SARAY

„Wer sich selbst und andre kenne,
wird auch hier erkennen:
Orient und Okzident
sind nicht mehr zu trennen.
Sinnig zwischen beiden Welten
sich zu wiegen, lass ich gelten;
also zwischen Ost und Westen
sich bewegen, sei‘s zum Besten.“

(Zitat aus dem West-östlichen Divan von J.W. v. Goethe)

Liebe Gäste,
herzlich Willkommen in unserem Restaurant Saray.

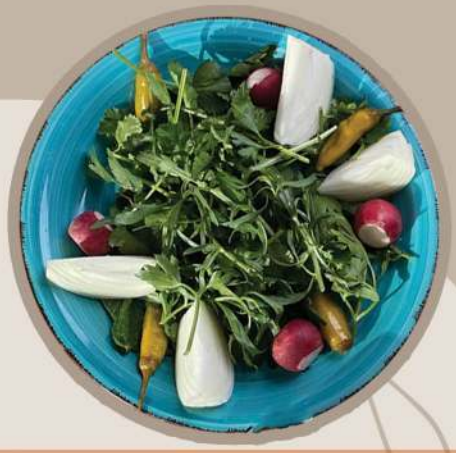
Saray ist ein altpersisches Wort und bedeutet so viel wie „das Heim“ oder „das Haus“ und ist somit ein Ort, an dem man sich wohlfühlen soll. Auch wir wünschen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen, unsere Speisen und Getränke genießen, sich zurücklehnen und eine Auszeit vom Alltag nehmen. Dafür werden wir unser Möglichstes tun.

Wir servieren Ihnen in unserem Restaurant hauptsächlich persische Gerichte, sowie einige arabisch oder indisch beeinflusste Spezialitäten, die im Südiran geläufig sind. Alle Speisen werden frisch von uns zubereitet und sind frei von künstlichen Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen, Süßstoffen oder anderen Zusatzstoffen.

Kennen Sie die persische Küche?

Wenn nicht, dann wollen wir Sie ein wenig darüber informieren. Persische Kochkunst war schon im Mittelalter weit über geographische Grenzen in Europa bekannt und wurde oft als die französische Küche des Orients bezeichnet. Ihre Gerichte werden schonend zubereitet und sparsam gewürzt. Verglichen mit anderen orientalischen Ländern kocht man im Iran mild, wobei immer der Eigengeschmack der Zutaten hervorgehoben wird. Zur vollen Entfaltung des Aromas bedarf es Zeit und so sind Schmorgerichte besonders beliebt. Vielen Gerichten eigen ist eine süßsaure Geschmacksrichtung, wenn z.B. Trockenfrüchte wie Pflaumen oder Limetten in Fleischgerichten mitgekocht werden. Probieren Sie ein solches Gericht einmal, Sie werden überrascht sein. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihrer Gerichte.

Fragen Sie uns - wir sind für Sie da.



Vorspeisen

Serviert mit frisch gebackenem Fladenbrot

Wir bieten Ihnen hier eine Auswahl warmer und kalter Gerichte an, geeignet als Vorspeise, als Beilage zum Hauptgericht oder auch für den kleinen Hunger zwischendurch.

001.	**Sabzi Khordan ba Panir** 24, 25 Gemischte Kräuter, Radieschen, Tomate, Gurke, Walnüsse und Schafskäse	6,50
002.	**Mast e Musir** 24 Würziger Joghurt mit Wildknoblauch	3,90
003.	**Mast o Khiar** 24 Joghurt mit Salatgurke und getrockneter Minze, garniert mit Walnüssen und Rosinen	3,50
004.	**Borani e Esfenadj** 24 Joghurt mit Blattspinat	4,50
005.	**Kashk e Bademdjan** 24 Warmer Dip/Aufstrich aus gegrillter Aubergine mit persischem Joghurt	7,50
006.	**Mirza Ghasemi** 26 Warme Auberginen-Tomaten-Paste mit Knoblauch und darin gegartem Ei	7,90
007.	**Dolmeh Barg** (vegan) Gefüllte Weinblätter	5,90
008.	**Hummus** (vegan) 19, 20 Kichererbsen-Sesam-Paste/Dip mit Olivenöl	4,50
009.	**Zeytun** (vegan) 12 Schälchen Oliven	2,90
010.	**Zeytun Parvardeh** (vegan) 12 Schälchen Oliven eingelegt in Granatapfelsoße, Walnüssen und Kräutern	4,50

Saray-Vorspeisenplatte 12, 19, 20, 24, 25, 26

015.	**für eine Person**	9,90
016.	**für zwei bis drei Personen**	16,90

Suppen

020.	**Sup e Morgh** 17 Hühnernudelsuppe mit Gemüse	5,90
021.	**Sup e Djo** 16, 24 Sahnige Gerstensuppe mit Milch, Möhren und Kräutern	5,90
022.	**Sup e Adas** (vegan) Leicht pikante rote Linsensuppe mit Koriander und Kurkuma	4,90
023.	**Ash e Reshteh** 16, 19, 24 Delikater Eintopf aus verschiedenen Hülsenfrüchten, Kräutern, Spinat und persischen Nudeln	7,50



Salate

030. **Kleiner gemischter Salat** (vegan ohne Joghurtdressing) — 3,90
Grüner Salat, Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit Joghurtdressing

031. **Salad Shirazi** (vegan) — 3,90
Gewürfelte Tomaten, Gurken und Zwiebeln in einem Dressing aus Olivenöl, frischem Zitronensaft und getrockneter Minze

032. **Salad Tabbouli** (vegan) — 4,50
Köstlicher Salat aus klein gehackten Tomaten, Petersilie, Frühlingszwiebeln und Bulgur (Weizengrütze) in Zitronen-Olivenöl-Dressing

033. **Salad Saray** 12, 24, 25 — 8,90
Frische Blattsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Avocado, Schafskäse, Walnüsse und Oliven, mit Joghurtdressing

034. **Salad ba Morgh** 12 — 9,50
Blattsalate, Rucola, Tomaten, Gurke, Champignons und Orange mit gebratener Hähnchenbrust und Joghurtdressing

035. **Salad Darya** 12, 18 — 10,90
Verschiedene Blattsalate, Orange, Cherrytomaten und Granatapfelkerne mit Scampi und Joghurtdressing



Vegetarische und vegane Speisen

040. **Kuku Sabzi** 25, 26 — 7,90
Kräuteromelette mit Berberitzen und Walnüssen, Salat und Fladenbrot

041. **Khoresht e Gheime Kadu Bademdjan mit Reis** 19, (24) — 11,90
Gebratenen Auberginen, Zucchini, Tomaten und gelbe Erbsen geschmort in einer delikaten Soße, serviert mit Basmati-Reis und einem Schälchen Gurke-Minz-Joguhrt (Mast o Khiar)

042. **Shishandaz mit Reis** (24), 25 — 11,90
Auberginen in einer würzig-fruchtigen Soße aus gemahlenen Walnüssen und Granatapfelmark, serviert mit Basmati-Reis und einem Schälchen Gurke-Minz-Joguhrt (Mast o Khiar)

043. **Adas Polo Kishmish Khorma ba Bademdjan** 11, (24) — 10,90
Köstliches Reisgericht mit Linsen, Rosinen und Datteln, dazu Aubergine in Tomantensoße, ein Schälchen Gurke-Minz-Joguhrt (Mast o Khiar) und eine Salatbeilage

044. **Shirin Polo Bademdjan** 11, (24), 25 — 10,90
Aromatischer Gewürzreis mit Safran, Orangenschale, Mandeln, Pistazien und Karotten, dazu Aubergine in Tomatensoße, ein Schälchen Gurke-Minz-Joguhrt (Mast o Khiar) und Salatbeilage

045. **Zereshk Polo Bademdjan** 11, (24) — 10,90
Safranreis mit Berberitzen, dazu Aubergine in Tomatensoße, ein Schälchen Gurke-Minz-Joguhrt (Mast o Khiar) und eine Salatbeilage

046. **Tshelo Tofu Kabab** 9, 28 — 10,90
Marinierter Tofu gegrillt als Kabab-Spieß, serviert mit Safranreis oder frisch gebackenem Fladenbrot, dazu Salatbeilage



Kabab - Grillgerichte

Serviert mit gedämpftem persischen Safranreis (Tshelo) ODER frisch gebackenem Fladenbrot, dazu Grilltomaten und gemischte Kräuter (Sabzi)

Unsere Grillgerichte werden auf einem speziellen Kebab-Grill über offener Flamme zubereitet.
Das Fleisch wird meist vorher mariniert und auf breiten Spießen gegrillt.

050.	**Mini Tshelo Kabab e Kubideh** 1 Lammhackspieß, speziell gewürzt	9,90
051.	**Tshelo Kabab e Kubideh** 2 Lammhackspieße, speziell gewürzt	12,90
052.	**Tshelo Kabab e Barg** 1 Lammfilet-Spieß (dünn- und zartgeklopft)	16,90
053.	**Tshelo Kabab e Soltani** 1 Lammfilet-Spieß (Barg) und 1 Lammhackspieß (Kubideh)	19,50
054.	**Tschelo Kabab e Bareh** 1 Lammfilet-Spieß	16,50
055.	**Tshelo Kabab e Shishlik** 1 Spieß Lammkoteletts	17,90
056.	**Tshelo Kabab e Tshendjeh** 1 Spieß marinierte Rindersteak-Stücke	16,90
057.	**Tshelo Kabab e Ghafghazi** 1 marinierter Lammfiletspieß mit Granatapfelsauce	16,50
058.	**Tshelo Djudjeh Kabab** 1 marinierter Hähnchenfleischspieß ohne Knochen	13,90
059.	**Tshelo Djudjeh Kabab e Tond** 1 scharf gewürzter marinierter Hähnchenfleischspieß ohne Knochen	13,90
060.	**Tshelo Kabab e Bakhtiari** 1 Spieß halb mariniertes Hähnchenfleisch (Djudjeh), halb Lammfilet (Bareh)	14,90
061.	**Tshelo Kabab e Djudjeh Soltani** 1 Hähnchenfleischspieß (Djudjeh) und 1 Lammhackspieß (Kubideh)	17,50
062.	**Kinderportion Djudjeh Kabab mit Reis o. Pommes Frites** Kleinerer marinierter Hähnchenfleischspieß ohne Knochen, nur für Kinder	9,90

Saray-Grillplatte

065.	**für zwei Personen** (1 Bareh, 1 Djudjeh, 2 Kubideh)	36,90
066.	**für drei Personen** (1 Bareh, 1 Djudjeh, 1 Ghafghazi, 2 Kubideh)	51,90
067.	**für vier Personen** (1 Bareh, 1 Djudjeh, 1 Barg, 1 Ghafghazi, 2 Kubideh)	65,90

Upgrade: Anstatt einer normalen Portion Reis erhalten Sie zu Ihrem Kabab eines unserer Reisgerichte (Polo) als Beilage	+1,90



Polo - Reisgerichte

Serviert mit einem Schälchen Gurke-Minz-Joguhrt (Mast o Khiar) $_{24}$

Bei diesen Gerichten werden alle Zutaten zusammen mit dem Reis gegart.

070. **Baghali Polo mit Lammhaxe** $_{19}$ — 17,90
Dill-Reis mit dicken Bohnen, kurz im kleinen Topf angebraten für eine knusprige Rinde (Tadik), dazu eine Lammhaxe u. Soße

071. **Zereshk Polo mit Hähnchenkeule** $_{11}$ — 12,90
Safranreis mit Berberitzen, dazu eine Hähnchenkeule

072. **Shirin Polo mit Hähnchenkeule** $_{25}$ — 12,90
Aromatischer Gewürzreis mit Safran, Orangenschale, Mandeln, Pistazien und Karotten, dazu eine Hähnchenkeule

073. **Adas Polo Kishmish mit Hähnchenkeule** $_{11}$ — 12,90
Safranreis mit Linsen und Rosinen, dazu eine Hähnchenkeule

17x. **Polo – Reisgericht ohne Fleisch u. Beilagen** (vegan) — 5,90
170. Baghali Polo, 171. Zereshk Polo, …., 174. Sabzi Polo





Maahi - Fischgerichte

080. **Maahi Kabab** $_{21}$ — 18,90
Gegrillte Dorade mit und Safranreis, dazu Salatbeilage

081. **Maahi ba Sabzi Polo** $_{21}$ — 16,90
Gebratenes Lachsfilet mit persischem Kräuterreis (Sabzi Polo), dazu Salatbeilage

082. **Meygu Kabab** $_{18}$ — 16,90
Ein Scampi-Spieß vom Grill mit Zwiebeln, Paprika und Zucchini an Basmati-Reis, mit Knoblauchsauce und Salatbeilage



Khoresht - Schmorgerichte

Serviert mit gedämpftem Reis (Tshelo) und eine Schale Gurke-Minz-Joguhrt (Mast o Khiar) $_{24}$

Dies sind Gerichte, bei denen kurz angebratenes Fleisch mit weiteren Zutaten langsam schmort. Dabei entfalten sich Duft und Aroma der orientalischen Zutaten am besten.

090. **Khoresht e Ghorme-Sabzi** $_{19}$ — 13,50
Delikater Kräutertopf mit gebratenen Lammfleischwürfeln und Kidneybohnen, verfeinert mit getrockneten persischen Limetten

091. **Khoresht e Gheimeh Bademdjan** $_{19}$ — 13,50
Feine Lammfleischwürfel geschmort mit gebratenen Auberginen, Tomaten und gelben Erbsen in einer delikaten Soße

092. **Khoresht e Alu Mosama** $_{11}$ — 12,50
Hähnchenfleisch geschmort in einer süß-sauren Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Möhrchen und getrockneten persischen Pflaumen

093. **Khoresht e Fesendjan** $_{25}$ — 14,50
Hähnchenfleisch geschmort in einer kräftigen würzig-fruchtigen Soße aus gemahlenen Walnüssen und Granatapfelmelasse

Persischer Eintopf

099. **Dizi** $_{19}$ — 14,90
Persischer Eintopf aus Lammfleisch, Kartoffeln, Kichererbsen, Bohnen und Tomaten gekocht und serviert im traditionellen Dizi-Topf, dazu Fladenbrot, egtes Gemüse (Torshi)$_{11,17}$





Saray Spezial: Hauptspeisenplatte

102. **Saray Spezial für 2 Personen** $_{11,19,24,25}$ — 38,90
2 Schmorgerichte, 1 Spieß Djudjeh Kabab (mariniertes Hähnchen), 2 Reisgerichte und Mast o Khiar (Gurke-Minz-Joghurt)

103. **Saray Spezial für 3 Personen** $_{11,19,24,25}$ — 53,90
3 Schmorgerichte, 1 Spieß Djudjeh Kabab, 1 Spieß Kabab e Kubideh (Lammhack, speziell gewürzt) mit 3 Reisgerichten und Mast o Khiar (Gurke-Minz-Joghurt)



Beilagen / Extras

110.	**Nan** (vegan) 16 Persisches Fladenbrot, frisch aus dem Ofen	1,50
111.	**Tshelo** (vegan) Gedämpfter Basmati-Reis	3,50
112.	**Pommes Frites** (vegan)	3,50
113.	**Sabzi** (vegan) Gemischte grüne Kräuter	3,50
114.	**1 Spieß gegrillte Tomaten** (vegan)	3,50
115.	**Portion Berberitzen (Zereshk)** (vegan) 11 Getrocknete kleine rote saure Beeren	1,90
116.	**Khiar Shur** (vegan) Persische Salzgurken	2,50
117.	**Torshi e Makhlut** (vegan) 11 Gemischtes Gemüse eingelegt in Essig und Salzlake	3,50
118.	**Felfel Torshi** (vegan) 11, 17 Eingelegte Peperoni	2,20
119.	**Sir Torshi** (vegan) 11 Eingelegter Knoblauch	2,20

Kabab (Grillgerichte) ohne Beilagen:

146.	**1 Spieß Tofu Kabab**	5,00
150.	**1 Spieß Kubideh (Lammhack, speziell gewürzt)**	4,90
152.	**1 Spieß Barg (Lammfilet, zartgeklopft)**	9,90
154.	**1 Spieß Bareh (Lammfilet)**	9,50
155.	**1 Portion Shishlik (Lammkotelett)**	11,90
156.	**1 Spieß Tshendjeh (Rindersteak-Stücke)**	9,50
157.	**1 Spieß Ghafghazi (Lammfilet mit Granatapfelsoße)**	9,90
158.	**1 Spieß Djudjeh (Hähnchenfleisch)**	8,50
159.	**1 Spieß Djudjeh Tond (Hähnchenfleisch scharf)**	8,90
160.	**1 Spieß Bakhtiari (halb Hähnchen, halb Lammfilet)**	9,50

Khoresht (Schmorgerichte) ohne Beilagen:

190.	**Khoresht e Ghorme-Sabzi** 19	9,50
191.	**Khoresht e Gheimeh Bademdjan** 19	9,50
192.	**Khoresht e Alu Mosama** 11	8,50
193.	**Khoresht e Fesendjan** 25	10,90



Shirini - Desserts

200.	**Sholeh Zard** (vegan) 25 Hausgemachter süßer Reis-Pudding mit Safran, Zimt, Rosenwasser und Mandeln	4,50
201.	**Hawidj-Bastani** 24 Frisch gepresster Karottensaft mit einer Kugel Eiscreme, persische Spezialität	5,90
202.	**Bastani Akbar Mashdi** 24, 25 Hausgemachte persische Safran-Eiscreme mit Pistaziensplittern (ca. 3 Kugeln)	6,50
203.	**Bastani e Khorma** 24 Hausgemachte persische Dattel-Eiscreme (ca. 3 Kugeln)	6,50
204.	**Faludeh** (vegan) Nudel-Rosenwasser-Eis Sorbet mit frischer Limette und Kirschsirup$_{3,9}$	6,50
205.	**Makhlut Faludeh Bastani** 24 ½ Faludeh, ½ Dattel-Eiscreme oder Safran-Eiscreme	6,90
206.	**Stück Kuchen** 16, 24, 25, 26 Wechselndes Angebot	2,00 bis 4,00
207.	**Portion Sahne** 24	1,00
208.	**Gemischter Süßigkeitenteller** 16, 24, 25, 26 Orientalisches Gebäck	5,00
209.	**Baghlawa-Teller (4 Stück)** 16, 24, 25 Blätterteigschichten gefüllt mit Mandeln, Pistazien, Zimt und orientalischen Gewürzen	5,00
210.	**1 Stück Baghlawa** 16, 24, 25	1,50
211.	**Portion Datteln mit Tahine** (vegan) 11	2,90
212.	**1 Kugel Bastani Akbar Mashdi (Safraneis)**	2,30
213.	**1 Kugel Bastani e Khorma (Datteleis)**	2,30





Getränke

Kaffee & Tee

301.	Kaffee [4]	Medium	2,50
302.		Groß	3,20
303.	Kaffee entkoffeiniert	Medium	2,50
304.		Groß	3,20
305.	Espresso [4]	Shot	1,90
306.		Doppelter	3,00
307.	Espresso Macchiato [4, 24]	Shot	2,20
308.	Orientalischer Mokka [4]	Shot	2,50
309.	Cappuccino [4, 24]	Medium	2,80
310.		Groß	3,80
311.	Milchkaffee [4, 24]	Groß	3,00
312.	Latte Macchiato [4, 24]		3,20
313.	Latte Macchiato [4, 24] mit Bailey's Irish Cream [24]		4,50
314.	Heiße Schokolade [24]		3,00
315.	Heiße Schokolade [24] mit Bailey's Irish Cream [24]		4,50
320.	Eiskaffee schwarz (Espresso, Eiswürfel) [4]		4,00
321.	Eiskaffee Latte (Espresso, Milch, Eiswürfel, Karamellsirup) [4, 24]		5,00
322.	Eiskaffee mit Eiscreme (mit Kugel Eis, Milch u. Schlagsahne) [4, 24, 25]		5,50
330.	Tshai [4] (Schwarzer Tee vom Samowar)	Medium	2,00
331.		Klein	1,00
332.		Kännchen	3,50
333.		Großes Kännchen	6,00
334.	Tasse Tee (Grün, Minze, Kamille, Früchte)	Medium	2,00
335.	Frischer Minztee	Groß	3,20
336.		Kännchen	4,50
338.	Frischer Ingwertee	Groß	3,20
339.		Kännchen	4,50
341.	Frischer Ingwer-Minztee	Groß	3,20
342.		Kännchen	4,50



Alkoholfreie Getränke

370.	Mineralwasser Vöslauer prickelnd	0,25l	2,50
371.		0,4l	4,00
372.		0,75l	5,90
373.	Mineralwasser Vöslauer still	0,25l	2,50
374.		0,4l	4,00
375.		0,75l	5,90
376. / 377.	Dugh (persisches Joghurtgetränk mit Minze) 24	0,2l / 0,4l	2,50 / 3,90
378.		1l	9,90
381. / 382.	Coca Cola 3,4	0,2l / 0,4l	2,50 / 3,90
383. / 384.	Cola Zero 1,3,4,13	0,2l / 0,4l	2,50 / 3,90
387. / 388.	Fanta 3,6	0,2l / 0,4l	2,50 / 3,90
389. / 390.	Sprite 6	0,2l / 0,4l	2,50 / 3,90
391. / 392.	Spezi 3,4,6	0,2l / 0,4l	2,50 / 3,90
393. / 394.	Fassbrause 3	0,2l / 0,4l	2,50 / 3,90
401. / 402.	Eistee (hausgemacht) 4	0,2l / 0,4l	2,90 / 5,50
403. / 404.	Limette-Minze Limo	0,2l / 0,4l	2,90 / 5,50
411.	Malzbier 16	0,33l	3,00
412.	Red Bull – Energydrink 3,4,5	0,25l	3,50
413.	Ginger Ale Thomas Henry	0,2l	3,00
414.	Bitter Lemon Thomas Henry	0,2l	3,00
415.	Tonic Water Thomas Henry	0,2l	3,00
421.	Aragh Nana (Minzwasser, magenberuhigend)	5cl	3,00





Fruchtsaft und -nektar

(Auch als Schorle verfügbar)

430. / 431.	Apfelsaft	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
432. / 433.	Apfelschorle	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
434. / 435.	Orangensaft	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
436. / 437.	Ananassaft	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
438. / 439.	Maracuja-Nektar	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
440. / 441.	Bananen-Nektar	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
442. / 443.	Kirsch-Nektar	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
444. / 445.	KiBa (halb Kirsche, halb Banane)	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
446. / 447.	Granatapfelsaft	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
448. / 449.	Schw. Johannisbeer-Nektar	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
450. / 451.	Mango-Nektar	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
452. / 453.	Tomatensaft	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
454. / 455.	Grapefruitsaft	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90
456. / 457.	Pfirsich-Nektar	0,2l / 0,4l	2,90 / 4,90

Frisch gepresster Saft

460. / 461.	Frisch gepr. Karottensaft	0,2l / 0,4l	3,50 / 5,90
462. / 463.	Frisch gepr. Orangensaft	0,2l / 0,4l	3,50 / 5,90





Alkoholische Getränke

Biere vom Fass

470. / 471.	Carlsberg Pilsener 16	0,3l / 0,5l	3,50 / 5,00
472. / 473.	Holsten Pilsener 16	0,3l / 0,5l	3,50 / 5,00
474. / 475.	Duckstein Hefeweizen 16	0,3l / 0,5l	3,50 / 5,00
476. / 477.	Grimbergen Double (dunkel, 6,5% Vol. Alk.) 16	0,25l / 0,5l	3,00 / 5,00
478. / 479.	Alster – Biermix mit Sprite o. Fanta 16	0,3l / 0,5l	3,50 / 5,00

Flaschenbiere

490.	Erdinger Hefeweizen Hell 16	0,5l	5,00
491.	Erdinger Kristallweizen 16	0,5l	5,00
492.	Erdinger Hefeweizen Dunkel 16	0,5l	5,00
493.	Budweiser Czech Lager 16	0,33l	3,50
494.	Desperados 16	0,33l	4,00
495.	Berliner Weisse rot 3,16	0,33l	3,50
496.	Berliner Weisse grün 3,16	0,33l	3,50

Alkoholfreies Bier

500.	Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei 16	0,5l	5,00
501.	Lübzer Alkoholfrei 16	0,33l	3,50





Offene Weine, weiß[11]

		Glas 0,2l
510.	**Grauburgunder Karl Kasper QbA, trocken** – Nahe, Pfalz / Deutschland Verführerisches Bouquet nach Aprikose und Honig. Im Abgang bemerkenswert voll, endet dieser Wein übergangslos in einem feir langen Nachhall.	6,00
511.	**Riesling Rietburg QbA, trocken** –Diedesfelder Pfaffengrund, Pfalz / Deutschland Dieser trockene Riesling hat eine pikante Fruchtnote, die an reife Äpfel erinnert.	6,00
512.	**Chardonnay Ca' Lunghetta IGT, trocken** – Veneto / Italien Leicht und trocken, Aromen von Birne, Melonen und Zitrus. Herzhaft und erfrischend.	6,00
519.	**Weinschorle**	6,00

Offene Weine, rosé[11]

		Glas 0,2l
520.	**Portugieser Weißherbst QbA, trocken** – Niederkirchen, Pfalz / Deutschland Lebendige Fruchtnoten, erfrischend schlank.	6,00

Offene Weine, rot[11]

		Glas 0,2l
530.	**Merlot Cuvée Saint Pierre VdP, trocken** – Mommessin, Languedoc / Frankreich Nuancen von Johannisbeere und würziger Eiche.	6,00
531.	**Rioja Solmareño DOCa, trocken** – Rioja / Spanien Trocken und samtig.	6,00
532.	**Syrah IGT, trocken** – frankreich Laurent Miquel Languedoc Brombeere, Johannisbeere, Süßholz mit eleganter Würz Mittelkräftig.	6,00



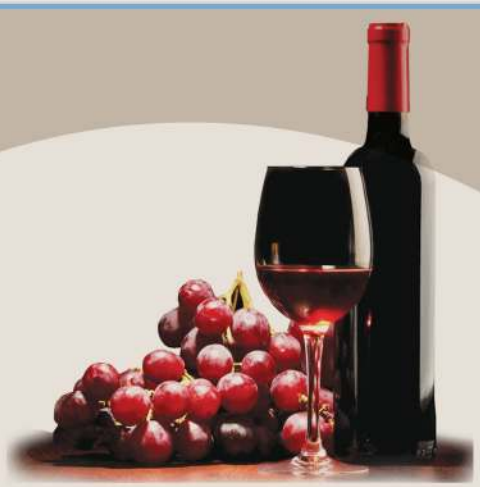


Flaschenweine, weiß[11] — 0,75l

540.	**Riesling QbA, trocken** – Weingut Leitz, Rheingau / Deutschland Aromen von Pfirsich und Limonen, mit schöner Mineralität	25,90
541.	**Weißburgunder QbA, trocken** – Weingut Stefan Meyer, Pfalz / Deutschland Pfirsich, Mirabelle, feinsaftig-mineralisch	25,90
542.	**Grauburgunder QbA, trocken** – Weingut Abril, Baden / Deutschland Quitte, getrocknete Aprikose, cremig und fein	25,50
543.	**Rioja Blanco DOC, trocken** – Bodega El Coto, Rioja / Spanien Blüten, Pfirsich, Zitrus, saftig-knackig, leicht	19,50
544.	**Sauvignon Blanc, trocken** – Brancott Estate, Marlborough / Neuseeland Tropische Früchte, Stachelbeere, würzig-frisch	25,50

Flaschenweine, rot[11] — 0,75l

550.	**Dornfelder Rietburg QbA, trocken** – Pfalz / Deutschland Tiefrot, kräftig mit südländischer Note. Betont fruchtig, samtig, gehaltvoll. Kirscharoma mit feiner Brombeernote.	17,50
552.	**Château Tour Bel Air AOC** – Haut-Medoc - Bordeaux / Frankreich Fruchtig, Noten von Unterholz, gute Tanninstruktur, kräftig.	27,90
553	**Chianti "Classico Riserva" DOCG** – Cantine Bonacchi S.p.A., Toscana / Italien Kirsche, Pfeffer, Lavendel, intensiv-samtig, kräftig.	24,90
554.	**Rioja Vega DOCa** – Rioja / Spanien Rund im Geschmack, charakterisiert durch sortentypische Fruchtaromen, gut eingebundene Holznoten und weiche Tannine.	19,50
555.	**Cabernet Sauvignon „Reserva Petirrojo"** – Bisquertt Family Vineyards, Colchagua Valley / Chile Fruchtbetont und saftig, Aromen von roten, reifen Früchten begleitet von feinen Karamellnoten und eleganten Tanninen.	19,50



SHIRAZ & SYRAH[11] 0,75l

Das antike Persien wird als Ursprungsland des Weines bezeichnet. Der Ort Shiraz, als der Ursprungsort der gleichnamigen Rebsorte genannt, nahe der Hauptstadt Persepolis (altpers. Parsa), auch bekannt als „Thron des Djamshids", war berühmt für seine Weine und hatte den Ruf, die besten des Mittleren Ostens zu produzieren. Über „die Erfindung des Weines" gibt es eine Sage aus der Zeit des persischen Königs Djamshid, der etwa 2500 v. Chr. lebte: Es steht geschrieben, dass ein König seine Trauben im Keller lagerte. Diese gärten nach einiger Zeit und somit begann die Weinkultur. Man dachte zuerst, die Trauben seien von bösen Geistern besessen und vergiftet. Als die Königin von dem Saft dieser Trauben trank, um vor ihrer Migräne in den Selbstmord zu fliehen, wurde sie nicht nur von ihren Kopfschmerzen befreit, sondern auch in eine fröhliche Stimmung versetzt. Somit wurde der Wein als Getränk entdeckt.

560.	**Shiraz Grant Burge "Boomerang Bay"** – Grant Burge: Üppig fruchtig mit feiner Würze. Köstlich und sehr fein.	25,50
561.	**Shiraz Excelsior** – Excelsior Estate, Robertson / Südafrika Einladende Vanille- und Mocca-Aromen, am Gaumen Lakritz und reife Kirschen, unterstützt von weichen Tanninen und einem zarten orientalischen Duft.	22,50
562.	**Syrah "La Jeunesse" IGP** – Domaine de la Baume, Languedoc / Frankreich Ausdrucksstarkes Bouquet aus reifen roten Früchten, Pfefferminze und grünem Pfeffer, am Gaumen rund und fruchtig mit weichen Tanninen.	22,50
563.	**Syrah La Joya „Gran Reserve"** – Bisquertt Family Vineyards, Colchagua Valley / Chile Voller Körper mit einer tief violetten Farbe. Seine Aromen sind geprägt von Brombeeren, schwarzen Kirschen und Pflaumenkompott. Durch seinen zehnmonatigen Ausbau in französichen Eichenfässern vereint er geschmackvolle Röstaromen mit feinen Vanillenoten. Seine Tannine sind samtig und sein Abgang lang mit einer verhaltenen Frucht.	32,90

Sekt und Champagner[11]

570.	SCAVI & RAY Prosecco Frizzante	0,1l Glas	3,50
571.	SCAVI & RAY Prosecco Frizzante	0,75l Fl.	20,00
572.	Mumm Dry Sekt	0,75l Fl.	20,00
573.	Moët & Chandon Champagner	0,75l Fl.	79,00



Aperitif & Digestif

580.	Martini Rosso 3, 11	5cl	3,00
581.	Martini Extra Dry 11	5cl	3,00
582.	Martini Bianco 11	5cl	3,00
584.	Tawny Port 11	5cl	3,00
585.	Campari 2,3	5cl	3,00
586.	Aperol 2,3	5cl	3,00
590. / 591.	Pernod 3	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
592. / 593.	Fernet-Branca	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
594. / 595.	Ramazzotti	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
596. / 597.	Averna	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
598. / 599.	Jägermeister	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
421.	Aragh Nana (Minzwasser, alkoholfrei)	5cl	3,00

Schnäpse, Brände & Liköre

600. / 601.	Pisco	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
602. / 603.	Grappa	2cl / 4cl	3,50 / 5,90
604. / 605.	Linie Aquavit	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
606. / 607.	Ouzo	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
608. / 609.	Raki	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
610. / 611.	Sambuca	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
612. / 613.	Kirsch 11	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
614. / 615.	Cointreau	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
616. / 617.	Southern Comfort 3	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
618. / 619.	Bailey's Irish Cream 3,24	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
620. / 621.	Kahlúa *(Kaffee-Likör)* 3,4	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
622. / 623.	Amaretto 3,25	2cl / 4cl	3,00 / 5,00

Cognac, Weinbrand & Brandy

630.	Vecchia Romagna Italienischer Brandy	4cl	5,50
631.	Hennessy VS Cognac	4cl	6,90
632.	Rémy Martin VSOP Cognac	4cl	7,90



Whisky / Whiskey

American Whiskey

641.	Four Roses Kentucky Straight Bourbon	4cl	5,90
642.	Jack Daniel's Old No.7 Tennessee Whiskey ₃	4cl	6,50

Scotch Whisky

643.	Ballantine's Finest ₃	4cl	4,90
644.	Johnnie Walker Black Label 12y ₃	4cl	6,90
645.	Chivas Regal 12y ₃	4cl	6,90
646.	Glenfiddich 12y Single Malt ₃	4cl	7,50
647.	Glenmorangie 10y Single Malt ₃	4cl	7,90
648.	Laphroaig 10y Single Malt ₃	4cl	7,90

Irish Whiskey

649.	Jameson Irish Whiskey ₃	4cl	6,50

Wodka

650. / 651.	Moskovskaya Wodka	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
652. / 653.	Absolut Wodka	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
654. / 655.	Smirnoff Red Label Wodka	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
656. / 657.	Flasche Wodka	0,5l / 0,7l	35,00 / 50,00

Tequila

660. / 661.	Tequila Blanco (Silver)	2cl / 4cl	3,00 / 5,50
662. / 663.	Tequila Gold ₃	2cl / 4cl	3,00 / 5,50

Gin

670. / 671.	Tanqueray London Dry Gin	2cl / 4cl	3,50 / 5,90
672. / 673.	Bombay Sapphire London Dry Gin	2cl / 4cl	3,50 / 5,90
674. / 675.	Gordon's London Dry Gin	2cl / 4cl	3,00 / 5,00

Rum

680. / 681.	Havana Club Añejo 3y (Cuban light rum)	2cl / 4cl	3,00 / 5,00
682. / 683.	Havana Club Añejo 7y (Cuban aged dark rum)	2cl / 4cl	3,50 / 5,90
684. / 685.	Myers's Rum (Jamaican dark rum) ₃	2cl / 4cl	3,00 / 5,00



Cocktails & Mixed Drink

Aperitif Drinks

800.	**Aperol Spritz** *(Aperol, Prosecco, Soda)*	6,50
801.	**Hugo** *(Sekt, Holunderblütensirup, Limette, Frische Minze, Soda)*	6,50
802. /3. /4.	**Campari Soda / Maracuja / Orange**	5,50
805.	**Negroni** *(Campari, Gin, Martini Rosso Wermut)*	5,90
806.	**Dry Martini** *(Gin, Martini Extra Dry Wermut)*	5,90

Longdrinks

820.	**Gin Tonic** *(Gin, Tonic Water)*	6,50
821.	**Whiskey Cola** *(Bourbon Whiskey, Coca Cola)*	6,50
822.	**Wodka Red Bull** *(Wodka, Red Bull Energy)*	6,50
823.	**Wodka Lemon** *(Wodka, Bitter Lemon Tonic)*	6,50
824.	**Cuba Libre** *(Gold Rum, Coca Cola, Limette)*	6,50
825.	**Southern Ginger** *(Southern Comfort, Ginger Ale)*	6,50
830.	**Your Favorite Longdrink** *(4cl Spirituose + Softdrink/Saft nach Wah*	6,50

Classic Cocktails

840.	**Caipirinha** *(Cachaça, Brauner Zucker, Limette)*	7,90
841.	**Mojito** *(White Rum, Frische Minze, Limette, Brauner Zucker, Soda)*	7,90
842.	**Sex on the Beach** *(Wodka, Pfirsich-Likör, Cranberry-Nektar, O-Saft, Maracuja-Nektar)*	7,50
843.	**Tequila Sunrise** *(Tequila, O-Saft, Limette, Grenadine)*	6,90
844.	**Moscow Mule** *(Wodka, Limette, Sirup, Ginger Ale, Ingwer)*	7,50
845.	**Espresso Martini** *(Espresso, Wodka, Kahlua)*	6,90
846.	**Gimlet** *(Gin, Lime Cordial, Zitrone)*	6,90
860.	**Pisco Sour** *(Pisco, Limette, Sirup, Eiklar, Angostura Bitters)*	6,90
861.	**Whiskey Sour** *(Whiskey, Zitrone, Sirup, Eiklar, Angostura Bitters)*	6,90
880.	**El Presidente** *(Gold Rum, Martini Bianco, Triple Sec, Grenadine)*	6,90
881.	**Mai Tai Classic** *(Aged Rum, White Rum, Triple Sec, Limette, Mandels*	8,50



Cocktails & Mixed Drinks

Frozen Cocktails

882.	**Daiquiri (frozen)** *(White Rum, Limette, Sirup)*	7,90
890.	**Margarita (frozen)** *(Tequila, Triple Sec, Limette, Sirup)*	7,90
892.	**Strawberry Margarita (frozen)** *(Tequila, Triple Sec, Erdbeeren, Limette, Erdbeersirup)*	8,50
900.	**Piña Colada (frozen)** *(White Rum, Ananassaft, Zitrone, Kokossirup, Sahne)*	7,90
901.	**Swimming Pool (frozen)** *(White Rum, Wodka, Blue Curaçao, Ananassaft, Limette, Kokossirup, Sahne)*	7,90

House Cocktails

910.	**Saray Gin Toni** *(Gin, Tonic Water, Rosenwasser, Safran)*	6,90
911.	**Saray Punch** *(Gold Rum, Rosenwasser, Safran, Earl Grey Tee, Limette, Sirup)*	7,50
912.	**Saray Daiquiri (frozen)** *(White Rum, Frische Minze, Pfirsichlikör, Ananassaft, Limette, Sirup)*	8,50
919.	**Saray Glühwein (hot)** *(Rotwein, Tawny Port, Rum, Zitrone, Sirup, Gewürze)*	6,90

Alkoholfreie Cocktails & Mixed Drinks

950.	**Virgin Mojito** *(Frische Minze, Limette, Brauner Zucker, Ginger Ale)*	6,50
951.	**Virgin Sunrise** *(Ananassaft, Orangensaft, Zitrone, Grenadine)*	5,90
952	**KiAna** *(Kirschnektar, Ananassaft, Mandelsirup, Limette)*	5,90
953.	**Kiss on the Beach** *(Cranberry-Nektar, O-Saft, Maracuja-Nektar, Pfirsichsirup, Grenadine, Zitrone)*	6,50
954.	**Strawberry Slush (frozen)** *(Erdbeeren, Zitrone, Cranberry-Nektar, Erdbeersirup)*	6,90
955.	**Virgin Piña Colada (frozen)** *(Ananassaft, Zitrone, Kokossirup, Sahne)*	6,90
956.	**Coconut Lips (frozen)** *(O-Saft, Ananassaft, Zitrone, Kokossirup, Sahne, Grenadine)*	6,90
958.	**Red Mango** *(Mangonektar, Granatapfelsaft, Erdbeersirup)*	5,90

Zusatzstoffe & Allergene: / *Additives & Allergens:*

Lebensmittel enthalten…

1. künstliche Süßstoffe,
2. Chinin,
3. Lebensmittelfarbstoffe (z. B. Karamell),
4. Koffein,
5. Taurin,
6. Antioxidationsmittel,
7. Phosphat,
8. Milcheiweiß,
9. Konservierungsstoffe,
10. gewachstes Obst o. Gemüse,
11. Schwefeldioxid/Sulfite,
12. geschwärzte Oliven,
13. eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam),
14. Geschmacksverstärker,
15. gekochter Vorderschinken, Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt,
16. Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse,
17. Sellerie/-erzeugnisse,
18. Krebstiere/-erzeugnisse,
19. Lupine/-erzeugnisse,
20. Sesam/-erzeugnisse,
21. Fisch/-erzeugnisse,
22. Senf/-erzeugnisse,
23. Erdnüsse/-erzeugnisse,
24. Milch/-erzeugnisse,
25. Schalenfrüchte (Nüsse)-erzeugnisse,
26. Eier/-erzeugnisse,
27. Weichtiere/-erzeugnisse,
28. Soja/-erzeugnisse.

Foodstuffs contain…

1. Artificical sweeteners,
2. Quinine,
3. Food coloring (e. g. caramel),
4. Caffeine,
5. Taurine,
6. Antioxidants,
7. Phosphate,
8. Dairy protein,
9. Preservatives,
10. waxed,
11. sulphur dioxide / sulphites,
12. blackened olives,
13. A source of phenylalanine (e. g. aspartame),
14. Flavor enhancers,
15. Reformed ham,
16. Gluten,
17. Celery,
18. Crustaceans,
19. Lupines,
20. Sesame,
21. Fish,
22. Mustard seeds,
23. Peanuts,
24. Dairy,
25. Nuts,
26. Eggs,
27. Molluscs,
28. Soy.