Vorspeisen

(alle vegetarisch)

werden serviert mit frischem persischen Brot

12.00 - 23.00 Uhr

پیش غذاها

1 Mast-o Mussier 3,90

ماست و موسیر

Landjoghurt mit wildem Knoblauch

2 Mast-o Khiar 3,90

ماست و خیار

Landjoghurt mit feingeriebenen Gurken, frischer Kräutermischung & Minze

3 Käseplatte 7,90

نون و پنیر

4 Borani 4,90

بورانی

Fein gehackter Spinat in einer leichten Knoblauchjoghurtsauce mit Röstzwiebeln

5 Mirsa-Ghassemi 5,90

میرزاقاسمی

Gebratene Auberginen püriert mit Knoblauch, angereichert mit gedünsteten Tomaten & Eiern

Gebratene Auberginen püriert mit Knoblauch, angereichert mit gedünsteten Tomaten & Eiern

6 Kaschk-E Badendjan 5,90

کشک بادنجان

Auberginenpüree mit Molke & Gewürzen verfeinert

7 Vorspeisenteller 11,90

پیش غذایی مخلوط 1 - 2 نفر

Gemischt aus Nr. 4, 5, 6 und 9 (1-2 Pers.)

8 Vorspeisenteller 22,90

پیش غذایی مخلوط 3 - 4 نفر

Gemischt aus Nr. 4, 5, 6 und 9 (3-4 Pers.)

9 Dolme Bargemo 5,90

دلمه برگ مو

Hausgemachte, gefüllte Weinblätter mit Knoblauchjoghurtsauce

10 Homos 5,90

حمص

Pürierte Kichererbsen, mit Sesam/- & Olivenöl, Zitrone

11 Falafel 5,90

فلافل

Kichererbsen, Petersilie oder Koriander, Knoblauch

Suppen & Salate

12.00 - 23.00 Uhr

Suppen

سوپها و سالادها

20 Supp-E Djo 4,90

سوپ جو

Gerstensuppe nach persischer Art

21 Addassi 4,90

عدسی

Linsen, verfeinert mit persischen Gewürzen

22 Asche Reschte 4,90

آش رشته

Bohnen-Nudelsuppe mit reichlich persischen Kräutern & Röstzwiebeln

Salate

30 Salat Schirasi 4,90

سالاد شیرازی

Tomaten, Gurken & Zwiebeln (kleingeschnittene Mischung)

31 Gemischter Salat 6,90

سالاد فصل

Eissalat mit Tomaten, Gurken & Oliven

32 Spezial-Salat nach Hausart 7,90

سالاد دهباشی

Gemischter Salat, Peperoni, Oliven & Schafskäse

33 Cesar Salat 11,90

سالاد سزار

Salatmix: mit Cocktailtomaten, Hähnchen, Sonnenblumenkerne, Parmesan und Gurken, serviert mit Spezialsauce

34 Salat Djudje 10,90

سالاد جوجه

Salatmix: mit Tomaten, Gurken, Mais, Oliven und gegrillten Hähnchenbruststreifen

50 Ghormeh-Sabsi 10,90
قرمه سبزی بدون گوشت
Kräutersauce & rote Bohnen, verfeinert in einer Tomatensauce

51 Gheimeh-Badendjan 10,90
قیمه بادنجان بدون گوشت
Gelbe Linsen, gebratene Auberginen, verfeinert mit persischen Gewürzen & Kartoffelsticks in einer Tomatensauce

52 Bamijeh 10,90
بامیه بدون گوشت
Okraschoten in einer Tomaten-Zwiebelsauce

53 Badendjan 10,90
بادنجان بدون گوش
Gebratene Auberginen, verfeinert mit persischen Gewürzen & Tomatensauce

54 Tschelo Mirsa-Ghassemi 10,90
چلو میرزاقاسمی
Gebratene Auberginen püriert mit Knoblauch, angereichert mit gedünsteten Tomaten & Eiern

55 Tschelo Nargessi 10,90
چلو نرگسی
Angebratener Spinat mit geschlagenem Ei & gerösteten Zwiebeln, verfeinert mit Berberitzen

غذاهای محلی

60 Nomaden-Pfanne 19,90

خوراک قشقایی

Basmati-Safranreis mit gebratenen Rosinen und Mandeln, verfeinert mit Lammfleisch & Gemüse

61 Kufte 14,90

کوفته

Fleischbällchen aus Reis, Pflaumen& Kräutermischung, verfeinert in einer Tomatensauce mit Salatbeilage

62 Zigeuner-Pfanne 19,90

خوراک کولی

Basmati-Safranreis verfeinert mit gebratenen Datteln und Pistazien, dazu gegrilltes Stubenküken am Knochen, serviert mit extra Gemüse

Regionalspeisen

Beduinen Spezialitäten

12.00 - 23.00 Uhr

غذاهای محلی

60 Nomaden-Pfanne 19,90

خوراک قشقایی

Basmati-Safranreis mit gebratenen Rosinen und Mandeln, verfeinert mit Lammfleisch & Gemüse

61 Kufte 14,90

کوفته

Fleischbällchen aus Reis, Pflaumen& Kräutermischung, verfeinert in einer Tomatensauce mit Salatbeilage

62 Zigeuner-Pfanne 19,90

خوراک کولی

Basmati-Safranreis verfeinert mit gebratenen Datteln und Pistazien, dazu gegrilltes Stubenküken am Knochen, serviert mit extra Gemüse

Grillspezialitäten

werden serviert mit Safran-Reis & gegrillten Tomaten
oder auf Wunsch mit Brot oder Salat

12.00 - 23.00 Uhr

کبابها

100 Tschelo Kubideh 12,90
چلوکباب کوبیده
Zwei gemischte Hackspieße vom Rind & Lamm

101 Tschelo Tschendje 14,90
چلوکباب چنجه
Spieß mit mariniertem Lammrücken

102 Tschelo Barg 16,90
چلوکباب برگ
Spieß mit dünnem marinierten Lammfilet

103 Soltani 19,90
چلوکباب سلطانی
Dünnes, mariniertes Lammfilet am Spieß & ein Hackspieß

104 Djudjeh-E Kubideh 13,90
جوجه کوبیده
Hackspieße aus Hähnchenfleisch

108 Djudjeh-Soltani 17,90
جوجه سلطانی
Zwei Spieße, ein Hackspieß vom Rind & Lamm, ein Spieß mariniertes Filet vom Hähnchen

109 Makhsus-E Dehbaschi 23,90
چلوکباب مخصوص دهباشی
Zwei marinierte Filetspieße Lamm/- & Hähnchen

110 Grillplatte (2 Pers.) 33,90
کباب مخلوط برای 2 نفر
Zwei Hackspieße, ein Spieß mit dünnem marinierten Lammfilet & ein Spieß mit marinierten Hähnchenfilet

111 Grillplatte (4 Pers.) 67,90
کباب مخلوط برای 4 نفر
Vier Hackspieße, zwei marinierte Filetspieße vom Lammfilet & zwei Spieße mit marinierten Hähnchenfilet

112 Djudjeh Schekari 18,90
جوجه شکاری
Spieß mit marinierten Filet von Hähnchenkeulen

113 Kababe Mejgu 29,90
کباب میگو
Spieß mit marinierten Riesengarnelen mit Safranbutter, dazu Dillreis & Gemüse

Fisch

12.00 - 23.00 Uhr

ماهی

116 Schewidpolo ba Mahi 18,90

شویدپلو با ماهی

Gebratene Forelle oder Dorade nach persischer Art mit Dillsafranreis & Zitronenbutter

117 Schewidpolo ba Lachs 18,90

شویدپلو با ماهی آزاد

Gebratenes Lachsfilet mit Dillsafranreis, Zitronenbutter & Gemüse

Reisgerichte

12.00 - 23.00 Uhr

پلو

120 Narenj Polo 15,90

نارنج پلو

Hähnchenkeulen mit Safranreis, verfeinert mit gebratenen Orangenschalen & gehackten Mandeln

121 Sereschk Polo ba Morgh 12,90

زرشک پلو بامرغ

Hähnchenkeulen mit gewürztem Berberitzen-Safranreis

122 Baghali Polo ba Mahitsche 16,90

باقالی پلو با ماهیچه

Gekochte Lammhaxe in einer Spezialsauce, serviert mit Basmati-Dillsafranreis & dicke Bohnen

خورشتها

130 Fessendjan 17,90
چلوخورش فسنجان
Geschmortes Hähnchen, in einer Walnuß-Granatapfelsauce

131 Gheimeh 12,90
چلوخورش قیمه
Geschmortes Lammfleisch mit gelben Linsen, verfeinert mit persischen Gewürzen & Kartoffelsticks

132 Ghormeh-Sabsi 12,90
چلوخورش قرمه سبزی
Geschmortes Lammfleisch, gedünstet in Kräutersauce & roten Bohnen

133 Gheimeh-Badendjan 13,90
چلوخورش قیمه بادنجان
Geschmortes Lammfleisch, gelbe Linsen & gebratene Auberginen, verfeinert mit persischen Gewürzen & Kartoffelsticks

134 Bamije 13,90
چلوخورش بامیه
Feine Lammfleischstücke gekocht in Tomaten-Zwiebelsauce mit Okraschoten

دسرها

150 Persische Eisspezialität 5,50
بستنی اکبر مشدی
Safran-Eis verfeinert mit Pistazien & Rosenwasser

151 Faludeh 5,50
فالوده
Gefrorene Glasnudeln, verfeinert mit Zuckersirup & Rosenwasser

152 Gemischtes Eis mit Faludeh 6,50
بستنی فالوده مخلوط
Faludeh mit persischer Eisspezialität

153 Baghlava 4,90
باقلوا
Geschichteter Blätterteig mit Pistazien, Nüssen & Honigsirup, mit einem Sahnehäubchen garniert

154 Schole-Sard 4,90
شله زرد
Safran-Reispudding mit Rosenwasser, Zucker und Zimt

155 Fereni 4,90
فرنی
Reiscreme mit Milch, Reismehl, Zucker & Rosenwasser, serviert mit verschieden Punschsaucen

Extras

12.00 - 23.00 Uhr

سفارشات اضافی

140 Extra Spieß Kubideh 4,50

کوبیده اضافه

141 Extra Portion Reis 3,90

برنج اضافه

142 Pommes 4,90

سیب زمینی سرخ کرده

Besondere Gaumenfreuden

12.00 - 23.00 Uhr

مزه جات

145 Torschi-Liete 3,90

ترشی لیته

Gemüsemischung, herzhaft eingelegt in Essig

146 Sir-Torschi 3,90

سیر ترشی

Knoblauch, herzhaft eingelegt in Essig

147 Torschi Machlut 3,90

ترشی مخلوط

Feingehackte Gemüsemischung, herzhaft eingelegt in Essig

148 Shur 3,90

شور مخلوط

Köstliche Mischung verschiedener Gemüse- & Kohlarten, eingelegt in Essig