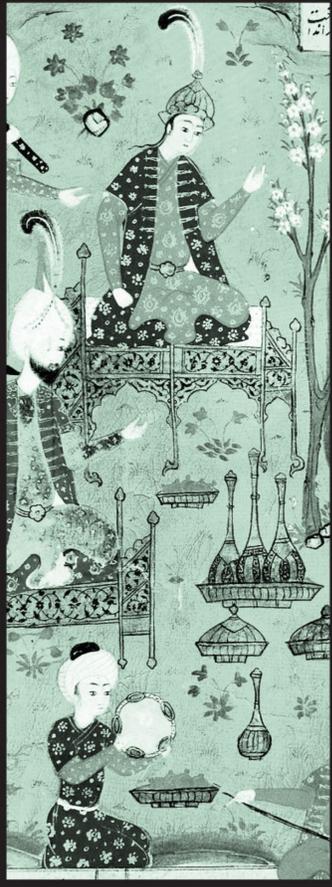


# Persia Iranian Restaurant



# Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir Brot



- 1. Kashk O Bademjan [A,G]** کشک و بادمجان  
Auberginenmus mit gebratenen Zwiebeln und persischem Sauerrahm, verfeinert mit Minze und Knoblauch 9,90
- 2. Mirza Ghassemi [A,C]** میرزا قاسمی  
Gegrillter und geräucherter Auberginenmus, verfeinert mit Knoblauch und frischen Tomaten, garniert mit Ei 9,90
- 3. Falafel [A,G]** فلافل  
Hausgemachte Bratlinge aus pürierten Kichererbsen mit Kräutern, dazu Salat, garniert mit unserem hausgemachten Wildknoblauch-Joghurt-Dip 9,90
- 4. Dolme [A,G]** دولمه  
Gefüllte Weinblätter verfeinert mit Magie, dazu unser hausgemachter Gurken-Joghurt-Dip 8,90
- 5. Zeytoon Parwardeh [A,H]** زیتون پرورده  
Marinierte Oliven mit Granatapfelfoße und Walnüssen 6,90
- 6. Gemischte Vorspeisenplatte [A,C,G,H]** دیس پیش غذا  
Eine Auswahl an verschiedenen Vorspeisen 29,90

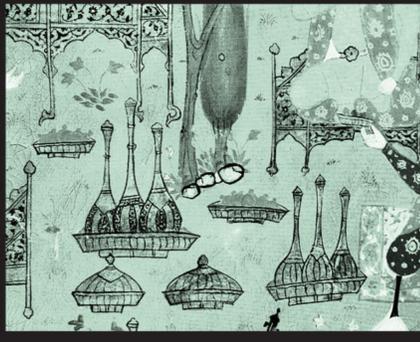
# Beilagen

Zu allen Beilagen servieren wir Brot

- 10. Mastomusir [G,A]** ماست موسیر  
Delikater Joghurt mit Wildknoblauch 4,90
- 11. Mast o Khiair [G,A]** ماست وخیار  
Erfrischender Joghurt mit Gurken und Minze 4,90
- 12. Torshi [A,L,N,M]** ترشی  
Sauer eingelegtes Gemüse nach hauseigenem Rezept 4,90
- 13. Shirazi Salat [A]** سالاد شیراز  
Tatar aus Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit frischer Zitrone 4,90

# Suppen

Zu allen Suppen servieren wir Brot



## 15. Asche Reshte [A,I,G]

آش رشته

Suppe mit Spinat, Kichererbsen, Kidneybohnen, Persischen Nudeln, verfeinert mit sechs Kräutern und Sauerrahm

10,90

# Salate

Zu allen Salaten servieren wir Brot und unser hausgemachtes Dressing



## 20. Fassl Salat [A,G,I]

سالاد فصل

Gartenfrischer Romana und Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, käse, Karotten und Olivenscheiben

9,90

## 21. Falafel Salat [A,G,I]

سالاد فلافل

Gartenfrischer Romana und Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, käse, Karotten und Olivenscheiben, dazu hausgemachte Bratlinge aus pürierten Kichererbsen mit Kräutern

14,90

## 22. Djujde Salat [A,G,I]

سالاد جوجه

Gartenfrischer Romana und Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, käse, Karotten und Olivenscheiben, dazu gegrilltes Hähnchenfilet

17,90

## 23. Tschendje Salat [A,G,I]

سالاد چنجه

Gartenfrischer Romana und Eisbergsalat mit Gurken, Tomaten, käse, Karotten und Olivenscheiben, dazu gegrilltes Lammfilet

21,90

# Soßen-Gerichte

(Geschmort)



## 30. Tschelo Gheyme

چلو قیمه

Zart geschmorter Kalbsgulasch in einer speziellen Tomatensoße mit gelben Linsen, gekochter Limette, serviert mit Basmati-Safranreis

16,90

## 31. Gheyme Bademjan

قیمه بادمجان

Zart geschmorter Kalbsgulasch in einer speziellen Tomatensoße mit gelben Linsen, gekochter Limette, serviert mit Auberginen und Basmati-Safranreis

17,90

## 32. Ghome Sabsi

قورمه سبزی

Zart geschmorter Kalbsgulasch in einer Kräutersoße mit Kidneybohnen und gekochter Limette, serviert mit Basmati-Safranreis

17,90

## 33. Zereschk Polo Morgh

زرشک پلو با مرغ

Geschmortes Hähnchen in einer speziellen Tomaten-Zwiebel-Soße, serviert mit Berberitzen-Safranreis (wahlweise mit Dill-Bohnenreis)

16,90

## 34. Morgh Esfenadj [G]

مرغ اسفناج

Geschmortes Hähnchen mit würziger Spinat-Zwiebel-Sahnesoße, Champignons und weiße Bohnen, dazu Basmati-Safranreis

19,90

## 35. Fessendjan [H]

فسنجان

9 Std. lang mit niedriger Temperatur gekochte, gemahlene Walnuss-Granatapfel-Soße mit Hähnchen, dazu Basmati-Safranreis

20,90

## 36. Baghali Polo Mahitsche

باقالی پلو با ماهیچه

Zart geschmorte Lamm-Haxe in einer delikaten Tomaten-Zwiebel-Soße, serviert mit Dill-Bohnen-Reis (wahlweise mit Berberitzen-Safranreis)

20,90

## 37. Mahitsche Eesfenadj [G]

ماهیچه اسفناج

Zart geschmorte Lamm-Haxe mit würziger Spinat-Zwiebel-Sahnesoße, Champignons und weißen Bohnen, serviert mit Basmati-Safranreis (wahlweise mit Berberitzen-Safranreis)

23,90

## 38. Mahitsche fessendjan [H]

ماهیچه فسنجان

Zart geschmorte Lamm-Haxe in einer 9 Std. lang mit niedriger Temperatur gekochten, gemahlene Walnuss-Granatapfel-Soße, serviert mit Berberitzen oder Basmati-Safranreis

24,90

# Grillspezialitäten

- 40. Kubideh** کوبیده  
Fein gewürztes Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate 17,90
- 41. Djudje[G]** جوجه  
In feinem Safran eingelegte und golden gegrillte Hähnchenfiletstücke, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate 17,90
- 42. Barg** برگ  
Dünngeklopftes Lammfilet in einer Zwiebelmarinade, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate 20,90
- 43. Tschendje** چنجه  
Mariniertes und zart gegrilltes Lammfiletstücke am Spieß, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate 21,90
- 44. Djudje Soltani [G]** جوجه سلطانی  
Je ein Spieß fein gewürztem Lammhackfleisch und golden gegrillten Hähnchenfiletstücken, serviert mit Basmati-safranreis und Grilltomate 22,90
- 45. Soltani** سلطانی  
Je ein Spieß fein gewürztem Lammhackfleisch und dünngeklopftem Lammrückenfilet, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate 24,90
- 46. Tschendje Soltani** چنجه سلطانی  
Je ein Spieß fein gewürztem Lammhackfleisch und marinierten und zart gegrillten Lammfiletstücken, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate 26,90
- 47. Aayuni [G]** اعیونی  
Ein Spieß dünngeklopftes Lammfilet und ein Spieß golden gegrillten Hähnchenfiletstücken, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate 31,90
- 48. Grill Platte[G] für 2 Personen** دیس گریل  
Eine Auswahl an fein gewürztem Lammhackfleisch (2 St.), feinem Hähnchenfilet (1 St.) und Lammfiletstücken (1 St.), mit Berberitzen-Safranreis und Basmati-Safranreis 49,90
- 49. Persia Platte[G] für 3 Personen** دیس مخصوص پرسیا  
Eine Auswahl an fein gewürztem Lammhackfleisch (2 St.), feinem Hähnchenfilet (1 St.) und Lammfiletstücken (1 St.), dazu zwei Soßen-Gerichte: zart geschmorter Kalbsgulasch mit einer speziellen Tomatensoße und gelben Linsen; gebratener Spinat mit frischen Champignons, Peperoni und weißen Bohnen in einer leicht würzigen Sahnesoße, serviert mit Berberitzen-Safranreis, Dill-Bohnen-Reis und Basmati-Safranreis 74,90



# Vegetarisch–Vegane Gerichte

Liebe Gäste, mit unserer Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten möchten wir Sie an die wundervolle, schmackhafte und vielfältige persische Küche mit frischen Zutaten und exotischen Gewürze heranführen. Guten Appetit!

## 50. Tschelo Esfenadj [G]

چلو اسفناج

Gebratener Spinat mit frischen Champignons, Peperoni, weißen Bohnen in einer leicht Würzigen Sahnesoße, serviert mit Basmati-Safranreis

16,90

## 51. Tschelo Mirza [C]

چلو میرزا

Geräucherte Auberginen-Knoblauchpaste mit gebratenen Tomaten und unserer speziellen Gewürzmischung mit Ei, serviert mit Basmati-Safranreis

16,90

## 52. Tschelo Bademdjun [G]

چلو بادمجان

Gebratene Auberginen-Knoblauchpaste, Minze mit Sauerrahm, serviert mit Basmati-Safranreis

16,90

## 53. Gheyme Vegan

قیمه گیاهی

Eine spezielle Tomatensoße mit gelben Linsen und gekochter Limette, gebratenen Champignons und Auberginen, dazu Basmati-Safranreis

16,90

## 54. Fessendjan Vegan [H]

چلو فسندجان گیاهی

Gebratene frische Champignons und Auberginen in einer 9 Std. lang mit niedere Temperatur gekochten, gemahlene Walnuss-Granatapfel-Soße, serviert mit Basmati-Safranreis

18,90

## 55. Vegetarische Platte für 2 Personen [S,G,H]

سینی گیاهی

Eine Auswahl an vegetarischen Gerichten: Gebratene frische Champignons mit Spinat, Peperoni und weißen Bohnen in einer leicht würzigen Sahne-Soße. Gebratene frische Champignons und Auberginen in einer speziellen Tomatensoße mit gelben Linsen und gekochter Limette sowie in einer 9 Std. lang bei niederer Temperatur gekochten, gemahlene Walnuss-Granatapfel-Soße, dazu zwei verschiedene Reissorten (Berberitzen-Safranreis und Basmati-Safranreis)

43,90



## Zum süßen Abschluss

<b>60. Halwa [H]</b> Ein traumhafter Weizenbrei, verfeinert mit Safran, Kardamom und Kandiszucker.	حلوا 5,90
<b>61. Bastani [G,H]</b> Persisches Safraneis mit Pistazien und Sahnesplittern	بستنی سنتی 6,90
<b>62. Falude</b> Glasnudeln aus Reisstärke in Rosenwassersorbet, dazu frischer Zitronensaft	فالوده 6,90
<b>63. Shole Zard [H]</b> Persisches Safranreis-Mousse mit Pistaziengarnitur	شله زرد 6,90
<b>64. Maklut [G,H]</b> Eine Mischung aus Safraneis und Glasnudeln	مخلوط 7,90
<b>65. Dessert-Platte [A,G,H]</b> Eine Auswahl an persischen Desserts: Safraneis mit Pistazien; Glasnudeln aus Reisstärke in Rosenwassersorbet; traumhafter Weizenbrei verfeinert mit Safran; Mousse aus persischem Safranreis	سینی دسر 19,90



## Mineral Wasser

**Selters Sprudel**

[0,25 L] 2,90  
[0.75 L] 6,90

**Selters Still**

[0,25 L] 2,90  
[0.75 L] 6,90

## Soft Drinks

FLASCHE [0,2 L]

**Coca-Cola [1.2]**  
**Cola Zero [1.2.8]**  
**Fante [2]**  
**Sprite**

3,50  
3,50  
3,50  
3,50

## Säfte

[0,2 L]

**Apfelsaft (naturtrüb)**  
**Johannisbeersaft**  
**Orangensaft**  
**Maracujasaft**

3,90  
3,90  
3,90  
3,90

**Alle Säfte auch als Schorle erhältlich**

**[0,4 L]**

**4,90**

## Biere

FLASCHE

<b>Persisches Safran-Bier</b>	[0,33 L]	6,90
<b>Pils</b>	[0,33 L]	4,90
<b>Alkoholfreies Pils</b>	[0,33 L]	4,90
<b>Hefeweizen</b>	[0,5L]	5,90
<b>Hefeweizen Alkoholfrei</b>	[0,5L]	5,90



## Hausgemachte Getränke

Für die Verfügbarkeit der Getränke fragen Sie bitte unser Service-Personal

<b>Dough [G]</b>	[0,2L]	3,90
Hausgemachtes Joghurtgetränk mit Limette & getrockneter Minze	[0,4L]	4,90
<b>Sharbate Sekandjebin</b>	[0,4L]	5,90
Persisches Minz-Essig-Getränk		
<b>Hausgemachter Eistee</b>	[0,4L]	5,90
Granatapfel-Geschmack		
<b>Hausgemachte Limonade</b>	[0,4L]	5,90
Persische Limonade mit Safran und Limettensaft		

## Tee & Heiße Getränke

<b>Schwarzer Tee</b> Hauseigene Mischung	2,90
<b>Frischer Minztee</b> Aus Frischer Pfefferminze	4,90
<b>Zimt-Safran-Tee</b> Natürliches Antidepressiva und Immunsystem-Boosterk	5,90
<b>Persia Tee</b> Schwarzer Tee, frische Pfefferminze, Grenadine, Limettensaft	5,90

## Kaffee

<b>Espresso</b>	2,90
<b>Doppelter Espresso</b>	3,90
<b>Kaffee</b>	3,90

## Long Drinks

<b>Whisky Cola</b>	[0,2 L]	10,90
<b>Wodka Orange</b>	[0,2 L]	10,90
<b>Gin Tonic</b>	[0,2 L]	10,90

## Rotwein

	[0,2 L]	[0,75 L]
<b>Hauswein</b>		
Ein trockener Rotwein aus Süd-Ost-Australien	6,90	24,90
<b>Cyrus ,Shiraz /Tempranillo'</b>		
Ein trockener Rotwein aus Spanien. Intensiv-fruchtiges Aroma mit Balsamico- und Milkschokoladennoten		39,90
<b>2021 Black Print ,Cuvée'</b>		49,90
Ein kraftvoller und komplexer Rotwein aus der Pfalz, der sich durch eine tiefe, dunkle Farbe und ein intensives Aroma auszeichnet, das ihn zu einem idealen Begleiter für kräftige Fleischgerichte und würzige Speisen macht.		

## Weißwein



	[0,2 L]	[0,75 L]
<b>Hauswein</b>		
Ein trockener Weißwein aus Italien	6,90	24,90
<b>Chardonnay</b>		39,90
Ein wohlschmeckender Weißwein aus Spanien mit typischen tropischen Fruchtaromen, was vorzüglich zu Hähnchen und gegrilltem Lamm passt		
<b>Cà die Frati Lugana</b>		49,90
Ein eleganter Weißwein aus der Lombardei, Italien. Er präsentiert sich mit einer klaren, strohgelben Farbe und bietet in der Nase ein Bouquet von weißen Blüten, Aromen von Pfirsich und Apfel am Gaumen. Was ihn zu einem exzellenten Begleiter für leichte Vorspeisen macht.		

## Rosé-Wein

	[0,2 L]	[0,75 L]
<b>Hauswein</b>		
	7,90	29,90

## Spirituosen

<b>Absolut</b>	[2 L]	5,90
<b>Ciroc</b>	[2 L]	5,90
<b>Grappa</b>	[2 L]	6,90
<b>Jack Daniels</b>	[4 L]	5,90
<b>Chivas Regal  12 Y.O</b>	[4 L]	6,90
<b>Hennessy V.S</b>	[4L]	6,90
<b>Tequila</b>	[2 L]	6,90

## Aperitif

<b>Prosecco (Mionetto)</b>	[0,1L]	5,90
<b>Aperol Spritz</b>	[0,2 L]	6,90
<b>Hausgemachter Aperitif</b>	[0,2 L]	6,90

## Persische Spirituosen

<b>Granatapfel-Likör</b>	[4 CL]	7.90
Aus der Frucht der Götter, wie der Granatapfel auch im antiken Persien genannt wurde, Purer Genuss als 'Aperitif'		
<b>Feigen-Likör</b>	[4 CL]	7.90
Die Feige: der Ursprung der heutigen Herzform, das Symbol des Lebens		
<b>Kirchen-Likör</b>	[4 CL]	7.90
Die wunderbaren Fruchtnoten verführerisch-roter Kirchen und das Aroma der Kirchkerne. ‚Pur on the rocks‘		
<b>Arak Saggi 40%</b> (Rosinenbrand)	[2 CL]	7.90
<b>Arak Saggi 50%</b> (Rosinenbrand)	[2 CL]	8.90

## Zusatzstoffe

1. Mit Farbstoff
2. Mit Konservierungsstoff
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Mit Phosphat
8. Mit Milcheiweißen (bei Fliesherzeugnissen)
9. Koffeinhaltig
10. Chininhaltig
11. Mit Süßungsmittel
12. Gewachst



## Allergene

- A. Glutenthaltiges 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 Sulfite
- M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse