



VORSPEISEN // STARTERS

KASHKE-BADEMJAN ^G 11,50 €	BORANI BADEMJAN ^G 4,50 €
Gebratene und gehackte Auberginen mit einem Hauch Knoblauch, Pfefferminzöl, Röstzwiebeln und Joghurt-Sauce (Kashk) <i>Chopped and fried aubergines with a touch of garlic, peppermint, roasted onions and yoghurt sauce (kashk)</i>	Auberginen-Joghurt mit Knoblauch <i>Aubergine-yoghurt with garlic</i>
MIRZA GHASSEMI ^C 11,50 €	BORANI ^G 4,00 €
Gegrillte und gehackte Auberginen mit einem Hauch Knoblauch, Tomaten und Ei <i>Chopped and grilled aubergines with a touch of garlic, tomatoes and eggs</i>	Spinat-Joghurt mit einem Hauch Knoblauch <i>Spinach-yoghurt with a touch of garlic</i>
SCHAFSKÄSE ^G 3,00 €	DOLMEH ^G 5,00 €
<i>Feta cheese</i>	Gefüllte Weinblätter (vegetarisch) <i>Stuffed vine leaves (vegetarian)</i>
HUMMUS ^K 6,00 €	KRÄUTERTELLER ^G 4,00 €
Pürierte Kichererbsen mit einem Hauch Knoblauch und Sesam-Mus <i>Pureed chickpeas, sesame nutmeg and a touch of garlic</i>	Basilikum, Minze, Estragon, Petersilie, Schafskäse, Radieschen und Zwiebel <i>Basil, peppermint, tarragon, parsley, feta cheese, radishes and onion</i>
ZEYTUN PARVARDE 5,50 €	GEMISCHTER VORSPEISENTELLER (AB 2 PERSONEN) ^{G,C,H} P.P. 11,50 €
Grüne Oliven eingelegt in einer Kräuter-Granatapfel-Sauce mit Walnüssen und einem Hauch Knoblauch <i>Green olives marinated in an herb-pomegranate-sauce with walnuts and a touch of garlic</i>	<i>Mixed appetizer plate (from 2 persons)</i>
	SUPPE DJO 6,00 €
	Perlgraupensuppe <i>Barley soup</i>
	ZEYTUN 3,00 €
	Oliven <i>Olives</i>

SALATE // SALADS

GEMISCHTER SALAT ^G 7,90 €	SALAT OLIVIEH ^C 7,00 €
Salat, Gurken, Tomaten, Oliven, Schafskäse und Mais <i>Salad with lettuce, cucumbers, tomatoes, olives, feta cheese and maize</i>	Pürierter Kartoffelsalat mit Hähnchenbrust, Eiern und Salzgurken <i>Mashed potato salad with chicken breast, eggs and pickled cucumbers</i>
SALAT SHIRAZI 5,00 €	MAMAN SALAT 18,00 €
Fein zerkleinerte Gurken, Tomaten und Zwiebeln, dazu Zitronensaft-Olivenöl-Dressing <i>Salad with finely chopped cucumbers, tomatoes, onions with lemon juice and olive oil dressing</i>	Salat mit gegrillte Hähnchenbrust, Gurken, Tomaten, Oliven, Schafskäse und Mais <i>One skewer of chicken breast pieces with Salad Olives, Cucumber, Tomato, Sheep cheese & Corn</i>
GRÜNER SALAT ^G 4,90 €	DRESSING
Salat, Gurken und Tomaten <i>Salad with lettuce, cucumbers and tomatoes</i>	• Honig-Senf Dressing • French Dressing • Essig und Öl

VEGETARISCH / VEGAN // VEGATERIAN / VEGAN

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Safran verfeinertem Basmatireis serviert // All vegetarian Dishes are served with saffron rice

BADEMJAN VEGETARISCH¹ 12,00€	BAMIEH VEGETARISCH¹ 12,00 €
Auberginen in Tomatensauce <i>Aubergines in tomato-sauce</i>	Okraschoten in Tomatensauce <i>Okras in tomato-sauce</i>

BEILAGEN/EXTRAS // SIDE DISHES/EXTRA

MASTO MUSIR⁶ 4,00 €	BASMATIREIS 4,00 €
Joghurt mit wilder Knoblauch <i>Yoghurt with wild garlic</i>	<i>Basmati rice</i>
MASTO KHIAR⁶ 3,00 €	BAGHALI POLO 5,50 €
Joghurt mit Gurken und Minze <i>Yoghurt with cucumbers and peppermint</i>	Basmatireis mit dicken Bohnen und Dillspitze, verfeinert mit Safran und Zimt <i>basmati rice with beans, dill tips and cinnamon</i>
KHIAR SHOUR 3,00 €	SERESHK POLO 5,50 €
Salzgurken nach persischer Art <i>Pickled cucumber, Persian style</i>	Basmatireis mit gebratenen Berberitzen <i>basmati rice with fried berberis</i>
TORSHI 4,00 €	GRILLTOMATE 1,00 €
Sauer eingelegtes Gemüse <i>Sour pickled vegetables</i>	<i>grilled tomato</i>
SHIRIN POLO 6,00€	GEGRILLTES GEMÜSE 7,00 €
Basmatireis mit Mandelsplittern, gehackten Pistazien, Orangenschale und Karotten <i>basmati rice with slivered almonds, chopped pistachios, orange peel and carrots</i>	<i>grilled vegetables</i>
	SIR TORSHI 4,00 €
	Eingelegter Knoblauch <i>Pickled garlic</i>

DESSERTS // DESSERTS

BASTANI⁶ 6,50 €	FALUDEH 5,50 €
Safraneis mit Pistazien und Sahne Stückchen <i>Saffron ice cream with pistachios and cream pieces</i>	Persisches Glasnudel-Sorbet <i>Persian glass noodle sorbet</i>
MAKHLUT⁶ 7,00 €	KHORMA BA GERDU^h 5,00 €
Gemischtes Eis aus Bastani und Faludeh <i>Mix from Bastani and Faludeh</i>	Datteln mit Walnüssen gefüllt <i>Dates with walnut</i>
SHOLEZARD^h 5,00 €	KHORMA 3,00 €
Safran-Reispudding mit Zimt, Pistazien und Mandeln <i>Saffron rice pudding with cinnamon, pistachios and almonds</i>	Datteln <i>Dates</i>

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

Allergene

(a) Glutenhaltiges 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

Habt Ihr noch Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen? Bitte wendet Euch an unser Personal!

GRILLGERICHTE // GRILL DISHES

Alle Grillgerichte werden mit Safran verfeinertem Basmatireis und Grilltomate Serviert
All grill dishes are served with saffron rice and grilled tomato

Alle Gerichte können auf Wunsch gegen 1,00 € Aufpreis mit Baghali- oder Sereshk-Polo serviert werden
All dishes are available also with Baghali- or Sereshk-Polo. Extra charge 1,00 €

SOLTANI	25,00 €	BARG	21,00 €
Ein Spieß aus flach geklopftem Lammrücken- und ein Lammhackfleisch-Spieß <i>One skewer of lamb rack and one of lamb minced meat</i>		Ein Spieß aus flach geklopftem Lammrücken <i>One skewer of lamb rack</i>	
KUBIDEH	17,00 €	CHENJE	21,00 €
Zwei Lammhackfleischspieße <i>Two Skewers of lamb minced meat</i>		Ein Spieß aus Lammfilet-Stücken <i>One skewer of lamb fillet pieces</i>	
DJUDJE ⁶	16,00 €	DJUDJE SOLTANI ⁶	22,00 €
Ein Spieß aus Hähnchenbrust-Stücken <i>One skewer of chicken breast pieces</i>		Ein Spieß aus Hähnchenbrust-Stücken und ein Lammhackfleisch-Spieß <i>One skewer of chicken breast pieces and one of lamb minced meat</i>	
SHISHLIK	25,00 €	BAKHTIARI ⁶	19,00 €
Gegrillte Lammkarree-Stücke <i>Grilled lamb chops</i>		Ein gemischter Spieß aus Lammfilet- und Hähnchenbrust-Stücken <i>One mixed skewer of lamb fillet- and chicken breast-pieces</i>	

SCHMORGERICHTE // BRAISED DISHES

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

BAMIEH	16,00 €	GHEIMEH BADEMJAN	17,00 €
Gericht mit Fleischstücken aus der Lammkeule und Okraschoten <i>Sauce made from pieces of meat from leg of lamb and okras</i>		Gericht mit Fleischstücken aus der Lammkeule, Auberginen und Linsen <i>Sauce made from pieces of meat from leg of lamb, aubergines and lentil</i>	
BADEMJAN	16,00 €	GHORME SABSI	16,00 €
Gericht mit Fleischstücken aus der Lammkeule und Auberginen <i>Sauce made from pieces of meat from leg of lamb and aubergines</i>		Gericht mit Fleischstücken aus der Lammkeule, Bohnen, Limette und verschiedenen Kräutern (Schnittlauch, Petersilie, Bockshornklee) <i>Sauce made from pieces of meat from leg of lamb, beans, lemon and various herbs (Chives, parsley, fenugreek)</i>	

REISGERICHTE // RICE DISHES

BAGHALI POLO BA MAHICHE	18,00 €	BAGHALI POLO BA MORGH	16,00 €
Geschmorte Lamm Haxe, serviert mit Basmatireis mit dicken Bohnen und Dillspitze, verfeinert mit Safran und Zimt <i>Braised knuckle of lamb, served with basmati rice with beans, dill tips and cinnamon</i>		Geschmorte Hähnchenkeule, serviert mit Basmatireis mit dicken Bohnen und Dillspitze, verfeinert mit Safran und Zimt <i>Braised chicken drumstick, served with basmati rice with beans, dill tips and cinnamon</i>	
SERESHK POLO BA MAHICHE	18,00 €	SERESHK POLO BA MORGH	16,00 €
Geschmorte Lamm Haxe, serviert mit Basmatireis mit gebratenen Berberitzen <i>Braised knuckle of lamb, served with basmati rice with fried berberis</i>		Geschmorte Hähnchenkeule, serviert mit Basmatireis mit gebratenen Berberitzen <i>Braised chicken drumstick, served with basmati rice with fried berberis</i>	
SHIRIN POLO BA MORGH	16,00 €		
Geschmorte Hähnchenkeule, serviert mit Basmatireis mit Mandelsplittern, gehackten Pistazien, Orangenschale und Karotten <i>Braised chicken drumstick, served with basmati rice with slivered almonds, chopped pistachios, orange peel and carrots</i>			