

Inhalt

Aperitif

Vorspeisen

Beilagen

Vegetarisch / Vegan

Grill

Huhn

Lamm

Fisch

Getränke

Wein

MITTAGSTISCH

Unsere Empfehlung: Gönnen Sie sich zu Ihrem Hauptgericht eine Portion Mast-o-Khiar (Joghurt-Kräuter-Sauce, siehe Beilagen) und verfeinern Sie Ihr gegrilltes Fleisch mit unserem Tischgewürz Soumagh. Dieses getrocknete feinsäuerliche Fruchtfleisch stammt vom Gerber-Sumach (auch Färberbaum genannt).

Aperitif 4cl

- 0. Hugo Oriental (auch alk-frei) 7,50 €
- 1. Aperol Spritz ^{1,6} 8,50 €
- 2. Campari Soda ¹ (auch alk-frei) 6,50 €
- 3. Campari Orange ¹ (auch alk-frei) 6,60 €
- 4. Martini ⁷ on ice Bianco / Rosso (auch alk-frei) 5,90 €
- 5. Martini ⁷ Royal (mit Prosecco, auch alk-frei) 6,90 €
- 6. Piccolo Sekt (auch alk-frei; 0,2l) 6,60 €
- 7. Persian Prosecco (mit Granatapfel, 0,2l) 5,90 €
- 8. Ramazzotti Rosato Mio 6,90 €
- 9. Sherry 5,50 €
- 10. Persian Dream (auch alk-frei) 8,90 €

Vorspeisen

- 11. Sup Adas * 8,78 €
Linsensuppe nach original persischer Rezeptur
- 12. Persischer Vorspeisenteller klein 12,99 €
Ein vegetarisch-vegane Mix orientalischer 17,99 €
Köstlichkeiten zum Naschen & Teilen groß 23,99 €
- 15. Nargesi ⁹ 9,99 €
Spinat gebraten mit Eiern und Zwiebeln; dazu reichen wir eine Joghurtkräutersauce⁸ und Brot
- 17. Salat Shirazi * 12,- €
Der „National-Salat“ des Iran mit fein geschnittenen Tomaten, Gurken & Zwiebeln, an Limetten-Dressing

UPGRADES: Hähnchenbrust ... 5,- Garnelen ... 6,-
Schafskäse ... 5,- Falafel ... 4,-

Beilagen

- | | |
|--|--------|
| 21. Persische Salzdillgurken * | 4,99 € |
| 22. Mast-o-Khiar ⁸ | 5,99 € |
| Joghurt, Gurken und Minze | |
| 23. Mast-o-Mussir ⁸ | 5,99 € |
| Joghurt mit Wildknoblauch | |
| 24. Torschi * | 4,99 € |
| Sauer eingelegtes Gemüse | |
| 25. Sir Torschi * | 4,99 € |
| Sauer eingelegter Knoblauch | |
| 26. Kaschke-e-Bademdjan | 9,99 € |
| Auberginenpüree mit gebratenem Knoblauch, Molke & Gewürzen;
dazu reichen wir Brot | |
| 27. Berberitzen-Reis mit Safran | 2,19 € |
| 28. Extra Brot ¹⁴ | 1,19 € |
| 29. Kräuterkorb | 1,19 € |
| 30. Scharfe Sauce | 0,50 € |

Unsere Empfehlung: Gönnen Sie sich zu Ihrem Hauptgericht eine Portion Mast-o-Khiar (Joghurt-Kräuter-Sauce, siehe Beilagen) und verfeinern Sie Ihr gegrilltes Fleisch mit unserem Tischgewürz Soumagh. Dieses getrocknete feinsäuerliche Fruchtfleisch stammt vom Gerber-Sumach (auch Färberbaum genannt).

*Möchten Sie statt des traditionellen Reis lieber Kartoffeln als Beilage?
Gerne, für nur 2 € bieten wir Ihnen des Deutschen liebste Knolle an.*

International Menu



Vegetarisch & Vegan

31. Kábbe * 14 19,⁹⁰ €
 Bällchen aus Bulgur gefüllt mit Erbsen, Gemüse, Granatapfel- und Pinienkernen in einer fruchtigen Granatapfelsauce; dazu Süßkartoffeln, Safran-Basmatireis mit Berberitzen & Salat
32. Cheshm Bolboli * 17,⁹⁹ €
 Schwarzaugenbohnen mit Mangold & Zwiebeln in einer Roter-Curry-Sauce mit Zimt & Süßkartoffeln; dazu Safran-Basmatireis mit Berberitzen und Salat
33. Khoresht-e Bahmia * 17,⁹⁹ €
 Okraschoten zubereitet in einer schmackhaften Tomaten-Sauce mit Kichererbsen, Zwiebeln, Tomaten, Kurkuma, Safran; dazu reichen wir Safran-Basmatireis mit Berberitzen
34. Veggie Polou 17,⁹⁹ €
 Safran-Basmatireis mit Berberitzen gebraten mit frischen Champignons, Paprika, grünen Erbsen, Paprika an Beriyani/Curry; dazu reichen wir eine Joghurtkräutersauce⁸
36. Esfanaj ba Sabzi * 17,⁹⁹ €
 Spinat gebraten mit frischem Gemüse; zubereitet Cocos-Tomaten-Curry-Sauce & frischen Kräutern; dazu Safran-Basmatireis mit Berberitzen
37. Anbeh Fesenjan ¹⁰ * 17,⁹⁹ €
 Mango in Granatapfelsauce und gerösteten Walnüssen (fein gemahlen); dazu Safran-Basmatireis mit Berberitzen
38. Adas ba Esfanaj * 17,⁹⁹ €
 Linsen auf Spinat in Curry-Sauce mit Zwiebeln, Zimt, Anis, Nelken; dazu Safran-Basmatireis mit Berberitzen, mit Salat und Süßkartoffeln

 * vegan

Grill-Spezialitäten

41. Djudjeh Kabab 25,⁹⁹ €
 1 großer Spieß Hähnchenfilets eingelegt in einer Safran-Limettenmarinade mit Zwiebeln, Grilltomate, Krautsalat; dazu Safran-Basmatireis mit Berberitzen & Grillpaprika
43. Tschelo Kabab Kubideh 24,⁹⁹ €
 2 Hackspieße aus Rind- & Lammfleisch mit Grilltomate, Krautsalat, dazu Safran-Basmatireis mit Berberitzen & Grillpaprika
44. Tschelo Kabab Bakhtiari 28,⁹⁹ €
 1 großer Spieß zur Hälfte aus Hähnchenbrustfilet und Lammfilet mit Grilltomate, Gemüse, Krautsalat; dazu Safran-Basmatireis mit Berberitzen & Grillpaprika
45. Tschelo Kabab Tschendje 29,⁹⁹ €
 1 großer Lammfilet-Spieß serviert mit Grilltomate, Krautsalat, Zwiebeln, Gemüse; dazu Safran-Basmatireis mit Berberitzen & Grillpaprika
47. Tschelo Kabab Soltani 37,⁹⁹ €
 1 Spieß Rinder-/Lammhack, 1 Spieß Lammfilet mit Grilltomate, Krautsalat, Gemüse, Zwiebeln; dazu Safran-Basmatireis mit Berberitzen & Grillpaprika
- Menü für 2 Personen**
48. Soraya Spezial Tschelo Kabab 69,⁹⁹ €
 Aperitiv: Persian Prosecco
 Vorspeise: Linsensuppe;
 1 Spieß Kubideh, 1 Spieß Tschendje, 1 Spieß Djudjeh mit Grilltomate, Gemüse, Krautsalat, dazu als Beilagen Brot, Safran-Basmatireis mit Berberitzen, Mast-o Khiaar & Grillpaprika

Huhn

51. Khoresht-e Fesenjan ¹⁰ 18,⁹⁹ €
 Hähnchenfiletstückchen in Granatapfelsauce und gerösteten Walnüssen (püriert); dazu Safran-Basmatireis mit Berberitzen
52. Safran-Huhn ⁸ 18,⁹⁹ €
 Hähnchenfiletstückchen in Safran-Sahne-Sauce mit Kräutern auf Safran-Basmatireis mit Berberitzen und Süßkartoffeln & Gemüse
53. Khoresht-e Mossama 18,⁹⁹ €
 Hähnchenfiletstückchen gebraten in einer schmackhaften Sauce mit Auberginen, Tomaten und Zwiebeln; serviert mit Safran-Basmatireis mit Berberitzen und Pflaumen
54. Morgh ba Lemon 18,⁹⁹ €
 Hähnchenfiletstückchen gebraten in einer schmackhaften Joghurt-Zitronengras-Limetten-Sauce & Gemüse; serviert auf Basmatireis

Lamm

61. Gheymeh Bademjan 19,⁹⁹ €
 Lammfleisch mit Auberginen und Kichererbsen in kräftiger Tomatensauce, Zwiebeln, Kurkuma; auf Basmatireis mit Berberitzen
62. Ghormeh Sabzi 19,⁹⁹ €
 Lammfleischstückchen mit roten Bohnen und getrocknete persische Limetten in Kräutersauce; dazu Basmatireis mit Safran
63. Khoresht-e Alu Esfenaj 19,⁹⁹ €
 Lammfleischstückchen mit Spinat, Zwiebeln, Pflaumen; dazu Safran-Basmatireis mit Berberitzen und Kurkuma-Curry
64. Badum Bare ¹⁰ 19,⁹⁹ €
 Lammfleischstückchen in Erdnusscreme-Sauce mit Süßkartoffeln und knackigem Gemüse; dazu Safran-Basmatireis mit Berberitzen

fisch und Scampi

71. Shivid Polou ba Mahi ^{11,14} 24,⁹⁹ €
 Gebratener Lachs, mit Safran-Dill-Zitronensauce;
 dazu Basmatireis und Gemüse
72. Shivid Polou ba Maygu ¹² 25,⁹⁹ €
 Garnelen gebraten in einer Safran-Dill-Zitronensauce;
 dazu Gemüse und Basmati-Dillreis

für unsere kleinen Gäste

81. Pommes Frites 6,⁶⁷ €
82. Fischstäbchen ¹⁴ 7,⁷⁸ €
83. Junior Djudjeh Kabab 12,²³ €
84. Hähnchen Nuggets 8,⁸⁹ €

Dessert

91. Persisches Eis ¹⁰ (Safran-Sahne-Eis mit Rosenwasser) 7,⁶⁷ €

Weitere tagesaktuelle Desserts erfahren Sie bei unserem Servicepersonal

Getränke

Bier ¹⁴

- Vom Fass -

101. Gilde RATSPELLER Premium Pils	0,3l	3,99 €
102. Gilde RATSPELLER Premium Pils	0,4l	4,99 €
103. Gilde RUBIN ...	0,3l	3,99 €
104. Gilde RUBIN ...	0,4l	4,99 €
105. Alsterwasser ...	0,3l	3,99 €
106. Alsterwasser ...	0,4l	4,99 €



- Flaschenbier -

111. Gilde Pilsener	0,33l	3,99 €
112. Erdinger Weiße Original	0,5l	5,99 €
113. Erdinger Weiße Dunkel	0,5l	5,99 €
114. Erdinger Weiße Kristall	0,5l	5,99 €
115. Erdinger Weiße alkoholfrei	0,5l	5,99 €
116. Gilde FREE alkoholfrei	0,33l	3,99 €
117. Persisches Malzbier (mit Geschmack)	0,33l	3,99 €
118. Banananen-Weizen o. Weizen-Radler.....	0,5l	5,99 €

Softdrinks

121. Coca-Cola ^{1,2}	0,2l	3,30 €
122. Coca-Cola ^{1,2}	0,4l	5,30 €
123. Coca-Cola Light o. Zero ^{1,2,3,4}	Fl. 0,2l	3,40 €
125. Fanta ^{1,2,5}	0,2l	3,30 €
126. Fanta ^{1,2,5}	0,4l	5,30 €
127. Sprite	0,2l	3,30 €
128. Sprite	0,4l	5,30 €



129. Spezi ^{1,2} 0,2l 3,30 €
 130. Spezi ^{1,2} 0,4l 5,30 €

- Schweppes -

131. Ginger Ale ¹ / 134. White Peach ⁵ Fl. 0,2l 3,40 €
 132. Tonic Water ⁶ / 135. Wild Berry..... Fl. 0,2l 3,40 €
 133. Bitter Lemon ^{5,6} / 136. Pomegranate. Fl. 0,2l 3,40 €

Erfrischendes

141. Dough ⁸ (traditionelles persisches 0,2l 3,40 €
 142. Naturjoghurt-Getränk mit Minze) 0,4l 5,80 €
 143. Gerolsteiner Medium 0,25l 2,99 €
 144. Gerolsteiner Medium 0,75l 6,99 €
 145. Lüneburger Vio still 0,25l 2,99 €
 146. Lüneburger Vio still 0,75l 6,99 €
 147. Leitungswasser 0,2l 0,50 €
 148. Leitungswasser 0,4l 1,00 €

Fruchtiges

151. Saft 0,2l 3,50 € 0,4l 5,50 €
 152. Schorle 0,2l 3,30 € 0,4l 5,00 €

granini

- | | |
|-------------------|--|
| Apfel-Saft | Birnen-Nektar (naturtrüb) ⁵ |
| Ananas-Saft | Bananen-Nektar |
| Cranberry-Nektar | Kirsch-Nektar |
| Mango-Saft | Maracuja-Nektar |
| Orangensaft | Granatapfel |
| Rharbarber-Nektar | Traubensaft |

Getränke

Heißes

181. Cafe Crème	3,40 €
182. Espresso	2,90 €
183. Espresso dopp.	4,90 €
184. Espresso Macchiato	3,10 €
185. Cappuccino	3,90 €
186. Café au lait	4,30 €
187. Latte Macchiato	4,50 €
188. Persischer Tee mit Dattel & Kardamom	3,60 €
189. Tee verschiedene Bio-Sorten	3,50 €
190. Heisse Schokolade weiss/braun	3,90 €
191. Heisse Milch mit Honig	3,80 €
192. Milchcafe Soraya mit Honig, Dattel & Kardamom	5,50 €
193. Persischer Mokka	4,20 €

Spiritnosen, 2cl

200. Amaretto	3,30 €
201. Baileys ^{1,2} (4cl)	4,50 €
202. Bombay Sapphire Gin	4,40 €
203. Champagner (0,75l)	69,00 €
204. Gordon´s Gin	3,50 €
205. Sekt (0,75l)	19,- €
206. Saffron Gin (mit Safran)	4,70 €
207. Southern Comfort / Black ¹	3,90 €

- Whiskey -

208. Ballantines ¹	3,60 €
209. Jameson	3,60 €
210. Jim Beam (Original, Honey, Red Stag, Apple)	3,60 €
211. Jim Beam (Black, Devils Cut, Double Oak, Rye)	4,70 €
212. Highland Park 12Y	5,90 €

- Wodka -

- 213. Grasovka 3,70 €
- 214. Three Sixty 360 3,70 €
- 215. Grey Goose 5,80 €

- Rum -

- 216. Bacardi (Blanca, Negra, Oro, Oakheart)..... 3,80 €
- 217. Bacardi 8 Anos 4,70 €
- 218. Havana Club 3 Anos o. Verde 3,90 €
- 219. Havana Club 7 Anos 4,60 €
- 220. Zacapa Sistema Solera 23 5,90 €

Digestif

- 221. Aquavit 3,50 €
- 222. Averna (4cl) 4,50 €
- 223. Fernet Branca (4cl) 4,50 €
- 224. Grappa 3,50 €
- 225. Helbing Kümmel 3,50 €
- 226. Hennessy Cognac 5,00 €
- 227. Jägermeister 3,00 €
- 228. Lüneburger Heidekräuter 2,90 €
- 229. Ramazzotti Amaro (4cl) 4,70 €
- 230. Sambuca 2,90 €
- 231. verschiedene Brände ab 3,80 €

Alle Spirituosen gerne auch als LONGDRINK (4cl)..... ab 8,90 €
(z. B. Bacardi Cola / Oakheart & Cola oder Cuba Libre)

1	mit Farbstoff	2	koffeinhaltig
3	mit Süßungsmittel(n)	4	enthält eine Phenylalaninquelle
5	mit Antioxydationsmittel	6	chininhaltig
7	Sulfite	8	Milcheiweiss
9	Eier	10	Nüsse
11	Fisch	12	Krebstiere
13	Sellerie	14	glutenhaltiges Getreide

Getränke

- Rot, offen -

401. Rotweinschorle0,20 l 5,50 €

402. Primitivo (IGT) - trocken, kirschtig, saftig -

403. Trollinger (QbA) - feinherb, fruchtig, mild -

404. Merlot (IGT) - trocken, beerig, würzig -

0,1 l 3,50 €

0,25 l 7,90 €

0,5 l 15,50 €

- Rot, Flasche -

405. Borsao 0,75 l 25 €

Spanien, Campo de Borja, Bodegas Borsao - Garnacha (DO) 2019 (trocken);
Dieser reinsortige Garnacha zeigt sich in dunkel rubinroter Farbe mit einem Bukett von frischen Erdbeeren und Himbeeren, begleitet von blumigen Noten. Am Gaumen präsentiert er sich mit harmonischer Struktur, konzentriertem Charakter und einem weichen, runden Nachhall.

406. Dada 0,75 l 29 €

Argentinien, Pedernal-Tal, Finca Las Moras - Malbec/Bornada, 2020 (trocken);
Dieser außergewöhnliche Rotwein-Cuvée zeigt einen dunklen granat-purpurfarbenen Wein mit einer saftigen Frucht von Süßkirschen gepaart mit feinen Röstnoten, Vanille und gebrannten Mandeln. Der füllige, weiche Auftakt endet in einem dichten, würzigen Finish, wobei die samtigen Gerbstoffe für eine gut ausbalancierte Struktur sorgen

407. Lüneburger Rotspon 0,75 l 33 €

Frankreich, Bordeaux, Cheval Quancard - Cabernet Sauvignon (AC) 2019 (trocken);
Dieser Wein nach traditionellem Anbau erhält seine granatrote Farbe & intensiven duftigen Noten durch Gärung im Holzfass. Der Ausbau im Barrique verhilft ihm dann zu Aromen von getrockneten Früchten und Röstbrot, der ihm eigenen starken Fülle und reifen Gerbstoffen. Très bien!

- Rosé -

421. Neiss Rosé 0,1 l 0,25 l 0,5 l

- vegan hergestellt -



3,70 € 8,50 € 16,50 €

Deutschland, Pfalz, Neiss - Portugieser, Dornfelder, Schwarzriesling - (Q.b.A.) 2020
Frischer, junger Wein mit einem zarten Himbeernäschen in Begleitung von Orange. Am Gaumen geben sich Himbeere und Erdbeere ein Stelldichein. Ein Wein, der Spaß macht und gute Laune verbreitet. Nice! (halbtrocken feinherb)

- Weiß, offen -

411. Weißweinschorle 0,20 l 5,50 €

412. Pinot Grigio (IGT) - trocken, blumig, harmonisch -

413. Riesling (QbA) - feinherb, elegant, vollmundig -

414. Soave (DOC) - trocken, mild, lebendig -

0,1 l 3,50 €

0,25 l 7,90 €

0,5 l 15,50 €

- Weiß, Flasche -

415. Landonnet 0,75 l 25 €

Frankreich, Bordeaux, Vignobles Jaubert - Semillon (AOC) 2021 (trocken);
Wer hat's erfunden? Viele rühmen sich, der Rebsorte zur Weltgeltung verholfen zu haben. Nur bescheidene Winzer wie Xavier Jaubert im Entre deux Mers schweigen dazu. Sein Wein sagt ja alles: Knackige Zitrus- und Stachelbeeraromen, dazu ein Hauch Tropen, charmant dargebracht auf sehr finessenreiche Weise – was braucht es mehr? Ein paar Freunde vielleicht...

416. Couvent 0,75 l 29 €

Libanon, Bekaa, Deir el Ahmar - Sauvignon Blanc/Viognier, 2020 (trocken);
Auf florale Fruchtnoten in der Nase, Aromen von grünem Apfel und Aprikosen, gut balancierter Säure auf der Zunge folgt ein frischer und aromatischer würziger Abgang. Ein entdeckungsreiches und -würdiges handverlesenes Unikat. Übrigens: Der Weinbau im Libanon reicht bis in die Epoche der Phönizier vor 3.000 Jahren zurück.

417. Von den Terrassen 0,75 l 33 €

Österreich, Kremstal, Bründlmayer - Grüner Veltliner (alte Reben) 2021 (trocken);
Dieser handverlesene Veltliner aus dem Mündungsgebiet des Flüsschen Krems nahe der Donau trumpft auf mit der geballten Frische seiner Apfel- und Birnenaromen, den duftigen Wiesenkräutern und einem Hauch Mandarinenzeste. Am Gaumen zeigt er sich äußerst cool, frech, fruchtbetont, wunderbar gerundet durch den Einfluss des Löss – um dann zum Schluss mit einer gekonnt gesetzten Note von weißem Pfeffer alles klar zu machen.

- Rosé -

422. Federleicht (alkoholfrei) 0,1 l 0,25 l 0,5 l
3,70 € 8,50 € 16,50 €

Deutschland, Lonsheim, Trautwein - Pinot Noir - In den Duft von roten Johannisbeeren und Kirschen mischt sich eine schöne Kräuternote. Am Gaumen mit ausgeprägter Frucht, dabei feinwürzig und elegant – ein richtig guter Rosé!