinen **P** - Weichtiere **R**

Simins

Menü

Heiße Getränke

Espresso ₁₁	2 €
Kaffee ₁₁	2.50 €
Cappuccino ₁₁	3.50 €
Latte Macchiato ₁₁	4 €
Frischer Minztee	2 €
Frischer Ingwertee	2 €
Schwarzer Tee	1.50 €

Kalte Getränke

stilles Mineralwasser - 0,25 l	2 €
Mineralwasser, 0,25 l	2 €
stilles Mineralwasser - 0,75 l	5 €
Mineralwasser - 0,75 l	5 €
Coca Cola - 0,33 l _{1/2/3/11}	3 €
• Light _{1/2/3/8/11} / Zero _{1/2/3/8}	
Mezzo Mix / Fanta / Sprite - 0,33 l _{1/2/3/11}	3 €
Arizona Eistee - 0,5 l _{1/2/3}	4 €
• Mango / Zitrone / Pfirsich / Wassermelone	
Bio Limo Vio - 0,5 l _{1/2/3}	4 €
Gerolsteiner - 0,33 l	3 €
• Citrus Limo Minze / Orange Passionsfrucht _{1/2/3}	
Vio Apfelsaft - 0,33 l _{1/2/3}	3 €
Ayran - 0,25 l ₆	2.50 €
Frisch gepresster Saft - 0,3 l	5 €

Bier

Schöfferhofer Weizen (auch 0% Alk.) - 0,5 l _A	5 €
Bitburger (auch 0% Alk.) - 0,33 l _A	4 €

Wein

Villa Doluca Weiß - 0,2 l ₀	5 €
Villa Doluca Rot - 0,2 l ₀	5 €
Villa Doluca Weiß - 0,75 l ₀	12 €
Villa Doluca Rot - 0,75 l ₀	12 €
Primitivo Rot - 0,2 l ₀	5 €
Primitivo Rot - 0,75 l ₀	12 €
Rosato - 0,2 l ₀	5 €
Rosato - 0,75 l ₀	12 €
Chardonnay - 0,2 l ₀	5 €
Chardonnay - 0,75 l ₀	12 €
Chardonnay Trentino DOC - 0,2 l ₀	5 €
Chardonnay Trentino DOC - 0,75 l ₀	12 €
Pinot Grigio - 0,2 l ₀	5 €
Pinot Grigio - 0,75 l ₀	12 €
Partybeast Pinot Grigio - 0,2 l ₀	5 €
Partybeast Pinot Grigio - 0,75 l ₀	12 €
Frascati - 0,2 l ₀	5 €
Frascati - 0,75 l ₀	12 €

Allergene: Gluten **A** - Kuhmilch **G** - Schwefeloxid & Sulfite **O**

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel - 4 mit Geschmacksverstärker - 5 geschwefelt - 6 geschwärzt - 7 gewachst - 8 mit Süßungsmittel - 9 Aspartam / Phenylalaninquelle - 10 mit Phosphat - 11 coffeinhaltig - 12 chininhaltig

Simins

Menü

Nachspeisen

Kuchen nach Baklava Art 4 €
Joghurteig mit Mandelmehl, Kardamom und Zimt. A/C/G

Orient Powerball  2.50 €
Ein Powerball mit Datteln und gemischten Nüsse. E

Pistazien Schokoladenkuchen  4 €
Schokoladenteig mit Schokosirup und Pistazien. A/C/G

Orient Schnitte  2.50 €
mit weißer Schokolade, Aprikosen, Orangensaft, Mandelsplitter und Pistazien.

Mohn Mandarinen Kuchen 4 €
Mürbeteig mit Mohn und Mandarinen-Vanillepudding-Füllung. A/C/G

Exotischer Chilli Käsekuchen  4 €
Mürbeteig mit Ananas, Kokos, Chilli und Quark. A/C/G

Firmi - Persischer Reis Pudding 4 €
mit Reismehl, Rosenwasser, Kardamom und Zimt. G

Karottenkuchen 4 €
mit Karotte, Ahornsirup und Mürbeteig. A/C/G

Orient Powerball Trio 5.50 €
1x Powerball mit Datteln und gemischten Nüssen. 1x Powerball mit Mango und weißer Schokolade. 1x Powerball mit Mandelmehl, Aprikosen und Pistazien. E

Obstsalat 5.50 €
Saisonales Obst u.a. Äpfel und Ananas.

Persisches Eis 4 €
mit Safran, Kardamom und Rosenwasser. G

Bewerte uns gerne auf Google



Scanne den Code



CATERING

Orientalische Küche
Feier dein Fest mit uns, ob Hochzeit, (Geburts-) Party oder Firmenfeier.



EVENT LOCATION

Geschlossene Gesellschaft
Du kannst das Bistro und die Terrasse für deine Privat- oder Firmenfeier anmieten.



Scharf  **Leicht scharf**  **Vegan**  **Veggie**  **Allergene:**

Gluten **A** - Krebstiere **B** - Eier **C** - Fisch **D** - Erdnüsse **E** - Sojabohnen **F** - Kuhmilch **G** - Schalenfrüchte **H**
- Sellerie **L** - Senf **M** - Sesamsamen **N** - Schwefeloxid & Sulfite **O** - Lupinen **P** - Weichtiere **R**