

## PERSISCHES SPEISEANGEBOT

### Apéro / Vorspeisen

- Kucusabzi - Kräuterpuffer mit Berberizen, Baumnüssen und Ei\*\*
- Kukubadenjan - Auberginenpuffer mit Basilikum, Ei und iranischen Gewürzen
- Humus - Traditionelles Kichererbsenpüree mit Sesampaste und einem Hauch Zitrone
- Kashk o Badenjan - Gebackenes Auberginenpüree mit Feta, kross gebratener Zwiebel und Minze\*\*
- Zeytunparwarde - Grüne Oliven an einer Marinade von Granatapfel und Baumnüssen
- Mast o Khir - Reichhaltige Jogurtsauce mit frischer Gurke, aromatischen Kräutern, Baumnüssen und Sultaninen
- Dolmeh - Süß-sauer eingelegte Weinblätter mit einer Reis- Kräuterfüllung, gekocht in einer erfrischenden Zitronensauce\*

### Salate

- Salad Shirazi - Salat von fein gehackter Gurke, Tomate und Zwiebeln an einer Essenz von Trauben und Minze
- Gastwerksalat - Knackige Gurken und Tomaten mit Feta, gehackten Baumnüssen und frischen Kräutern
- Salad Olivie - Kartoffelsalat mit Ei und feingeschnittener Salatgurke an einer würzigen Zitronenmayonnaise

## Suppen

- Aasch - Suppe von Hülsenfrüchten mit Granatapfel und aromatischen Kräutern
- Yogurtaasch - Iranische Reissuppe mit saisonalen Kräutern und Jogurt

## Hauptspeisen

- Sereshkpolo ba morgh - leichtes Pouletragout an einer Berberizensauce mit Zitrone, begleitet von Safaranreis
- Khoreshhte Badenjan - Pikant gewürzte Auberginen und Gelberbsen mit getrockneten Zitronen und Safaranreis\*
- Khoreshhte Esfenaj - Sauce vom Spinat und Champignons mit getrockneten Zitronen und Pflaumen, dazu Safaranreis\*
- Khoreshhte Karafs - Gelberbsen an Sellerie- Zitronensauce, dazu erfrischende Minze und Granatapfel, begleitet von Safaranreis\*
- Baghelapolo ba Mahiche - Mit iranischen Gewürzen zubereitete Lammhaxe, dazu Safaranreis mit Dill und Fava-Bohnen, begleitet von einer Jogurtsauce
- Adaspolo - Reis- und Linsengericht mit Safran, dazu gebratene Zwiebeln, Rosinen und Wallnüsse, serviert an einer Jogurtsauce\*
- Khoreshhte Fesenjan - Poulet an einer Sauce von Baumnüssen und Granatapfel, dazu Basmatireis, abgerundet mit einer erfrischenden Jogurtsauce oder Salad Shirazi

## Süßspeisen

- Akbarmashti Glace - cremige Glace vom Safran und der Rose, dazu Pistazien, geeister Rahm und Kardamom
- Orangensalat mit Datteln an einer Sauce vom Rosenwasser und Kardamom
- Baghlawa Kuchen – Pistazienkuchen mit Safran, Kardamom und Rosenwasser
- Rolet – Roulade mit Rahmfüllung, Rosenwasser und Kardamom, serviert mit Saisonfrüchten

\*Die Gerichte, welche mit einem Stern versehen sind, können wahlweise vegetarisch, mit Poulet, mit Lamm oder mit Rind zubereitet werden.

\*\*Diese Gerichte sind auch vegan erhältlich.