



Apéritif

LILLET WILD BERRY		0,2L 9,00
HUGO		0,2L 8,50
APEROL SPRITZ		0,2L 8,50
SEKT APEROL		0,1L 8,00
CAMPARI ORANGE		0,2L 7,50
CAMPARI SODA		0,2L 7,00
MARTINI BIANCO Rosso extra dry		5CL 7,00
MOET & CHANDON Brut	0,2L 25,00	0,75L 85,00
MOET & CHANDON Rose	0,2L 28,00	0,75L 92,00
RIESLING SEKT trocken		0,75L 30,00
RIESLING SEKT trocken		0,1L 8,00
VON BUHL RIESLING Brut 2017		0,75L 45,90
BOUVET & LADUBAY crémant saphir brut vintage loire		0,75L 45,00
BOUVET & LADUBAY crémant rosé brut excellence loire		0,75L 45,00

3-Gänge-Menü

(ab 2 Personen)

50,00€ pro person

VORSPEISEN

KASHKE-BADEM JAN <i>vegan/vegetarisch</i> 12,50 Gebratene und gehackte Auberginen mit einem Hauch Knoblauch, Pfefferminzöl, Röstzwiebeln und Joghurt-Sauce (Kashk)	BORANI BADEM JAN <i>vegetarisch</i> 5,00 Auberginen-Joghurt mit Knoblauch
MIRZA GHASSEMI <i>vegan/vegetarisch</i> 12,50 Gegrillte und gehackte Auberginen mit einem Hauch Knoblauch, Tomaten und Ei	BORANI <i>vegetarisch</i> 4,50 Spinat-Joghurt mit einem Hauch Knoblauch
SCHAFSKÄSE 5,00	DOLMEH <i>vegan/vegetarisch</i> 6,00 Gefüllte Weinblätter
HUMMUS <i>vegan</i> 7,00 Pürierte Kichererbsen mit einem Hauch Knoblauch und Sesam-Mus	KRÄUTERTELLER <i>vegan/vegetarisch</i> 4,50 Basilikum, Minze, Estragon, Petersilie, Schafskäse, Radieschen und Zwiebel
ZEYTUN PARVARDE <i>vegan</i> 7,00 Grüne Oliven eingelegt in einer Kräuter-Granatapfel-Sauce mit Walnüssen und einem Hauch Knoblauch	GEMISCHTER VORSPEISENTELLER (ab 2 Personen) pro Person 13,00
ZEYTUN <i>vegan</i> 4,50 Oliven	

SALATE

GEMISCHTER SALAT <i>vegan/vegetarisch</i> 10,90 Salat, Gurken, Tomaten, Oliven, Schafskäse	MAMAN SALAT 21,00 Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, Gurken, Tomaten, Oliven, Schafskäse
SALAT SHIRAZI <i>vegan</i> 6,00 Fein zerkleinerte Gurken, Tomaten und Zwiebeln, dazu Zitronensaft-Olivenöl-Dressing	SALAT OLVIEH 8,00 Pürierter Kartoffelsalat mit Hähnchenbrust, Eiern und Salzgurken
GRÜNER SALAT <i>vegan/vegetarisch</i> 6,50 Salat, Gurken und Tomaten	

DRESSING: Honig-Senf Dressing • French Dressing • Essig und Öl

SUPPEN

SUPPE DJO 7,00 Perlgraupensuppe	ASHE RESHTEH <i>vegan/vegetarisch</i> 8,00 Nudelsuppe mit Kräutern, Kichererbsen, Bohnen, Röstzwiebeln und Kashk
LINSENSUPPE <i>vegan</i> 7,00	

GRILLGERICHTE

Alle Grillgerichte werden mit Safran verfeinertem Basmatireis und Grilltomate Serviert.

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

SOLTANI Ein Spieß aus flach geklopftem Lammrücken- und ein Lammhackfleisch-Spieß	31,00	BARG Ein Spieß aus flach geklopftem Lammrücken	25,00
KUBIDEH Zwei Lammhackfleischspieße	20,00	CHENJE Ein Spieß aus Lammfilet-Stücken	25,00
DJUDJE Ein Spieß aus Hähnchenbrust-Stücken	20,00	DJUDJE SOLTANI Ein Spieß aus Hähnchenbrust-Stücken und ein Lammhackfleisch-Spieß	28,00
SHISHLIK Gegrillte Lammkarree-Stücken	32,00		

Zu allen unseren Grillgerichten empfehlen wir

Masto Musir 4,50 **Masto Khiar** 4,50 **Salat Shirazi** 6,00 **Hausgemachte Chili Sauce** 1,00

SCHMORGERICHTE

Alle Schmorgerichte werden mit Safran verfeinertem Basmatireis Serviert.

BAMIEH Gericht mit Fleischstücken aus der Lammkeule und Okraschoten	19,00	GHEIMEH BADEMJAN Gericht mit Fleischstücken aus der Lammkeule, Auberginen und Linsen	19,00
BADEMJAN Gericht mit Fleischstücken aus der Lammkeule und Auberginen	18,00	GHORME SABSI Gericht mit Fleischstücken aus der Lammkeule, Bohnen, Limette und verschiedenen Kräutern (Schnittlauch, Petersilie, Bockshornklee)	18,00
FESENJAN Gericht aus geriebenen Walnüssen und Granatapfel Mark Wahlweise mit Lammhackbällchen, Hähnchenbrust oder Maishähnchenkeule	23,50		

Zu allen unseren Reisgerichten empfehlen wir

Masto Khiar 4,50 **Salat Shirazi** 6,00

REISGERICHTE

BAGHALI POLO BA MAHICHE 24,50

Geschmorte Lammhaxe, serviert mit dicken Bohnen und Dill verfeinertem Basmatireis

SERESHK POLO BA MAHICHE 24,50

Geschmorte Lammhaxe, serviert mit geberatenen Berberitzen verfeinertem Basmatireis

SHIRIN POLO BA MORGH 20,00

Geschmorte Mais-Hähnchenkeule, serviert mit Mandeln, Pistazien, Orangenschalen und Karotten verfeinertem Basmatireis

BAGHALI POLO BA MORGH 20,00

Geschmorte Mais-Hähnchenkeule, serviert mit dicken Bohnen und Dill verfeinertem Basmatireis

SERESHK POLO BA MORGH 20,00

Geschmorte Mais-Hähnchenkeule, serviert mit geberatenen Berberitzen verfeinertem Basmatireis

Zu allen unseren Reisgerichten empfehlen wir

Masto Khia 4,50 **Salat Shirazi** 6,00

VEGAN/VEGETARISCH

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Safran verfeinertem Basmatireis serviert.

BADEM JAN VEGETARISCH *vegan* 12,00

Auberginen in Tomatensauce

BAMIEH VEGETARISCH *vegan* 12,00

Okraschoten in Tomatensauce

FALAFEL HUMMUS TELLER *vegan/vegetarisch* 16,00

FESEN JAN VEGETARISCH *vegan/vegetarisch* 18,00

Gericht aus geriebenen Walnüssen und Granatapfel Mark mit panierten Steinpilzen

GEGRILLTES GEMÜSE *vegan/vegetarisch* 11,00

Zu allen unseren Reisgerichten empfehlen wir

Masto Khia 4,50 **Salat Shirazi** 6,00

BEILAGEN/EXTRAS

MASTO MUSIR <i>vegetarisch</i> Joghurt mit wilder Knoblauch	4,50	BASMATIREIS <i>vegan</i>	4,50
MASTO KHIAR <i>vegetarisch</i> Joghurt mit Gurken und Minze	4,50	BAGHALI POLO <i>vegan/vegetarisch</i> Mit dicken Bohnen und Dill verfeinertem Basmatireis	5,50
KHIAR SHOUR <i>vegan</i> Salzgurken nach persischer Art	4,00	SERESHK POLO <i>vegan</i> Mit gebratenen Berberitzen verfeinertem Basmatireis	5,50
TORSHI <i>vegan</i> Sauer eingelegtes Gemüse	4,50	SHIRIN POLO <i>vegan</i> Mit Mandeln, Pistazien, Orangenschalen und Karotten verfeinertem Basmatireis	6,00
SIR TORSHI <i>vegan</i> Eingelegter Knoblauch	4,50	GRILLTOMATE <i>vegan</i>	1,00
POMMES <i>vegan</i>	7,00	BROT <i>vegan</i>	1,00
HAUSGEMACHTE CHILI SAUCE <i>vegan</i>	1,00	BROT MIT SESAM <i>vegan</i>	1,50

DESSERTS

BASTANI Safraneis mit Pistazien und Sahne Stückchen	10,00	FALUDEH <i>vegan</i> Persisches Glasnudel-Sorbet	10,00
MAKHLUT Gemischtes Eis aus Bastani und Faludeh	11,50	KHORMA BA GERDU <i>vegan</i> Datteln mit Walnüssen gefüllt	5,00
SHOLEZARD Safran-Reispudding mit Zimt, Pistazien und Mandeln	6,00	AFFOGATO Espresso mit einer Kugel Vanille Eis	5,00
SCHOKO LAVA KUCHEN MIT EIS	10,00	KUCHEN AUS DER VITRINE	6,00

Haben Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen? Wenden Sie sich bitte an unser Personal!

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

FLASCHE WEIß

LA MANUFACTURE - CHABLIS - BURGUND

0,75L | 89,00

Fruchtige Noten und eine präzise Frische. Zarten Blütenduft, angenehmer Schmelz und eine animierende Säure.

VON WINNING - WEISSBURGUNDER IMPERIAL - PFALZ

0,75L | 116,00

Gehaltvoller Weißwein, gereifter Pfirsich, Mango und Hauch von Butter.

WEINGUT VON OETTINGER - RIESLING ALTE REBE - RHEINGAU

0,75L | 66,00

Ganz viel Rheingau im Glas. Feine Säure, tolle Mineralität, Pfirsich, Mirabelle.

DOMAINE LA VILLAUDIÈRE - SANCERRE SILEX

0,75L | 69,00

Aromen von Mirabellen, Stachelbeere und Birne. Am Gaumen füllig und saftig, betörender Schmelz.

OLIVER ZETER - SAUVIGNON BLANC FUMÉ - PFALZ

0,75L | 66,00

Grüne Wiese, Zitronen, Mango mit langem schmalzigen Nachhall.

FLASCHE ROT

MOTTURA - STILIO PRIMITIVO - APULIEN

0,75L | 61,00

Kräftiger und zugleich sehr eleganter Rotwein. Brombeere und reife Erdbeeraromen werden durch feine Tannine unterstrichen.

CONTRA SOARDA - MUSSO - VENETO

0,75L | 56,00

Kräftiger Rotwein, dunkle Frucht, Holz und viel Kraft im Abgang.

ANGELO GAJA - PROMIS IGT - TOSKANA

0,75L | 128,00

Reife schwarze Früchte und Hauch Vanille. Intensiver Geschmack, der durch seine mineralische Note für einen langen eleganten Nachhall sorgt.

DOMAINE DE GRANGENEUVE - LA TRUFFIÈRE - RHÔNE

0,75L | 66,00

Reinsortiger Syrah. Leicht Vanillig, Brombeere und feine kräftige Tannine.

NIEPOORT - FABELHAFT - PORTUGAL

0,75L | 39,00

Ein Tinto der mit floralen und fruchtigen Noten besticht. Mineralisch, dunkle Frucht.

ELIO GRASSO - BAROLO - PIEMONT

0,75L | 240,00

Schwarzkirsche, Himbeeraromen und getrocknete Blüten. Am Gaumen intensiv und klar, strukturiertes Tannin, ein Hauch Lakritz.

WEISS OFFEN

WEINGUT KRIEGER - WEISSBURGUNDER - NAHE	0,2L 8,00
Mirabelle und Aprikose. Fruchtig und filigran.	
WEINGUT BERGDOLT, REIFF & NETT - GRAUBURGUNDER - PFALZ	0,2L 7,00
Mandel, Butteraromen und ein Hauch von Aprikose.	
MALAVASI - LUGANA - LOMBARDEI	0,2L 10,50
Birnen, Mandarinen und Blütenduft. Am Gaumen leichter Mandelschmelz und eine animierende Säure.	

ROSÉ OFFEN

FAMILLE NEGREL- HORIZON ROSE- PROVENCE	0,2L 8,00
Nase von roten Beeren. Leichte Würze. Lebhaftige Säure. Ein harmonisch, runder Wein.	

ROT OFFEN

CHATEAU GRES SAINT PAUL - SYRHUS	0,2L 11,50
Seidige, samtige Struktur. Viel Frucht, gut eingebundene Tannine. Eleganter Wein mit einem langem Nachhall.	
BODEGAS BARAHONDA - BARAHONDA CRIANZA - YECLA	0,2L 9,00
Vollmundiger, gut strukturierter und zugleich sehr zugänglicher Wein. Harmonische Tannine.	
CHÂTEAU BEAUPORTAIL - BORDEAUX	0,2L 9,00
Frucht, Struktur und Komplexität. Schöne würzige Nase, harmonische Rundheit. Ein schöner nachhaltiger Abgang.	

FLASCHE ROSÉ

MAS DE CADENET - CÔTES DE PROVENCE	0,75L 42,00
Nase von roten Beeren. Leichte Würze. Lebhaftige Säure. Ein harmonisch, runder Wein.	
LA VILLAUDIÈRE - SANCERRE ROSE	0,75L 61,00
In der Nase feine Frucht nach Himbeeren. Am Gaumen mineralisch und saftig. Waldbeeren.	

DIGESTIVE

ARAK SAGGI	4CL 6,00	JÄGERMEISTER	4CL 5,00
AVERNA	4CL 5,00	OUZO	4CL 5,00
FERNET	4CL 5,00	RAMAZZOTTI	4CL 5,00
GRAPPA	4CL 6,00	SAMBUCA	2CL 3,00

COGNAC

HENNESSY V.S.O.P.	4CL 8,00	REMY MARTIN V.S.O.P.	4CL 8,00
HENNESSY X.O.	4CL 18,00	REMY MARTIN X.O.	4CL 18,00

WHISKEY BOURBON

JIM BEAM	4CL 6,00	JACK DANIEL'S	4CL 6,00
----------	------------	---------------	------------

WHISKEY IRISH AND CANADIAN

CANADIAN CLUB	4CL 6,00	JAMESON	4CL 6,50
TULLAMORE DEW	4CL 6,00		

WHISKEY SCOTCH

J&B	4CL 6,00	JOHNNIE WALKER BLACK	4CL 6,00
JOHNNIE WALKER RED	4CL 6,00	CHIVAS REGAL	4CL 7,00

WHISKEY MALT

GLENLIVET	4CL 7,00	GLENMORANGIE	4CL 7,00
-----------	------------	--------------	------------

VODKA/TEQUILA

ABSOLUT	4CL 5,00	SAUZA TEQUILA	2CL 3,50
GREY GOOSE	4CL 9,00		

SOFTGETRÄNKE

WASSER	0,2L 2,90	0,75L 7,50	BITTER LEMON	0,2L 3,50
COCA COLA		0,33L 3,50	GINGER ALE	0,2L 3,50
COLA LIGHT		0,33L 3,50	TONIC WATER	0,2L 3,50
COLA ZERO		0,33L 3,50	WILD BERRY	0,2L 3,50
SPRITE		0,33L 3,50	DOUGH	0,25L 3,50
FANTA		0,33L 3,50	HAUSGEMACHTE LIMONADE	0,5L 5,50
MEZZO MIX		0,33L 3,50	MINZSCHORLEN	0,4L 5,00

Erhältlich: Rhabarber, Orange, Johannisbeere, Mango, Banane, Maracuja, Kirsche und Multivitamin

SÄFTE

MANGOSAFT	0,2L 3,50	BANANENNEKTAR	0,2L 3,50
RHABARBERSAFT	0,2L 3,50	MARACUJANEKTAR	0,2L 3,50
JOHANNISBEERENSAFT	0,2L 3,50	KIBA	0,2L 2,90 0,4L 5,00
ORANGENSAFT	0,2L 3,50	TOMATENSAFT	0,2L 3,50
ANANASSAFT	0,2L 3,50	APFELSCHORLE VIO	0,3L 3,50
MULTIVITAMIN	0,2L 3,50	SAFTSCHORLE	0,2L 3,50
KIRSCHNEKTAR	0,2L 3,50	SAFTSCHORLE	0,4L 5,00

WARME GETRÄNKE

SCHWARZER TEE klein (aufgesetzt)	2,50	KAFFEE	2,90
SCHWARZER TEE groß (aufgesetzt)	4,00	MILCHKAFFEE	3,80
FRISCHER PFEFFERMINZTEE	4,50	CAPPUCCINO	3,80
FRISCHER PFEFFERMINZTEE mit Ingwer	5,00	LATTE MACCHIATO	3,80
GRÜNER TEE/KAMILLENTÉE	4,00	ESPRESSO MACCHIATO	2,70
LOSER TEE (nachvoll)	5,00	Milchhaltige Getränke wahlweise mit (Aufpreis)	
ESPRESSO	2,50	LAKTOSEFREI MILCH	0,50
DOPPELTER ESPRESSO	3,50	HAFERMILCH	0,80

FLASCHENBIERE (FAUST)

FAUST PILS/FAUST ALKOHOLFREI	0,33L 3,50
RADLER/RADLER ALKOHOLFREI	0,33L 3,50
WEIZEN/HELL/DUNKEL/ALKOHOLFREI	0,5L 5,00

LONGDRINKS

VODKA (ABSOLUT) LEMON	9,00	BOMBAY TONIC	9,00
VODKA (ABSOLUT) RED BULL	9,50	HENDRICKS TONIC	10,50
WHISKEY (JACK DANIEL'S) COLA	9,50	BACARDI COLA	9,00