ersian Resturant





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]

ميرزا قاسمى

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 10,90 Wildknoblauch-Joghurt-Dip

4. Dolme [A,G]

دولمه

Gefüllte Weinblätter verfeinert mit Magie, dazu unser hausgemachter Gurken-Joghurt-Dip

10,90

5. Zeytoon Parwardeh [A,H]

زيتون پرورده

Marinierte Oliven mit Granatapfelsoße und Wallnüssen

7,90

6. Gemischte Vorspeisenplatte [A,C,G,H]

دیس پیش غذا

Eine Auswahl an verschiedenen Vorspeisen

33,90

Beilagen

Zu allen Beilagen servieren wir Brot

10. Mastomusir [G,A] Delikater Joghurt mit Wildknoblauch

5,90

11. Mast o Khiar [G,A]

ماست وخيار

Erfrischender Joghurt mit Gurken und Minze

5,90

12.Torshi [A,L,N,M]

ترشى

Sauer eingelegtes Gemüse nach hauseigenem Rezept

5,90

13. Shirazi Salat [A]

سالاد شيراز

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

11,90

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

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 15,90

22. Djujde Salat [A,G,I]

سالاد جوجه

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

18,90

23. Tschendje Salat [A,G,I]

سالاد حنحه

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

23,90

Soßen-Gerichte

(Geschmort)



30.Tschelo Gheyme

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

17,90

31. Gheyme Bademjan

قىمە بادمجان

Zart geschmorter Kalbsgulasch in einer speziellen Tomatensoße mit gelben Linsen, gekochter Limette, serviert mit Auberginen und Basmati-Safranreis 18,90

32. Ghorme Sabsi

قورمه سبزي

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

18,90

33. Zereschk Polo Morgh

زرشک پلو با مرغ

Geschmortes Hähnchen in einer speziellen Tomaten-Zwiebel-Soße, serviert mit Berberitzen-Safranreis (wahlweise mit Dill-Bohnenreis) 17,90

34. Morgh Esfenadj [G]

مرغ اسفناج

Geschmortes Hähnchen mit würziger Spinat-Zwiebel-Sahnesoße, Champignons und weiße Bohnen, dazu Basmati-Safranreis 21,90

35. Fessendjan [H]

فسنجان

9 Std. lang mit niedriger Temperatur gekochte, gemahlene Walnuss-Granatapfel-Soße mit Hähnchen, dazu Basmati-Safranreis 22,90

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)

21,90

37. Mahitsche Eesfenadj [G]

ماهیچه

Zart geschmorte Lamm-Haxe mit würziger Spinat-Zwiebel-Sahnesoße, Champignons und weißen Bohnen, serviert mit Basmati-Safranreis(wahlweise mit 25.90 Berberitzen-Safranreis)

38. Mahitsche fessendjan [H]

ماهيچه فسنجان

Zart geschmorte Lamm-Haxe in einer 9 Std. lang mit niedriger Temperatur gekochten, gemahlenen Walnuss-Granatapfel-Soße, serviert mit Berberitzen oder Basmati-Safranreis 26,90

Grillspezialitäten

40. Kubideh [G] Fein gewürztes Lammhackfleisch,serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	کوبیدہ
	18,90
41. Djudje[G] In feinem Safran eingelegte und golden gegrillte	جوجه
Hähnchenfiletstücke, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	19,90
42. Barg [G] Dünngeklopftes Lammfilet in einer Zwiebelmarinade, serv mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	برگ iert
Thit basinati-Sarraniers und Grintomate	22,90
43. Tschendje[G] Mariniertes und zart gegrilltes Lammfiletstücke am Spieß	چنجه
serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	23,90
44. Djudje Soltani [G] Je ein Spieß fein gewürztem Lammhackfleisch und golder	جوجه سلطا n
gegrillten Hähnchenfiletstücken, serviert mit Basmati-safi und Grilltomate	ranreis 24,90
45. Soltani [G] Je ein Spieß fein gewürztem Lammhackfleisch und	سلطاني
dünngeklopftem Lammrückenfilet,serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate	26,90
46. Tschendje Soltani[G] Je ein Spieß fein gewürztem Lammhackfleisch und marini und zart gegrillten Lammfiletstücken, serviert mit	چنجه سلطا ierten
Basmati-Safranreis und Grilltomate	28,90
47. Aayuni [G] Ein Spieß dünngeklopftes Lammfilet und ein Spieß golden gegrillten Hähnchenfiletstücken, serviert mit Basmati-Saf	
und Grilltomate	34,90
48. Grill Platte[G] für 2 Personen[G] Eine Auswahl an fein gewürztem Lammhackfleisch (2 St.) feinem Hähnchenfilet (1 St.) und Lammfiletstücken (1 St.) Berberitzen-Safranreis und Basmati-Safranreis	•
Eine Auswahl an fein gewürztem Lammhackfleisch (2 St.) feinem Hähnchenfilet (1 St.) und Lammfiletstücken (1 St.), zwei Soßen-Gerichte: zart geschmorter Kalbsgulasch mit speziellen Tomatensoße und gelben Linsen; gebratener S mit frischen Champignons, Peperoni und weißen Bohnen einer leicht würzigen Sahnesoße, serviert mit	dazu einer pinat
Berberitzen-Safranreis, Dill-Bohnen-Reis und Basmati-Safranreis	79,90



Vegetarisch-Vegane Gerichte

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

50. Tcschelo Esfenadi [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 فسنجان گیاهی

Gebratene frische Champignons und Auberginen in einer 9 Std. lang mit niedere Temperatur gekochten, gemahlenen Walnuss-Granatapfel-Soße, serviertmit 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 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, gemahlenen Walnuss-Granatapfel-Soße, dazu zwei verschiedene Reissorten (Berberitzen-Safranreis und Basmati-Safranreis)

45,90

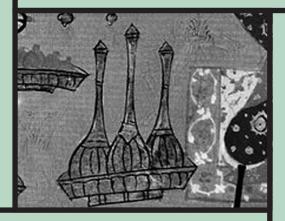




Biere

FLASCHE

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



Hausgemachte Getränke

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

Dough [G] Hausgemachtes Joghurtgetränk mit Limette & getrockneter Minze	[0,2L] [0,4L]	3,90 4,90
Sharbate Sekandjebin Persisches Minz-Essig-Getränk	[0,4L]	6,90
Hausgemachter Eistee Granatapfel-Geschmack	[0,4L]	6,90
Hausgemachte Limonade Persische Limonade mit Safran und Limettens	[0,4L] saft	6,90

Tee & Heiße Getränke

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

Kaffee



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]

Ein trockener Rotwein aus Süd-Ost-Australien 8,90 29,90

Cyrus ,Shiraz /Tempranillo'

Ein trockener Rotwein aus Spanien. Intensiv-fruchtiges Aroma mit Balsamico- und Milchschokoladennoten

9,90 39,90

2021 Black Print , Cuvée'

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]

Hauswein

Ein trockener Weißwein aus Italien

8,90 29,90

Chardonnay

Ein wohlschmeckender Weißwein aus Spanien mit typischen tropischen Fruchtaromen, was vorzüglich zu Hähnchen und gegrilltem Lamm passt

9,90 39,90

Cà die Frati Lugana

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.

59,90

Rosé-Wein

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

8,90 29,90

Spirituosen

[2 CL]	5,90
[2 CL]	5,90
[2 CL]	6,90
[4 CL]	7,90
[4 CL]	8,90
[4 CL]	8,90
[2 CL]	6,90
	[2 CL] [4 CL] [4 CL] [4 CL]

Aperitif

Prosecco (Mionetto)	[0,1L]	5,90
Aperol Spritz	[0,2 L]	6,90
Hausgemachter Aperitif	[0,2 L]	7,90

8.90

8.90

8.90

7.90

8.90

Persische Spirituosen



Zusatzstoffe



- 2. Mit Konservierungsstoff
- 3. Mit Antioxidationsmittel
- 4. Mit Geschmacksverstärker
- 5. Geschwefelt
- 6. Geschwärzt
- 7. Mit Phosphat
- 8. Mit Milcheiweifs (bei Fliescherzeugissen)
- 9. Koffeinhaltig
- 10. Chininhaltg
- 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 darausgewonnene Erzeugnisse
- K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulfite
- M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse