

Mittagsmenü

(Di-So 12:00 – 16:00 Uhr)

Grillgerichte

- Chelo Kabab Soltani** (1x Lammhackspieß und 1x Hähnchenfleisch) **19,50 €**
Spieß vom Grill, gegrillte Tomaten und Reis mit Safran, Joghurt mit Gurke, Kräuter als Beilage)(g)
- Chelo Kabab Kubideh** (1x Lammhackspieß vom Grill, gegrillte Tomaten dazu Reis mit Safran, Joghurt mit Gurke, Kräuter als Beilage) **15,50 €**
- Chelo Kabab Jujeh** (1x Hähnchenfleisch Spieß vom Grill, gegrillte Tomaten und Reis mit Safran, Joghurt mit Gurke, Kräuter als Beilage)(g) **15,50 €**

Schmorgerichte

- Ghormeh Sabzi** (Geschnetzeltes Kalbfleisch mit roten Bohnen in Kräutersauce, getrockneten Limetten und Zwiebeln, dazu Safranreis und Kräuter als Beilage) **14,50 €**
- Gheimh** (Geschnetzeltes Kalbfleisch, Zwiebeln mit gelben Spalterbsen und getrockneten Limetten, in Bio Tomatensauce dazu Safranreis und Kräuter als Beilage) **14,50 €**
- Köfte** (Aus Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch und speziellen Gewürzen zubereitet, in Bio Tomatensauce mit Safranreis und Kräuter als Beilage) (a,c) **13,50 €**
- Loobia Polo** (Mit grünen Bohnen, Hackfleisch, Tomatensauce und Orientalischen Gewürzen, Joghurt mit Gurke und Kräuter als Beilage) **12,50 €**
- Mantu** (Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit gewürztem Hackfleisch und Zwiebeln, serviert mit Knoblauchjoghurt und Bio Tomatensauce mit gelben Linsen und Kräuter als Beilage)(g) **14,50 €**

Mittagsmenü

(Di-So 12:00 – 16:00 Uhr)

Vegetarische Gerichte

Adas Polo (Mit Linsen, Zwiebeln, Rosinen und Orientalischen Gewürzen und Reis, Joghurt mit Gurke und Kräuter als Beilage)	11,50 €
Ashak (Gedämpfte Teigtaschen mit Lauch, serviert mit Knoblauchjoghurt, gelben Linsen-Bio Tomatensauce und Minze und Kräuter als Beilage)(g)	12,50 €
Bamia Eintopf (Okraschoten) (Frischen Okraschoten, Kartoffeln, Bio Tomatensauce Gewürzen und Reis oder Brot und Kräuter als Beilage)(a)	11,50 €
Borani Auberginen (Gegrillte Auberginen, Tomatensauce und frischer Joghurt, Knoblauch, Reis und Safran oder Brot und Kräuter als Beilage)(a,g)	11,90 €
Borani Kürbis (Gegrillter Kürbis, Tomatensauce und frischer Joghurt Knoblauch, Reis und Safran oder Brot und Kräuter als Beilage)(a,g)	11,90 €
Mirza Ghasemi (Gegrillte Auberginen, Bio Tomaten, Bio Eier und Knoblauch, Reis und Safran oder Brot und Kräuter als Beilage) (a,c)	12,50 €
Roten Bohnen (Eintopf mit roten Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Orientalischen Gewürzen, Reis und Safran oder mit Brot und Kräuter als Beilage)(a)	11,00 €

Abends Menü

(Di-So 17:00 – 22:00 Uhr)

Grillgerichte

Schischlik (1x Lammkotelett Spieß vom Grill, gegrillte Tomaten dazu Reis mit Safran, Joghurt mit Gurke, Kräuter als Beilage)	28,50 €
Chelo Kabab Bakhtiari (1x Spieß aus Lammrückensteak und Hähnchenbrust vom Grill, gegrillte Tomaten dazu Reis mit Safran, Joghurt mit Gurke, Kräuter als Beilage)(g)	26,50 €
Chelo Kabab Soltani (1x Lammhackspieß und 1x Hähnchenfleisch Spieß vom Grill, gegrillte Tomaten und Reis mit Safran, Joghurt mit Gurke, Kräuter als Beilage)(g)	24,50 €
Chelo Kabab Kubideh (2x Lammhackspieß vom Grill, gegrillte Tomaten dazu Reis mit Safran, Joghurt mit Gurke, Kräuter als Beilage)	24,50 €
Chelo Kabab Kubideh (1x Lammhackspieß vom Grill, gegrillte Tomaten dazu Reis mit Safran, Joghurt mit Gurke, Kräuter als Beilage)	18,50 €
Chelo Kabab Jujeh (1x Hähnchenfleisch Spieß vom Grill, gegrillte Tomaten und Reis mit Safran, Joghurt mit Gurke, Kräuter als Beilage)(g)	18,50 €
Soltani für 2 Personen (1x Lammhackspieß, 1x Lachs, gegrillte Tomaten und Reis mit Safran, Joghurt mit Gurke, Kräuter als Beilage)	35,50 €
Soltani für 3 Personen (1x Lammkotelettspieß, 1x Lammhackspieß und 1x Hähnchenfleisch Spieß, gegrillte Tomaten und Reis mit Safran, Joghurt mit Gurke, Kräuter als Beilage)(g)	59,50 €
Soltani für 4 Personen (1x Lachs, 1x Lammkotelettspieß, 1x Lammhackspieß und 1x Hähnchenfleisch Spieß, gegrillte Tomaten und Reis mit Safran, Joghurt mit Gurke, Kräuter als Beilage)(g)	79,50 €

Vegetarische Gerichte

Adas Polo (Mit Linsen,Zwiebeln,Rosinen und orientalischen Gewürzen und Reis, Joghurt mit Gurke, Kräuter als Beilage)	13,50 €
Ashak (Gedämpfte Teigtaschen mit Lauch, serviert mit Knoblauchjoghurt, gelben Linsen-Bio Tomatensauce und Minze, Kräuter als Beilage)(g)	14,50 €
Auberginen Quark (Gegrillte Auberginen,Quark,gebratene Minze und Zwiebeln,Reis und Safran oder Brot und Kräuter als Beilage)(a,g)	14,50 €
Bamia Eintopf (Okraschoten) (Frischen Okraschoten, Kartoffeln, Bio Tomatensauce, Gewürzen und Reis oder Brot und Kräuter als Beilage)(a)	13,90 €
Borani Auberginen (Gegrillte Auberginen,Tomatensauce und frischer Joghurt, Knoblauch, Reis und Safran oder Brot und Kräuter als Beilage)(a,g)	13,90 €
Borani Kürbis (Gegrillter Kürbis,Tomatensauce und frischer Knoblauch Joghurt, Reis und Safran oder Brot und Kräuter als Beilage)(a,g)	13,90 €
Mirza Ghasemi (Gegrillte Auberginen, Bio Tomaten, Eier und Knoblauch ,Reis und Safran oder Brot und Kräuter als Beilage) (a,c)	14,50 €
Rote Bohnen (Eintopf mit roten Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Orientalischen Gewürzen, Reis und Safran oder mit Brot und Kräuter als Beilage)(a)	13,00 €
Zucchini (Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch ,Kartoffeln und Orientalischen Gewürzen, mit Reis und Safran oder mit Brot und Kräuter als Beilage)(a)	13,00 €

Schmorgerichte

- Baghali Polo mit Huhn** (Reis, Dicke Bohnen, Dill, Hähnchenschenkel mit Bio Tomatensauce und Kräuter als Beilage) **18,50 €**
- Zereshk Polo mit Huhn** (Hähnchenschenkel in Bio Tomatensauce mit gebratenen Berberitzen dazu Safranreis und Kräuter als Beilage) **18,50 €**
- Ghormeh Sabzi** (Geschnetzeltes Kalbfleisch mit roten Bohnen in Kräutersauce ,getrockneten Limetten, Zwiebeln,dazu Safranreis und Kräuter als Beilage) **16,50 €**
- Gheimeh** (Geschnetzeltes Kalbfleisch,Zwiebeln mit gelben Spalterbsen und getrockneten Limetten, in Bio Tomatensauce dazu Safranreis und Kräuter als Beilage) **16,50 €**
- Köfte** (Aus Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch und speziellen Gewürzen, zubereitet mit Bio Tomatensauce und Kräuter als Beilage) **15,50 €** (a,c)
- Loobia Polo** (Mit grünen Bohnen, Hackfleisch,Tomatensauce und Orientalischen Gewürzen , Joghurt mit Gurke und Kräuter als Beilage) **14,50 €**
- Mantu** (Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit gewürztem Hackfleisch und Zwiebeln ,serviert mit Knoblauch Joghurt und Bio Tomatensauce mit gelben Linsen und Kräuter als Beilage)(g) **16,50 €**

Fisch Gerichte

- Baghali Polo mit Dorade** (Reis mit Safran Dicken Bohnen, Dill, Dorade, mit Zitronensauce und Kräuter als Beilage)(f,g) **24,50 €**
- Dorade** (Reis mit Safran, Berberitzen, mit Zitronensauce und Kräuter als Beilage)(f,g) **22,50 €**
- Baghali Polo mit Lachs** (Reis mit Safran, Dicken Bohnen, Dill, Lachs mit Zitronensauce und Kräuter als Beilage)(f,g) **22,50 €**
- Lachs** (Reis mit Safran, Berberitzen, mit Zitronensauce und Kräuter als Beilage)(f,g) **19,50 €**

Vorspeisen

Auberginen Quark (Gegrillte Auberginen, Quark, gebratene Minze und Zwiebeln, Brot und Kräuter als Beilage)(a,g)	9,50 €
Borani Auberginen (Gegrillte Auberginen, Bio Tomatensauce und frischer Joghurt, Knoblauch, Brot und Kräuter als Beilage)(a,g)	9,00 €
Borani Kürbis (Gebratener Kürbis, Bio Tomatensauce und frischer Knoblauch Joghurt, Brot und Kräuter als Beilage)(a,g)	9,00 €
Mirza Ghasemi (Gegrillte Auberginen, Bio Tomatensauce, Bio Eier und Knoblauch, Brot und Kräuter als Beilage) (a,c)	9,50 €
Sambose (Knusprig frittierter Teig, gefüllt mit Kartoffeln und aromatischen Persische Gewürzen)(selbst gemacht)(a)	6,90 €
Dolma/Gefüllte Weinblätter (Weinblätter gefüllt mit Reis und Persischen Kräutern serviert auf Blattsalat)	6,90 €
Joghurt mit Auberginen (Gegrillte Auberginen, Joghurt und aromatischen persischen Gewürzen, Brot und Kräuter als Beilage)(g)	6,90 €
Zeytun Parwarde (Grüne Oliven in Granatapfelmark verfeinert mit Walnüssen, Minze, Koriander und Olivenöl)	7,50 €
Bruschetta mit Burrata (ital.) (a,g)	13,50 €
Bruschetta 3 Scheiben (ital.) (a)	7,50 €
Kartoffel-Pommes	5,50 €
Vorspeisenplatte für 2 Personen (Mirza Ghasemi,Maste Mu Sir, Brot und Kräuter als Beilage)(a,c,g)	12,90 €
Vorspeisenplatte für 3 Personen (Borani Auberginen, Bulgursalat, Zeytun Parwarde ,Brot und Kräuter als Beilage) (a,g)	20,90 €
Vorspeisenplatte für 4 Personen (Auberginen Quark, Borani Kürbis, Salat Shirazi, Dolma/Gefüllte Weinblätter ,Brot und Kräuter als Beilage)(a,g)	27,90 €

Salate

Salat Shirazi (Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Minze,frische Zitrone, Olivenöl , Granatapfelsirup, Pfeffer und Salz)	7,50 €
Bulgursalat (Mit feinem Bulgur, frischem Gemüse, Kräutern und Granatapfelsirup)	7,50 €
Zeytun (Eingelegte grüne Oliven)	4,50 €
Joghurt mit Gurke (Gurken dünn geschnitten, Salz, Frischer Zitronensaft, Getrocknete Minze, Joghurt)(g)	4,50 €
Maste Mu Sir (Frischer Creme-Joghurt mit Bärlauch)	4,50 €

Suppen

Asche Reschteh/Spätzlesuppe (Persische Kräuter-Teig Nudel- Suppe, mit Linsen und Bohnen und Brot)(g,a)	8,50 €
Hühnersuppe (Mit Hähnchenbrust, Gemüse und Orientalischen Gewürzen und Brot) (a)	8,50 €
Linsensuppe (Mit Grünen Linsen, Zwiebeln ,Tomaten, Karotte, Kartoffeln und Orientalischen Gewürzen und Brot)(a)	7,50 €
Ayran Suppe (Reis, Ayran, Zwiebeln, Knoblauch, Kichererbsen und Brot)(g,a)	7,50 €
Suppe Joe (Gerste, Karotte, Zwiebeln,Knoblauch,Kartoffeln zubereitet nach Persischer Art und Brot) (a)	7,50 €

Dessert

Safraneis mit Pistazien (selbst Gemacht)(h,g,1,10)	7,00 €
Pistazieneis (g,1,10)	6,50 €
Schokoladeneis (1 Kugel)(g,1,10)	2,90 €
Erdbeereis (1 Kugel)(g,1,10)	2,90 €
Vanilleeis (1 Kugel)(g,1,10)	2,90 €
Zitroneneis (1 Kugel)(g,1,10)	2,90 €
Sholeh Zard (Reispudding,Traditionelles Dessert aus Reis, Safran, Zucker und Rosenwasser, garniert mit Zimt und Mandeln)(g,a)	5,50 €
Fereni (Traditioneller persischer Pudding, Milch, Zucker, Kardamompulver, Speisestärke und Rosenwasser)(a)	4,50 €
Zoolbia (Traditionelles Persisches Gebäck, knusprig und in Safran- Zuckersirup getränkt)(11)	4,50 €
Baklava (1 Stück)(h,g,a)	2,90 €

Kinder Menü

<i>Mini Kubideh</i> (Lammhackspieß vom Grill, gegrillte Tomaten dazu Reis mit Safran)	<i>10,50 €</i>
<i>Mini Jujeh</i> (Hähnchenfleisch Spieß vom Grill, gegrillte Tomaten)(g)	<i>10,50 €</i>
<i>Chicken Nuggets mit Pommes</i> (selbst gemacht)(a,c)	<i>10,50 €</i>
<i>Chicken Nuggets</i> (selbst gemacht)(c)	<i>8,50 €</i>
<i>Köfte</i> (Kleine Rinderbuletten zubereitet Bio Tomatensauce) (a,c)	<i>9,50 €</i>
<i>Spaghetti mit Bio Tomatensauce</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Kartoffel-Pommes</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Sambose</i> (Knusprig frittierte Teig, gefüllt mit Kartoffeln und aromatischen Persische Gewürzen)(selbst gemacht)(a)	<i>6,90 €</i>

Willkommen in der persischen Küche

*Die persische Küche steht für Zeit, Sorgfalt und Geschmack.
Viele unserer Gerichte basieren auf traditionellen
Familienrezepten und werden täglich frisch für Sie zubereitet.*

*Ein besonderer Fokus liegt auf unseren Grillgerichten:
Das Fleisch – ob Lamm, Rind oder Hähnchen – wird
hausgemacht mariniert und anschließend auf einem
klassischen persischen Holzkohlegrill zubereitet. Dieser
spezielle Grill verleiht den Spießen ihr typisches Aroma und
macht den einzigartigen Geschmack unserer Küche aus.*

*Unsere Fleischspieße werden erst nach Ihrer Bestellung
gegrillt. Dadurch kann es bei Grillgerichten zu einer etwas
längeren Wartezeit kommen – dafür servieren wir Ihnen stets
frische, saftige und authentisch zubereitete Speisen.*

*Die meisten unserer Speisen, Marinaden und Beilagen sind
selbstgemacht, frisch und nach traditioneller persischer Art
zubereitet.*

*Wir danken Ihnen für Ihre Geduld und wünschen Ihnen
Nush-e Jan – guten Appetit.*

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** Geschwefelt
- 6** Geschwärzt
- 7** mit Phosphat
- 8** mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9** Koffeinhaltig
- 10** Chininhaltig
- 11** mit Süßungsmittel
- 13** Gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a** Glutenthaltiges Getreide
- b** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f** Soja (bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h** Schalenfrüchte
- i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l** Schwefeldioxid und Sulphite
- m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse