

Hauptgerichte / Main Course

Eintöpfe / Stews



021. Bademjan Borani:

€14,90

Auberginen-Eintopf

Gebratene Auberginen in Tomatensauce mit Knoblauch, Kurkuma, Joghurt und getrockneter Minze. Serviert mit Basmati-Safranreis und Salat (gewürfelte Tomaten, Gurken und Zwiebeln in Limettensaft, gewürzt mit getrockneter Minze).



022. Korme Sabzi Ba Samaroq:

€14,90

Champignons in Kräutersoße

Champignons in iranischer Kräutersoße mit Kidneybohnen. Serviert mit Safran-Basmati-Reis und Salat (gewürfelte Tomaten, Gurken und Zwiebeln in Limettensaft, gewürzt mit getrockneter Minze).



023. Korma Zabsi Ba Gosht:

€17,90

Kalbfleisch in Kräutersoße

Kalbfleischgulasch in iranischer Kräutersoße mit Kidneybohnen. Serviert mit Safran-Basmati Reis und Salat (gewürfelte Tomaten, Gurken und Zwiebeln in Limettensaft, gewürzt mit getrockneter Minze).



024. Keemeh Ba Samaroq:

€15,90

Eintopf mit gelben Erbsen und Champignons

Gelbe Erbsen mit Champignons und getrockneter Limette in Tomaten-Safran-Soße. Serviert mit Safran-Basmati-Reis und Salat (gewürfelte Tomaten, Gurken und Zwiebeln in Limettensaft, gewürzt mit getrockneter Minze).



025. Keemeh Ba Gosht:

€18,90

Eintopf mit gelben Erbsen und Kalbfleisch

Kalbfleischgulasch mit gelben Erbsen und getrockneter Limette in Tomaten-Safran-Soße. Serviert mit Safran-Basmati-Reis und Salat (gewürfelte Tomaten, Gurken und Zwiebeln in Limettensaft, gewürzt mit getrockneter Minze).

Schwer, eine Wahl zu treffen?

Lassen Sie uns Ihnen eine Mischung aus unseren vegetarischen und nicht-vegetarischen Optionen anbieten.



026. Seidenstraße Special (Vegetarisch): €19,90

Kombination aus drei vegetarischen Hauptgerichten und Beilagen

Gerichte Nummer 021, 022, 024 und beilagen Nummer 051.

Serviert mit Safran-Basmati-Reis und Salat (gewürfelte Tomaten, Gurken und Zwiebeln in Limettensaft, gewürzt mit getrockneter Minze).



027. Seidenstraße Special (Nicht-Vegetarisch): €23,90

Kombination aus drei nicht-vegetarischen Hauptgerichten und Beilagen

Gerichte Nummer 023, 025, 044 und beilagen Nummer 051 und 056.

Serviert mit Petersilie und Zwiebeln, Butter, frischer Zitrone, gegrillten Tomaten, gegrillten grünen Paprika und Basmati Reis.



028. Seidenstraße Special (Kabab): €25,90

Kombination aus drei Kebab-Sorten und Beilagen

Gerichte Nummer 044, 043, und beilagen Nummer 053 und 056.

Serviert mit Petersilie und Zwiebeln, Butter, frischer Zitrone, gegrillten Tomaten, gegrillten grünen Paprika und Basmati Reis.

Reisgerichte / Rice Dish



031. Kabuli Palau: €17,90

Kabuli-Reis (Freitag, Samstag und Sonntag abends)

Afghanischer Reis mit geschmortem Kalbfleisch, gebratenen Karotten, Rosinen, Mandelstiften und Kreuzkümmel. Dazu servieren wir mit Salat (gewürfelte Tomaten und Zwiebeln in Limetten Saft).



033. Tahtschin: €23,90

Hänchen Knuspriger Reis

Safran-Basmatireis, Joghurt und Ei, gefülltes Hähnchenbrustfilet gekocht mit Safran, karamellierter Zwiebel, gehobelten Mandeln und Pistazien und Berberitzen.

Kabab



042. Kabab barg:

€24,90

Gegrilltes Kalbfleischfilet

Kalbfilet, mariniert mit Safran, Zwiebeln und persischen Gewürzen.

Dazu servieren wir Basmatireis mit Safranhaube und Salat (gewürfelte Tomaten und Zwiebeln in Limettensaft).



043. Kabab Schischlik:

€27,90

Lammkoteletts

Marinierte Lammkoteletts mit Zwiebeln und persischen Gewürzen.

Serviert mit Petersilie und Zwiebeln, Butter, frischer Zitrone, gegrillten Tomaten, gegrillten grünen Paprika und Basmati Reis.



044. Kabab bakhtiyari:

€21,90

Kalbfleischfilet und Hähnchenbrustfilet

Kalbsfilet und Hähnchenbrustfilet mariniert mit Safran, Zwiebeln und persischen Gewürzen. Dazu servieren wir Basmatireis mit Safranhaube und Salat (gewürfelte Tomaten und Zwiebeln in Limettensaft).



045. Kabab Djoodjeh:

€17,90

Hähnchenspieß mit Safran

Hähnchenbrustfilet, mariniert mit Safran, Zwiebeln, Paprika und persischen Gewürzen. Dazu servieren wir Basmatireis mit Safranhaube und Salat (gewürfelte Tomaten und Zwiebeln in Limettensaft).



046. Kabab Koobedeh:

€19,90

Gemischtes Hackfleisch, Kalbfleisch und Lamm

Gemischtes Hackfleisch, Calb + Lamm, mariniert mit Zwiebeln und persischen Gewürzen. Dazu Servieren wier Basmatireis mit Safranhaube und Salata (gewürfelte Tomaten und Zwiebeln in Limettensaft).