

# 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 10,90
- 2. Mirza Ghassemi [A,C]** میرزا قاسمی  
Gegrillter und geräucherter Auberginenmus, verfeinert mit Knoblauch  
und frischen Tomaten, garniert mit Ei 10,90
- 3. Falafel [A,G]** فلافل  
Hausgemachte Bratlinge aus pürierten Kichererbsen mit Kräutern,  
dazu Salat, garniert mit unserem hausgemachten  
Wildknoblauch-Joghurt-Dip 10,90
- 4. Dolme [A,G]** دولمه  
Gefüllte Weinblätter, verfeinert mit Maggi 10,90
- 5. Zeytoon Parwardeh [A,H]** زیتون پرورده  
Marinierte Oliven mit Granatapfelsoße und Walnüssen 7,90
- 6. Gemischte Vorspeisenplatte [A,C,G,H]** دیس پیش غذا  
Eine Auswahl an verschiedenen Vorspeisen 34,90

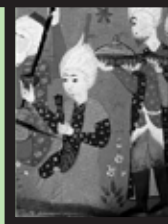
# Beilagen

Zu allen Beilagen servieren wir Brot

- 10. Mastomusir [G,A]** ماست موسیر  
Delikater Joghurt mit wildem Knoblauch 5,90
- 11. Mast o Khiar [G,A]** ماست وخیار  
Erfrischender Joghurt mit Gurken und Minze 5,90
- 12. Torshi [A,L,N,M]** ترشی  
Sauer eingelegtes Gemüse nach hauseigenem Rezept 5,90
- 13. Shirazi Salat [A]** سالاد شیراز  
Tatar aus Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit frischer Zitrone 5,90

# 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

11,90

# Salate

Zu allen Salaten servieren wir Brot und unser hausgemachtes Dressing



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

سالاد فصل

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

10,90

## 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

16,90

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

سالاد جوجه

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

20,90

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

سالاد چنجه

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

24,90

# Soßengerichte

(Geschmort)



**30. Tschelo Gheyme** چلو قیمه  
Zart geschmortes Kalbsgulasch in einer speziellen  
Tomatensoße mit gelben Linsen und gekochter Limette, serviert  
mit Basmati-Safranreis 19,90

**31. Gheyme Bademjan** قیمه بادمجان  
Zart geschmortes Kalbsgulasch in einer speziellen  
Tomatensoße mit gelben Linsen, gekochter Limette, serviert mit  
Auberginen und Basmati-Safranreis 19,90

**32. Ghome Sabsi** قورمه سبزی  
Zart geschmortes Kalbsgulasch in einer Kräutersoße mit  
Kidneybohnen und gekochter Limette, serviert mit  
Basmati-Safranreis 21,90

**33. Zereschk Polo Morgh** زرشک پلو با مرغ  
Geschmortes Hähnchen in einer speziellen  
Tomaten-Zwiebel-Soße, serviert mit Berberitzen-Safranreis  
(wahlweise mit Dill-Bohnenreis) 19,90

**34. Morgh Esfenadj [G]** مرغ اسفناج  
Geschmortes Hähnchen in einer würzigen  
Spinat-Zwiebel-Sahnesoße mit Champignons und weißen  
Bohnen, dazu Basmati-Safranreis 24,90

**35. Fessendjan [H]** فسندجان  
Über 9 Std. bei niedriger Temperatur gegartes Hähnchen in  
einer gemahlene Walnuss-Granatapfel-Soße, dazu  
Basmati-Safranreis 25,90

**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) 25,90

**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) 30,90

**38. Mahitsche fessendjan [H]** ماهیچه فسندجان  
Zart geschmorte Lamm-Haxe in einer über 9 Std. bei niedriger  
Temperatur gekochten Walnuss-Granatapfel-Soße, serviert mit  
Berberitzen- oder Basmati-Safranreis

31,90

# Grillspezialitäten

<b>40. Kubideh [G]</b>	کوبیده
Fein gewürztes Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	20,90
<b>41. Djudje[G]</b>	جوجه
In feinem Safran eingelegte und goldbraun gegrillte Hähnchenfiletstücke, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	21,90
<b>42. Barg [G]</b>	برگ
Dünn geklopftes Lammfilet in einer Zwiebelmarinade, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	24,90
<b>43. Tschendje[G]</b>	چنجه
Marinierte und zart gegrillte Lammfiletstücke am Spieß, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	25,90
<b>44. Djudje Soltani [G]</b>	جوجه سلطانی
Je ein Spieß aus fein gewürztem Lammhackfleisch und goldbraungegrillten Hähnchenfiletstücken, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	26,90
<b>45. Soltani [G]</b>	سلطانی
Je ein Spieß aus fein gewürztem Lammhackfleisch und dünn geklopftem Lammrückenfilet, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	28,90
<b>46. Tschendje Soltani[G]</b>	چنجه سلطانی
Je ein Spieß aus fein gewürztem Lammhackfleisch und marinierten und zart gegrillten Lammfiletstücken, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	30,90
<b>47. Aayuni [G]</b>	اعیونی
Ein Spieß dünn geklopftes Lammfilet und ein Spieß aus golden gegrillten Hähnchenfiletstücken, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	36,90
<b>48. Grillplatte[G] für 2 Personen</b>	دیس گریل
Eine Auswahl an fein gewürztem Lamm-hackfleisch (2 St.), feinem Hähnchenfilet (1 St.) und fein gewürzten Lammfiletstücken (1 St.) mit Berberitzen-Safranreis und Basmati-Safranreis.	55,90
<b>49. Persia Platte[G] für 3 Personen[G]</b>	دیس مخصوص پرسیا
Eine Auswahl an fein gewürztem Lammhackfleisch (2 St.), feinem Hähnchenfilet (1 St.) und Lammfiletstücken (1 St.), dazu zwei Soßengerichte: zart geschmortes 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	85,90



# 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

17,90

## 51. Tschelo Mirza [C]

چلو میرزا

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

17,90

## 52. Tschelo Bademdjun[G]

چلو بادمجان

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

17,90

## 53. Gheyme Vegan

قیمه گیاهی

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

17,90

## 54. Fessendjan Vegan [H]

چلو فسندجان گیاهی

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

19,90

## 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 Sahnesoße; gebratene frische Champignons und Auberginen in einer speziellen Tomatensoße mit gelben Linsen und gekochter Limette sowie in einer 9 Std. lang bei niedriger Temperatur gekochten Walnuss-Granatapfel-Soße, dazu zwei verschiedene Reissorten (Berberitzen-Safranreis und Basmati-Safranreis).

45,90



## Zum süßen Abschluss

### 60. Halwa [H]

Ein traumhafter Weizenbrei, verfeinert mit Safran, Kardamom und Kandiszucker.

حلوا

6,90

### 61. Bastani [G,H]

Persisches Safraneis mit Pistazien und Sahnesplittern

بستنی سنتی

7,90

### 62. Falude

Glasnudeln aus Reisstärke in Rosenwassersorbet, dazu frischer Zitronensaft

فالوده

7,90

### 63. Maklut [G,H]

Eine Mischung aus Safraneis und Glasnudeln

مخلوط

9,90



## Mineralwasser

**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]**  
**Fanta [2]**  
**Sprite**

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

## Säfte

[0,2 L]

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

[0,2 L] 3,90  
3,90  
3,90  
3,90

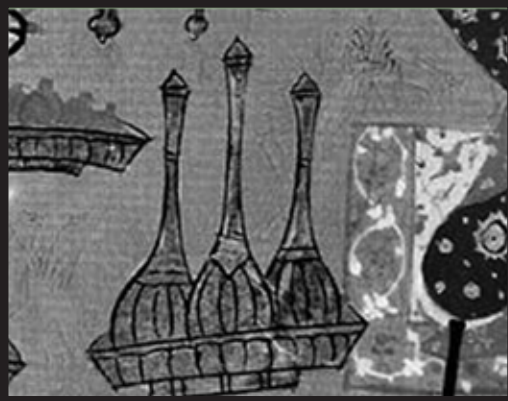
**Alle Säfte auch als Schorle erhältlich**

[0,4 L] 4,90

## Biere

FLASCHE

<b>Persisches Safran-Bier</b>	[0,33 L]	7,90
<b>Pils</b>	[0,33 L]	5,90
<b>Alkoholfreies Pils</b>	[0,33 L]	5,90
<b>Hefeweizen</b>	[0,5L]	6,90
<b>Hefeweizen Alkoholfrei</b>	[0,5L]	6,90



## 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]	6,90
Persisches Minz-Essig-Getränk		
<b>Hausgemachte Eistee</b>	[0,4L]	6,90
Hausgemachter Eistee mit Granatapfelgeschmack		
<b>Hausgemachte Limonade</b>	[0,4L]	6,90
Persische Limonade mit Safran und Limettensaft		

## Tee & Heiße Getränke

### Schwarzer Tee

Hauseigene Mischung

2,90

### Minztee

Aus Frischer Pfefferminze

4,90

### Zimt Tee

Wohltuend und stärkend

5,90

### Persia Tee

Schwarzer Tee, frische Pfefferminze, Grenadine, Limettensaft

5,90

## Kaffee

### Espresso

2,90

### Doppelter Espresso

3,90

### Kaffee

3,90

## Long Drinks

### Whisky Cola

[0,2 L] 10,90

### Wodka Orange

[0,2 L] 10,90

### Gin Tonic

[0,2 L] 10,90

## Rotwein

[0,2 L] [0,75 L]

### **Cyrus ,Shiraz**

Ein trockener Rotwein aus Spanien, weich und harmonisch mit Aromen von dunklen Beeren.

7,90 35

### **Black Print Cuvée – Markus Schneider**

Ein kraftvoller Rotwein aus der Pfalz, Deutschland, mit würzigen und dunklen Fruchtaromen.

9,50 42

### **Rioja Reserva – Muga**

Ein eleganter Rotwein aus Rioja, Spanien, mit feinen Holznoten und langem Abgang.

64

## Weißwein



[0,2 L] [0,75 L]

### **Pinot Grigio – Cantina Tramin**

Ein trockener Weißwein aus Südtirol, Italien, mit frischer Frucht und feiner Struktur.

7,90 35

### **Lugana – Ca' dei Frati**

Ein eleganter Weißwein aus der Lombardei, Italien, mit feiner Mineralität und frischen Fruchtaromen.

9,50 42

### **Chablis – Domaine des Malandes**

Ein trockener Weißwein aus Burgund, Frankreich, mit klarer Mineralität und frischer Eleganz.

62

## Roséwein

### **Côtes de Provence – La Grande Bauquière**

[0,2 L] [0,75 L]

Ein frischer Rosé aus der Provence, Frankreich, mit feinen Fruchtaromen und lebendiger Leichtigkeit.

8,50 36

## Spirituosen

<b>Absolut</b>	[2 CL]	5,90
<b>Ciroc</b>	[2 CL]	5,90
<b>Grappa</b>	[2 CL]	6,90
<b>Jack Daniels</b>	[4 CL]	7,90
<b>Chivas Regal  12 Y.O</b>	[4 CL]	8,90
<b>Hennessy V.S</b>	[4 CL]	8,90
<b>Tequila</b>	[2 CL]	6,90

## Persische Aperitif

<b>Safran Prosecco (Mionetto)</b>	[0,1L]	6,90
<b>Granatapfel Spritz</b>	[0,2 L]	6,90
<b>Safran Martini</b>	[0,2 L]	8,90

## Persische Spirituosen

<b>Granatapfel-Likör</b>	[4 CL]	8.90
Aus der Frucht der Götter, wie der Granatapfel auch im antiken Persien genannt wurde, Purer Genuss als Aperitif'		
<b>Feigen-Likör</b>	[4 CL]	8.90
Die Feige: der Ursprung der heutigen Herzform, das Symbol des Lebens		
<b>Kirchen-Likör</b>	[4 CL]	8.90
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 Milcheiweifs (bei Fliescherzeugissen)
9. Koffeinhaltig
10. Chininhaltig
11. Mit Süßungsmittel
12. Gewachst

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Personal!

## Allergene

- A. Glutenhaltiges 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

 **Persia**  
Iranian - cuisine

