VORSPEISEN

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

01 **Kaschko Bademdjan** کشک‌بادمجان 16,99
Gebratene Auberginen mit Kaschk, Röstzwiebeln, Knoblauch, verfeinert mit gerösteter Pfefferminze und persischen Gewürzen

02 **Mirza Ghassemi** میرزاقاسمی 16,99
Gegrillte und geräucherte Auberginen mit gedünsteten Tomaten und Eiern, verfeinert mit Knoblauch und persischen Gewürzen

03 **Rata Tou** راتاتو 14,99
Gebratene Zucchini, rote Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten, in einer pikanten Masalasoße

04 **Meygu Mango Chutney** میگو چاتنی 19,99
Riesengarnelen (geschält und paniert) in einer Mango-Chutneysoße (Mango, Chili, Ingwer, Berberitzen, Knoblauch, Kokos, Zwiebeln und Gewürzen) und Salatgarnitur

05 **Dolme** دلمه 11,99
Hausgemachte Weinblätter, mit vegetarischer Füllung, dazu Wildknoblauch-Joghurt und Salatgarnitur

06 **Borani** برانی 9,99
Feiner Blattspinat in einer leichten Knoblauch-Joghurtsoße

07 **Zeytun Parvarde** زیتون پرورده 10,99
Eingelegte Riesen-Oliven in Spezial-Walnuss-Kräuter-Granatapfelsoße

08 **Falafel** فلافل 15,99
4 frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen, dazu Shirazi Salat, Hummus und Salatgarnitur

09 **Sambose** سمبوسه 15,99
Gefüllte Teigtaschen mit Spinat, Schafskäse, frischen Pilzen und Knoblauch

10 **Vorspeisenplatte „Persien erleben"** für 2-3 Personen دیس پیش غذای متنوع 35,00
Eine edle Auswahl aus allen Vorspeisen

BEILAGEN

11 **Masto Khiar** ماست و خیار 8,99
Cremiger Joghurt mit feinen Gurkenstücken und persischen Kräutern

12 **Masto Musir** ماست و موسیر 9,99
Cremiger Joghurt mit Wildknoblauch

13 **Hummus nach libanesischer Art** هوموس 10,99
Pürierte Kichererbsen, Sesam-Mus (Tahina), Knoblauch, Chilifäden, Limettensaft und Salatgarnitur

SUPPEN

Alle Suppen werden mit orientalischem Brot serviert

19 **Suppe Djo Mix** سوپ جو با خامه و گوجه 11,99
Gerstensuppe mit Karotten und Hähnchen, verfeinert mit Tomaten-Sahnesoße, nach persischer Art

20 **Suppe Djo ba Khame** سوپ جو با خامه 11,99
Gerstensuppe mit Karotten und Hähnchen, verfeinert mit Sahne, nach persischer Art

21 **Suppe Djo ba Godje** سوپ جو با گوجه 11,99
Gerstensuppe mit Karotten, Hähnchen und passierten Tomaten, nach persischer Art

SALATE

Alle Salate werden mit orientalischem Brot serviert

22 **Shirazi Salat** سالاد شیرازی 10,99
Fein zerkleinerte Tomaten, Gurken und Zwiebeln, verfeinert mit Limettenssaft

23 **Salat Fassl** سالاد فصل 14,99
Gartenfrischer Mixsalat mit geriebenem Schafskäse, Karotten, Gurken, Tomaten und Riesenoliven

24 **Salat Djudje** سالاد جوجه 19,99
Gartenfrischer Mixsalat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Karotten, Riesenoliven und einem Spieß gegrilltem Hähnchenbrustfilet

25 **Salat Esfenadj** سالاد اسفناج 19,99
Gartenfrischer Mixsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Riesenoliven und gebratenen Spinatmedaillons (gefüllte Teigtaschen mit Spinat, Schafskäse, frischen Pilzen und Knoblauch)

26 **Salat Bakhtiari** سالاد بختیاری 21,99
Gartenfrischer Mixsalat mit geriebenem Schafskäse, Tomaten, Gurken, Riesenoliven und einem gemischten Spieß aus gegrilltem Lamm- und Hähnchenbrustfilet

27 **Salat Filet-Guscht** سالاد فیله گوشت 22,99
Gartenfrischer Mixsalat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Riesenoliven und einem Spieß aus gegrilltem Rinderfilet

28 **Salat Orient** سالاد اورینت 18,99
Gartenfrische Mixsalate mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Karotten, Riesenoliven, Falafel und Hummus

GRILLGERICHTE MIT MARINADENSOSSE

HÄHNCHEN

Gegrilltes Hähnchenfilet, eingelegt in einer Limetten-Safranmarinade

30 **Djudje Balutschi** leichtscharf — جوجه بلوچی — 25,99
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 — 25,99
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenem Spinat, Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

32 **Djudje Fessendjan** — جوجه فسنجان — 26,99
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, in einem Mantel von gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis

33 **Djudje Bandari** — جوجه بندری — 26,99
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 — 26,99
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Oliven und frischen Pilzen, in einer leckeren Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

35 **Djudje Beryani** — جوجه بریانی — 27,99
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 — 30,99
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 — 28,99
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 — 28,99
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 — 29,99
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 فسنجان 31,99
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, in einem Mantel von gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße, 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-Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis

46 **Gusht Paniri** گوشت پنیری 34,99
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 32,99
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 32,99
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 33,99
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 hochqualitatives LAMMFLEISCH aus Neuseeland enthält 3% Fettgehalt 53mg Cholesterin pro 100g

50 **Tschendje Balutschi leichtscharf** چنجه بلوچی 29,99
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** چنجه اسفناج 29,99
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenem Spinat, Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

52 **Tschendje Fessendjan** چنجه فسنجان 31,99
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, in einem Mantel von gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis

53 **Filet Bandari** فیله بندری 31,99
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, in einer Tomaten-Sahnesoße mit gebratenen Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Knoblauch und rosa Pfefferbeeren, dazu Basmati-Safranreis

54 **Filet Rudbar** فیله رودبار 31,99
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Oliven und frischen Pilzen, in einer leckeren Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

55 **Filet Beryani** فیله بریانی 32,99
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** برگ پنیری 34,99
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** فیله کندلوس 32,99
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** برگ مغان 32,99
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** فیله چاتنی 33,99
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 — 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

Riesengarnelen, serviert im Tajin

65 **Meygu Balutschi** leicht 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 Khiar (cremiger Joghurt mit Gurkenstückchen) oder
Nr. 12 Masto Musir (cremiger Joghurt mit Wildknoblauch)

70 **Tschelo Kabab Kubide** چلو کباب کوبیده 21,99
Zwei Spieße mit fein gewürztem Lammhackfleisch,
serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

71 **Tschelo Kabab Barg** چلو کباب برگ 24,99
Dünngeklopftes Lammrückenfilet in Zwiebeln mariniert
und gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

72 **Tschelo Sultani** چلو سلطانی 29,99
Je ein Spieß aus feinem Lammrückenfilet und würzigem
Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

73 **Djudje Kabab** جوجه کباب 21,99
In Spezialmarinade eingelegtes Hähnchenbrustfilet,
am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

74 **Tschelo Bakhtiari** چلو بختیاری 23,99
Ein gemischter Spieß aus Lammfiletstücken und Hähnchenbrustfilet,
am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

75 **Tschelo Tschendje** چلو چنجه 24,99
In Spezialmarinade eingelegte Lammfiletstücke, am Spieß gegrillt,
serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

76 **Djudje Sultani** جوجه سلطانی 27,99
Ein Spieß gegrilltes Hähnchenbrustfilet sowie ein Spieß gegrilltes
Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

77 **Tschenje Sultani** چنجه سلطانی 29,99
Ein Spieß gegrillte Lammfiletstücke sowie ein Spieß gegrilltes
Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

78 **Tschelo Makhsus** (Grill-Mixplatte für 2 Personen) چلو کباب مخصوص 54,00
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** (für 2-3 Personen) دیس مخصوص شیراز 90,00
Spezialgrillplatte mit 3 Soßengerichten, Salat und Beilage
Ein Spieß Hähnchenbrustfilet, zwei feingewürzte Lammhackfleischspieße
sowie ein Spieß Rinderfilet, gegrillt.
Dazu drei Soßengerichte (Ghorme Sabzi, Gheymeh Bademjan und Tschelo Esfenaj),
Baghali Polo ba Mahiche sowie ein Shirazi-Salat und Masto Khiar
(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 19,99
Geschmorte Hähnchenunterkeule in Spezialsoße gekocht,
dazu Berberitzen-Safranreis

81 **Baghalipolo ba Mahitsche** باقالی پلو با ماهیچه 23,99
Geschmorte Lammhaxe in einer Spezialsoße,
dazu Dill-Bohnen-Safranreis

82 **Tajin Morgh Balutschi leichtscharf** تجین مرغ بلوچی 23,99
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** تجین ماهیچه بلوچی 27,99
Geschmorte Lammhaxe, mit gebratenen frischen Pilzen,
roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer
Ingwer-Tomaten-Sahnesoße und Chilifäden, dazu Dill-Bohnen-Safranreis

84 **Tajin Morgh Esfenaj** تجین مرغ اسفناج 23,99
Geschmorte Hähnchenunterkeule, mit gebratenem Spinat,
Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer
Schafskäse-Sahnesoße, dazu Berberitzen-Safranreis

85 **Tajin Mahitsche Esfenaj** تجین ماهیچه اسفناج 27,99
Geschmorte Lammhaxe, mit gebratenem Spinat, Tomaten,
Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße,
dazu Dill-Bohnen-Safranreis

86 **Tajin Morgh Beryani** تجین مرغ بریانی 24,99
Geschmorte Hähnchenunterkeule, mit gebratenen Walnüssen,
Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, ummantelt
von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Berberitzen-Safranreis

87 **Tajin Mahitsche Beryani** تجین ماهیچه بریانی 28,99
Geschmorte Lammhaxe, mit gebratenen Walnüssen,
Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, ummantelt
von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis

88 **Tajin Morgh Berber** تجین مرغ بربر 24,99
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 28,99
Geschmorte Lammhaxe, mit Safran-Limetten-
mariniertem Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika,
Zwiebel, frische Pilze, Oliven), dazu Dill-Bohnen-Safranreis

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 Gheyme** 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 **Gheyme 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 **Gheyme 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 gemahlenen und gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis

95 **Morghe Mossama** مرغ مسمّا 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 23,99
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 24,99
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 24,99
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)** چلو راتاتو 16,99
Gebratene Zucchini, rote Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten in einer pikanten Masalasoße, dazu Basmati-Safranreis

101 **Tschelo Balutschi leichtscharf** چلو بلوچی 17,99
Gebratene frische Pilze, rote Paprika, Tomaten, Kartoffeln in einer Ingwer-Tomaten-Sahnesoße, Chilifäden, dazu Basmati-Safranreis

102 **Tschelo Esfenadj** چلو اسفناج 18,99
Gebratener Spinat, Tomaten, Knoblauch, frische Pilze, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

103 **Schomali** شمالی 17,99
Gebratene Zucchini, Auberginen, Knoblauch, Zwiebeln, rosa Pfefferbeeren und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

104 **Kabab Paniri (Grillkäse)** کباب پنیری 23,99
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 19,99
In Safran-Limetten mariniertes und gebratenes Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika, Zwiebel, frische Pilze, Oliven), dazu Berberitzen-Safranreis und Shirazi Salat

106 **Tschelo Kandelus** چلو کندلوس 19,99
Gebratener Ziegenkäse mit gebratenen Walnüssen, Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Basilikum und Nelken in einer Korma-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

107 **Tschelo Moghan** چلو مغان 19,99
Gebratener Spinat, Berberitzen, Ingwer, Zwiebeln, in einer pikanten Koriander-Masalasoße, mit würzigem Ziegenkäse, dazu Basmati-Safranreis

108 **Tschelo Sistan (vegan)** چلو سیستان 19,99
Gebratener Blumenkohl, Kartoffeln, Tomaten, Koriander, Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel, in einer Kurkuma-Vindaloo Soße, dazu Basmati-Safranreis

109 **Tschelo Beryani (vegan)** چلو بریانی 19,99
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 12,99
Hähnchenunterkeule in Spezialsoße gekocht, mit Basmati-Safranreis

131 **Kubide Junior** چلو کباب کوبیده 14,99
Ein Spieß gegrilltes Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

DESSERT

110 **Bastani** بستنی سنّتی 11,99
Hausgemachtes Safran-Eis nach altem, traditionell persischen Rezept

111 **Falude Shirazi „eines der ältesten Desserts der Welt"** vegan فالوده شیرازی 11,99
Persisches Glasnudel-Eis in leichtem Rosenwasser-Sorbet mit Limettensaft

112 **Makhlut** مخلوط 14,99
Gemischtes Eis aus Bastani (Safraneis Nr. 110)
und Falude (Glasnudeleis Nr. 111), nach persischer Art

113 **Makhlut Miweh** مخلوط میوه 12,99
Pistazieneis, Vanilleeis, Granatapeleis und Obstgarnitur

114 **Bastani Nargil** بستنی نارگیل 12,99
3 Kugel Kokoseis, garniert mit Schokosoße und Obstgarnitur

115 **Shole Zard** vegan شله زرد 12,99
Persischer Reispudding mit Safran und Rosenwasser, geschmückt mit
Zimt und Mandeln, serviert mit Granatapfel-Eis

116 **Khorma Bastani** خرما بستنی 16,99
Schokoladensoufflé mit zart geschmolzener Schokolade, geschmückt
mit gebackenen Datteln (mit Kokosrapeln, in Butter geschwenkt),
Vanilleeis und Sahne

117 **Ferni (ideal zum Teilen)** فرنی 19,99
Milchreis nach Nomaden-Art, mit Vanillesoße, Zimt und persisches Safraneis,
dazu Schokoladensoufflé mit zart geschmolzener Schokolade

118 **Peste Baran** پسته باران 17,99
Hausgemachte Waffel mit Pistaziencreme, dazu Pistazieneis, Obst und Sahne

119

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Dessertplatte für 2-3 Personen 35,00

Bastani, Falude, gebackene Datteln (mit Kokosraspeln, in Butter geschwenkt),
Schokoladensoufflé, Vanilleeis, Granatapeleis, Schokoladeneis, Kokoseis, Pistazieneis,
hausgemachte Waffel, Shole Zard, Ferni, Obstgarnitur und Sahne

HEISSE GETRÄNKE

TEE

NACH ART DES HAUSES

Schwarzer Tee mit Kardamom	3,49
Frischer Pfefferminztee	4,99
Frischer Ingwer-Orangen-Minztee	5,99
Apfeltee mit frischen Apfelscheiben und Nelken	5,99
Shiraz-Tee Tee mit Kardamom, Granatapfelsirup[2], frischer Minze und persischem Limettensaft	5,99

KAFFEE

Alle Kaffeearten auch koffeinfrei erhältlich, ausgenommen persischer Mokka!

Persischer Mokka Gesüßter Mokka mit Nelken, Kardamom, Sahne und Schokosoße	4,99
Kaffee	3,49
Espresso	2,99
Espresso macchiato	3,99
Doppelter Espresso	4,99
Cappuccino	4,49
Latte macchiato	4,99

PERSISCHE GETRÄNKE

Dough Joghurt-Getränk mit getrockneten Minzen (salzig)	0,2 l	3,99	0,4 l	5,99
Sharbate Anar (Granatapfelsaft) Auch als Schorle erhältlich	0,2 l	4,49	0,4 l	6,99

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 [1,2]	Flasche	3,49	4,99
Coca-Cola Zero [1,2,8]	Flasche	3,49	4,99
Fanta[2] / Sprite	Flasche	3,49	4,99
Schweppes Bitter Lemon[3,9]	Flasche	3,99	—
Schweppes Ginger Ale[2]	Flasche	3,99	—
Schweppes Tonic Water[3]	Flasche	3,99	—
Eistee Zitrone / Eistee Pfirsich		3,49	5,99
Hausgemachter Eistee / Limonade Saisonal verfügbar, bitte fragen Sie unseren Service		—	7,99

FRUCHTIGES

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

APERITIF / PROSECCO

Martini Bianco	5	cl	8,99
Prosecco Mionetto Frizzante	0,1	l	5,99
Prosecco Aperol[2,3]	0,1	l	7,99
Prosecco Hibiskus (mit essbarer Hibiskusblüte)	0,1	l	7,99
Spritz Aperol Aperol[2,3], Weißwein, Mineralwasser	0,2	l	7,99
Hugo Shiraz (auch alkoholfrei erhältlich) Prosecco, Granatapfelsirup[2], Limettensaft, Minze, Mineralwasser	0,2	l	8,99
Hibisgo (auch alkoholfrei erhältlich) Prosecco, Hibiskussirup[2], essbare Hibiskusblüte, Limettensaft, Minze, Mineralwasser	0,2	l	8,99
Lillet Wildberry Lillet Blanc, Beerenmix, Schweppes Wild Berry	0,2	l	8,99

SEKT / CHAMPAGNER

Fürst von Metternich Chardonnay Sekt, Piccolo	0,2	l	9,99
Fürst von Metternich Chardonnay Sekt	0,75	l	24,99
Veuve Clicquot	0,75	l	99,00
Moët & Chandon	0,75	l	99,00

BIERE

Schmucker Meister-Pils vom Fass	0,3	l	3,79
Schmucker Pils Alkoholfrei	0,33	l	3,79
Schmucker Hefeweizen vom Fass	0,5	l	5,59
Schmucker Weizen Dunkel / Kristall	0,5	l	5,59
Schmucker Hefeweizen Alkoholfrei	0,5	l	5,59
Schmucker Bananenweizen	0,5	l	5,59
Radler[15]	0,4	l	4,99
Diesel[1,2]	0,4	l	4,99

APFELWEIN

Apfelwein pur / süß / sauer	0,25	l	3,49
	0,5	l	4,99

SPIRITUOSEN

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

DIGESTIFS

Sambuca	2	cl	3,99
Ramazzotti	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[2,9]	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[1,2]	0,2	l	9,99
Gordon's Dry Gin Tonic[3]	0,2	l	9,99

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.

WEINE

OFFENE WEISSWEINE

Heppenheimer Stemmler	Deutschland	0,2	1	6,99
Pinot Grigio	Italien	0,2	1	7,99
La Baume Saint-Paul Sauvignon Blanc (Hauswein I) Ein frischer Weißwein aus Frankreich mit Aromen von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln. Er hat einen mineralischen Abgang	Frankreich	0,2	1	8,99
Duo des Mers (Hauswein II) Ein frischer Weißwein mit Aromen von tropischen Früchten und floralen Noten.	Frankreich	0,2	1	9,99
Angora Beyaz Würzig mit Kraft.	Türkei	0,2	1	8,99
Segal Ragil Semillon mit fruchtiger Würze. Die Vielfalt der Aromen mit grüner Birne, Zitrusfrüchten, frisch gemähtem Gras verführt.	Israel	0,2	1	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	1	8,99
Weinschorle (sauer / süß)		0,2	1	7,99

OFFENE ROSÉWEINE

Portugieser Weißherbst Lieblich, fruchtig	Deutschland	0,2	1	6,99
La Baume Rosé (Hauswein) trocken Ein trockener französischer Rosé, der mit frischen Aromen von Erdbeeren und Himbeeren begeistert.	Frankreich	0,2	1	8,99
Bree Pinot Noir Rose feinherb Ein feinherber französischer Rosé, der mit fruchtigen Noten und einer angenehmen Süße überzeugt.	Frankreich	0,2	1	9,99

OFFENE ROTWEINE

Dornfelder mild	Deutschland	0,2	1	6,99
Chianti trocken, feinfruchtig	Italien	0,2	1	7,99
Rioja bouquetreich, geschmeidig	Spanien	0,2	1	8,99
Syrah Moulin Montarels (Hauswein I) Als Passepartout und Speisenbegleiter	Frankreich	0,2	1	8,99
Epicuro Primitivo Puglia IGP (Hauswein II) trocken Ein trockener italienischer Rotwein, der mit kräftigen Aromen von dunklen Früchten und würzigen Noten aufwartet.	Italien	0,2	1	9,99
Persian Kiss (Hauswein III) Ein spanischer Rotwein mit vollem Körper, der reiche Aromen von reifen Beeren und feinen Gewürzen bietet. Er hat eine angenehme Tiefe und Weichheit, die ihn zu einem idealen Begleiter für festliche Anlässe macht.	Spanien	0,2	1	9,99
Ksar Rouge Leicht und frisch aus Beni M'Tir	Marokko	0,2	1	8,99
Angora Kirmizi Kräftig, würzig aus der Region Ankara Kalecik	Türkei	0,2	1	8,99
Segal Ragil Leichte Textur, Beaujolais-Typ	Israel	0,2	1	8,99
Granados - Granatapfelwein Halbtrocken, fruchtig leicht und kalt serviert	Armenien	0,2	1	8,99

FLASCHENWEINE WEISS / ROSÉ

Sidi Brahim Grenache Syrah (Rosé)	Marokko	0,75 l	29,99
Zarter lachsfarbener Roséton. Lebhafte Frische mit Aromen von roten Beeren und exotischen Früchten. Im Abgang ein Hauch von Minze.			
Château Ksara Blanc de Blancs | trocken	Libanon	0,75 l	39,99
Ein frischer libanesischer Weißwein mit Aromen von Zitrusfrüchten und weißen Blüten.			
Monte del Frà Cà del Magro Custoza DOC Superiore	Italien	0,75 l	49,99
Ein italienischer Weißwein mit feinen Aromen von grünen Äpfeln und floralen Noten.			
Clos de Gat Chardonnay	Israel	0,75 l	59,99
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.			
Chardonnay Bourgogne - Domaine	Frankreich	0,75 l	79,99
Ein klassischer französischer Chardonnay, der mit Noten von reifen Äpfeln und einem Hauch von Vanille begeistert.			

FLASCHENWEINE ROTWEIN

Ksara Prieuré	Libanon	0,75 l	29,99
Kräftiger Roter aus dem Békaa Valley, bekannt als Top Region für Weinbau seit den mittelalterlichen Kreuzzügen. Kräftig und trocken			
Los Vascos Cabernet Sauvignon | trocken	Chile	0,75 l	34,99
Ein kraftvoller chilenischer Rotwein, der mit Aromen von dunklen Beeren und einer subtilen Würze begeistert.			
Vecciano Toscana IGT | trocken	Italien	0,75 l	39,99
Ein trockener Rotwein aus Italien, der mit reifen Kirschnoten und einem Hauch mediterraner Kräuter punktet.			
Domaine de Sahari	Marokko	0,75 l	39,99
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	Frankreich	0,75 l	39,99
Von den jüngsten Pflanzungen der „Barons de Rothschild / Lafite" Im Klostergut Aussières im Languedoc bei Narbonne. 70% CAB, 30% Shiraz; geschmeidig, charmant			

FLASCHENWEINE ROTWEIN

Egeo Shiraz — Türkei — 0,75 l — 49,99
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 — Israel — 0,75 l — 69,99
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.

L'Antesi Primitivo | trocken — Italien — 0,75 l — 79,99
Dieser italienische Rotwein überzeugt mit intensiven Aromen von
schwarzen Früchten und einem leichten Gewürzprofil.

KWV Cabinet Sauvignon | trocken — Südafrika — 0,75 l — 79,99
Ein trockener Rotwein aus Südafrika mit Aromen von schwarzen
Johannisbeeren und feinen Eichenholznoten.

EXKLUSIVE WEINE

Château Léoville Poyferré 1982, — Frankreich — 0,75 l — 1200,00
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 — Frankreich — 0,75 l — 490,00
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

©2025 - designed by FINESTYLE | Tel. 06150 544 630 | www.finestyle.eu
Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

SHIRAZ - CATERING

FÜR FIRMEN 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

Verschenken Sie ein außergewöhnliches Erlebnis!

SHIRAZ - GUTSCHEIN

DAS BESONDERE GESCHENK