

VORSPEISEN

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

- | | | | |
|----|--|--------------------|-------|
| 01 | Kaschko Bademdjan
Gebratene Auberginen mit Kaschk, Röstzwiebeln, Knoblauch,
verfeinert mit gerösteter Pfefferminze und persischen Gewürzen | کاشکبادمجان | 13,99 |
| 02 | Mirza Ghassemi
Gegrillte und geräucherte Auberginen mit gedünsteten Tomaten und Eiern,
verfeinert mit Knoblauch und persischen Gewürzen | میرزاقاسمی | 13,99 |
| 03 | Rata Tou
Gebratene Zucchini, rote Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Kartoffeln
und Tomaten, in einer pikanten Masalasoße | راتاتو | 11,99 |
| 04 | Meygu Bandari
Gebratene Riesengarnelen, eingelegt in Knoblauch,
Chili und Masala, dazu gartenfrischer Mixsalat | میگو بندری | 18,99 |
| 05 | Dolme
Hausgemachte Weinblätter, mit vegetarischer Füllung,
dazu Wildknoblauch-Joghurt und Salatgarnitur | دلمه | 9,99 |
| 06 | Borani
Feiner Blattspinat in einer leichten Knoblauch-Joghurtsoße | برانی | 8,99 |
| 07 | Zeytun Parvarde
Eingelegte Riesen-Oliven in Spezial-Walnuss-Kräuter-Granatapfelsoße, | زیتون پرورده | 9,99 |
| 08 | Falafel
4 frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen, Kräutern und
Gewürzen, dazu Shirazi Salat | فالافل | 11,99 |
| 09 | Sambose
Gefüllte Teigtaschen mit Spinat, Schafskäse, frischen Pilzen und Knoblauch | سمبوسه | 11,99 |
| 10 | Vorspeisenplatte „Persien erleben“ für 2-3 Personen
Eine edle Auswahl aus allen Vorspeisen | دیس پیش غذای متنوع | 35,00 |

BEILAGEN

- | | | | |
|----|--|--------------|------|
| 11 | Masto Khiaf
Cremiger Joghurt mit feinen Gurkenstücken und persischen Kräutern | ماست و خیار | 7,99 |
| 12 | Masto Musir
Cremiger Joghurt mit Wildknoblauch | ماست و موسیر | 7,99 |



SUPPEN

- | | | | |
|----|--|-----------------------|-------|
| 19 | Suppe Djo Mix
Gerstensuppe mit Karotten und Hähnchen, verfeinert mit
Tomaten-Sahnesoße, nach persischer Art, dazu persisches Brot | سوپ جو با خامه و گوجه | 11,99 |
| 20 | Suppe Djo ba Khame
Gerstensuppe mit Karotten und Hähnchen,
verfeinert mit Sahne, nach persischer Art, dazu persisches Brot | سوپ جو با خامه | 10,99 |
| 21 | Suppe Djo ba Godje
Gerstensuppe mit Karotten, Hähnchen und passierten Tomaten,
nach persischer Art, dazu persisches Brot | سوپ جو با گوجه | 10,99 |

SALATE

- | | | | |
|----|---|-----------------|-------|
| 22 | Shirazi Salat
Fein zerkleinerte Tomaten, Gurken und Zwiebeln,
verfeinert mit Limettensaft, dazu persisches Brot | سالاد شیرازی | 9,99 |
| 23 | Salat Fassl
Gartenfrischer Mixsalat mit geriebenem Schafskäse, Karotten,
Gurken, Tomaten und Riesenoliven, dazu persisches Brot | سالاد فصل | 12,99 |
| 24 | Salat Djudje
Gartenfrischer Mixsalat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse,
Karotten, Riesenoliven und einem Spieß
gegrilltem Hähnchenbrustfilet, dazu persisches Brot | سالاد جوجه | 17,99 |
| 25 | Salat Esfenadj
Gartenfrischer Mixsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Riesenoliven
und gebratenen Spinatmedaillons (gefüllte Teigtaschen mit
Spinat, Schafskäse, frischen Pilzen und Knoblauch), dazu persisches Brot | سالاد اسفناج | 17,99 |
| 26 | Salat Bakhtiari
Gartenfrischer Mixsalat mit geriebenem Schafskäse, Tomaten, Gurken,
Riesenoliven und einem gemischten Spieß aus
gegrilltem Lamm- und Hähnchenbrustfilet, dazu persisches Brot | سالاد بختیاری | 19,99 |
| 27 | Salat Filet-Guscht
Gartenfrischer Mixsalat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Riesenoliven
und einem Spieß aus gegrilltem Rinderfilet, dazu persisches Brot | سالاد فیله گوشت | 20,99 |



GRILLGERICHTE MIT MARINADENSOSSE

HÄHNCHEN

Gegrilltes Hähnchenfilet, eingelegt in einer Limetten-Safranmarinade

- | | | | |
|----|--|-----------------|-------|
| 30 | Djudje Balutschi leichtscharf
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenen frischen Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer Ingwer-Tomaten-Sahnesoße, Chilifäden, dazu Basmati-Safranreis | جوجه بلوچی | 21,99 |
| 31 | Djudje Esfenaj
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenem Spinat, Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis | جوجه اسفناج | 21,99 |
| 32 | Djudje Fessendjan
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, in einem Mantel von gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis | جوجه فسندجان | 22,99 |
| 33 | Djudje Bandari
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, in einer Tomaten-Sahnesoße mit gebratenen Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Knoblauch und rosa Pfefferbeeren, dazu Basmati-Safranreis | جوجه بندری | 22,99 |
| 34 | Djudje Rudbar
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Oliven und frischen Pilzen, in einer leckeren Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis | کباب مرغ رودبار | 22,99 |
| 35 | Djudje Beryani
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenen Walnüssen, Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, ummantelt von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis | جوجه بریانی | 23,99 |
| 36 | Djudje Paniri
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit herzhaftem Grillkäse, ummantelt von gebratenen Auberginen, Zucchini, Knoblauch, Zwiebeln, rosa Pfefferbeeren und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis | جوجه پنیری | 25,99 |
| 37 | Djudje Kandelus
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenen Walnüssen, Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Basilikum, Nelken und würzigem Ziegenkäse, in einer Korma-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis | جوجه کندلوس | 24,99 |
| 38 | Djudje Moghan
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit würzigem Ziegenkäse, ummantelt von gebratenem Spinat, Berberitzen, Ingwer, Zwiebeln, in einer pikanten Koriander-Masalasöße, dazu Basmati-Safranreis | جوجه مغان | 24,99 |

GRILLGERICHTE MIT MARINADENSOSSE

RIND

Gegrilltes Rinderfilet, eingelegt in einer Spezialmarinade

- | | | | |
|----|---|--------------|-------|
| 40 | Gusht Balutschi leichtscharf
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen frischen Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer Ingwer-Tomaten-Sahnesoße und Chilifäden, dazu Basmati-Safranreis | گوشت بلوچی | 26,99 |
| 41 | Gusht Esfenaj
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenem Spinat, Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis | گوشت اسفناج | 26,99 |
| 42 | Gusht Fessendjan
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, in einem Mantel von gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis | گوشت فسندجان | 27,99 |
| 43 | Gusht Bandari
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, in einer Tomaten-Sahnesoße mit gebratenen Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Knoblauch und rosa Pfefferbeeren, dazu Basmati-Safranreis | گوشت بندری | 27,99 |
| 44 | Gusht Rudbar
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Oliven und frischen Pilzen, in einer leckeren Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis | گوشت رودبار | 27,99 |
| 45 | Gusht Beryani
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Walnüssen, Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, ummantelt von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis | گوشت بریانی | 28,99 |
| 46 | Gusht Paniri
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 | گوشت پنیری | 29,99 |
| 47 | Gusht Kandelus
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Walnüssen, Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Basilikum, Nelken und würzigem Ziegenkäse, in einer Korma-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis | گوشت کندلوس | 28,99 |
| 48 | Gusht Moghan
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit würzigem Ziegenkäse, ummantelt von gebratenem Spinat, Berberitzen, Ingwer, Zwiebeln, in einer pikanten Koriander-Masalasoße, dazu Basmati-Safranreis | گوشت مغان | 28,99 |

GRILLGERICHTE MIT MARINADENSOSSE

LAMM

Gegrilltes Lammfilet, eingelegt in einer Spezialmarinade

Lieber Gast,

unser hochqualitatives LAMMFLEISCH aus Neuseeland sorgt für Begeisterung.
Mit frischem Gras gefüttert, nährstoffreich (Eiweiß, Vitamin A,C,E,K,D und die Vitamine der B Gruppe, Zink, Eisen und Omega 3- Fettsäuren), essenzielle Aminosäuren.

MINIMALER CHOLESTERINGEHALT

3% Fettgehalt und 53mg Cholesterin pro 100g (im Vergleich, Geflügel enthält 69mg pro 100g)

- | | | | |
|----|--|--------------|-------|
| 50 | Tschendje Balutschi leichtscharf
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen frischen Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer Ingwer-Tomaten-Sahnesoße und Chilifäden, dazu Basmati-Safranreis | چنجه بلوچی | 27,99 |
| 51 | Tschendje Esfenaj
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenem Spinat, Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis | چنجه اسفناج | 27,99 |
| 52 | Tschendje Fessendjan
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, in einem Mantel von gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis | چنجه فسندجان | 28,99 |
| 53 | Filet Bandari
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, in einer Tomaten-Sahnesoße mit gebratenen Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Knoblauch und rosa Pfefferbeeren, dazu Basmati-Safranreis | فيله بندری | 28,99 |
| 54 | Filet Rudbar
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Zwiebeln, Tomaten, Oliven und frischen Pilzen, in einer leckeren Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis | فيله رودبار | 28,99 |
| 55 | Filet Beryani
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Walnüssen, Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, ummantelt von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis | فيله بريانی | 29,99 |
| 56 | Barg Paniri
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 | برگ پنیری | 30,99 |
| 57 | Filet Kandelus
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Walnüssen, Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Basilikum, Nelken und würzigem Ziegenkäse, in einer Korma-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis | فيله کندلوس | 29,99 |
| 58 | Barg Moghan
Lammrückenfilet am Spieß gegrillt, mit würzigem Ziegenkäse, ummantelt von gebratenem Spinat, Berberitzen, Ingwer, Zwiebeln, in einer pikanten Koriander-Masalasoße, dazu Basmati-Safranreis | برگ مغان | 29,99 |

FISCHGERICHTE, SERVIERT IM TAJIN

- 60 **Mahi Balutschi leichtscharf** ماهی بلوچی 22,99
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 Kandelus** ماهی کندلوس 23,99
Fischfilet (Rotbarsch) mit gebratenen Walnüssen, Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Basilikum, Ziegenkäse und Nelken in einer Korma-Sahnesoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis
- 63 **Mahi Moghan** ماهی مغان 24,99
Fischfilet (Zander) ummantelt von gebratenem Spinat, Berberitzen, Ingwer, Zwiebeln, Ziegenkäse, in einer pikanten Koriander-Masalasoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis
- 64 **Mahi Berber** ماهی بربر 24,99
Fischfilet (Zander) mit Safran-Limetten-mariniertem Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika, Zwiebel, frische Pilze, Oliven), dazu Dill-Bohnen-Safranreis

RIESENGARNELN, SERVIERT IM TAJIN

- 65 **Meygu Balutschi scharf** میگو بلوچی 28,99
Riesengarnelen (ungeschält) 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 28,99
Riesengarnelen (ungeschält) mit gebratenem Spinat, Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis
- 67 **Meygu Kandelus** میگو کندلوس 28,99
Riesengarnelen (ungeschält) mit gebratenen Walnüssen, Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Basilikum, Ziegenkäse und Nelken in einer Korma-Sahnesoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis
- 68 **Meygu Moghan** میگو مغان 28,99
Riesengarnelen (ungeschält) begleitet von gebratenem Spinat, Berberitzen, Ingwer, Zwiebeln, Ziegenkäse, in einer pikanten Koriander-Masalasoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis
- 69 **Meygu Berber** میگو بربر 28,99
Riesengarnelen (ungeschält) mit Safran-Limetten-mariniertem Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika, Zwiebel, frische Pilze, Oliven), dazu Dill-Bohnen-Safranreis

GRILLGERICHTE (OHNE SOSSE)

- | | | | |
|----|--|-----------------|-------|
| 70 | Tschelo Kabab Kubide
Zwei Spieße mit fein gewürztem Lammhackfleisch,
serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate | چلو کباب کوبیده | 19,99 |
| 71 | Tschelo Kabab Barg
Dünngelklopfes Lammrückenfilet in Zwiebeln mariniert
und gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate | چلو کباب برگ | 20,99 |
| 72 | Tschelo Sultani
Je ein Spieß aus feinem Lammrückenfilet und würzigem
Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate | چلو سلطانی | 23,99 |
| 73 | Djudje Kabab
In Spezialmarinade eingelegtes Hähnchenbrustfilet,
am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate | جوجه کباب | 19,99 |
| 74 | Tschelo Bakhtiari
Ein gemischter Spieß aus Lammfiletstücken und Hähnchenbrustfilet,
am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate | چلو بختیاری | 20,99 |
| 75 | Tschelo Tschendje
In Spezialmarinade eingelegte Lammfiletstücke, am Spieß gegrillt,
serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate | چلو چنجه | 21,99 |
| 76 | Djudje Sultani
Ein Spieß gegrilltes Hähnchenbrustfilet sowie ein Spieß gegrilltes
Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate | جوجه سلطانی | 22,99 |
| 77 | Tschenje Sultani
Ein Spieß gegrillte Lammfiletstücke sowie ein Spieß gegrilltes
Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate | چنجه سلطانی | 23,99 |
| 78 | Tschelo Makhsus (Mixplatte für 2 Personen)
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 | چلو کباب مخصوص | 50,00 |
| 79 | Shiraz Platte (Mixplatte für 2-3 Personen)
Ein Spieß Hähnchenbrustfilet, zwei feingewürzte
Lammhackfleischspieße, sowie ein Spieß Rinderfilet gegrillt,
dazu zwei Soßengerichte (Ghorm Sabzi und Gheyme Bademdjan)
sowie ein Shirazi Salat und Masto Khia (cremiger Joghurt mit feinen
Gurkenstücken und persischen Kräutern), serviert mit Basmati-Safranreis
und Berberitzenreis, dazu Paprika und Grilltomaten | دیس مخصوص شیراز | 75,00 |

TAJINGERICHTE

Geschmortes Lamm- oder Hähnchenfleisch, im Lehmtopf zubereitet.

- | | | | |
|----|---|----------------------|-------|
| 80 | Zereschkpolo ba Morgh
Geschmorte Hähnchenunterkeule in Spezialsoße gekocht,
mit Berberitzen-Safranreis | زرشک پلو با مرغ | 16,99 |
| 81 | Baghalipolo ba Mahitsche
Geschmorte Lammhaxe in einer Spezialsoße,
mit Basmati-Dill-Bohnenreis | باقالی پلو با ماهیچه | 19,99 |
| 82 | Tajin Morgh Balutschi leichtscharf
Geschmorte Hähnchenunterkeule, mit gebratenen frischen
Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer
Ingwer-Tomaten-Sahnesoße und Chilifäden, dazu Berberitzen-Safranreis | تجین مرغ بلوچی | 19,99 |
| 83 | Tajin Mahitsche Balutschi leichtscharf
Geschmorte Lammhaxe, mit gebratenen frischen Pilzen,
roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer
Ingwer-Tomaten-Sahnesoße und Chilifäden, dazu Dill-Bohnenreis | تجین ماهیچه بلوچی | 22,99 |
| 84 | Tajin Morgh Esfenaj
Geschmorte Hähnchenunterkeule, mit gebratenem Spinat,
Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer
Schafskäse-Sahnesoße, dazu Berberitzen-Safranreis | تجین مرغ اسفناج | 20,99 |
| 85 | Tajin Mahitsche Esfenaj
Geschmorte Lammhaxe, mit gebratenem Spinat, Tomaten,
Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße,
dazu Dill-Bohnenreis | تجین ماهیچه اسفناج | 23,99 |
| 86 | Tajin Morgh Beryani
Geschmorte Hähnchenunterkeule, mit gebratenen Walnüssen,
Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, ummantelt
von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Berberitzen-Safranreis | تجین مرغ بریانی | 20,99 |
| 87 | Tajin Mahitsche Beryani
Geschmorte Lammhaxe, mit gebratenen Walnüssen,
Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, ummantelt
von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Dill-Bohnenreis | تجین ماهیچه بریانی | 23,99 |
| 88 | Tajin Morgh Berber
Geschmorte Hähnchenunterkeule, mit Safran-Limetten-
mariniertem Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika,
Zwiebel, frische Pilze, Oliven), dazu Berberitzen-Safranreis | تجین مرغ بربر | 20,99 |
| 89 | Tajin Mahitsche Berber
Geschmorte Lammhaxe, mit Safran-Limetten-
mariniertem Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika,
Zwiebel, frische Pilze, Oliven), dazu Dill-Bohnenreis | تجین ماهیچه بربر | 23,99 |

GESCHMORTE SOSSENGERICHTE

- 90 **Ghorme Sabsi** قورمه سبزی 17,99
Zart geschmorte Fleischstücke aus der Lammkeule, in einer persischen Kräutersoße mit Bohnen und gekochten Limetten verfeinert, dazu Basmati-Safranreis
- 91 **Khoreschte Gheyne** قیمه 17,99
Zart geschmorte Fleischstücke aus der Lammkeule, mit gelben Linsen und gekochten Limetten, in einer leichten Tomaten-Zwiebelsoße und gebratenen Kartoffeln, dazu Basmati-Safranreis
- 92 **Gheyne Bademdjan** قیمه بادمجان 18,99
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 **Gheyne Kadu Bademdjan** قیمه کدو بادمجان 19,99
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 18,99
Gebratenes Hähnchenfleisch mit gemahlenen und gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis
- 95 **Morghe Mossama** مرغ مسما 18,99
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 19,99
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 18,99
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 19,99
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 20,99
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)
Gebratene Zucchini, rote Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten in einer pikanten Masalasoße, dazu Basmati-Safranreis | چلو راتاتو 14,99 |
| 101 | Tschelo Balutschi leichtscharf
Gebratene frische Pilze, rote Paprika, Tomaten, Kartoffeln in einer Ingwer-Tomaten-Sahnesoße, Chilifäden, dazu Basmati-Safranreis | چلو بلوچی 15,99 |
| 102 | Tschelo Esfenadj
Gebratener Spinat, Tomaten, Knoblauch, frische Pilze, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis | چلو اسفناج 16,99 |
| 103 | Schomali
Gebratene Zucchini, Auberginen, Knoblauch, Zwiebeln, rosa Pfefferbeeren und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis | شمالی 15,99 |
| 104 | Kabab Paniri (Grillkäse)
Herzhafter Grillkäse, begleitet von gebratenen Auberginen, Zucchini, Knoblauch, Zwiebeln, rosa Pfefferbeeren und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Berberitzen-Safranreis und Shirazi Salat | کباب پنیری 18,99 |
| 105 | Gemüsepfanne (vegan)
In Safran-Limetten mariniertes und gebratenes Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika, Zwiebel, frische Pilze, Oliven), dazu Berberitzen-Safranreis und Shirazi Salat | کباب سبزی 17,99 |
| 106 | Tschelo Kandelus
Gebratener Ziegenkäse mit gebratenen Walnüssen, Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Basilikum und Nelken in einer Korma-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis | چلو کندلوس 17,99 |
| 107 | Tschelo Moghan
Gebratener Spinat, Berberitzen, Ingwer, Zwiebeln, in einer pikanten Koriander-Masalasoße, mit würzigem Ziegenkäse, dazu Basmati-Safranreis | چلو مغان 17,99 |
| 108 | Tschelo Sistan (vegan)
Gebratener Blumenkohl, Kartoffeln, Tomaten, Koriander, Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel, in einer Kurkuma-Vindaloo Soße, dazu Basmati-Safranreis | چلو سیستان 17,99 |
| 109 | Tschelo Beryani (vegan)
Gebratene Walnüsse, Zwiebeln, frische Petersilie, frische Minze, Knoblauch, in einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis und Shirazi Salat | چلو بریانی 17,99 |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- | | | |
|-----|---|-----------------------|
| 130 | Morgh Polo Junior
Hähnchenunterkeule in Spezialsoße gekocht, mit Basmati-Safranreis | زرشک پلو با مرغ 9,99 |
| 131 | Kubide Junior
Ein Spieß gegrilltes Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate | چلو کباب کوبیده 11,99 |



DESSERT

	دسر	
110 Bastani Hausgemachtes Safran-Eis nach altem, traditionell persischen Rezept	بستنی سنتی	9,99
111 Falude Shirazi „eines der ältesten Desserts der Welt“ Persisches Glasnudel-Eis in leichtem Rosenwasser-Sorbet mit Limettensoße	فالوده شیرازی	9,99
112 Makhlut Gemischtes Eis aus Bastani (Safraneis Nr. 110) und Falude (Glasnudeleis Nr. 111), nach persischer Art	مخلوط	11,99
113 Makhlut Miweh Schokoladeneis, Vanilleeis, Granatapfel-Eis und Obstgarnitur	مخلوط میوه	10,99
114 Bastani Nargil Kokoseis, garniert mit Schokosoße und Obstgarnitur	بستنی نارگیل	10,99
115 Shole Zard Persischer Reispudding mit Safran und Rosenwasser, geschmückt mit Zimt und Mandeln, serviert mit Granatapfel-Eis	شله زرد	10,99
116 Khorma Bastani Schokoladensoufflé mit zart geschmolzener Schokolade, geschmückt mit gebackenen Datteln (mit Kokosrapeln, in Butter geschwenkt), Vanilleeis und Sahne	خرما بستنی	13,99
117 Ferni Milchreis nach Nomaden-Art, mit Vanillesoße, Zimt und persisches Safraneis, dazu Schokoladensoufflé mit zart geschmolzener Schokolade	فرنی	15,99
118 Dessertplatte für 2-3 Personen Bastani, Falude, gebackene Datteln (mit Kokosrapeln, in Butter geschwenkt), Schokoladensoufflé, Vanilleeis, Granatapfel-Eis, Schokoladeneis, Shole Zard, Ferni, Obstgarnitur und Sahne	دیس دسر	35,00

HEISSE GETRÄNKE

TEE

Schwarzer Tee mit Kardamom	2,99
Pfefferminztee (frische Minze)	3,99
Apfeltee mit frischen Apfelscheiben und Nelken	4,99
Shiraz-Tee	4,99
Tee mit Kardamom, Granatapfelsirup ² , frischer Minze und persischem Limettensaft	

KAFFEE

Persischer Mokka	2,99
Gesüßter Mokka mit Nelken, Kardamom und Schokosahne	
Kaffee	2,99
Espresso	2,89
Espresso Macchiato	3,59
Doppelter Espresso	3,99
Cappuccino mit Milch oder Sahne	3,99
Latte macchiato	4,99

Alle Kaffeearten auch
koffeinfrei erhältlich!

PERSISCHE GETRÄNKE

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

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 Classic ^{1,2} / Coca-Cola light taste ^{1,2,8,12}	Flasche	3,50		4,99
Coca-Cola Zero Sugar ^{1,2,8}	Flasche	3,50		4,99
Fanta ² / Sprite	Flasche	3,50		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		2,99		4,99
Hausgemachter Eistee / Limonade				5,99
Saisonal verfügbar, bitte fragen Sie unseren Service				

FRUCHTIGES

			0,2 l	0,4 l
Apfelschorle naturtrüb (Heil)		2,99		4,69
Apfelsaft Direktsaft (Heil)		3,29		4,99
Orangensaft (Granini)		3,49		5,49
Rhabarbernektar (Granini)		3,49		5,49
Kirschnektar (Granini)		3,49		5,49
Bananennektar (Granini)		3,49		5,49
Maracujanektar (Granini)		3,49		5,49
Traubensaft (Granini)		3,49		5,49
Johannisbeernektar (Granini)		3,49		5,49
Kiba (Granini)		3,49		5,49

APERITIF / PROSECCO

Martini Bianco	5 cl	7,99
Prosecco Mionetto Frizzante	0,1 l	4,99
Prosecco Aperol ^{2,3}	0,1 l	6,99
Prosecco Hibiskus (mit essbarer Hibiskusblüte)	0,1 l	6,99
Spritz Aperol Aperol ^{2,3} , Weißwein, Mineralwasser	0,2 l	6,99
Hugo Shiraz (auch alkoholfrei erhältlich) Prosecco, Granatapfelsirup ² , Limettensaft, Minze, Mineralwasser	0,2 l	7,99
Hibisgo (auch alkoholfrei erhältlich) Prosecco, Hibiskussirup ² , essbare Hibiskusblüte, Limettensaft, Minze, Mineralwasser	0,2 l	7,99
Lillet Wildberry Lillet Blanc, Beerenmix, Schweppes Russian Wild Berry	0,2 l	7,99

SEKT / CHAMPAGNER

Fürst von Metternich Chardonnay Sekt, Piccolo	0,2 l	8,99
Fürst von Metternich Chardonnay Sekt	0,75 l	22,99
Veuve Clicquot	0,75 l	99,00
Moët & Chandon	0,75 l	99,00

BIERE

Schmucker Meister-Pils vom Fass	0,3 l	3,59
Schmucker Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,59
Schmucker Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,99
Schmucker Weizen Dunkel / Kristall	0,5 l	4,99
Schmucker Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	4,99
Schmucker Bananenweizen	0,5 l	4,99
Radler ¹⁵	0,4 l	4,49
Diesel ^{1,2}	0,4 l	4,49

APFELWEIN VON HEIL

Apfelwein pur / süß / sauer	0,25 l	2,89
	0,5 l	4,79

SPIRITUOSEN

Jack Daniel's	4 cl	6,99
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	6,99
Kornelkirschenbrand (Edler Obstbrand aus Armenien)	2 cl	8,99
Maulbeerbrand (Edler Obstbrand aus Armenien)	2 cl	8,99

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

¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵mit Schwefeldioxid, ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³mit Milcheiweiß, ¹⁴gewachst, ¹⁵mit Säuerungsmittel(n), ¹⁶mit Stabilisator(en), ¹⁷erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml), ¹⁸mit dem allergenen Stoff: Senfsamenextrakt, ¹⁹geschwefelt (enthält Sulfite)

Hinweis Allergene: Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

WEINE

OFFENE WEISSWEINE

Heppenheimmer Stemmeler	Deutschland	0,2 l	5,49
Frascati	Italien	0,2 l	6,49
Pinot Grigio	Italien	0,2 l	6,99
La Tentation Bordeaux AOC (Hauswein) Dieser Wein verblüfft mit sprudelnder Frische, herrlichen Aromen, wenig Säure, trocken und doch mildem Geschmack sowie energischem Charakter. Die Vielfalt der Aromen mit grüner Birne, Zitrusfrüchten, frisch gemähtem Gras verführt. Eine schöne Versuchung (La Tentation). Perfekt zu Geflügel, Fisch, Salat und Dessert.	Frankreich	0,2 l	6,99
Blanc de Cana Schlichter Weißwein mit einer lieblichen Nuance, intensive Aromen von Quitten und Pfirsich	Libanon	0,2 l	7,99
Angora Beyaz Würzig mit Kraft	Türkei	0,2 l	6,99
Segal Ragil Semillon mit fruchtiger Würze	Israel	0,2 l	6,99
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 l	6,99
Weinschorle (sauer / süß)		0,2 l	5,49

OFFENE ROSÉWEINE

Sogni D'Oro (Hauswein)	Italien	0,2	1	5,99
Ein Rosé aus Weißweintruben, Dank einer besonderen Laune der Natur. Die Rebsorte Pinot Grigio gehört zu den weißen Rebsorten, allerdings sind die Beerenschalen rötlich. Es entsteht eine angenehme Farbe und ein fruchtiger Rosé mit unvergesslich elegantem Geschmack				
Moulin Montarels Syrah Rosé	Frankreich	0,2	1	6,99
Frisch und vollmundig, in der Nase eine vielschichtige Palette an floralen Noten und roten Früchten (Himbeere, schwarze Johannisbeere und Kirsche)				
Portugieser Weißherbst	Deutschland	0,2	1	5,99
Lieblich, fruchtig				
Pirus - Quittenwein	Armenien	0,2	1	6,99
Halbtrocken, weicher Nachgeschmack, auch gut als Dessert-Wein geeignet				

OFFENE ROTWEINE

Dornfelder mild	Deutschland	0,2	1	5,99
Chianti trocken, feinfruchtig	Italien	0,2	1	6,99
Rioja bouquetreich, geschmeidig	Spanien	0,2	1	6,99
Syrah Moulin Montarels (Hauswein I)	Frankreich	0,2	1	6,99
Als Passepartout und Speisenbegleiter				
Rouge de Cana (Hauswein II)	Libanon	0,2	1	7,99
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah & Cinsault. Eleganter und ausdrucksvoller Wein, passend zum Lamm und Rind				
L 'Harmonie Bordeaux AOC (Hauswein III)	Frankreich	0,2	1	6,99
Das typische Duett der Rebsorten jedoch in einem fein ausgewogenen Verhältnis macht diesen Wein so besonders: Beeriger Cabernet trifft geschmeidigen Merlot. Trocken, mit angenehmer Tiefe und wenig Säure ist er ein purer Genuss				
Ksar Rouge Leicht und frisch aus Beni M'Tir	Marokko	0,2	1	6,49
Angora Kirmizi Kräftig, würzig aus der Region Ankara Kalecik	Türkei	0,2	1	6,49
Segal Ragil Leichte Textur, Beaujolais-Typ	Israel	0,2	1	6,49
Granados - Granatapfelwein	Armenien	0,2	1	6,99
Halbtrocken, fruchtig leicht und kalt serviert				
Sevilen Syrah (halbtrocken)	Türkei	0,2	1	6,99
Fruchtiger Wein aus der würzigen Syrah-Traube. Fein abgestimmte Restsüße				

FLASCHENWEINE WEISS / ROSÉ

Sidi Brahim Grenache Syrah (Rosé) Zarter lachsfarbener Roséton. Lebhaft Frische mit Aromen von roten Beeren und exotischen Früchten. Im Abgang ein Hauch von Minze.	Tunesien	0,75 l	29,99
Emozione Puglia IGT  Das Besondere an diesem nicht alltäglichen Wein: Malvasia ist kraftvoll und extraktreich, Sauvignon ist frisch und aromatisch, Traminer ist würzig und fruchtig. Diese einzigartige Kombination kommt mit der Reinheit der Bio-Rebsorte, somit ist der Wein eine Quelle der Eleganz und Finesse	Italien	0,75 l	29,99
Surprise Für gehaltvolle Weine ist die Rebsorte Sémillon berühmt, denn die Sorte verleiht den Weinen eine einzigartige körperreiche und ölige Textur. Im Duett mit Sauvignon bietet dieser Wein mit wenig Säure eine einmalige Verdichtung der aromatischen Inhaltsstoffe, was den Wein so reichhaltig und komplex macht	Frankreich	0,75 l	39,99
Clos de Gat Chardonnay 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.	Israel	0,75 l	79,99
Bargylus Chardonnay und Sauvignon Blanc Reben wachsen auf Lehm- und Kalkböden 900 Meter über den Meeresspiegel. Eine leuchtende Gelbfarbe mit einem leichten Grüntich. In der Nase ein ausgeprägter Duft nach Limetten und frischer Minze. Am Gaumen erfrischend, vollmundig und fruchtig mit einem angenehmen Säuregehalt und einem langen, eleganten Abgang.	Syrien	0,75 l	79,99

FLASCHENWEINE ROTWEIN

Ksara Prieuré Kräftiger Roter aus dem Békaa Valley, bekannt als Top Region für Weinbau seit den mittelalterlichen Kreuzzügen. Kräftig und trocken	Libanon	0,75 l	29,99
La Stella Riserva  Dieser Wein kommt aus dem Herzen der Toskana. Die Kombination aus intensiver rubinroter Farbe, Aromanoten von Kirsch, Pflaume und schwarzem Pfeffer, kräftiger, aber weicher Geschmack am Gaumen, macht diesen Wein so außerordentlich. Der sanfte Tropfen, körperreich und würzig mit feiner Kräuternote, ist ein leuchtender Stern (La Stella) im Wein Himmel	Italien	0,75 l	34,99
La Passion Was für eine Kraft und was für eine Leidenschaft (La Passion)! Diese edle Wein ist ein exquisiter Tropfen mit komplexen Bouquet, fruchtigen Aromen und wenig Säure. Mit samtigem Charakter kann er auch über Jahre lagern und reifen	Frankreich	0,75 l	39,99
Domaine de Sahari 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	Marokko	0,75 l	39,99
Rothschild / Ausières Von den jüngsten Pflanzungen der „Barons de Rothschild / Lafite“ Im Klostergut Ausières im Languedoc bei Narbonne. 70% CAB, 30% Shiraz; geschmeidig, charmant	Frankreich	0,75 l	39,99

FLASCHENWEINE ROTWEIN

Egeo Shiraz 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.	Türkei	0,75 l	49,99
Shiraz Clos de Gat 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.	Israel	0,75 l	69,99
Chateau Roslane Rouge Einziges premier Cru Lage Marokkos. Im Coteaux de l'Atlas, klassifiziert im Jahr 2004 aus der Familie Brahim und Reda Zniber. Sehr sanft und nachhaltig, empfehlenswert zu milden Soßen bei Geschmortem, auch Geflügel. Medaillengewinner bei Meiningers „Mundus Vini“	Marokko	0,75 l	79,99
Bargylus Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot Ein komplexer Rotwein mit einer dunkelroten Farbe und purpurnen Reflexionen. In der Nase ein ausgeglichener Duft nach schwarzen Früchten, Pfeffer und Pfingstrosen. Am Gaumen vollmundig, herzhaft und strukturiert mit sanfter Tannine und einem langanhaltenden würzigen Abgang.	Syrien	0,75 l	89,99

EXKLUSIVE WEINE

Château Léoville Poyferré 1982, 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"	Frankreich	0,75 l	1200,00
Château Pontet Canet 1990, AOC Pauillac 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	Frankreich	0,75 l	490,00

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

