

## VORSPEISEN/STARTERS

<b>Kashke-Bademjan</b>	<b>7,50</b>
Gebratene und gehackte Auberginen mit einem Hauch Knoblauch, Pfefferminzöl, Röstzwiebeln und Joghurt-Sauce (Kashk) Chopped and fried aubergines with a touch of garlic, peppermint, roasted onions and yoghurt sauce (kashk)	
<b>Mirza Ghassemi</b>	<b>7,50</b>
Gegrillte und gehackte Auberginen mit einem Hauch Knoblauch, Tomaten und Ei Chopped and grilled aubergines with a touch of garlic, tomatoes and eggs	
<b>Zeytun Parvarde</b>	<b>4,50</b>
Grüne Oliven eingelegt in einer Kräuter-Granatapfel-Sauce Mit Walnüssen und einem Hauch Knoblauch Green olives marinated in an herb-pomegranate-sauce with walnuts and a touch of garlic	
<b>Borani</b>	<b>4,00</b>
Spinat-Joghurt mit einem Hauch Knoblauch Spinach-yoghurt with a touch of garlic	
<b>Borani Bademjan</b>	<b>4,50</b>
Auberginen-Joghurt mit Knoblauch Aubergine-yoghurt with garlic	
<b>Dolmeh</b>	<b>4,00</b>
Gefüllte Weinblätter (vegetarisch) Stuffed vine leaves (vegetarian)	
<b>Schafskäse</b>	<b>3,00</b>
Feta cheese	
<b>Hummus</b>	<b>5,00</b>
Pürierte <i>Kichererbsen</i> mit einem Hauch Knoblauch und Sesam-Mus Pureed chickpeas, sesame nutmeg and a touch of garlic	
<b>Kräuterteller</b>	<b>4,00</b>
Basilikum, Minze, Estragon, Petersilie, Schafskäse, Radieschen und Zwiebel Basil, peppermint, tarragon, parsley, feta cheese, radishes and onion	
<b>Gemischter Vorspeisenteller (ab 2 Personen)</b>	<b>p.P. 7,00</b>
Mixed appetizer plate ( from 2 persons)	

## SUPPE/SOUP

<b>Suppe Djo</b>	<b>5,00</b>
Perlgraupensuppe Barley soup	

## SALATE/SALADS

<b>Gemischter Salat</b>	<b>6,90</b>
Salat, Gurken, Tomaten, Oliven, Schafskäse und Mais Salad with lettuce, cucumbers, tomatoes, olives, feta cheese and maize	
<b>Grüner Salat</b>	<b>3,90</b>
Salat, Gurken und Tomaten Salad with lettuce, cucumbers and tomatoes	
<b>Salat Shirazi</b>	<b>3,00</b>
Fein zerkleinerte Gurken, Tomaten und Zwiebeln, dazu Zitronensaft-Olivenöl-Dressing Salad with finely chopped cucumbers, tomatoes, onions with lemon juice and olive oil dressing	
<b>Salat Olivieh</b>	<b>6,00</b>
Pürierter Kartoffelsalat mit Hähnchenbrust, Eiern und Salzgurken Mashed potato salad with chicken breast, eggs and pickled cucumbers	

## BEILAGEN/EXTRAS SIDE DISHES/EXTRA

<b>Masto Musir</b>	<b>4,00</b>	<b>Basmatireis</b>	<b>3,00</b>
Joghurt mit wilder Knoblauch Yoghurt with wild garlic		Basmati rice	
<b>Masto Khiar</b>	<b>3,00</b>	<b>Baghali Polo</b>	<b>4,50</b>
Joghurt mit Gurken und Minze Yoghurt with cucumbers and peppermint		basmati rice with beans, dill tips and cinnamon	
<b>Khlar Shour</b>	<b>3,00</b>	<b>Sereshk Polo</b>	<b>4,50</b>
Salzgurken nach persischer Art Pickled cucumber, Persian style		basmati rice with fried berberis	
<b>Torshi</b>	<b>4,00</b>	<b>Shirin Polo</b>	<b>5,00</b>
Sauer eingelegtes Gemüse Sour pickled vegetables		basmati rice with slivered almonds, chopped pistachios, orange peel and carrots	
<b>Sir Torshi</b>	<b>4,00</b>	<b>Grilltomate</b>	<b>1,00</b>
Eingelegter Knoblauch Pickled garlic		grilled tomato	
<b>Eigelb</b>	<b>1,00</b>	<b>Gegrilltes Gemüse</b>	<b>5,00</b>
egg yolk		grilled vegetables	

## GRILLGERICHTE/GRILL DISHES

Alle Grillgerichte werden mit Safran verfeinertem Basmatireis und Grilltomate Serviert

All grill dishes are served with saffron rice and grilled tomato

### **Soltani** **20,00**

Ein Spieß aus flach geklopftem Lammrücken- und ein Lammhackfleisch-Spieß

One skewer of lamb rack and one of lamb minced meat

### **Barg** **16,00**

Ein Spieß aus flach geklopftem Lammrücken

One skewer of lamb rack

### **Kubideh** **14,00**

Zwei Lammhackfleischspieße

Two Skewers of lamb minced meat

### **Chenje** **16,00**

Ein Spieß aus Lammfilet-Stücken

One skewer of lamb fillet pieces

### **Djudje** **14,00**

Ein Spieß aus Hähnchenbrust-Stücken

One skewer of chicken breast pieces

### **Djudje Soltani** **18,00**

Ein Spieß aus Hähnchenbrust-Stücken und ein Lammhackfleisch-Spieß

One skewer of chicken breast pieces and one of lamb minced meat

### **Shishlik** **19,00**

Gegrillte Lammkarree-Stücke

Grilled lamb chops

### **Bakhtiari** **16,00**

Ein gemischter Spieß aus Lammfilet- und Hähnchenbrust-Stücken

One mixed skewer of lamb fillet- and chicken breast-pieces

Alle Gerichte können auf Wunsch gegen 1,00 Euro Aufpreis mit Baghali- oder Sereshk-Polo serviert werden.

All dishes are available also with Baghali- or Sereshk-Polo.

Extra charge 1,00 Euro

## SCHMORGERICHTE/BRAISED DISHES

Alle Schmorgerichte werden mit Safran verfeinertem Basmatireis Serviert  
All Braised Dishes are served with saffron rice

### **Ghorme Sabsi** **14,00**

Gericht mit Fleischstücken aus der Lammkeule, Bohnen, Limette und verschiedenen Kräutern (Schnittlauch, Petersilie, Bockshornklee)

Sauce made from pieces of meat from leg of lamb, beans, lemon and various herbs (Chives, parsley, fenugreek)

### **Gheimh Bademjan** **15,00**

Gericht mit Fleischstücken aus der Lammkeule, Auberginen und Linsen

Sauce made from pieces of meat from leg of lamb, aubergines and lentil

### **Bademjan** **15,00**

Gericht mit Fleischstücken aus der Lammkeule und Auberginen

Sauce made from pieces of meat from leg of lamb and aubergines

### **Bamieh** **15,00**

Gericht mit Fleischstücken aus der Lammkeule und Okraschoten

Sauce made from pieces of meat from leg of lamb and okras

## REISGERISCHE/RICE DISHES

### **Baghali Polo ba Mahiche** **16,00**

Geschmorte Lamm Haxe, serviert mit Basmatireis mit dicken Bohnen und Dillspitze, verfeinert mit Safran und Zimt

Braised knuckle of lamb, served with basmati rice with beans, dill tips and cinnamon

### **Baghali Polo ba Morgh** **14,00**

Geschmorte Hähnchenkeule, serviert mit Basmatireis mit dicken Bohnen und Dillspitze, verfeinert mit Safran und Zimt

Braised chicken drumstick, served with basmati rice with beans, dill tips and cinnamon

### **Sereshk Polo ba Mahiche** **16,00**

Geschmorte Lamm Haxe, serviert mit Basmatireis mit gebratenen Berberitzen

Braised knuckle of lamb, served with basmati rice with fried berberis

### **Sereshk Polo ba Morgh** **14,00**

Geschmorte Hähnchenkeule, serviert mit Basmatireis mit gebratenen Berberitzen

Braised chicken drumstick, served with basmati rice with fried berberis

### **Shirin Polo ba Morgh** **15,00**

Geschmorte Hähnchenkeule, serviert mit Basmatireis mit Mandelsplittern, gehackten Pistazien, Orangenschale und Karotten

Braised chicken drumstick, served with basmati rice with slivered almonds, chopped pistachios, orange peel and carrots

## VEGETARISCH / VEGAN | VEGATERIAN / VEGAN

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Safran verfeinertem Basmatireis serviert

All vegetarian Dishes are served with saffron rice

### **Bademjan Vegetarisch** **10,00**

Auberginen in Tomatensauce

Aubergines in tomato-sauce

### **Ghorme Sabsi Vegetarisch** **9,00**

Gericht aus Bohnen, Limette und verschiedenen Kräutern

(Schnittlauch, Petersilie, Bockshornklee)

Sauce made from beans, lemon and various herbs( Chives, parsley, fenugreek)

### **Fesenjan Vegetarisch** **10,00**

Gericht aus geriebenen Walnüssen und Granatapfel Mark

Sauce made from grated walnut and pomegranate sauce

### **Bamieh Vegetarisch** **10,00**

Okraschoten in Tomatensauce

Okras in tomato-sauce

## DESSERTS

### **Bastani** **4,50**

Safraneis mit Pistazien und Sahne Stückchen

Saffron ice cream with pistachios and cream pieces

### **Faludeh** **4,50**

Persisches Glasnudel-Sorbet

Persian glass noodle sorbet

### **Makhlut** **5,00**

Gemischtes Eis aus Bastani und Faludeh

Mix from Bastani and Faludeh

### **Khorma ba Gerdu** **5,00**

Datteln mit Walnüssen gefüllt

Dates with walnut

### **Baghlava** **1,50**

Blätterteig-Gebäck mit Nüssen

Persian style puff pastry with nuts

### **Sholezard** **4,00**

Safran-Reispudding mit Zimt, Pistazien und Mandeln

Saffron rice pudding with cinnamon, pistachios and almonds

## Getränke

Wasser	0,2l	2,20 €	0,75l	6,00 €
Coca Cola/ Cola Light/ Cola Zero/ Sprite/ Fanta/ Mezzo Mix/ Apfelschorle			0,33l	2,90 €
Dough			0,3l	2,90 €
Hausgemachte Limonade			0,5l	3,50 €
Frischer Orangensaft			0,25l	3,50 €
Schwarzer Tee				1,00 €
Frischer Minztee				2,00 €
Warsteiner			0,25l	2,50 €

## Weine

### Weißwein

	0,2l	0,75l
Einblick No.1 Riesling – Nick Köwerich – Mosel Frisch fruchtiger Riesling mit einer blumigen Nase und Aromen von gelben Früchten.	5,90	19,90
Grauburgunder – Bergdolt, Reif und Nett – Pfalz Trockener Grauburgunder mit feiner Säure und einer schönen Fülle.	5,90	19,90

### Rotwein

Footprint Shiraz – African Pride Wines – Südafrika Shiraz aus Südafrika mit einem harmonisch ausbalancierten Bouquet aus dunklen Beeren, pfeffrigen und erdigen Noten.	6,10	20,90
Bozeto de Exopto – Bodegas de Exopto – Rioja Cuvee aus Grenache, Tempranillo und Graciano im Barrique ausgebaut.	6,90	22,90