

## VORSPEISEN

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

- |    |   |                    |       |
|----|---|--------------------|-------|
| 01 | <b>Kaschko Bademdjan</b><br>Gebratene Auberginen mit Kaschk, Röstzwiebeln, Knoblauch,<br>verfeinert mit gerösteter Pfefferminze und persischen Gewürzen   | کشکبادمجان         | 16,99 |
| 02 | <b>Mirza Ghassemi</b><br>Gegrillte und geräucherte Auberginen mit gedünsteten Tomaten und Eiern,<br>verfeinert mit Knoblauch und persischen Gewürzen  | میرزاقاسمی         | 16,99 |
| 03 | <b>Rata Tou</b><br>Gebratene Zucchini, rote Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Kartoffeln<br>und Tomaten, in einer pikanten Masalasoße  | راتاتو             | 14,99 |
| 04 | <b>Meygu Mango Chutney</b><br>Riesengarnelen (geschält und paniert) in einer<br>Mango-Chutneysöße (Mango, Chili, Ingwer, Berberitzen,<br>Knoblauch, Kokos, Zwiebeln und Gewürzen) und Salatgarnitur | میگو چاتنی         | 19,99 |
| 05 | <b>Dolme</b><br>Hausgemachte Weinblätter, mit vegetarischer Füllung,<br>dazu Wildknoblauch-Joghurt und Salatgarnitur  | دلمه               | 11,99 |
| 06 | <b>Borani</b><br>Feiner Blattspinat in einer leichten Knoblauch-Joghurtsöße   | برانی              | 9,99  |
| 07 | <b>Zeytun Parvarde</b><br>Eingelegte Riesen-Oliven in Spezial-Walnuss-Kräuter-Granatapfelsöße   | زیتون پرورده       | 10,99 |
| 08 | <b>Falafel</b><br>4 frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen, Kräutern und<br>Gewürzen, dazu Shirazi Salat, Hummus und Salatgarnitur  | فالافل             | 15,99 |
| 09 | <b>Sambose</b><br>Gefüllte Teigtaschen mit Spinat, Schafskäse, frischen Pilzen und Knoblauch  | سمبوسه             | 14,99 |
| 10 | <b>Vorspeisenplatte „Persien erleben“ für 2-3 Personen</b><br>Eine edle Auswahl aus allen Vorspeisen  | دیس پیش غذای متنوع | 35,00 |

## BEILAGEN

- |    |   |              |      |
|----|---|--------------|------|
| 11 | <b>Masto Khiar</b><br>Cremiger Joghurt mit feinen Gurkenstücken und persischen Kräutern   | ماست و خیار  | 8,99 |
| 12 | <b>Masto Musir</b><br>Cremiger Joghurt mit Wildknoblauch  | ماست و موسیر | 9,99 |
| 13 | <b>Hummus nach libanesischer Art</b><br>Pürierte Kichererbsen, Sesam-Mus (Tahina), Knoblauch,<br>Chilifäden, Limettensaft und Salatgarnitur | هوموس        | 9,99 |



## SUPPEN

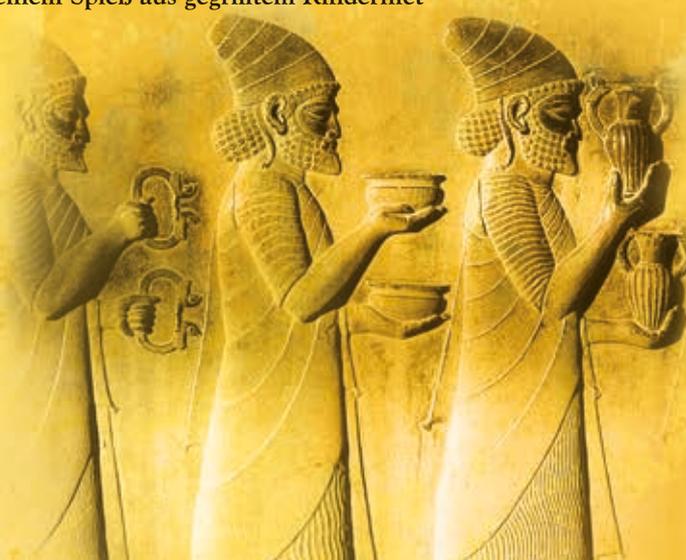
Alle Suppen werden mit orientalischem Brot serviert

- |    |  |                       |       |
|----|--|-----------------------|-------|
| 19 | Suppe Djo Mix<br>Gerstensuppe mit Karotten und Hähnchen, verfeinert mit Tomaten-Sahnesoße, nach persischer Art | سوپ جو با خامه و گوجه | 11,99 |
| 20 | Suppe Djo ba Khame<br>Gerstensuppe mit Karotten und Hähnchen, verfeinert mit Sahne, nach persischer Art        | سوپ جو با خامه        | 11,99 |
| 21 | Suppe Djo ba Godje<br>Gerstensuppe mit Karotten, Hähnchen und passierten Tomaten, nach persischer Art          | سوپ جو با گوجه        | 11,99 |

## SALATE

Alle Salate werden mit orientalischem Brot serviert

- |    |  |                 |       |
|----|--|-----------------|-------|
| 22 | Shirazi Salat<br>Fein zerkleinerte Tomaten, Gurken und Zwiebeln, verfeinert mit Limettensaft   | سالاد شیرازی    | 9,99  |
| 23 | Salat Fassl<br>Gartenfrischer Mixsalat mit geriebenem Schafskäse, Karotten, Gurken, Tomaten und Riesenoliven   | سالاد فصل       | 13,99 |
| 24 | Salat Djudje<br>Gartenfrischer Mixsalat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Karotten, Riesenoliven und einem Spieß gegrilltem Hähnchenbrustfilet  | سالاد جوجه      | 18,99 |
| 25 | Salat Esfenadj<br>Gartenfrischer Mixsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Riesenoliven und gebratenen Spinatmedaillons (gefüllte Teigtaschen mit Spinat, Schafskäse, frischen Pilzen und Knoblauch) | سالاد اسفناج    | 18,99 |
| 26 | Salat Bakhtiari<br>Gartenfrischer Mixsalat mit geriebenem Schafskäse, Tomaten, Gurken, Riesenoliven und einem gemischten Spieß aus gegrilltem Lamm- und Hähnchenbrustfilet                         | سالاد بختیاری   | 20,99 |
| 27 | Salat Filet-Guscht<br>Gartenfrischer Mixsalat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Riesenoliven und einem Spieß aus gegrilltem Rinderfilet   | سالاد فیله گوشت | 21,99 |



# GRILLGERICHTE MIT MARINADENSOSSE

## HÄHNCHEN

Gegrilltes Hähnchenfilet, eingelegt in einer Limetten-Safranmarinade

- 30 **Djudje Balutschi leichtscharf** جوجه بلوچی 24,99  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenen frischen Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer Ingwer-Tomaten-Sahnesoße, Chilifäden, dazu Basmati-Safranreis
- 31 **Djudje Esfenaj** جوجه اسفناج 24,99  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenem Spinat, Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 32 **Djudje Fessendjan** جوجه فسندجان 25,99  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, in einem Mantel von gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis
- 33 **Djudje Bandari** جوجه بندری 25,99  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, in einer Tomaten-Sahnesoße mit gebratenen Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Knoblauch und rosa Pfefferbeeren, dazu Basmati-Safranreis
- 34 **Djudje Rudbar** کباب مرغ رودبار 25,99  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Oliven und frischen Pilzen, in einer leckeren Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 35 **Djudje Beryani** جوجه بریانی 26,99  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenen Walnüssen, Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, ummantelt von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis
- 36 **Djudje Paniri** جوجه پنیری 29,99  
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** جوجه کندلوس 27,99  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenen Walnüssen, Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Basilikum, Nelken und würzigem Ziegenkäse, in einer Korma-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 38 **Djudje Moghan** جوجه مغان 27,99  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit würzigem Ziegenkäse, ummantelt von gebratenem Spinat, Berberitzen, Ingwer, Zwiebeln, in einer pikanten Koriander-Masalasoße, dazu Basmati-Safranreis
- 39 **Djudje Mango-Chutney** جوجه چاتنی 28,99  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, ummantelt von einer Mango-Chutney-Soße (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** گوشت بلوچی 29,99  
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 گوشت اسفناج 29,99  
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenem Spinat, Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 42 Gusht Fessendjan گوشت فسندجان 31,99  
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, in einem Mantel von gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelseße, dazu Basmati-Safranreis
- 43 Gusht Bandari گوشت بندری 31,99  
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, in einer Tomaten-Sahnesoße mit gebratenen Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Knoblauch und rosa Pfefferbeeren, dazu Basmati-Safranreis
- 44 Gusht Rudbar گوشت رودبار 31,99  
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Oliven und frischen Pilzen, in einer leckeren Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 45 Gusht Beryani گوشت بریانی 32,99  
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 گوشت پنیری 33,99  
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 گوشت کندلوس 31,99  
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 گوشت مغان 31,99  
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 گوشت چاتنی 32,99  
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 | <b>Tschendje Balutschi leichtscharf</b><br>Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen frischen Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer Ingwer-Tomaten-Sahnesoße und Chilifäden, dazu Basmati-Safranreis    | چنجه بلوچی   | 29,99 |
| 51 | <b>Tschendje Esfenaj</b><br>Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenem Spinat, Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis   | چنجه اسفناج  | 29,99 |
| 52 | <b>Tschendje Fessendjan</b><br>Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, in einem Mantel von gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis   | چنجه فسندجان | 31,99 |
| 53 | <b>Filet Bandari</b><br>Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, in einer Tomaten-Sahnesoße mit gebratenen Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Knoblauch und rosa Pfefferbeeren, dazu Basmati-Safranreis                                    | فیله بندری   | 31,99 |
| 54 | <b>Filet Rudbar</b><br>Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Oliven und frischen Pilzen, in einer leckeren Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis  | فیله رودبار  | 31,99 |
| 55 | <b>Filet Beryani</b><br>Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Walnüssen, Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, ummantelt von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis           | فیله بریانی  | 32,99 |
| 56 | <b>Barg Paniri</b><br>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 | برگ پنیری    | 33,99 |
| 57 | <b>Filet Kandelus</b><br>Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Walnüssen, Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Basilikum, Nelken und würzigem Ziegenkäse, in einer Korma-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis                           | فیله کندلوس  | 31,99 |
| 58 | <b>Barg Moghan</b><br>Lammrückenfilet am Spieß gegrillt, mit würzigem Ziegenkäse, ummantelt von gebratenem Spinat, Berberitzen, Ingwer, Zwiebeln, in einer pikanten Koriander-MasalasöÙe, dazu Basmati-Safranreis                          | برگ مغان     | 31,99 |
| 59 | <b>Filet Mango-Chutney</b><br>Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, ummantelt von einer Mango-Chutney-SoÙe (Mango mit Ingwer, Berberitzen, Knoblauch, Zwiebeln, Kokosraspeln und Gewürzen), dazu Basmati-Safranreis                           | فیله چاتنی   | 32,99 |

## FISCHGERICHTE, SERVIERT IM TAJIN

- 60 **Mahi Balutschi leichtscharf** ماهی بلوچی 24,99  
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** ماهی اسفناج 24,99  
Fischfilet (Zander) mit gebratenem Spinat, Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis
- 62 **Mahi Mango-Chutney** ماهی چاتنی 26,99  
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** ماهی مغان 25,99  
Fischfilet (Zander) ummantelt von gebratenem Spinat, Berberitzen, Ingwer, Zwiebeln, Ziegenkäse, in einer pikanten Koriander-Masalasoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis
- 64 **Mahi Berber** ماهی بربر 26,99  
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** میگو بلوچی 29,99  
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** میگو اسفناج 29,99  
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** میگو چاتنی 31,99  
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** میگو مغان 30,99  
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** میگو بربر 31,99  
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)

Als Beilage zu diesen Speisen empfehlen wir Ihnen  
Nr. 11 Masto Khiaar (cremiger Joghurt mit Gurkenstückchen) oder  
Nr. 12 Masto Musir (cremiger Joghurt mit Wildknoblauch)

- |    |   |                 |       |
|----|---|-----------------|-------|
| 70 | <b>Tschelo Kabab Kubide</b><br>Zwei Spieße mit fein gewürztem Lammhackfleisch,<br>serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate   | چلو کباب کوبیده | 20,99 |
| 71 | <b>Tschelo Kabab Barg</b><br>Dünnegeklopftes Lammrückenfilet in Zwiebeln mariniert<br>und gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate   | چلو کباب برگ    | 22,99 |
| 72 | <b>Tschelo Sultani</b><br>Je ein Spieß aus feinem Lammrückenfilet und würzigem<br>Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate  | چلو سلطانی      | 25,99 |
| 73 | <b>Djudje Kabab</b><br>In Spezialmarinade eingelegtes Hähnchenbrustfilet,<br>am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate   | جوجه کباب       | 20,99 |
| 74 | <b>Tschelo Bakhtiari</b><br>Ein gemischter Spieß aus Lammfiletstücken und Hähnchenbrustfilet,<br>am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate   | چلو بختیاری     | 22,99 |
| 75 | <b>Tschelo Tschendje</b><br>In Spezialmarinade eingelegte Lammfiletstücke, am Spieß gegrillt,<br>serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate  | چلو چنجه        | 23,99 |
| 76 | <b>Djudje Sultani</b><br>Ein Spieß gegrilltes Hähnchenbrustfilet sowie ein Spieß gegrilltes<br>Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate   | جوجه سلطانی     | 24,99 |
| 77 | <b>Tschenje Sultani</b><br>Ein Spieß gegrillte Lammfiletstücke sowie ein Spieß gegrilltes<br>Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate   | چنجه سلطانی     | 25,99 |
| 78 | <b>Tschelo Makhsus (Grill-Mixplatte für 2 Personen)</b><br>Ein Spieß Hähnchenbrustfilet, zwei feingewürzte<br>Lammhackfleischspieße, sowie ein Spieß Rinderfilet in Zwiebeln<br>mariniert und gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und<br>Berberitzenreis, dazu Paprika und Grilltomaten   | چلو کباب مخصوص  | 50,00 |
| 79 | <b>Shiraz Platte (für 2-3 Personen)</b><br>Spezialgrillplatte mit Soßengerichten, Salat und Beilage<br>Ein Spieß Hähnchenbrustfilet, zwei feingewürzte<br>Lammhackfleischspieße, sowie ein Spieß Rinderfilet gegrillt,<br>dazu zwei Soßengerichte (Ghorme Sabsi und Gheyne Bademdjan)<br>sowie ein Shirazi Salat und Masto Khiaar (cremiger Joghurt mit feinen<br>Gurkenstücken und persischen Kräutern), serviert mit Basmati-Safranreis<br>und Berberitzenreis, dazu Paprika und Grilltomaten | دیس مخصوص شیراز | 75,00 |

# TAJINGERICHTE

Geschmortes Lamm- oder Hähnchenfleisch, im Lehmtopf zubereitet.

- |    |   |                      |       |
|----|---|----------------------|-------|
| 80 | <b>Zereschkpolo ba Morgh</b><br>Geschmorte Hähnchenunterkeule in SpezialsöÙe gekocht,<br>mit Berberitzen-Safranreis   | زرشك پلو با مرغ      | 18,99 |
| 81 | <b>Baghalipolo ba Mahitsche</b><br>Geschmorte Lammhaxe in einer SpezialsöÙe,<br>mit Basmati-Dill-Bohnenreis   | باقالی پلو با ماهیچه | 21,99 |
| 82 | <b>Tajin Morgh Balutschi leichtscharf</b><br>Geschmorte Hähnchenunterkeule, mit gebratenen frischen<br>Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer<br>Ingwer-Tomaten-SahnesöÙe und Chilifäden, dazu Berberitzen-Safranreis | تجین مرغ بلوچی       | 21,99 |
| 83 | <b>Tajin Mahitsche Balutschi leichtscharf</b><br>Geschmorte Lammhaxe, mit gebratenen frischen Pilzen,<br>roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer<br>Ingwer-Tomaten-SahnesöÙe und Chilifäden, dazu Dill-Bohnenreis              | تجین ماهیچه بلوچی    | 24,99 |
| 84 | <b>Tajin Morgh Esfenaj</b><br>Geschmorte Hähnchenunterkeule, mit gebratenem Spinat,<br>Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer<br>SchafskäÙe-SahnesöÙe, dazu Berberitzen-Safranreis  | تجین مرغ اسفناج      | 22,99 |
| 85 | <b>Tajin Mahitsche Esfenaj</b><br>Geschmorte Lammhaxe, mit gebratenem Spinat, Tomaten,<br>Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer SchafskäÙe-SahnesöÙe,<br>dazu Dill-Bohnenreis   | تجین ماهیچه اسفناج   | 25,99 |
| 86 | <b>Tajin Morgh Beryani</b><br>Geschmorte Hähnchenunterkeule, mit gebratenen Walnüssen,<br>Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, ummantelt<br>von einer Berberitzen-Pflaumen-GranatapfelsöÙe, dazu Berberitzen-Safranreis    | تجین مرغ بریانی      | 22,99 |
| 87 | <b>Tajin Mahitsche Beryani</b><br>Geschmorte Lammhaxe, mit gebratenen Walnüssen,<br>Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, ummantelt<br>von einer Berberitzen-Pflaumen-GranatapfelsöÙe, dazu Dill-Bohnenreis                 | تجین ماهیچه بریانی   | 25,99 |
| 88 | <b>Tajin Morgh Berber</b><br>Geschmorte Hähnchenunterkeule, mit Safran-Limetten-<br>mariniertem Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika,<br>Zwiebel, frische Pilze, Oliven), dazu Berberitzen-Safranreis                                | تجین مرغ بربر        | 22,99 |
| 89 | <b>Tajin Mahitsche Berber</b><br>Geschmorte Lammhaxe, mit Safran-Limetten-<br>mariniertem Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika,<br>Zwiebel, frische Pilze, Oliven), dazu Dill-Bohnenreis   | تجین ماهیچه بربر     | 25,99 |

## GESCHMORTE SOSSengerichte

- 90 **Ghorme Sabsi** قورمه سبزی 19,99  
Zart geschmorte Fleischstücke aus der Lammkeule, in einer persischen Kräutersoße mit Bohnen und gekochten Limetten verfeinert, dazu Basmati-Safranreis
- 91 **Khoreschte Gheyne** قیمه 18,99  
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 19,99  
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 20,99  
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** فسنجان 20,99  
Gebratenes Hähnchenfleisch mit gemahlenden und gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis
- 95 **Morghe Mossama** مرغ مسما 19,99  
Spezial mariniertes Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Zucchini, rotem Paprika, Peperoni, Zwiebeln und Kartoffeln in einer pikanten Tomaten-Masalasoße, dazu Basmati-Safranreis
- 96 **Khoreschte Morghe Beryani** مرغ بریانی 21,99  
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Walnüssen, Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, in einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis
- 97 **Khoreschte Djudje Sistan** جوجه سیستان 21,99  
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 22,99  
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 23,99  
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)<br>Gebratene Zucchini, rote Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten in einer pikanten Masalasoße, dazu Basmati-Safranreis  | چلو راتاتو | 16,99 |
| 101 | Tschelo Balutschi <b>leichtscharf</b><br>Gebratene frische Pilze, rote Paprika, Tomaten, Kartoffeln in einer Ingwer-Tomaten-Sahnesoße, Chilifäden, dazu Basmati-Safranreis  | چلو بلوچی  | 17,99 |
| 102 | Tschelo Esfenadj<br>Gebratener Spinat, Tomaten, Knoblauch, frische Pilze, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis  | چلو اسفناج | 18,99 |
| 103 | Schomali<br>Gebratene Zucchini, Auberginen, Knoblauch, Zwiebeln, rosa Pfefferbeeren und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis  | شمالی      | 17,99 |
| 104 | Kabab Paniri (Grillkäse)<br>Herzhafter Grillkäse, begleitet von gebratenen Auberginen, Zucchini, Knoblauch, Zwiebeln, rosa Pfefferbeeren und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Berberitzen-Safranreis und Shirazi Salat | کباب پنیری | 22,99 |
| 105 | Gemüsepfanne (vegan)<br>In Safran-Limetten mariniertes und gebratenes Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika, Zwiebel, frische Pilze, Oliven), dazu Berberitzen-Safranreis und Shirazi Salat                           | کباب سبزی  | 19,99 |
| 106 | Tschelo Kandelus<br>Gebratener Ziegenkäse mit gebratenen Walnüssen, Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Basilikum und Nelken in einer Korma-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis  | چلو کندلوس | 19,99 |
| 107 | Tschelo Moghan<br>Gebratener Spinat, Berberitzen, Ingwer, Zwiebeln, in einer pikanten Koriander-Masalasoße, mit würzigem Ziegenkäse, dazu Basmati-Safranreis  | چلو مغان   | 19,99 |
| 108 | Tschelo Sistan (vegan)<br>Gebratener Blumenkohl, Kartoffeln, Tomaten, Koriander, Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel, in einer Kurkuma-Vindaloo Soße, dazu Basmati-Safranreis   | چلو سیستان | 19,99 |
| 109 | Tschelo Beryani (vegan)<br>Gebratene Walnüsse, Zwiebeln, frische Petersilie, frische Minze, Knoblauch, in einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis und Shirazi Salat                                 | چلو بریانی | 19,99 |

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- |     |  |                 |       |
|-----|--|-----------------|-------|
| 130 | Morgh Polo Junior<br>Hähnchenunterkeule in Spezialsauce gekocht, mit Basmati-Safranreis                | زرشک پلو با مرغ | 12,99 |
| 131 | Kubide Junior<br>Ein Spieß gegrilltes Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate | چلو کباب کوبیده | 14,99 |

## DESSERT

- |   | دسر                |
|---|--------------------|
| <b>110 Bastani</b><br>Hausgemachtes Safran-Eis nach altem, traditionell persischen Rezept   | بستنی سنتی 9,99    |
| <b>111 Falude Shirazi „eines der ältesten Desserts der Welt“</b><br>Persisches Glasnudel-Eis in leichtem Rosenwasser-Sorbet mit Limettensoße  | فالوده شیرازی 9,99 |
| <b>112 Makhlut</b><br>Gemischtes Eis aus Bastani (Safraneis Nr. 110)<br>und Falude (Glasnudeleis Nr. 111), nach persischer Art  | مخلوط 12,99        |
| <b>113 Makhlut Miweh</b><br>Schokoladeneis, Vanilleeis, Granatapfel-Eis und Obstgarnitur  | مخلوط میوه 10,99   |
| <b>114 Bastani Nargil</b><br>Kokoseis, garniert mit Schokosoße und Obstgarnitur   | بستنی نارگیل 10,99 |
| <b>115 Shole Zard</b><br>Persischer Reispudding mit Safran und Rosenwasser, geschmückt mit<br>Zimt und Mandeln, serviert mit Granatapfel-Eis  | شله زرد 10,99      |
| <b>116 Khorma Bastani</b><br>Schokoladensoufflé mit zart geschmolzener Schokolade, geschmückt<br>mit gebackenen Datteln (mit Kokosraspeln, in Butter geschwenkt),<br>Vanilleeis und Sahne | خرما بستنی 14,99   |
| <b>117 Ferni</b><br>Milchreis nach Nomaden-Art, mit Vanillesoße, Zimt und persisches Safraneis,<br>dazu Schokoladensoufflé mit zart geschmolzener Schokolade                              | فرنی 17,99         |

118 Dessertplatte für 2-3 Personen // دیس دسر 35,00

### EMPFEHLUNG DES HAUSES

Bastani, Falude, gebackene Datteln (mit Kokosraspeln, in Butter geschwenkt),  
Schokoladensoufflé, Vanilleeis, Granatapfel-Eis, Schokoladeneis,  
Shole Zard, Ferni, Obstgarnitur und Sahne

# HEISSE GETRÄNKE

## TEE

NACH ART DES HAUSES

Schwarzer Tee mit Kardamom	2,99
Pfefferminztee (frische Minze)	3,99
Apfeltee mit frischen Apfelscheiben und Nelken	4,99
Shiraz-Tee	4,99
Tee mit Kardamom, Granatapfelsirup <sup>2</sup> , frischer Minze und persischem Limettensaft	

## KAFFEE

Persischer Mokka	2,99
Gesüßter Mokka mit Nelken, Kardamom, Sahne und Schokosoße	
Kaffee	2,99
Espresso	2,89
Espresso Macchiato	3,59
Doppelter Espresso	3,99
Cappuccino mit Milch oder Sahne	3,99
Latte macchiato	4,99

Alle Kaffeearten auch  
koffeinfrei erhältlich!

## PERSISCHE GETRÄNKE

Dough	0,21	3,99	0,41	5,49
Joghurt-Getränk mit getrockneten Minzen (salzig)				
Sharbate Anar (Granatapfelsaft)	0,21	3,99	0,41	5,49
Auch als Schorle erhältlich				

## WASSER, MINERALWASSER

Odenwald Quelle still	0,25 l	2,99	0,75 l	7,99
Odenwald Quelle mit Kohlensäure	0,25 l	2,99	0,75 l	7,99

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

			0,2 l	0,4 l
Coca-Cola Classic <sup>1,2</sup> / Coca-Cola light taste <sup>1,2,8,12</sup>	Flasche	3,50		4,99
Coca-Cola Zero Sugar <sup>1,2,8</sup>	Flasche	3,50		4,99
Fanta <sup>2</sup> / Sprite	Flasche	3,50		4,99
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,9</sup>	Flasche	3,99		
Schweppes Ginger Ale <sup>2</sup>	Flasche	3,99		
Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	Flasche	3,99		
Eistee Zitrone / Eistee Pfirsich		2,99		4,99
Hausgemachter Eistee / Limonade				6,99
Saisonal verfügbar, bitte fragen Sie unseren Service				

## FRUCHTIGES

			0,2 l	0,4 l
Apfelschorle naturtrüb (Heil)		2,99		4,69
Apfelsaft Direktsaft (Heil)		3,29		4,99
Orangensaft (Granini)		3,49		5,49
Rhabarbernektar (Granini)		3,49		5,49
Kirschnektar (Granini)		3,49		5,49
Bananennektar (Granini)		3,49		5,49
Maracujanektar (Granini)		3,49		5,49
Traubensaft (Granini)		3,49		5,49
Johannisbeernektar (Granini)		3,49		5,49
Kiba (Granini)		3,49		5,49
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich		—		5,49

## APERITIF / PROSECCO

Martini Bianco	5 cl	7,99
Prosecco Mionetto Frizzante	0,1 l	4,99
Prosecco Aperol <sup>2,3</sup>	0,1 l	6,99
Prosecco Hibiskus (mit essbarer Hibiskusblüte)	0,1 l	6,99
Spritz Aperol Aperol <sup>2,3</sup> , Weißwein, Mineralwasser	0,2 l	6,99
Hugo Shiraz (auch alkoholfrei erhältlich) Prosecco, Granatapfelsirup <sup>2</sup> , Limettensaft, Minze, Mineralwasser	0,2 l	7,99
Hibisgo (auch alkoholfrei erhältlich) Prosecco, Hibiskussirup <sup>2</sup> , essbare Hibiskusblüte, Limettensaft, Minze, Mineralwasser	0,2 l	7,99
Lillet Wildberry Lillet Blanc, Beerenmix, Schweppes Russian Wild Berry	0,2 l	7,99

## SEKT / CHAMPAGNER

Fürst von Metternich Chardonnay Sekt, Piccolo	0,2 l	8,99
Fürst von Metternich Chardonnay Sekt	0,75 l	22,99
Veuve Clicquot	0,75 l	99,00
Moët & Chandon	0,75 l	99,00

## BIERE

Schmucker Meister-Pils vom Fass	0,3 l	3,59
Schmucker Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,59
Schmucker Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,99
Schmucker Weizen Dunkel / Kristall	0,5 l	4,99
Schmucker Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	4,99
Schmucker Bananenweizen	0,5 l	4,99
Radler <sup>15</sup>	0,4 l	4,49
Diesel <sup>1,2</sup>	0,4 l	4,49

## APFELWEIN VON HEIL

Apfelwein pur / süß / sauer	0,25 l	2,89
	0,5 l	4,79

## SPIRITUOSEN

Jack Daniel's	4 cl	7,99
Rémy Martin V.S.O.P.	4 cl	9,99
Pakdis Wodka mit Granatapfelesirup <sup>2</sup> und Limettensaft	2 cl	3,99
Wodka	2 cl	3,99
Tequila	2 cl	3,99

## DIGESTIFS

Sambuca	2 cl	3,99
Ramazotti	4 cl	5,99
Grappa 3 Jahre alt	2 cl	7,99
Kornelkirschenbrand (Edler Obstbrand aus Armenien)	2 cl	9,99
Maulbeerbrand (Edler Obstbrand aus Armenien)	2 cl	9,99

## LONGDRINKS

Wodka Lemon <sup>2,9</sup>	0,2 l	9,99
Wodka Orange	0,2 l	9,99
Wodka Kirsch	0,2 l	9,99
Wodka Granatapfel	0,2 l	9,99
Jack Daniel's Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l	9,99
Gordon's Dry Gin Tonic <sup>3</sup>	0,2 l	9,99

Weitere Gin-Sorten auf Anfrage.

### Zusatzstoffe

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

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

# WEINE

## OFFENE WEISSWEINE

Heppenheimer Stemmeler	Deutschland	0,2 l	5,99
Frascati	Italien	0,2 l	7,99
Pinot Grigio	Italien	0,2 l	7,99
La Tentation Bordeaux AOC (Hauswein) Dieser Wein verblüfft mit sprudelnder Frische, herrlichen Aromen, wenig Säure, trocken und doch mildem Geschmack 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.	Frankreich	0,2 l	8,99
Blanc de Cana Schlichter Weißwein mit einer lieblichen Nuance, intensive Aromen von Quitten und Pfirsich	Libanon	0,2 l	8,99
Angora Beyaz Würzig mit Kraft	Türkei	0,2 l	8,99
Segal Ragil Semillon mit fruchtiger Würze	Israel	0,2 l	8,99
Zouina Blanc 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	Marokko	0,2 l	8,99
Weinschorle (sauer / süß)		0,2 l	6,99

## OFFENE ROSÉWEINE

Portugieser Weißherbst Lieblich, fruchtig	Deutschland	0,2 l	6,99
Sogni D'Oro (Hauswein) Ein Rosé aus Weißweitrauben, 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	Italien	0,2 l	7,99
Moulin Montarels Syrah Rosé Frisch und vollmundig, in der Nase eine vielschichtige Palette an floralen Noten und roten Früchten (Himbeere, schwarze Johannisbeere und Kirsche)	Frankreich	0,2 l	8,99

## OFFENE ROTWEINE

Dornfelder mild	Deutschland	0,2 l	5,99
Chianti trocken, feinfruchtig	Italien	0,2 l	7,99
Rioja bouquetreich, geschmeidig	Spanien	0,2 l	8,99
Syrah Moulin Montarels (Hauswein I) Als Passepartout und Speisenbegleiter	Frankreich	0,2 l	8,99
Rouge de Cana (Hauswein II) Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah & Cinsault. Eleganter und ausdrucksvoller Wein, passend zum Lamm und Rind	Libanon	0,2 l	9,99
L'Harmonie Bordeaux AOC (Hauswein III) 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	Frankreich	0,2 l	8,99
Ksar Rouge Leicht und frisch aus Beni M'Tir	Marokko	0,2 l	8,99
Angora Kirmizi Kräftig, würzig aus der Region Ankara Kalecik	Türkei	0,2 l	8,49
Segal Ragil Leichte Textur, Beaujolais-Typ	Israel	0,2 l	8,49
Granados - Granatapfelwein Halbtrocken, fruchtig leicht und kalt serviert	Armenien	0,2 l	8,99

## FLASCHENWEINE WEISS / ROSÉ

<b>Sidi Brahim Grenache Syrah (Rosé)</b> Zarter lachsfarbener Roséton. Lebhaft Frische mit Aromen von roten Beeren und exotischen Früchten. Im Abgang ein Hauch von Minze.	Marokko	0,75 l	29,99
<b>Emozione Puglia IGT </b> 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	Italien	0,75 l	29,99
<b>Surprise</b> 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	Frankreich	0,75 l	39,99
<b>Clos de Gat Chardonnay</b> 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.	Israel	0,75 l	59,99
<b>Bargylus</b> 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.	Syrien	0,75 l	79,99

## FLASCHENWEINE ROTWEIN

<b>Ksara Prieuré</b> Kräftiger Roter aus dem Békaa Valley, bekannt als Top Region für Weinbau seit den mittelalterlichen Kreuzzügen. Kräftig und trocken	Libanon	0,75 l	29,99
<b>La Stella Riserva </b> 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	Italien	0,75 l	34,99
<b>La Passion</b> 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	Frankreich	0,75 l	39,99
<b>Domaine de Sahari</b> 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	Marokko	0,75 l	39,99
<b>Rothschild / Ausières</b> Von den jüngsten Pflanzungen der „Barons de Rothschild / Lafite“ Im Klostersgut Ausières im Languedoc bei Narbonne. 70% CAB, 30% Shiraz; geschmeidig, charmant	Frankreich	0,75 l	39,99

## FLASCHENWEINE ROTWEIN

<b>Egeo Shiraz</b> 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.	<b>Türkei</b>	<b>0,75 l</b>	<b>49,99</b>
<b>Shiraz Clos de Gat</b> Alle Trauben aus eigener Ernte der Lagen des Kibbutz Ha'arel. Bei Parker bis zu 95 Punkte. Sortentypischer, milder Roter. Ein überzeugter Vertreter für alle Shiraz-Liebhaber.	<b>Israel</b>	<b>0,75 l</b>	<b>69,99</b>
<b>Chateau Roslane Rouge</b> Einzige premier Cru Lage Marokkos. Im Coteaux de l'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“	<b>Marokko</b>	<b>0,75 l</b>	<b>79,99</b>
<b>Bargylus</b> 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.	<b>Syrien</b>	<b>0,75 l</b>	<b>89,99</b>

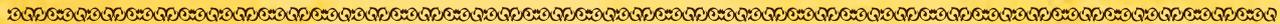
## EXKLUSIVE WEINE

<b>Château Léoville Poyferré 1982,</b> 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”	<b>Frankreich</b>	<b>0,75 l</b>	<b>1200,00</b>
<b>Château Pontet Canet 1990, AOC Pauillac</b> 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 vorgearbeitet, eine Alterung von 25 Jahren wird empfohlen	<b>Frankreich</b>	<b>0,75 l</b>	<b>490,00</b>

# SHIRAZ - CATERING

## FÜR FIRMAN UND PRIVAT

Die Magie unserer Küche begleitet Sie gerne an den Ort Ihrer Wahl.  
Unser professionelles Team steht Ihnen zur Verfügung.  
Sprechen Sie uns an!



# SHIRAZ - LIEFERSERVICE

RESTAURANT-QUALITÄT ZU HAUSE GENIESSEN.

Bestellen Sie bequem telefonisch oder Online über:

[www.shiraz-restaurant.de](http://www.shiraz-restaurant.de)



Verschenken Sie ein außergewöhnliches Erlebnis!

# SHIRAZ - GUTSCHEIN

DAS BESONDERE GESCHENK

