

*Herzlich Willkommen*



*Da wir alle unsere Speisen und Zutaten frisch zubereiten, bitten wir um Ihr Verständnis, falls es mal zu längeren Wartezeiten kommt. Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch gerne unser Restaurant für Familienfeiern, Geburtstage, Kommunionen, Hochzeitsfeiern, Trauerfeiern etc. zur Verfügung.*

*Des Weiteren bieten wir Ihnen einen Cateringservice mit verschiedenen kalten wie auch warmen Speisen, Fingerfood für besondere Anlässe außerhalb unserer Räumlichkeiten an.*

*Wir freuen uns, und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.*

## *Persische Vorspeisen*

<b>1. Tages Suppe</b>	<b>6,00 €</b>
Fragen Sie unsere Bedienung	
<b>2. Nargesi</b>	<b>7,50 €</b>
Gebratener Blattspinat mit Zwiebeln und Eier	
<b>3. Mirza Ghasemi</b>	<b>8,50 €</b>
Gegrillte Auberginen mit geschnittenen Tomaten, Knoblauch und Eier	
<b>4. Kuku Sabzi</b>	<b>9,50 €</b>
Pfannkuchen aus verschiedenen Kräutern	
<b>5. Chicken Wings nach Persische Art <sup>1</sup></b>	<b>9,50 €</b>
Gegrillte marinierte Hähnchenflügel (4 Stück)	
<b>6. Dolme Barg <sup>2</sup></b>	<b>11,00 €</b>
Weinblätter gefüllt mit Reis, Rinderhackfleisch, persischen Kräutern und Linsen	
<b>7. Safran Vorspeisen Platte (Für 2 Personen)</b>	<b>19,50 €</b>
Oliven, Dolme, Suppe, Mirza ghasemi, Nargesi	

## *Vorspeisen*

<b>8. Gemischter Salat</b>	<b>6,50 €</b>
Mit Karotten, Tomaten, Mais, Oliven, Gurken, Dressing	
<b>9. gegrillte Peperoni <sup>2</sup></b>	<b>6,50 €</b>
grüne Peperoni in Knoblauch, dazu reichen wir Brot	
<b>10. Tomaten Bruschetta</b>	<b>9,50 €</b>
Drei Tomaten Bruschetta, Salat Garnitur	
<b>11. Ziegenkäse auf Salat <sup>6</sup></b>	<b>10,50 €</b>
Paniertes Ziegenkäse auf gemischtem Salat	
<b>12. Scampi auf Ratatouille-Gemüse</b>	<b>12,50 €</b>
3 Scampi, Tomaten, Zucchini, Olivenöl, Knoblauch	

## **Spieß Gerichte**

*Alle Spießgerichten werden mit Basmati-Safranreis, gegrillte Tomaten und Tomaten-Butter Sauce serviert*

<b>13. Djudje Kabab</b> <sup>5</sup>	<b>17,50 €</b>
Geflügelspieße in Safransauce mariniert und gegrillt	
<b>14. DjuDje mit Knochen</b> <sup>5</sup>	<b>17,50 €</b>
Gegrillte marinierte Hähnchenflügel-Unterschenkel am Spieß	
<b>15. Kabab Kubideh</b>	<b>17,50 €</b>
Zwei feine Hackfleischspieße, gegrillt	
<b>16. Gemischte Kabab</b>	<b>19,50 €</b>
Ein Geflügelspieß und ein Hackfleischspieß, gegrillt	
<b>17. Tschendje</b> <sup>5</sup>	<b>22,50 €</b>
Gegrillte marinierte Lammrückenstücke am Spieß	
<b>18. Schischlik</b>	<b>24,50 €</b>
Saftige Lammkoteletts, mariniert in Olivenöl, Zwiebeln und Knoblauch	
<b>19. Safran Spieß Platte (Für 2 Personen)</b>	<b>48,50 €</b>
Zwei Geflügelspieße, Zwei feine Hackfleischspieße, ein Lammrückenstück Spieß, Salat Shirazi	

## **Saucengerichte**

*Alle Saucengerichte werden mit Basmati-Safranreis serviert*

<b>20. Ghormeh Sabzi</b> <sup>5</sup>	<b>16,50 €</b>
Persisches Eintopfgericht aus verschiedenen Kräutern, zartem Lammfleisch und roten Bohnen	
<b>21. Gheymeh Bademjan</b> <sup>5</sup>	<b>17,50 €</b>
Gekochte Lammfleischstücke, gelbe Linsen, dazu gebratene Auberginen in einer leichten Tomaten-Limettensauce	
<b>22. Zereschk Polo Ba Morgh</b>	<b>17,50 €</b>
Hähnchenkeule in Spezialtomatensauce mit Berberitzenbeeren	
<b>23. Fessendjon</b> <sup>5</sup>	<b>19,50 €</b>
Gekochte Hähnchenbruststück mit gehackten Walnuskernen in schmackhafter Granatapfelsirup-Sauce	
<b>24. Shivid Polo Ba Mahitsche</b>	<b>21,00 €</b>
Gekochtes Lammhaxe in einer Spezialsauce mit Dill-Safranreis	
<b>25. Shivid Polo Ba Mahi</b>	<b>20,50 €</b>
Gebratener Fisch nach persischer Art mit Dill-Safranreis und Zitrone-Buttersauce	
<b>26. Safran Saucengerichte Platte (Für 2 Personen)</b>	<b>44,50 €</b>
Ghormeh Sabzi, Gheymeh Bademjan, Fessendjon, Salat Shirazi	

## *Hauptspeise*

<b>27. Lasagne</b>	<b>13,50 €</b>
Lasagne Nudeln, Sahne, Rinderhackfleischsauce mit Käse überbacken	
<b>28. Hähnchen Salat</b>	<b>15,50 €</b>
Hähnchenbruststückchen mit gemischtem Salat, Karotten, Tomaten, Gurken, Oliven, Mais	
<b>29. Hähnchenbrustfilet</b>	<b>16,50 €</b>
Hähnchenbrust überbacken mit Tomaten-Käse, Pommes, Pilzrahmsauce	
<b>30. Boeuf Stroganoff</b>	<b>19,50 €</b>
Rinderfilet in Pilzsauce mit Basmatireis oder Pommes	
<b>31. Tagesfisch</b>	<b>21,00 €</b>
Gebratener Fisch, Basmatireis, Ratatouille-Gemüse, Zitrone-Butter Sauce	
<b>32. Scampi</b>	<b>21,50 €</b>
Fünf Scampi, auf Spaghetti, Gemüse mit Tomaten Sauce	
<b>33. Rumpsteak</b> (250g)	<b>24,00 €</b>
Pommes, Zwiebeln oder Kräuterbutter	
<b>34. Pommes</b>	<b>5,00 €</b>
<b>35. Beilage Salat</b>	<b>4,50 €</b>

## *Für unsere kleinen Gäste*

<b>36. Kinder Spaghetti</b>	<b>7,50 €</b>
Spaghetti, Tomatensauce	
<b>37. Chicken Nuggets</b>	<b>9,50 €</b>
6 Nuggets mit Pommes	
<b>38. Kinder Lasagne</b>	<b>9,50 €</b>
Lasagne Nudeln, Sahne, Rinderhackfleischsauce mit Käse überbacken	
<b>39. Hähnchenspieß</b> 5	<b>11,00 €</b>
Mit Basmati-Safranreis, Tomatensauce	
<b>40. Hackfleischspieß</b>	<b>11,00 €</b>
Mit Basmati-Safranreis, Tomatensauce	

## *Vegetarische Gerichte*

<b>41. Spaghetti Funghi</b>	<b>12,50 €</b>
Spaghetti mit hausgemachter Pilzrahmsauce	
<b>42. Vegetarische Salat</b>	<b>13,50 €</b>
Gemischter Salat, Gurken, Mais, Karotten, Tomaten mit gebraten Gemüse (Paprika, Pilz, Zucchini)	
<b>43. Lasagne</b>	<b>13,00 €</b>
Lasagne Nudeln, Tomaten-Sahne-Sauce, verschiedene Gemüse mit Käse überbacken	
<b>44. Mirza Ghasemi Polo</b>	<b>14,50 €</b>
Gegrillte Auberginen, geschnittenen Tomaten, Knoblauch, Eier und Basmati-Safranreis	
<b>45. Nargesi Polo</b>	<b>13,50 €</b>
Gebratener Blattspinat, Zwiebeln, Eier und Basmati-Safranreis	
<b>46. Kuku Sabzi</b>	<b>14,50 €</b>
Pfannkuchen aus verschiedenen Kräutern mit zwei Spiegeleier	
<b>47. Safran vegetarisch Platte</b> (für 2 Personen)	<b>39,50 €</b>
Mirza Ghasemi, nargesi, kuku Sabi, Salat Schirazi, Basmati-Safranreis	

## *Persische Beilagen*

<b>48. Zeyton Parvardeh</b>	<b>5,00 €</b>	<b>52. Khiarschur</b> <sup>2</sup>	<b>3,50 €</b>
Eingelegte Oliven nach Persischer Art		Eingelegte kleine Gurken in Salz Lake	
<b>49. Salat Schirazi</b>	<b>4,00 €</b>	<b>53. Mast musir</b>	<b>4,00 €</b>
Fein gewürfelte Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Petersilie, verfeinert mit Limettensauce		Cremiger Joghurt mit Wildknoblauch	
<b>50. Burani</b>	<b>4,00 €</b>	<b>54. Torschi</b> <sup>2</sup>	<b>4,00 €</b>
Feingehackter Spinat mit leichtem Knoblauch in Joghurtsauce		Eingelegte Gemüse in Salz und Essig	
<b>51. Safran Beilagen Platte</b>	<b>20,00 €</b>		
Eine Mischung aller persischen Beilagen			

## *Desserts*

<b>55. Makhlut</b> <sup>1,7</sup>	<b>8,50 €</b>
Eine Kugel Safraneis mit Glasnudelreis nach persischer Art	
<b>56. Bastani</b> <sup>1,7</sup>	<b>5,50 €</b>
Zwei Kugeln hausgemachte Safraneis	
<b>57. Faludeh</b>	<b>6,50 €</b>
Persischer Glasnudelreis in leichtem Rosenwassersorbet mit Limettensauce	
<b>58. Havij Bastani</b> <sup>1,2</sup>	<b>6,50 €</b>
Zwei Kugeln Safraneis mit Karottensaft und Sahne	
<b>59. Schokoladen Kuchen mit Vanilleeis</b>	<b>7,50 €</b>
<b>60. Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</b>	<b>6,00 €</b>
<b>61. Vanilleeis mit Baileys</b> <sup>3</sup>	<b>6,00 €</b>
<b>62. Dreierlei Eis</b>	<b>5,50 €</b>
mit oder ohne Sahne	
<b>63. Kugeleis</b>	<b>2,00 €</b>
Vanille / Erdbeere/ Schokolade	

---Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken---

(1) mit Farbstoffen

(2) mit Konservierungsstoffen

(3) Koffeinhaltig

(4) Chininhaltig

(5) mit Geschmacksverstärker

(6) mit Milcheiweiß

(7) mit Süßungsmittel

## *Aperitif*

<b>Aperol Spritz</b>	0,2 ltr	<b>6,50 €</b>
<b>Campari Orange</b>	0,2 ltr	<b>7,00 €</b>
<b>Campari Soda</b>	0,2 ltr	<b>5,50 €</b>
<b>Hugo</b>	0,2 ltr	<b>6,50 €</b>
<b>Martini (rosso, bianco)</b>	0,4 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Sekt</b>	0,1 ltr	<b>4,80 €</b>
<b>Portwein</b>	0,4 cl	<b>4,80 €</b>

## **HeißeGetränke**

<b>Kaffee</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Persische Tee</b> Safrani, Rosenknospe, Kardamom	<b>3,50 €</b>

## — Getränke —

<b>Mineralwasser</b> Sprudel / Medium / Naturell	0,25 ltr	3,00 €
<b>Mineralwasser</b> Sprudel / Medium / Naturell	0,75 ltr	6,00 €
<b>Spezi</b>	0,3 ltr	3,50 €
<b>Zitrone Limo</b>	0,3 ltr	3,50 €
<b>Orange Limo (1)</b>	0,3 ltr	3,50 €
<b>Coca-Cola, - Zero (1, 3)</b>	0,3 ltr	3,50 €
<b>Saft</b> Apfel-/Orangen-/Trauben-/Johannis	0,3 ltr	4,00 €
<b>Schorle</b> Apfel-/Orangen-/Trauben-/Johannis	0,3 ltr	3,50 €
<b>Bitter Lemon</b> Schweppes	0,2 ltr	3,00 €
<b>Dogh</b> Persisches joghurt-Getränk	0,3 ltr	3,00 €

## — Biere —

<b>Bier vom Fass</b> Bitburger	0,3 ltr	3,50 €
<b>Radler/Schuss</b> Bitburger	0,3 ltr	3,50 €
<b>Radler/Bier alkoholfrei</b> Bitburger	0,33 ltr	3,50 €
<b>Malzbier</b> Kandi	0,33 ltr	3,50 €
<b>Hefeweizen hell</b> Benediktiner	0,5 ltr	5,00 €
<b>Hefeweizen alkoholfrei</b> Benediktiner	0,5 ltr	5,00 €
<b>Viez / Vierz spritz</b>	0,4 ltr	3,00 €
<b>Viez (Cola, Limo)</b>	0,4 ltr	3,30 €



## *Wein*

	<b>Karaffe 0,25</b>	<b>Flasche 0,75</b>
<b>Montepulciano Trocken</b>	<b>6,50 €</b>	<b>21,50 €</b>
<b>Primitivo trocken</b>	<b>6,50 €</b>	<b>24,50 €</b>
<b>Lambrusco Lieblich</b>	<b>5,50 €</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Spätburgunder rosé trocken</b>	<b>7,00 €</b>	<b>22,50 €</b>
<b>Weißburgunder trocken</b>	<b>7,00 €</b>	<b>22,50 €</b>
<b>Auxerrois feinherb</b>	<b>7,00 €</b>	<b>22,50 €</b>
<b>Riesling trocken</b>	<b>7,00 €</b>	<b>22,50 €</b>
<b>Elbling classic</b>	<b>6,00 €</b>	<b>21,00 €</b>
<b>Weinschorle</b>	<b>5,00 €</b>	

(Alle Weißwein sind von unsere regionale Weingut Apel)

## *Spirituosen*

<b>Whisky</b>	0,4 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Baileys</b>	0,4 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	0,4 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Wodka</b>	0,4 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Ramazotti</b>	0,4 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Limoncello</b>	0,4 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Amaretto</b>	0,4 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Grappa</b>	0,2 cl	<b>5,00 €</b>
<b>Ricard</b>	0,2 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Mirabelle</b>	0,2 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Sambuca</b>	0,2 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Malteser Kreuz</b>	0,2 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Williams</b>	0,2 cl	<b>4,00 €</b>