

## Salate

1. **Salat-e-Watani** 6.5  
Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Minze
2. **Salata** 6.5  
*klassische Salatvariation mit Tomate, Zwiebel, Koriander und frischer Minze an hausgemachter Vinaigrette*
3. **Salat-e-Chopan** <sub>g</sub> 7.5  
*Ziegenkäse auf marktfrischer Salatvariation mit hausgemachter Vinaigrette*
4. **Salat-e-Mahi** <sub>d</sub> 7.5  
*Thunfisch auf marktfrischer Salatvariation mit hausgemachter Vinaigrette*

## Suppen

5. **Maschaua** <sub>a,g</sub> 8.5  
*traditionell afghanischer Eintopf mit Hackfleisch, Linsen, Kichererbsen, Weizen, Ingwer und Drei-Kräuterquark*
6. **Schorba-e-Morgh** <sub>a,g</sub> 7  
*Gemüsesuppe mit Nudeln, „Morgh“ –Hähnchenfleisch und Kardamom*
7. **Aasch** 7  
*Gemüsesuppe mit Nudeln, Hackfleisch, Kichererbsen und Kartoffel und Drei-Kräuterquark*

## Warme Vorspeisen

8. **Bolani** <sub>a</sub> 8 | 10  
*gebratener Teigfladen mit würziger Füllung aus Kartoffeln und Frühlingszwiebeln und dazu unser Kräuterquark oder eine würzige Rinderhackfleisch-Zwiebel- Cumin-Füllung*
9. **Borani Kadoo** <sub>a,g</sub> 9  
gekocht nach Großmutter's Rezept  
*sanft geschmorter Kürbis in süßlich würziger Tomaten-Safran Sauce auf cremigem Quarkbett mit speziell für uns gebackenem Fladenbrot*
10. **Borani Badenjan** <sub>a,g,l</sub> 9.5  
*gebratene Aubergine in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigem Quarkbett mit speziell für uns gebackenem Fladenbrot*

**Zu den Vorspeisen empfehlen wir Ihnen unser Nationalgetränk Dooch  
ein Joghurtgetränk mit Dill, Minze, Koriander und Gurke  
0.3 | 3,90**

## Unsere Spezialitäten

- 20. Safran Tschalau** - süß/pikant 19  
unsere Spezialität - nach altem Originalrezept  
*langsam gegartes Hähnchenfleisch in pikanter Linsen-Safran Sauce mit getrockneten Pflaumen und Rhabarber zu gebackenem Basmatireis*
- 21. Narendj Palau** <sup>h\*</sup> - bittersüß 19  
*Hähnchenfleisch auf gebackenem Safran Gewürzreis mit Mandeln, Pistazien und süß-pikanter Bitterorangenschale & einer unserer traditionellen Beilagen*
- 22. Kormeshirin** - süß/scharf 19.5  
*sanft geschmortes Kalbfleisch in Tomaten-Safran-Kardamom Sauce auf gebackenem Basmatireis*
- 23. Do Piasa** <sup>a</sup> - Spezialität des Hauses 20  
*sanft geschmortes Kalbfleisch in delikater Linsen Kurkuma Sauce, marinierten Zwiebeln und Minze auf einem Teigfladen*
- 24. Kheema Tschalau** <sup>g</sup> 18.5  
*Rinderhackfleisch mit Auberginen in einer Tomaten-Zimt-Cumin Sauce mit Koriander und Joghurt auf gebackenem Basmatireis*
- 25. Narendj Palau ba Kabab-e-Tekka** <sup>g,h\*</sup> 28  
*Grill Spieß vom Lamm, pikant mariniert, auf gebackenem Safran Gewürzreis mit Mandeln, Pistazien und süß-pikanter Bitterorangenschale & einer unserer traditionellen Beilagen*
- 26. Mantu** <sup>a,g</sup> 18.5  
*kleine Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebeln, überzogen mit einer pikanten Linsensauce auf einem Drei-Kräuter-Quarkbett*
- 27. Quabeli Palau ba Morgh** <sup>g\*</sup> 19  
*afghanisches Nationalgericht, gekocht nach Großmutter's Rezept zart gegartes Hähnchenfleisch auf braun gebackenem Gewürzreis mit Mandeln, Rosinen, Karottenstreifen und Pistazien & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*

\* **Wählen Sie dazu einer unserer traditionellen Beilagen**  
*Spinat nach afghanischer Art, Kartoffeln in kräftig gewürzter Sauce oder Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce*

## Geflügelspezialitäten vom Grill

- 30. Kababe Morgh** <sub>a,g</sub> 22  
*gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, auf gebackenem Teigfladen und einer traditionellen Salatvariation*
- 31. Kabab-e-Morgh ba Tschalau** <sub>a,g</sub> \* 22  
*gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, mit gebackenem Basmatireis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 32. Kabab-e-Morgh ba Palau** <sub>g</sub> \* 22.5  
*gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, mit braun gebackenem Gewürzreis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 33. Kabab-e-Morgh ba Quabeli Palau** <sub>g,h</sub> \* 23  
*afghanisches Nationalgericht, gekocht nach Großmutter's Rezept  
gegrilltes Hähnchenfleisch auf braun gebackenem Gewürzreis mit Mandeln, Rosinen, Karottenstreifen und Pistazien & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 34. Kabab-e-Morgh ba Quabeli wa Badenjan Borani** <sub>g,h</sub> 23.5  
*gegrilltes Hähnchenfleisch auf braun gebackenem Gewürzreis mit Mandeln, Rosinen, Karottenstreifen und Pistazien mit Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigem Quarkbett*
- 35. Kabab-e-Morgh ba Samarod Palau** <sub>g</sub> \* 23  
*gegrilltes Hähnchenfleisch mit gebackenem Spinat-Basmatireis verfeinert mit einer hauseigenen Gewürzmischung & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*

Unsere Empfehlung zu den Grillspezialitäten **Chutney's | Kräuterquark** 4

- \* **Wählen Sie dazu einer unserer traditionellen Beilagen**  
*Spinat nach afghanischer Art, Kartoffeln in kräftig gewürzter Sauce oder Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce*

## Kalbspezialitäten

- 40. Sabsi Tschalau** 21.5  
*sanft geschmortes Kalbfleisch mit Spinat nach afghanischer Art, verfeinert mit Bockshornklee, Lauch und Kardamom zu gebackenem Basmatireis*
- 41. Katschalu Tschalau** 21.5  
*sanft geschmortes Kalbfleisch mit Kartoffeln in pikanter Sauce mit Koriander und Ingwer zu gebackenem Basmatireis*
- 42. Badenjan Tschalau** 22  
*sanft geschmortes Kalbfleisch mit Auberginen in pikanter Sauce nach traditionell afghanischem Rezept und gebackenem Basmatireis*
- 43. Safran Tschalau - süß/pikant** 22.5  
unsere Spezialität - nach altem Originalrezept  
*sanft geschmortes Kalbfleisch in pikanter Linsen Safran Sauce mit getrockneten Pflaumen, Rhabarber und gebackenem Basmatireis*
- 45. Narendj Palau<sup>h</sup>\*** 22.5  
*sanft geschmortes Kalbfleisch auf gebackenem Safran Gewürzreis mit Mandeln, Pistazien und süß-pikanter Bitterorangenschale & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 46. Palau \*** 22.5  
*sanft geschmortes Kalbfleisch zu braun gebackenem Basmatireis gewürzt mit Zimt, Nelken, Lorbeer, Cumin, Kardamom und Sternanis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 47. Quabeli Palau<sup>h</sup>\*** 23  
afghanisches Nationalgericht, nach Großmutter's Rezept  
*sanft geschmortes Kalbfleisch mit braun gebackenem Gewürzreis, Mandeln, Pistazien, Karottenstreifen, Rosinen & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 48. Samarod Palau \* – Oma's Leibspeise** 23  
*sanft geschmortes Kalbfleisch mit gebackenem Spinat-Basmatireis verfeinert mit einer hauseigenen Gewürzmischung & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 49. Quabeli Palau wa Borani Badenjan<sup>g,h</sup>** 23  
afghanisches Nationalgericht, nach Großmutter's Rezept  
*sanft geschmortes Kalbfleisch mit braun gebackenem Gewürzreis, Mandeln, Pistazien, Karottenstreifen, Rosinen mit Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigem Quarkbett*

\* **Wählen Sie dazu einer unserer traditionellen Beilagen**  
*Spinat nach afghanischer Art, Kartoffeln in kräftig gewürzter Sauce oder Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce*

## Lammspezialitäten vom Grill

- 50. Kabab-e-Tekka** <sub>a,g</sub> 24.5  
*Grillspieß vom Lamm, pikant mariniert mit einer traditionellen Salatvariation **oder** einem Tomaten-Zwiebel-Koriander Salat mit Minze auf gebackenem Teigfladen*
- 51. Kabab-e-Tekka** <sub>a,g</sub> (große Portion) 27.5  
*Grillspieß vom Lamm, pikant mariniert, einer traditionellen Salatvariation auf **oder** einem Tomaten-Zwiebel-Koriander Salat mit Minze auf gebackenem Teigfladen gebackenem Teigfladen*
- 52. Gemischter Grillteller** <sub>g</sub> 25.5  
*Grill Spieß vom Lamm und der Hähnchenbrust, pikant mariniert, und einer traditionellen Salat Variation **oder** einem Tomaten-Zwiebel-Koriander Salat mit Minze auf gebackenem Teigfladen auf gebackenem Teigfladen*
- 53. Kabab-e-Tekka ba Tschalau** <sub>g</sub> \* 26  
*Grill Spieß vom Lamm, pikant mariniert, auf gebackenem Basmatireis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 54. Kabab-e-Tekka ba Palau** <sub>g</sub> \* 27  
*Grill Spieß vom Lamm, pikant mariniert, auf braun gebackenem Gewürzreis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 55. Quabeli Palau ba Kabab-e-Tekka** <sub>g,h</sub> \* 28  
*Grill Spieß vom Lamm, pikant mariniert, auf braun gebackenem Gewürzreis, Mandeln, Pistazien, Karottenstreifen, Rosinen & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 56. Quabeli Palau ba Kabab wa Badenjan Borani** <sub>g</sub> 29  
*Grill Spieß vom Lamm, pikant mariniert, auf braun gebackenem Basmatireis mit Mandeln, Rosinen, Karottenstreifen und Pistazien zu Auberginen in einer Tomaten-Zwiebel Sauce und einem cremigen Quarkbett*
- 57. Samarod Palau ba Kabab-e-Tekka** <sub>g,h</sub> \* 28  
*Grill Spieß vom Lamm, pikant mariniert, mit gebackenem Spinat-Basmatireis verfeinert mit einer hauseigenen Gewürzmischung & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- Unsere Empfehlung zu den Grillspezialitäten **Chutney's | Kräuterquark** 4
- \* **Wählen Sie dazu einer unserer traditionellen Beilagen**  
*Spinat nach afghanischer Art, Kartoffeln in kräftig gewürzter Sauce oder Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce*

## Vegetarische Gerichte

- 60. Katschalu Tschalau e bagari** 14  
*Kartoffeln in pikanter Sauce mit Koriander und Ingwer zu gebackenem Basmatireis*
- 61. Sabsi Tschalau e bagari** 14  
*Spinat nach afghanischer Art, verfeinert mit Bockshornklee, Lauch und Kardamom auf gebackenem Basmatireis*
- 62. Badenjan Tschalau e bagari** 15  
*Auberginen in pikanter Sauce, nach traditionellem afghanischem Rezept, zu gebackenem Basmatireis*
- 63. Narendj Palau bidune Goscht \*** 15  
*gebackener Safran Gewürzreis mit Mandeln, Pistazien und süß-pikanter Bitterorangenschale & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 64. Quabeli Palau bidune Goscht<sup>h</sup> \*** 15  
*braun gebackener Gewürzreis mit Mandeln, Pistazien, Karottenstreifen, Rosinen & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 65. Quabeli Palau wa Badenjan Borani<sup>g,h</sup>** 16  
*braun gebackener Gewürzreis mit Mandeln, Rosinen, Karottenstreifen und Pistazien mit Auberginen in einer Tomaten-Zwiebel Sauce und einem cremigen Quarkbett*
- 66. Samarod Palau bidune Goscht \*** 15  
*gebackener Spinat-Basmatireis verfeinert mit einer hauseigenen Gewürzmischung & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 67. Safran Tschalau bidune Gosht - süß/pikant** 15  
*unsere Spezialität - nach altem Originalrezept pikante Linsen-Safran Sauce mit getrockneten Pflaumen und Rhabarber zu gebackenem Basmatireis*
- 68. Kormeshirin - süß/scharf** 15  
*Tomaten-Safran-Kardamom Sauce auf gebackenem Basmatireis*
- 69. Daal Nakhod Tschalau** 15  
*delikate Linsen Kurkuma Sauce mit marinierten Zwiebeln und Minze auf gebackenem Basmatireis*

**\* Wählen Sie dazu einer unserer traditionellen Beilagen**  
*Spinat nach afghanischer Art, Kartoffeln in kräftig gewürzter Sauce oder Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce*

## Lammspezialitäten

- 70. Sabsi Tschalau** 23.5  
*sanft geschmortes Lammfleisch mit Spinat nach afghanischer Art, verfeinert mit Bockshornklee, Lauch und Kardamom zu gebackenem Basmatireis*
- 71. Katschalu Tschalau** 23.5  
*sanft geschmortes Lammfleisch mit Kartoffeln in pikanter Sauce mit Koriander und Ingwer zu gebackenem Basmatireis*
- 72. Badenjan Tschalau** 24.5  
*sanft geschmortes Lammfleisch mit Auberginen in pikanter Sauce nach traditionell afghanischem Rezept und gebackenem Basmatireis*
- 73. Safran Tschalau ba Goscht - süß/pikant** 25  
unsere Spezialität - nach altem Originalrezept  
*sanft geschmortes Lammfleisch in pikanter Linsen Safran Sauce mit getrockneten Pflaumen und gebackenem Basmatireis*
- 74. Kormeshirin - süß/scharf** 25  
*sanft geschmortes Lammfleisch in Tomaten-Safran-Kardamom Sauce auf gebackenem Basmatireis*
- 75. Narendj Palau \*** 24.5  
*sanft geschmortes Lammfleisch auf gebackenem Safran Gewürzreis mit Mandeln, Pistazien und süß-pikanter Bitterorangenschale & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 76. Palau \*** 24  
*sanft geschmortes Lammfleisch zu braun gebackenem Basmatireis gewürzt mit Zimt, Nelken, Lorbeer, Cumin, Kardamom und Sternanis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 77. Quabeli Palau \*** 25  
afghanisches Nationalgericht, nach Großmutter's Rezept  
*sanft geschmortes Lammfleisch mit braun gebackenem Gewürzreis, Mandeln, Pistazien, Karottenstreifen, Rosinen & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 78. Samarod Palau \* – Oma's Leibspeise** 25  
*sanft geschmortes Lammfleisch mit gebackenem Spinat-Basmatireis verfeinert mit einer hauseigenen Gewürzmischung & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 79. Do Piasa** 25  
*sanft geschmortes Lammfleisch in delikater Linsen Kurkuma Sauce, marinierten Zwiebeln und Minze auf einem Teigfladen*

## Dessert

- |            |   |     |
|------------|---|-----|
| <b>80.</b> | <b>Ferni</b> <small>a,l</small><br><i>afghanischer Safran-Kardamom-Pudding mit Pistazie und Mandeln</i>       | 5.5 |
| <b>81.</b> | <b>Gulab Jaman</b><br><i>frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup</i>                            | 5   |
| <b>82.</b> | <b>Semian ba Pista</b><br><i>dünne Teigfäden, Engelshaar, mit einer Füllung aus Pistazien und Rosenwasser</i> | 6   |
| <b>83.</b> | <b>Baghlava ba Pista</b><br><i>mit Pistazien gefüllter Blätterteig in Kardamom aromatisiertem Zuckersirup</i> | 6   |

## Der krönende Abschluss

- |  |     |
|--|-----|
| <b>Tschai-e-Chopan</b><br>Kännchen schwarzer afghanischer Tee mit Kardamom, Ingwer und frischer Pfefferminze | 6.5 |
| <b>Tschai-e-Sabz</b><br>Kännchen grüner afghanischer Tee mit Kardamom  | 5.5 |
| <b>Tschai-e-Nahnaa</b><br>Kännchen frischer Pfefferminztee   | 5.5 |
| <b>Tschai-e-Sia</b><br>Kännchen schwarzer afghanischer Tee mit Kardamom                                      | 5.5 |
| <b>Tschai-e-Chorma</b><br>Kännchen leicht gesüßter grüner Tee mit Dattel & Kardamom                          | 6.5 |
| <b>Espresso</b>  | 2   |
| <b>Doppelter Espresso</b>  | 3.5 |
| <b>Espresso Corretto</b>   | 4.5 |