

# RESTAURANT SHIRAZ

## ALLERGENEKARTE

### VORSPEISEN

Die besondere Gaumenfreude für den Genießer  
Alle Vorspeisen (außer Nr. 09) werden mit persischem Brot serviert!

- 01 Kaschko Bademdjan 🥑🌿 (A,G) کشکبادمجان  
Gebratene Auberginen mit Kaschk, Röstzwiebeln, Knoblauch,  
verfeinert mit gerösteter Pfefferminze und persischen Gewürzen
- 02 Mirza Ghassemi 🥑🥚 (A,C) میرزاقاسمی  
Gegrillte und geräucherte Auberginen mit gedünsteten Tomaten und Eiern,  
verfeinert mit Knoblauch und persischen Gewürzen
- 03 Rata Tou 🥑 (A) راتاتو  
Gebratene Zucchini, rote Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Kartoffeln  
und Tomaten, in einer pikanten Masalasoße
- 04 Meygu Mango Chutney 🥑🌶️🐟 (A,D) میگو چاتنی  
Riesengarnelen (geschält und paniert) in einer  
Mango-Chutneysoße (Mango, Chili, Ingwer, Berberitzen,  
Knoblauch, Kokos, Zwiebeln und Gewürzen) und Salatgarnitur
- 05 Dolme 🥑🌿 (A,G) دلمه  
Hausgemachte Weinblätter, mit vegetarischer Füllung,  
dazu Wildknoblauch-Joghurt und Salatgarnitur
- 06 Borani 🥑🌿 (A,G) برانی  
Feiner Blattspinat in einer leichten Knoblauch-Joghurtssoße
- 07 Zeytun Parvarde 🥑🌿 (A,H) زیتون پرورده  
Eingelegte Riesen-Oliven in Spezial-Walnuss-Kräuter-Granatapfelsoße,
- 08 Falafel 🥑 (A) فلافل  
4 frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen, Kräutern und  
Gewürzen, dazu Shirazi Salat
- 09 Sambose 🥑🌿 (A,G) سمبوسه  
Gefüllte Teigtaschen mit Spinat, Schafskäse, frischen Pilzen und Knoblauch
- 10 Vorspeisenplatte „Persien erleben“ für 2-3 Personen دیس پیش غذای متنوع  
Eine edle Auswahl aus allen Vorspeisen

### BEILAGEN

- 11 Masto Khiaar 🥑🌿 (A,G) ماست و خیار  
Cremiger Joghurt mit feinen Gurkenstücken und persischen Kräutern
- 12 Masto Musir 🥑🌿 (A,G) ماست و موسیر  
Cremiger Joghurt mit Wildknoblauch

## SUPPEN

- 19 Suppe Djo Mix 🥕🥗🍅 (A,G,I) سوپ جو با خامه و گوجه  
Gerstensuppe mit Karotten und Hähnchen, verfeinert mit  
Tomaten-Sahnesoße, nach persischer Art, dazu persisches Brot
- 20 Suppe Djo ba Khame 🥕🥗🍅 (A,G,I) سوپ جو با خامه  
Gerstensuppe mit Karotten und Hähnchen,  
verfeinert mit Sahne, nach persischer Art, dazu persisches Brot
- 21 Suppe Djo ba Godje 🥕🍅 (A,I) سوپ جو با گوجه  
Gerstensuppe mit Karotten, Hähnchen und passierten Tomaten,  
nach persischer Art, dazu persisches Brot

## SALATE

- 22 Shirazi Salat 🥗 (A) سالاد شیرازی  
Fein zerkleinerte Tomaten, Gurken und Zwiebeln,  
verfeinert mit Limettensaft, dazu persisches Brot
- 23 Salat Fassl 🥕🥗 (A,G) سالاد فصل  
Gartenfrischer Mixsalat mit geriebenem Schafskäse, Karotten,  
Gurken, Tomaten und Riesenoliven, dazu persisches Brot
- 24 Salat Djudje 🥕🥗 (A,G) سالاد جوجه  
Gartenfrischer Mixsalat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse,  
Karotten, Riesenoliven und einem Spieß  
gegrilltem Hähnchenbrustfilet, dazu persisches Brot
- 25 Salat Esfenadj 🥕🥗 (A,G) سالاد اسفناج  
Gartenfrischer Mixsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Riesenoliven  
und gebratenen Spinatmedaillons (gefüllte Teigtaschen mit  
Spinat, Schafskäse, frischen Pilzen und Knoblauch), dazu persisches Brot
- 26 Salat Bakhtiari 🥕🥗 (A,G) سالاد بختیاری  
Gartenfrischer Mixsalat mit geriebenem Schafskäse, Tomaten, Gurken,  
Riesenoliven und einem gemischten Spieß aus  
gegrilltem Lamm- und Hähnchenbrustfilet, dazu persisches Brot
- 27 Salat Filet-Guscht 🥕🥗 (A,G) سالاد فیله گوشت  
Gartenfrischer Mixsalat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Riesenoliven  
und einem Spieß aus gegrilltem Rinderfilet, dazu persisches Brot



# 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 Esfenaj**  (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 فسندجان  
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) کیاب مرغ رودبار  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Oliven und frischen Pilzen, in einer leckeren Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 35 **Djudje Beryani**   (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 Auberginen, Zucchini, Knoblauch, Zwiebeln, rosa Pfefferbeeren und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 37 **Djudje Kandelus**   (G, H) جوجه کندلوس  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenen Walnüssen, Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Basilikum, Nelken und würzigem Ziegenkäse, in einer Korma-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 38 **Djudje Moghan**  (G) جوجه مغان  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit würzigem Ziegenkäse, ummantelt von gebratenem Spinat, Berberitzen, Ingwer, Zwiebeln, in einer pikanten Koriander-MasalasöÙe, dazu Basmati-Safranreis
- 39 **Djudje Mango-Chutney**  (G) جوجه چاتنی  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, ummantelt von einer Mango-Chutney-SoÙe (Mango mit Ingwer, Berberitzen, Knoblauch, Zwiebeln, Kokosraspeln und Gewürzen), 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 Esfenaj** 🍷 (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** 🍷 (H) گوشت فسندجان  
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, in einem Mantel von gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelseße, 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** 🍷 (H) گوشت بریانی  
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Walnüssen, Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, ummantelt von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelseße, dazu Basmati-Safranreis
- 46 **Gusht Paniri** 🍷 (G) گوشت پنیری  
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit herzhaftem Grillkäse, ummantelt von gebratenen Auberginen, Zucchini, Knoblauch, Zwiebeln, rosa Pfefferbeeren und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 47 **Gusht Kandelus** 🍷 🍷 (G, H) گوشت کندلوس  
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Walnüssen, Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Basilikum, Nelken und würzigem Ziegenkäse, in einer Korma-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 48 **Gusht Moghan** 🍷 (G) گوشت مغان  
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit würzigem Ziegenkäse, ummantelt von gebratenem Spinat, Berberitzen, Ingwer, Zwiebeln, in einer pikanten Koriander-Masalasoße, dazu Basmati-Safranreis
- 49 **Gusht Mango-Chutney** 🍷 (G) گوشت چاتنی  
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, ummantelt von einer Mango-Chutney-Soße (Mango mit Ingwer, Berberitzen, Knoblauch, Zwiebeln, Kokosraspeln und Gewürzen), dazu Basmati-Safranreis

# GRILLGERICHTE MIT MARINADENSOSSE

## LAMM

### Gegrilltes Lammfilet, eingelegt in einer Spezialmarinade

Unser hochwertiges LAMMFLEISCH aus Neuseeland enthält 3% Fettgehalt 53mg Cholesterin pro 100g

- 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 Esfenaj (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 فسناجان  
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 (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 Auberginen, Zucchini, Knoblauch, Zwiebeln, rosa Pfefferbeeren und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 57 Filet Kandelus (G, H)   فیله کندلوس  
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Walnüssen, Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Basilikum, Nelken und würzigem Ziegenkäse, in einer Korma-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 58 Barg Moghan (G)  برگ مغان  
Lammrückenfilet am Spieß gegrillt, mit würzigem Ziegenkäse, ummantelt von gebratenem Spinat, Berberitzen, Ingwer, Zwiebeln, in einer pikanten Koriander-Masalasoße, dazu Basmati-Safranreis
- 59 Filet Mango-Chutney (G)  فیله چاتنی 30,99  
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, ummantelt von einer Mango-Chutney-Soße (Mango mit Ingwer, Berberitzen, Knoblauch, Zwiebeln, Kokosraspeln und Gewürzen), 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 Esfenaj** 🐟🌶️ (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,G) 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 Moghan** 🐟🌶️ (D,G) ماهی مغان  
Fischfilet (Zander) ummantelt von gebratenem Spinat, Berberitzen, Ingwer, Zwiebeln, Ziegenkäse, in einer pikanten Koriander-Masalasoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis
- 64 **Mahi Berber** 🐟🌶️ (D,G) ماهی بربر  
Fischfilet (Zander) mit Safran-Limetten-mariniertem Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika, Zwiebel, frische Pilze, Oliven), dazu Dill-Bohnen-Safranreis

## RIESENGARNELN, SERVIERT IM TAJIN

- 65 **Meygu Balutschi scharf** 🦞🌶️ (B,G) میگو بلوچی  
Knusprige 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 Esfenaj** 🦞🌶️ (B,G) میگو اسفناج  
Knusprige 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,G,H) میگو چاتنی  
Knusprige Riesengarnelen (geschält und paniert) mit einer Mango-Chutney-Soße (Mango mit Ingwer, Berberitzen, Knoblauch, Zwiebeln, Kokosraspeln und Gewürzen), dazu Dill-Bohnen-Safranreis
- 68 **Meygu Moghan** 🦞🌶️ (B,G) میگو مغان  
Knusprige Riesengarnelen (geschält und paniert) begleitet von gebratenem Spinat, Berberitzen, Ingwer, Zwiebeln, Ziegenkäse, in einer pikanten Koriander-Masalasoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis
- 69 **Meygu Berber** 🦞🌶️ (B,G) میگو بربر  
Knusprige Riesengarnelen (geschält und paniert) mit Safran-Limetten-mariniertem Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, frische Pilze, Oliven), 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 mit Lammfiletstücken 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 Paprika und Grilltomaten
- 79 Shiraz Platte (Mixplatte für 2-3 Personen) (G) دیس مخصوص شیراز  
Ein Spieß Hähnchenbrustfilet, zwei feingewürzte  
Lammhackfleischspieße, sowie ein Spieß Rinderfilet gegrillt,  
dazu zwei Soßengerichte (Ghorme Sabsi und Gheyne Bademdjan)  
sowie ein Shirazi Salat und Masto Khair (cremiger Joghurt mit feinen  
Gurkenstücken und persischen Kräutern), serviert mit Basmati-Safranreis  
und Berberitzenreis, dazu Paprika und Grilltomaten

# TAJINGERICHTE

Geschmortes Lamm- oder Hähnchenfleisch, im Lehmtopf zubereitet.

- 80 Zereschkpolo ba Morgh زرشک پلو با مرغ  
Geschmorte Hähnchenunterkeule in SpezialsöÙe gekocht,  
mit Berberitzen-Safranreis
- 81 Baghalipolo ba Mahitsche باقالی پلو با ماهیچه  
Geschmorte Lammhaxe in einer SpezialsöÙe,  
mit Basmati-Dill-Bohnenreis
- 82 Tajin Morgh Balutschi leichtscharf (G) تجین مرغ بلوچی  
Geschmorte Hähnchenunterkeule, mit gebratenen frischen  
Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer  
Ingwer-Tomaten-SahnesöÙe und Chilifäden, dazu Berberitzen-Safranreis
- 83 Tajin Mahitsche Balutschi leichtscharf (G) تجین ماهیچه بلوچی  
Geschmorte Lammhaxe, mit gebratenen frischen Pilzen,  
roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer  
Ingwer-Tomaten-SahnesöÙe und Chilifäden, dazu Dill-Bohnenreis
- 84 Tajin Morgh Esfenaj (G) تجین مرغ اسفناج  
Geschmorte Hähnchenunterkeule, mit gebratenem Spinat,  
Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer  
Schafskäse-SahnesöÙe, dazu Berberitzen-Safranreis
- 85 Tajin Mahitsche Esfenaj (G) تجین ماهیچه اسفناج  
Geschmorte Lammhaxe, mit gebratenem Spinat, Tomaten,  
Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-SahnesöÙe,  
dazu Dill-Bohnenreis
- 86 Tajin Morgh Beryani (H) تجین مرغ بریانی  
Geschmorte Hähnchenunterkeule, mit gebratenen Walnüssen,  
Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, ummantelt  
von einer Berberitzen-Pflaumen-GranatapfelsöÙe, dazu Berberitzen-Safranreis
- 87 Tajin Mahitsche Beryani (H) تجین ماهیچه بریانی  
Geschmorte Lammhaxe, mit gebratenen Walnüssen,  
Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, ummantelt  
von einer Berberitzen-Pflaumen-GranatapfelsöÙe, dazu Dill-Bohnenreis
- 88 Tajin Morgh Berber تجین مرغ بربر  
Geschmorte Hähnchenunterkeule, mit Safran-Limetten-  
mariniertem Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika,  
Zwiebel, frische Pilze, Oliven), dazu Berberitzen-Safranreis
- 89 Tajin Mahitsche Berber تجین 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** قورمه سبزی  
Zart geschmorte Fleischstücke aus der Lammkeule, in einer persischen Kräutersoße mit Bohnen und gekochten Limetten verfeinert, dazu Basmati-Safranreis
- 91 **Khoreschte Gheyne** 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 **Gheyne 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 **Gheyne 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 gemahlenden und gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis
- 95 **Morghe Mossama** مرغ مسما  
Spezial mariniertes Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Zucchini, rotem Paprika, Peperoni, Zwiebeln und Kartoffeln in einer pikanten Tomaten-Masalasoße, dazu Basmati-Safranreis
- 96 **Khoreschte Morghe Beryani** 🍷 (H) مرغ بریانی  
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Walnüssen, Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, in einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis
- 97 **Khoreschte Djudje Sistan** 🍷 (G) جوجه سیستان  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gebratenem Blumenkohl, Kartoffeln, Tomaten, Koriander, Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel, in einer Kurkuma-Vindaloo Soße, dazu Basmati-Safranreis
- 98 **Khoreschte Guscht Sistan** گوشت سیستان  
Gegrilltes Rinderfilet mit gebratenen Blumenkohl, Kartoffeln, Tomaten, Koriander, Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel, in einer Kurkuma-Vindaloo Soße, dazu Basmati-Safranreis
- 99 **Khoreschte Filet Sistan** فیله سیستان  
Gegrilltes Lammfilet mit gebratenen Blumenkohl, Kartoffeln, Tomaten, Koriander, Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel, in einer Kurkuma-Vindaloo Soße, 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, Zwiebeln, rosa Pfefferbeeren und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 104 Kabab Paniri (Grillkäse)  (G) کباب پنیری  
Herzhafter Grillkäse, begleitet von gebratenen Auberginen, Zucchini, Knoblauch, Zwiebeln, rosa Pfefferbeeren und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Berberitzen-Safranreis und Shirazi Salat
- 105 Gemüsepfanne (vegan) کباب سبزی  
In Safran-Limetten mariniertes und gebratenes Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika, Zwiebel, frische Pilze, Oliven), dazu Berberitzen-Safranreis und Shirazi Salat
- 106 Tschelo Kandelus   (G, H) چلو کندلوس  
Gebratener Ziegenkäse mit gebratenen Walnüssen, Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Basilikum und Nelken in einer Korma-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 107 Tschelo Moghan  (G) چلو مغان  
Gebratener Spinat, Berberitzen, Ingwer, Zwiebeln, in einer pikanten Koriander-Masalasoße, mit würzigem Ziegenkäse, dazu Basmati-Safranreis
- 108 Tschelo Sistan (vegan) چلو سیستان  
Gebratener Blumenkohl, Kartoffeln, Tomaten, Koriander, Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel, in einer Kurkuma-Vindaloo Soße, dazu Basmati-Safranreis
- 109 Tschelo Beryani (vegan)  (H) چلو بریانی  
Gebratene Walnüsse, Zwiebeln, frische Petersilie, frische Minze, Knoblauch, in einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis und Shirazi Salat

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 130 Morgh Polo Junior زرشک پلو با مرغ  
Hähnchenunterkeule in Spezialsauce gekocht, mit Basmati-Safranreis
- 131 Kubide Junior چلو کباب کوبیده  
Ein Spieß gegrilltes Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

## DESSERT

## دسر

- 110 **Bastani** 🍷 (G) بستنی سنتی  
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 **Bastani Nargil** 🍷 (G) بستنی نارگیل  
Kokoseis, garniert mit Schokosoße und Obstgarnitur
- 115 **Shole Zard** 🍷 (G, H) شله زرد  
Persischer Reispudding mit Safran und Rosenwasser, geschmückt mit Zimt und Mandeln, serviert mit Granatapfel-Eis
- 116 **Khorma Bastani** 🍷 (G) خرما بستنی  
Schokoladensoufflé mit zart geschmolzener Schokolade, geschmückt mit gebackenen Datteln (mit Kokosraspeln, in Butter geschwenkt), Vanilleeis und Sahne
- 117 **Ferni** 🍷 (G) فرنی  
Milchreis nach Nomaden-Art, mit Vanillesoße, Zimt und persisches Safraneis, dazu Schokoladensoufflé mit zart geschmolzener Schokolade
- 118 **Dessertplatte für 2-3 Personen** 🍷 (G, H) دیس دسر  
Bastani, Falude, gebackene Datteln (mit Kokosraspeln, in Butter geschwenkt), Schokoladensoufflé, Vanilleeis, Granatapfel-Eis, Schokoladeneis, Shole Zard, Ferni, Obstgarnitur und Sahne

# 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
 <p>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>	 A Gluten	 <p>Krebstiere und Krebserzeugnisse</p>  B Krebstiere
 <p>Eier und -erzeugnisse</p>	 C Ei	 <p>Fisch und -erzeugnisse</p>  D Fisch
 <p>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</p>	 E Erdnüsse	 <p>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>  F Soja
 <p>Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)</p>	 G Milch (Laktose)	 <p>Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>  H Schalenfrüchte (Nüsse)
 <p>Sellerie und -erzeugnisse</p>	 I Sellerie	 <p>Senf und -erzeugnisse</p>  J Senf
 <p>Sesamsamen und -erzeugnisse</p>	 K Sesam	 <p>Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO<sub>2</sub></p>  L Schwefeldioxid und Sulfite
 <p>Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>	 M Lupinen	 <p>Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</p>  N Weichtiere
 <p>Keine Angaben zu enthaltenen Allergenen</p>	 <p>Keine Allergene direkt enthalten</p>	