Restaurant Djadoo
Allergenekarte

Vorspeisen

Alle Vorspeisen (außer Nr. 04 & 05) werden mit orientalischem Brot serviert!

01 **Kaschko Bademdjan** (A,G) — کشک‌بادمجان
Gebratene Auberginen mit Kaschk, Röstzwiebeln, Knoblauch, verfeinert mit gerösteter Pfefferminze, persischen Gewürzen und Salatgarnitur

02 **Mirza Ghassemi** (A,C) — میرزاقاسمی
Gegrillte und geräucherte Auberginen mit Eiern und gedünsteten Tomaten, verfeinert mit Knoblauch und persischen Gewürzen und Salatgarnitur

03 **Rata Tou** (A) — راتاتو
Gebratene Zucchini, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten

04 **Sambose** (A,G) — سمبوسه
Gefüllte Teigtaschen mit Spinat, Schafskäse, frischen Pilzen, Knoblauch und Salatgarnitur

05 **Sambose Reyhani** (A,G) — سمبوسه ریحانی
Gefüllte Teigtaschen mit Basilikum, Auberginen, Knoblauch, getrockneten Tomaten, frischen Pilzen, Ziegenkäse und Salatgarnitur

06 **Meygu-Chutney** (A,D) — میگو چاتنی
Riesengarnelen (geschält und paniert) in einer Mango-Chutneysoße (Mango, Chili, Ingwer, Berberitzen, Knoblauch, Kokos, Zwiebeln und Gewürzen) und Salatgarnitur

07 **Zeytun Parvarde** (A,H) — زیتون پرورده
Eingelegte Riesen-Oliven in Spezial-Walnuss-Kräuter-Granatapfelsoße

08 **Falafel** (A,G,K) — فلافل
4 frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen, dazu Shirazi Salat, Hummus und Salatgarnitur

09 **Dolme** (A,G) — دلمه
Hausgemachte Weinblätter, mit vegetarischer Füllung, dazu Wildknoblauch-Joghurt und Salatgarnitur

10 **Vorspeisenplatte** (A,C,G,H) 2-3 Personen — دیس پیش غذا
Eine edle Auswahl aus allen Vorspeisen

Beilagen

Alle Beilagen werden mit orientalischem Brot serviert

11 **Masto Khiar** (A,G) ماست خیار
Cremiger Joghurt mit feinen Gurkenstücken und persischen Kräutern

12 **Masto Musir** (A,G) ماست موسیر
Cremiger Joghurt mit Wildknoblauch

13 **Hummus nach libanesischer Art** (A,G,K) هوموس
Pürierte Kichererbsen, Sesam-Mus (Tahina), Knoblauch, Chilifäden, Limettensaft und Salatgarnitur

14 **Borani** (A,G) برانی
Feiner Blattspinat in einer leichten Knoblauch-Joghurtsoße

Suppen

Alle Suppen werden mit orientalischem Brot serviert

15 **Suppe Djo ba Khame** (A,G,I) سوپ جو با خامه
Gerstensuppe mit Karotten und Hähnchen, verfeinert mit Sahne

16 **Suppe Djo ba Godje** (A,I) سوپ جو با گوجه
Gerstensuppe mit Karotten, Hähnchen und passierten Tomaten

Salate

Alle Salate werden mit orientalischem Brot serviert

20 **Shirazi-Salat nach persischer Art** (A,I) سالاد شیرازی
Fein zerkleinerte Tomaten, Gurken und Zwiebeln, verfeinert mit Limettensaft

21 **Taboulé-Salat nach syrischer Art** (A,I) سالاد تابوله
Feingehackte Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Weizengrieß, Limetten

22 **Salat Fassl** (A,G) سالاد فصل
Gartenfrischer Mixsalat mit Tomaten und Gurken, Karotten, geriebenem Schafskäse, Riesen-Oliven

23 **Salat Djudje** (A,G) سالاد جوجه
Gartenfrischer Mixsalat mit geriebenem Schafskäse, Karotten, Riesen-Oliven, Tomaten, Gurken und einem Spieß gegrilltem Hähnchenbrustfilet

24 **Salat Bakhtiari** (A,G) سالاد بختیاری
Gartenfrischer Mixsalat mit geriebenem Schafskäse, Riesen-Oliven, Tomaten, Gurken, Karotten und einem gemischten Spieß aus gegrilltem Lamm- und Hähnchenbrustfilet

25 **Salat Esfenadj** (A,G) سالاد اسفناج
Gartenfrischer Mixsalat mit Oliven, Tomaten, Gurken, Karotten, Riesen-Oliven und gebratenen Spinat-Medaillons (gefüllte Teigtaschen mit Spinat, Schafskäse, frischen Pilzen und Knoblauch)

Grillgerichte mit Marinadensosse

Hähnchen

Gegrilltes Hähnchenfilet, eingelegt in einer Limetten-Safranmarinade

30 **Djudje Balutschi leichtscharf** (G) جوجه بلوچی
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenen frischen Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer Ingwer-Tomaten-Sahnesoße, Chilifäden, dazu Basmati-Safranreis

31 **Djudje Esfenadj** (G) جوجه اسفناج
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenem Spinat, Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

32 **Djudje Fessendjan** (G,H) جوجه فسنجان
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, in einem Mantel von gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis

33 **Djudje Bandari** (G) جوجه بندری
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, in einer Tomaten-Sahnesoße mit gebratenen Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Knoblauch und rosa Pfefferbeeren, dazu Basmati-Safranreis

34 **Djudje Rudbar** (G) کباب مرغ رودبار
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Oliven und frischen Pilzen, in einer leckeren Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

35 **Djudje Beryani** (A,G,H) جوجه بریانی
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenen Walnüssen, Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, ummantelt von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis

36 **Djudje Paniri** (G) جوجه پنیری
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit herzhaftem Grillkäse, ummantelt von gebratenen Zucchini, Auberginen, Knoblauch, Zwiebeln, rosa Pfefferbeeren und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

37 **Djudje Mango-Chutney** (G) جوجه چاتنی
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, ummantelt von einer Mango-Chutney-Soße (Mango mit Ingwer, Berberitzen, Knoblauch, Zwiebeln, Kokosraspeln und Gewürzen), dazu Basmati-Safranreis

38 **Djudje Tschupan** (G) جوجه چوپان
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Schafskäse, grünen Peperoni, frischen Pilzen, Cocktailtomaten und Knoblauch in einer Minz-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

39 **Djudje Reyhani pikant** (G) جوجه ریحانی
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit Auberginen, Basilikum, getrockneten Tomaten, frischen Pilzen, Knoblauch, Ziegenkäse in einer pikanten Masala-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

Grillgerichte mit Marinadensosse

Rind

Gegrilltes Rinderfilet, eingelegt in einer Spezialmarinade

40 **Gusht Balutschi leichtscharf** (G) گوشت بلوچی
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen frischen Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer Ingwer-Tomaten-Sahnesoße und Chilifäden, dazu Basmati-Safranreis

41 **Gusht Esfenadj** (G) گوشت اسفناج
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenem Spinat, Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

42 **Gusht Fessendjan** (G) گوشت فسنجان
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, in einem Mantel von gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis

43 **Gusht Bandari** (G) گوشت بندری
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, in einer Tomaten-Sahnesoße mit gebratenen Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Knoblauch und rosa Pfefferbeeren, dazu Basmati-Safranreis

44 **Gusht Rudbar** (G) گوشت رودبار
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Oliven und frischen Pilzen, in einer leckeren Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

45 **Gusht Beryani** (A,H) گوشت بریانی
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Walnüssen, Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, ummantelt von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis

46 **Gusht Paniri** (G) گوشت پنیری
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit herzhaftem Grillkäse, ummantelt von gebratenen Zucchini, Auberginen, Knoblauch, Zwiebeln, rosa Pfefferbeeren und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

47 **Gusht Mango-Chutney** گوشت چاتنی
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, ummantelt von einer Mango-Chutney-Soße (Mango mit Ingwer, Berberitzen, Knoblauch, Zwiebeln, Kokosraspeln und Gewürzen), dazu Basmati-Safranreis

48 **Gusht Tschupan** (G) گوشت چوپان
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit Schafskäse, grünen Peperoni, frischen Pilzen, Cocktailtomaten und Knoblauch in einer Minz-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

49 **Gusht Reyhani pikant** (G) گوشت ریحانی
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit Auberginen, Basilikum, getrockneten Tomaten, frischen Pilzen, Knoblauch, Ziegenkäse in einer pikanten Masala-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

Grillgerichte mit Marinadensosse

Lamm

Gegrilltes Lammfilet, eingelegt in einer Spezialmarinade

50 **Tschendje Balutschi leichtscharf** (G) چنجه بلوچی
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen frischen Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer Ingwer-Tomaten-Sahnesoße und Chilifäden, dazu Basmati-Safranreis

51 **Tschendje Esfenadj** (G) چنجه اسفناج
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenem Spinat, Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

52 **Tschendje Fessendjan** (H) چنجه فسنجان
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, in einem Mantel von gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis

53 **Filet Bandari** (G) فیله بندری
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, in einer Tomaten-Sahnesoße mit gebratenen Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Knoblauch und rosa Pfefferbeeren, dazu Basmati-Safranreis

54 **Filet Rudbar** (G) فیله رودبار
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Oliven und frischen Pilzen, in einer leckeren Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

55 **Filet Beryani** (A,H) فیله بریانی
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Walnüssen, Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, ummantelt von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis

56 **Barg Paniri** (G) برگ پنیری
Lammrückenfilet am Spieß gegrillt, mit herzhaftem Grillkäse, ummantelt von gebratenen Zucchini, Auberginen, Knoblauch, Zwiebeln, rosa Pfefferbeeren und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

57 **Filet Mango-Chutney** فیله چاتنی
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, ummantelt von einer Mango-Chutney-Soße (Mango mit Ingwer, Berberitzen, Knoblauch, Zwiebeln, Kokosraspeln und Gewürzen), dazu Basmati-Safranreis

58 **Barg Tschupan** برگ چوپان
Lammrückenfilet am Spieß gegrillt, mit Schafskäse, grünen Peperoni, frischen Pilzen, Cocktailtomaten und Knoblauch in einer Minz-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

59 **Filet Reyhani pikant** (G) فیله ریحانی
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt mit Auberginen, Basilikum, getrockneten Tomaten, frischen Pilzen, Knoblauch, Ziegenkäse in einer pikanten Masala-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

Fischgerichte, serviert im Tajin

60 **Mahi Balutschi leichtscharf** (D,G) ماهی بلوچی
Fischfilet (Rotbarsch) mit gebratenen frischen Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer Ingwer-Tomaten-Sahnesoße und Chilifäden, dazu Dill-Bohnen-Safranreis

61 **Mahi Esfenadj** (D,G) ماهی اسفناج
Fischfilet (Zander) mit gebratenem Spinat, Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis

62 **Mahi Mango-Chutney** (D) ماهی چاتنی
Fischfilet (Rotbarsch) ummantelt von einer pikanten Mango-Chutney-Soße (Mango mit Chili, Ingwer, Berberitzen, Knoblauch, Zwiebeln, Kokos und Gewürzen), dazu Dill-Bohnen-Safranreis

63 **Mahi Reyhani pikant** (D,G) ماهی ریحانی
Fischfilet (Zander) mit Auberginen, Basilikum, getrockneten Tomaten, frischen Pilzen, Knoblauch, Ziegenkäse in einer pikanten Masala-Sahnesoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis

64 **Mahi Tschupan** (D,G) ماهی چوپان
Fischfilet (Zander) mit Schafskäse, grünen Peperoni, frischen Pilzen, Cocktailtomaten und Knoblauch in einer Minz-Sahnesoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis

Riesengarnelen, serviert im Tajin

65 **Meygu Balutschi leichtscharf** (B,G) میگو بلوچی
Riesengarnelen (geschält und paniert) mit gebratenen frischen Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer Ingwer-Tomaten-Sahnesoße und Chilifäden, dazu Dill-Bohnen-Safranreis

66 **Meygu Esfenadj** (B,G) میگو اسفناج
Riesengarnelen (geschält und paniert) mit gebratenem Spinat, Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis

67 **Meygu Mango-Chutney** (B) میگو چاتنی
Riesengarnelen (geschält und paniert) mit einer Mango-Chutney-Soße (Mango mit Ingwer, Berberitzen, Knoblauch, Zwiebeln, Kokosraspeln und Gewürzen), dazu Dill-Bohnen-Safranreis

68 **Meygu Reyhani pikant** (B,G) میگو ریحانی
Riesengarnelen (geschält und paniert) mit Auberginen, Basilikum, getrockneten Tomaten, frischen Pilzen, Knoblauch, Ziegenkäse in einer pikanten Masala-Sahnesoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis

69 **Meygu Tschupan** (B,G) میگو چوپان
Riesengarnelen (geschält und paniert) mit Schafskäse, grünen Peperoni, frischen Pilzen, Cocktailtomaten und Knoblauch in einer Minz-Sahnesoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis

Grillgerichte (ohne Sosse)

70 **Tschelo Kabab Kubide** چلو کباب کوبیده
Zwei Spieße mit fein gewürztem Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

71 **Tschelo Kabab Barg** چلو کباب برگ
Dünngeklopftes Lammrückenfilet in Zwiebeln mariniert und gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

72 **Tschelo Sultani** چلو سلطانی
Je ein Spieß aus feinem Lammrückenfilet und würzigem Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

73 **Djudje Kabab** (G) جوجه کباب
In Spezialmarinade eingelegtes Hähnchenbrustfilet, am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

74 **Tschelo Bakhtiari** (G) چلو بختیاری
Ein gemischter Spieß aus Lammfilet und Hähnchenbrustfilet, am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

75 **Tschelo Tschendje** چلو چنجه
In Spezialmarinade eingelegte Lammfiletstücke, am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

76 **Djudje Sultani** (G) جوجه سلطانی
Ein Spieß gegrilltes Hähnchenbrustfilet sowie ein Spieß gegrilltes Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

77 **Tschenje Sultani** چنجه سلطانی
Ein Spieß gegrillte Lammfiletstücke sowie ein Spieß gegrilltes Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

78 **Tschelo Makhsus** (Mixplatte für 2 Personen) (G) چلو کباب مخصوص
Ein Spieß Hähnchenbrustfilet, zwei feingewürzte Lammhackfleischspieße, sowie ein Spieß Rinderfilet in Zwiebeln mariniert und gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Berberitzenreis, dazu gegrillte Paprika und Grilltomaten

79 **Djadoo Platte** (Mixplatte für 2-3 Personen) (G) دیس مخصوص جادو
Ein Spieß Hähnchenbrustfilet, zwei feingewürzte Lammhackfleischspieße, sowie ein Spieß Rinderfilet gegrillt, dazu zwei Soßengerichte (Ghorme Sabsi und Gheyme Bademdjan) sowie ein Shirazi Salat und Masto Khiar (cremiger Joghurt mit feinen Gurkenstücken und persischen Kräutern), serviert mit Basmati-Safranreis und Berberitzenreis, dazu gegrillte Paprika und Grilltomaten

Tajingerichte

Geschmortes Lamm- oder Hähnchenfleisch, im Lehmtopf zubereitet

80 **Zereschkpolo ba Morgh** زرشک پلو با مرغ
Hähnchenunterkeule in Spezialsoße gekocht,
mit Berberitzen-Safranreis

81 **Baghalipolo ba Mahitsche** باقالی پلو با ماهیچه
Geschmorte Lammhaxe in einer Spezialsoße,
mit Basmati-Dill-Bohnenreis

82 **Tajin Morgh Balutschi leichtscharf** (G) تاژین مرغ بلوچی
Geschmorte Hähnchenunterkeule mit gebratenen
frischen Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln,
verfeinert mit einer Ingwer-Tomaten-Sahnesoße und Chilifäden,
dazu Berberitzen-Safranreis

83 **Tajin Mahitsche Balutschi leichtscharf** (G) تاژین ماهیچه بلوچی
Geschmorte Lammhaxe mit gebratenen frischen Pilzen,
roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer
Ingwer-Tomaten-Sahnesoße und Chilifäden,
dazu Dill-Bohnenreis

84 **Tajin Morgh Esfenadj** (G) تاژین مرغ اسفناج
Geschmorte Hähnchenunterkeule mit gebratenem Spinat,
Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer
Schafskäse-Sahnesoße, dazu Berberitzen-Safranreis

85 **Tajin Mahitsche Esfenadj** (G) تاژین ماهیچه اسفناج
Geschmorte Lammhaxe mit gebratenem Spinat, Tomaten,
Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer
Schafskäse-Sahnesoße, dazu Dill-Bohnenreis

86 **Tajin Morgh Beryani** (A,H) تاژین مرغ بریانی
Geschmorte Hähnchenunterkeule mit gebratenen Walnüssen,
Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch,
ummantelt von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße,
dazu Berberitzen-Safranreis

87 **Tajin Mahitsche Beryani** (A,H) تاژین ماهیچه بریانی
Geschmorte Lammhaxe mit gebratenen Walnüssen,
Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch,
ummantelt von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße,
dazu Dill-Bohnenreis

88 **Tajin Morgh Berber** تاژین مرغ بربر
Geschmorte Hähnchenunterkeule, mit Safran-Limetten-
mariniertem Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika,
Zwiebel, frische Pilze, Oliven), dazu Berberitzen-Safranreis

89 **Tajin Mahitsche Berber** تاژین ماهیچه بربر
Geschmorte Lammhaxe, mit Safran-Limetten-
mariniertem Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika,
Zwiebel, frische Pilze, Oliven), dazu Dill-Bohnenreis

Geschmorte Sossengerichte

90 **Ghorme Sabsi** (H,I) قورمه سبزی
Zart geschmorte Fleischstücke aus der Lammkeule, in einer persischen Kräutersoße mit Bohnen und gekochten Limetten verfeinert, dazu Basmati-Safranreis

91 **Khoreschte Gheyme** قیمه
Zart geschmorte Fleischstücke aus der Lammkeule, mit gelben Linsen und gekochten Limetten, in einer leichten Tomaten-Zwiebelsoße und gebratenen Kartoffeln, dazu Basmati-Safranreis

92 **Gheyme Bademdjan** قیمه بادمجان
Zart geschmorte Fleischstücke aus der Lammkeule, zubereitet mit gebratenen Auberginen, gelben Linsen und gekochten Limetten, in einer leichten Tomaten-Zwiebelsoße und gebratenen Kartoffeln, dazu Basmati-Safranreis

93 **Gheyme Kadu Bademdjan** قیمه کدو بادمجان
Zart geschmorte Fleischstücke aus der Lammkeule, zubereitet mit gebratenen Auberginen, Zucchini, gelben Linsen und gekochten Limetten, in einer leichten Tomaten-Zwiebelsoße und gebratenen Kartoffeln, dazu Basmati-Safranreis

94 **Khoreschte Fessendjan** (H) فسنجان
Gebratenes Hähnchenfleisch mit gemahlenen und gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis

95 **Morghe Mossama** مرغ مسمّا
Spezial mariniertes Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Zucchini, Kartoffeln in einer pikanten Tomatensoße, dazu Basmati-Safranreis

96 **Khoreschte Morghe Beryani** (A,H) مرغ بریانی
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Walnüssen, Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, in einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis

97 **Khoreschte Gusht Reyhani** (G) گوشت ریحانی
Gegrillte Rinderfiletstücke mit Auberginen, Basilikum, getrockneten Tomaten, frischen Pilzen, Knoblauch, Ziegenkäse, in einer pikanten Masala-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

Vegan und Vegetarisch

100 **Tschelo Rata Tou (vegan)** چلو راتاتو
Gebratene Zucchini, rote Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten, in einer pikanten Masalasoße, dazu Basmati-Safranreis

101 **Tschelo Balutschi leichtscharf** (G) چلو بلوچی
Gebratene frische Pilze, rote Paprika, Tomaten, Kartoffeln in einer Ingwer-Tomaten-Sahnesoße, Chilifäden, dazu Basmati-Safranreis

102 **Tschelo Esfenadj** (G) چلو اسفناج
Gebratener Spinat, Tomaten, Knoblauch, frische Pilze, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

103 **Schomali** (G) شمالی
Gebratene Zucchini, Auberginen, Knoblauch, rosa Pfefferbeeren, Zwiebeln und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

104 **Kabab Paniri (Grillkäse)** (G) کباب پنیری
Herzhafter Grillkäse, ummantelt von gebratenen Zucchini, Auberginen, Knoblauch, rosa Pfefferbeeren, Zwiebeln und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Berberitzen-Safranreis und Shirazi Salat

105 **Gemüsepfanne (vegan)** کباب سبزی
In Safran-Limetten mariniertes Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika, Zwiebel, frische Pilze, Oliven), dazu Berberitzen-Safranreis und Shirazi Salat

106 **Tschelo Reyhani** (G) چلو ریحانی
Gebratene Auberginen, Basilikum, getrockneten Tomaten, frischen Pilzen, Knoblauch, Ziegenkäse in einer pikanten Masala-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

107 **Tschelo Fessendjan (vegan)** (A, H) چلو فسنجان
Gemahlene und gebratene Walnusskerne in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis und Shirazi Salat

108 **Tschelo Beryani (vegan)** (A, H) چلو بریانی
Gebratene Walnüsse, Zwiebeln, frische Petersilie, frische Minze, Knoblauch, in einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis und Shirazi Salat

109 **Kadu Bademdjan (vegan)** کدو بادمجان
Gebratene Auberginen, Zucchini, gelbe Linsen und gekochte Limetten, in einer leichten Tomaten-Zwiebelsoße und gebratenen Kartoffeln, dazu Basmati-Safranreis

Für unsere kleinen Gäste

120 **Morgh Polo Junior** زرشک پلو با مرغ
Hähnchenunterkeule in Spezialsoße gekocht, mit Basmati-Safranreis

121 **Kubide Junior** چلو کباب کوبیده
Ein Spieß gegrilltes Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

Dessert

110 Bastani (G) بستنی سنّتی
Hausgemachtes Safran-Eis nach altem,
traditionell persischen Rezept

111 Falude Shirazi „eines der ältesten Desserts der Welt” فالوده شیرازی
Persisches Glasnudel-Eis in leichtem
Rosenwasser-Sorbet mit Limettensoße

112 Makhlut (G) مخلوط
Gemischtes Eis aus Bastani (Safraneis Nr. 110)
und Falude (Glasnudeleis Nr. 111), nach persischer Art

113 Makhlut Miweh (G) مخلوط میوه
Schokoladeneis, Vanilleeis, Granatapfel-Eis und Obstgarnitur

114 Shole Zard (G, H) شله زرد
Persischer Reispudding mit Safran und Rosenwasser,
geschmückt mit Zimt und Mandeln, serviert mit Granatapfel-Eis

115 Bastani Nargil (G) بستنی نارگیل
Kokoseis, garniert mit Schokosoße und Obstgarnitur

116 Khorma Bastani (A,G) خرما بستنی
Schokoladensoufflé mit zart geschmolzener Schokolade,
geschmückt mit gebackenen Datteln (mit Kokosrapeln, in
Butter geschwenkt), Vanilleeis und Sahne

117 Ferni (A,G) فرنی
Milchreis nach Nomaden-Art, mit Vanillesoße, Zimt und persisches
Safraneis, dazu Schokoladensoufflé mit zart geschmolzener Schokolade

118 Madjun (A,G,H) معجون
Selbstgemachte heiße Teigtasche, gefüllt mit Bananen, Kokos,
gemahlenen Walnüssen, Rosinen, Vanillesoße, Zimt und Berberitzen,
serviert mit Granatapfel-Eis

119 Dessertplatte für 2-3 Personen (A,G,H) دیس دسر
Bastani, Falude, Vanilleeis, Granatapfel-Eis,
Schokoladen-Eis, Shole Zard, Milchreis,
Schokoladensoufflé, gebackene Datteln (mit
Kokosrapeln, in Butter geschwenkt),
Madjun mit Obstgarnitur und Sahne

Heisse Getränke

Schwarzer Tee mit Kardamom

Pfefferminztee (frische Minze)

Apfeltee
mit frischen Apfelscheiben und Nelken

Djadoo-Tee
Tee mit Granatapfelsirup[2], frischer Minze und persischem Limettensaft

Djadoo-Tee mit Datteln
Tee mit Granatapfelsirup[2], frischer Minze, persischem Limettensaft, dazu Datteln

Hibiskus-Tee
Tee mit essbarer Hibiskusblüte, Hibiskussirup[2] und persischem Limettensaft

Hibiskus-Spezial
Tee mit essbarer Hibiskusblüte, Hibiskussirup[2],
frischer Minze und persischem Limettensaft

Sahlep (koffeinfrei) serviert in Espressotasse (G)
Wilde Orchideenwurzeln, verfeinert mit gemahlenem Zimt,
Milch, geschmückt mit Pistazien und Haselnüssen

Persischer Mokka (G)
Gesüßter Mokka mit Nelken, Kardamom, Schokosahne und Schokosoße

Orientalischer Mokka mit einer Dattel (G)
Gesüßter Mokka mit Nelken, Kardamom, weißer Sahne,
Dattelsirup und einer Dattel

Kaffee

Espresso

Espresso macchiato

Doppelter Espresso

Cappuccino mit Milch oder Sahne (G)

Latte macchiato (G)

Alle Kaffeearten auch
koffeinfrei erhältlich!

Orientalische Getränke

Dough (G)
Joghurt-Getränk mit getrockneten Minzen (salzig)

Sharbate Anar (Granatapfelsaft)
Auch als Schorle erhältlich

Aperitif

Prosecco Mionetto Frizzante

Prosecco Aperol[2,3]

Prosecco Hibiskus (mit essbarer Hibiskusblüte)

Martini Bianco

Spritz Aperol (Weißwein, Mineralwasser, Aperol[2,3])

Hugo Djadoo (auch alkoholfrei erhältlich)
Prosecco, Granatapfelsirup[2], Limettensaft, Minze, Mineralwasser

Hibisgo (auch alkoholfrei erhältlich)
Prosecco, Hibiskussirup[2], essbare Hibiskusblüte,
Limettensaft, Minze, Mineralwasser

Lillet Wildberry
Lillet Blanc, Beerenmix, Schweppes Russian Wild Berry

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola Classic[1,2] / Coca-Cola light taste[1,2,8,12]

Coca-Cola Zero Sugar[1,2,8]

Fanta[2] / Sprite

Schweppes Bitter Lemon[3,9]

Schweppes Ginger Ale[2]

Schweppes Tonic Water[3]

Eistee Zitrone / Eistee Pfirsich

Hausgemachter Eistee / Limonade
Saisonal verfügbar, bitte fragen Sie unseren Service

Mineralwasser

Odenwald Quelle still

Odenwald Quelle mit Kohlensäure

Fruchtiges

Apfelschorle naturtrüb (Heil)

Apfelsaft Direktsaft (Heil)

Orangensaft (Granini)

Rhabarbernektar (Granini)

Kirschnektar (Granini)

Traubensaft (Granini)

Johannisbeernektar (Granini)

Bananennektar (Granini)

Maracujanektar (Granini)

Kiba (Granini)

Biere

Schmucker Meister-Pils vom Fass (A)

Schmucker Pils Alkoholfrei (A)

Schmucker Weizen Hell vom Fass (A)

Schmucker Weizen Dunkel / Kristall (A)

Schmucker Hefe-Weizen (vom Fass) Alkoholfrei (A)

Schmucker Colaweizen[1,2] (A)

Schmucker Bananenweizen (A)

Radler[15] (A)

Diesel[1,2,15] (A)

Apfelwein

Apfelwein pur, süß oder sauer (Heil)

Apfelwein pur, süß oder sauer (Heil)

©2022 - designed by FINESTYLE | www.finestyle.eu
Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

Sekt / Champagner

Fürst von Metternich Chardonnay Sekt, Piccolo

Fürst von Metternich Chardonnay Sekt

Veuve Clicquot

Spirituosen

Jack Daniel's

Rémy Martin V.S.O.P.

Pakdis (Wodka mit Granatapfelesirup[2] und Limettensaft)

Wodka

Tequila

Digestifs

Sambuca

Ramazzotti

Grappa 3 Jahre alt

Maulbeerbrand Silber (Edler Obstbrand aus Armenien)

Kornelkirschenbrand (Edler Obstbrand aus Armenien)

Longdrinks

Wodka Lemon[3,9]

Wodka Orange

Wodka Kirsch

Wodka Granatapfel

Jack Daniel's Cola[1,2]

Gordon's Dry Gin Tonic[3]

Weitere Gin-Sorten auf Anfrage.

Zusatzstoffe
[1]koffeinhaltig, [2]mit Farbstoff(en), [3]chininhaltig, [4]mit Taurin, [5]mit Schwefeldioxid, [6]mit Schwärzungsmittel, [7]mit Phosphat, [8]mit Süßungsmittel, [9]mit Antioxidationsmittel, [10]mit Konservierungsstoff(en), [11]enthält eine Phenylalaninquelle, [12]mit Geschmacksverstärker(n), [13]mit Milcheiweiß, [14]gewachst, [15]mit Säuerungsmittel(n), [16]mit Stabilisator(en), [17]erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml), [18]mit dem allergenen Stoff: Senfsamenextrakt, [19]geschwefelt (enthält Sulfite)

Hinweis Allergene: Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Offene Weissweine 0,21

Heppenheimer Stemmler (SO) (L) — Deutschland

Frascati (SO) (L) — Italien

Pinot Grigio (SO) (L) — Italien

La Tentation Bordeaux AOC (Hauswein) (SO) (L) — Frankreich
Dieser Wein verblüfft mit sprudelnder Frische,
herrlichen Aromen, wenig Säure, trocken und doch mildem
Gescbmack sowie energischem Charakter. Die Vielfalt der Aromen mit
grüner Birne, Zitrusfrüchten, frisch gemähtem Gras verführt. Eine schöne
Versuchung (La Tentation). Perfekt zu Geflügel, Fisch, Salat und Dessert.

Blanc de Cana (SO) (L) — Libanon
Schlichter Weißwein mit einer lieblichen Nuance,
intensive Aromen von Quitten und Pfirsich

Angora Beyaz (SO) (L) — Türkei
Würzig mit Kraft

Segal Ragil (SO) (L) — Israel
Semillon mit fruchtiger Würze

Zouina Blanc (SO) (L) — Marokko
In dieser Cuvée geht der aromatische und expressive Sauvignon Blanc
mit dem gefälligen Chardonnay eine harmonische Verbindung ein,
feine Zitrusaromen gepaart mit Noten von exotischen Früchten

Weinschorle (sauer / süß) (SO) (L)

Offene Roséweine 0,21

Sogni D'Oro (Hauswein) (SO) (L) — Italien
Ein Rosé aus Weißweintrauben, Dank einer besonderen
Laune der Natur. Die Rebsorte Pinot Grigio gehört zu den
weißen Rebsorten, allerdings sind die Beerenschalen rötlich. Es entsteht eine
angenehme Farbe und ein fruchtiger Rosé mit unvergesslich elegantem Geschmack

Moulin Montarels Syrah Rosé (SO) (L) — Frankreich
Frisch und vollmundig, in der Nase
eine vielschichtige Palette an
floralen Noten und roten Früchten
(Himbeere, schwarze Johannisbeere und Kirsche)

Portugieser Weißherbst (SO) (L) — Deutschland
Lieblich, fruchtig

Pirus - Quittenwein (SO) (L) — Armenien
Halbtrocken, weicher Nachgeschmack,
auch gut als Dessert-Wein geeignet

Offene Rotweine 0,21

Dornfelder mild (L) — Deutschland

Bayanegra Shiraz (L) — Spanien
Würzig, fruchtig

Chianti trocken, feinfruchtig (L) — Italien

Rioja bouquetreich, geschmeidig (L) — Spanien

Syrah Moulin Montarels (Hauswein I) (L) — Frankreich
Als Passepartout und Speisenbegleiter

Rouge de Cana (Hauswein II) (L) — Libanon
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah & Cinsault.
Eleganter und ausdrucksvoller Wein, passend zum Lamm und Rind

L 'Harmonie Bordeaux AOC (Hauswein III) (L) — Frankreich
Das typische Duett der Rebsorten jedoch in einem
fein ausgewogenen Verhältnis macht diesen Wein so
besonders: Beeriger Cabernet trifft geschmeidigen Merlot.
Trocken, mit angenehmer Tiefe und wenig Säure ist er ein purer Genuss

Ksar Rouge (L) — Marokko
Leicht und frisch aus Beni M'Tir

Angora Kirmizi (L) — Türkei
Kräftig, würzig aus der Region Ankara Kalecik

Segal Ragil (L) — Israel
Leichte Textur, Beaujolais-Typ

Syrah les Épices (L) — Frankreich
Bouquetreich und kraftvoll

Granados - Granatapfelwein (L) — Armenien
Halbtrocken, fruchtig leicht und kalt serviert

Selvilen Syrah (halbtrocken) (L) — Türkei
Fruchtiger Wein aus der würzigen Syrah-Traube.
Fein abgestimmte Restsüße

Flaschenweine Weiss / Rosé 0,75l

Sidi Brahim Grenache Syrah (Rosé) SO (L) — Tunesien
Zarter lachsfarbener Roséton. Lebhafte Frische mit Aromen von roten Beeren und exotischen Früchten. Im Abgang ein Hauch von Minze.

Emozione Puglia IGT BIO SO (L) — Italien
Das Besondere an diesem nicht alltäglichen Wein: Malvasia ist kraftvoll und extraktreich, Sauvignon ist frisch und aromatisch, Traminer ist würzig und fruchtig. Diese einzigartige Kombination kommt mit der Reinheit der Bio-Rebsorte, somit ist der Wein eine Quelle der Eleganz und Finesse

Surprise SO (L) — Frankreich
Für gehaltvolle Weine ist die Rebsorte Sémillon berühmt, denn die Sorte verleiht den Weinen eine einzigartige körperreiche und ölige Textur. Im Duett mit Sauvignon bietet dieser Wein mit wenig Säure eine einmalige Verdichtung der aromatischen Inhaltsstoffe, was den Wein so reichhaltig und komplex macht

Clos de Gat Chardonnay SO (L) — Israel
100% Chardonnay. Aus einem Top Drei Weingütern Israels.
Mit 89 bis 95 Punkten, ob bei Rogov oder Parker. Handlese der Trauben, 12 Monate im Holzfass. Harmonisch ausgewogen zwischen Frucht und Holz, mit anhaltendem Finish, gut trinkbar bis ins 7. Jahr nach seiner Ernte.

Bargylus SO (L) — Syrien
Chardonnay und Sauvignon Blanc
Reben wachsen auf Lehm- und Kalkböden 900 Meter über den Meeresspiegel.
Eine leuchtende Gelbfarbe mit einem leichten Grünstich. In der Nase ein ausgeprägter Duft nach Limetten und frischer Minze. Am Gaumen erfrischend, vollmundig und fruchtig mit einem angenehmen Säuregehalt und einem langen, eleganten Abgang.

Flaschenweine Rotwein 0,75l

Ksara Prieuré SO (L) — Libanon
Kräftiger Roter aus dem Békaa Valley, bekannt als Top Region für Weinbau seit den mittelalterlichen Kreuzzügen. Kräftig und trocken

La Stella Riserva BIO SO (L) — Italien
Dieser Wein kommt aus dem Herzen der Toskana. Die Kombination aus intensiver rubinroter Farbe, Aromanoten von Kirsch, Pflaume und schwarzem Pfeffer, kräftiger, aber weicher Geschmack am Gaumen, macht diesen Wein so außerordentlich. Der sanfte Tropfen, körperreich und würzig mit feiner Kräuternote, ist ein leuchtender Stern (La Stella) im Weinhimmel

La Passion SO (L) — Frankreich
Was für eine Kraft und was für eine Leidenschaft (La Passion)!
Diese edle Wein ist ein exquisiter Tropfen mit komplexen Bouquet, fruchtigen Aromen und wenig Säure. Mit samtigem Charakter kann er auch über Jahre lagern und reifen

Domaine de Sahari SO (L) — Marokko
Diese Komposition aus Cabernet Sauvignon und Merlot stammt aus dem besten Anbaugebiet Marokkos, auf 600 m Höhe, geschützt durch die Höhenzüge des Atlas. Gereift im Eichenfass. Aromen von schwarzen und roten Früchten mit Anklängen von Tabak und Leder

Rothschild / Aussières SO (L) — Frankreich
Von den jüngsten Pflanzungen der „Barons de Rothschild / Lafite"
Im Klostergut Aussières im Languedoc bei Narbonne.
70% CAB, 30% Shiraz; geschmeidig, charmant

Flaschenweine Rotwein 0,75l

Egeo Shiraz (L) — Türkei
Inzwischen mehrfach Medaillengewinner in Europa.
Nur Gold- und Silbermedaillen seit mehreren Jahren.
Eine gehobene Kreation des Hauses Kavaklidere,
des ältesten Privatweingutes der Türkei.
Sehr prägnanter Stil von Bouquet über Aromen bis Abgang.

Shiraz Clos de Gat (L) — Israel
Alle Trauben aus eigener Ernte der Lagen des Kibbutz Ha'rel.
Bei Parker bis zu 95 Punkte. Sortentypischer, milder Roter.
Ein überzeugter Vertreter für alle Shiraz-Liebhaber.

Chateau Roslane Rouge (L) — Marokko
Einzige premier Cru Lage Marokkos. Im Coteaux de I'Atlas,
klassifiziert im Jahr 2004 aus der Familie Brahim und Reda Zniber.
Sehr sanft und nachhaltig, empfehlenswert zu milden Soßen bei
Geschmortem, auch Geflügel. Medaillengewinner bei Meiningers „Mundus Vini"

Bargylus (L) — Syrien
Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot
Ein komplexer Rotwein mit einer dunkelroten Farbe und purpurnen Reflexionen.
In der Nase ein ausgeglichener Duft nach schwarzen Früchten, Pfeffer und Pfingstrosen.
Am Gaumen vollmundig, herzhaft und strukturiert mit sanfter Tannine
und einem langanhaltenden würzigen Abgang.

Exklusive Weine

Château Léoville Poyferré 1982, (L) — Frankreich
AOC Saint Julien-Beychelle,
Grand Cru Classé, deuxième Cru seit 1855
Sorten der Cuvée: 58% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 9% Petit Verdot,
2% Cabernet Franc, unfiltered, 22 Monate im Holz, Parker 95 Punkte,
"the '82 is a great wine".
Das Positive kam dieses Jahr mehr vom Klima als vom Kellermeister. Erst spät
(in den 80ern) übernahm der weltbekannte Önologe Michel Rolland dort die
Verantwortung. "Dieser Wein ist nahe seinem Optimum", schreiben die Önologen,
"blumiges Bouquet, Kraft und süße Tannine, 'brachiales' Finale".

Château Pontet Canet 1990, AOC Pauillac (L) — Frankreich
Seit 1855 ist das Château klassifiziert (5th growth) für seinen
herausragenden Weinbau. Erwähnt wird es für seine landwirtschaftliche
Nutzung bereits 1311 im Besitz des Lehnsherrn de Castillon.
Später - während des 100jährigen Krieges - gehörte es der königlichen Familie Englands.
Viele berühmte Nachbarn beeinflussten die qualitative Entwicklung des Château:
Mouton und Lafite-Rothschild, Latour, Ségur, Brane, d'Armailhac, Pontet. Seit 1975
im Besitz der Familie Tesseron mit Kellermeister Jean-Michel Comme und dem Rat von
Önologe Michel Rolland. Das Gut wird seit 2010 als erstes der großen Châteaux biodynamisch
bearbeitet und statt Traktoren werden Pferdegespanne eingesetzt. Es herrscht ausschließlich
Handlese bei Rebanteilen von Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 33%, Cabernet Franc 5% und
Petit Verdot 2%. Seit 1990 hat sich die Lage wieder mang seine ausgezeichneten Kollegen vorgear-
beitet, eine Alterung von 25 Jahren wird empfohlen.

Allergen-Symbolik – wissen was drin ist!

Deklarationspflichtige Allergene und Umsetzung im Speiseplan entsprechend Anlage 3 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV)

Allergen enthält (und daraus hergestellte Erzeugnisse):	Bezeichnung im Speiseplan		Bezeichnung im Speiseplan
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ⓐ Gluten	Krebstiere und Krebserzeugnisse	Ⓑ Krebstiere
Eier und -erzeugnisse	Ⓒ Ei	Fisch und -erzeugnisse	Ⓓ Fisch
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Ⓔ Erdnüsse	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ⓕ Soja
Milch und-erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ⓖ Milch (Laktose)	Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia- und Queensland-nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ⓗ Schalenfrüchte (Nüsse)
Sellerie und -erzeugnisse	Ⓘ Sellerie	Senf und -erzeugnisse	Ⓙ Senf
Sesamsamen und -erzeugnisse	Ⓚ Sesam	Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO_2	Ⓛ Schwefeldioxid und Sulfite
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ⓜ Lupinen	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Ⓝ Weichtiere
Keine Angaben zu enthaltenen Allergenen		Keine Allergene direkt enthalten	