

KABABSARA MENÜ



SPEISELOKAL MIT BIERGARTEN



SUPPEN

- | | | |
|--|----------------|--------|
| 1. Hähnchen Suppe ^A
Hähnchen Suppe nach persischer Art | Chicken soup | 7,90 € |
| 2. Asche Reschte ^{A,F}
Bohnen-Nudelsuppe mit reichlich persischen Kräutern, Kaschk (Molke) und Röstzwiebeln | Vegetable soup | 7,90 € |

VORSPEISEN

- | | | |
|--|------------------------------------|---------|
| 5. Kaschke Bademjan ^F
Gehackte und gebratene Auberginen mit Kaschk (Molke) Pfefferminz-Röstzwiebeln verfeinert mit Knoblauch und persischen Gewürzen | Fried eggplant | 9,90 € |
| 6. Mirza Ghasemi ^I
Gegrillte und gehackte Auberginen mit Knoblauch, persischen Gewürzen Tomaten und Ei | Grilled eggplant with egg & tomato | 9,90 € |
| 7. Salat Olivieh ^{I,F}
Pürierter Kartoffel mit Hühnerbrust Eiern und Salzgurken | Potato salad | 7,50 € |
| 8. Kufte-Tabrizi
Persisches Knödel mit Lamm Hackfleisch, halbe gelbe Schälern, Kräuter, orientalischen Gewürze und gefüllt mit getrockneten Pflaume und Aprikose | Persian Lamb dumpling | 9,90 € |
| 9. Dolmeh
Gefüllte Weinblätter, vegetarisch dazu mit Musir (Joghurt ^F mit Wildknoblauch) | Filled wine leaves | 9,90 € |
| 10. Kababsara Vorspeisenplatte ^F
Eine Auswahl aus unseren Vorspeisen | Appetizer plate | 31,00 € |

Alle Suppen und Vorspeisen serviert mit Brot ^A

SALAT

11. Salat Schirazi Fein zerkleinerte Tomaten, Gurken und Zwiebeln, Olivenöl frisch gepresste Zitronen und Minze	Shirazi salad		5,50 €
		KLEIN	GROß
12. Salat Fasl Frischer Saisonsalat mit Tomaten, Gurken , Karotten, Mais und Zwiebeln	Season salad	4,50 €	6,50 €
13. Sabzi Frischer Kräuter mit Gemüsezwiebel und Feta Käse ^F	Vegetable	3,80 €	6,80 €
14. Salat Djudje Frischer Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Mais und Zwiebeln mit gegrillte Hähnchenbrust-Filet	Grilled chicken salad		16,50 €

BEILAGEN

20. Masto Musir ^F Cremiger Joghurt mit Wildknoblauch Minze nach persischer Art	Shallot yogurt	6,50 €
21. Masto Khiar ^F Cremiger Joghurt mit feinen Gurkenstücken und Dill nach persischer Art	Cucumber yogurt	5,50 €
22. Salzgurken Eingelegte, persische Salzgurken	Pickes	5,00 €

EXTRAS

23. Safranreis	Saffron rice	5,50 €
24. Berberizenreis	Barberry rice	7,50 €
25. Dillbohnenreis	Bean rice	7,50 €
26. Pommes	French fries	3,50 €
27. Tomate	Tomato	1,00 €
28. Brot ^A	Bread	1,50 €

GRILLSPEZIALITÄTEN

Alle Grillspezialitäten können Sie auch mit folgender Soßen bestellen:

S1. Fesenjan ^H	3,90 €
Soße aus gemahlenden und gebratenen Walnusskerne in Granatapfel-Paste	
S2. Gemüse ^F	3,50 €
Gebratene Zucchini, Zwiebel, Tomaten, Knoblauch, Paprika und Pilze verfeinert mit einer Kurkuma, Sahnesoße	
S3. Gemüse Scharf	3,50 €
gebratene Zwiebel, Knoblauch, frische Chili, Zucchini, Tomaten, Paprika und Pilze verfeinert mit einer Ingwer Tomatensoße	
S4. Spinat Soße ^{F,E}	3,50 €
Gebratenes Spinat Staudensellerie, Pilze, Zwiebel und Knoblauch, Ingwer, mit einer Schafkäse -Sahnesoße	
S5. Mango Safran Soße	3,90 €
Gebratene Zwiebel, Knoblauch, Berberitze mit einer Feinen Mango, Safran-Kokos Soße	

Hackfleisch ist eine Mischung aus Lamm und Rind

30. Tschelo Kabab Kubideh	Grilled minead meat	17,50 €
Zwei gegrillte gewürzte Hackfleischspieße		
31. Tschelo Kabab Tschendje	Grilled lamb filet cut in pieces	19,50 €
Ein zarter mariniertes und gegrillter Lammrückenfilet-Spieß in Stücken		
32. Tschendje Soltani	Grilled lamb filet cut in pieces and grilled minead meat	23,00 €
Ein zarter mariniertes und gegrillter Lammrückenfilet-Spieß in Stücken und ein gegrillte gewürzte Hackfleischspieß		
33. Tschelo Kabab Barg	Grilled lamb filet	19,50 €
Ein dünn geklopft , marinierte und gegrillte Lammrücken Filet-Spieß		
34. Tschelo Kabab Soltani	Grilled lamb filet and grilled minead meat	23,00 €
Ein dünn geklopft, marinierte und gegrillte Lammrücken Filet-Spieß und ein gegrillte gewürzte Hackfleischspieß		

GRILLSPEZIALITÄTEN

- | | | |
|---|---|----------------|
| <p>35. Djudjeh Kabab
Ein mariniertes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet-Spieß</p> | <p>Grilled chicken filet</p> | <p>16,50 €</p> |
| <p>36. Djudjeh Kabab Soltani
Ein mariniertes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet-Spieß und ein gegrilltes gewürztes Hackfleischspieß</p> | <p>Grilled minead meat
and grilled chicken filet</p> | <p>21,00 €</p> |
| <p>37. Tschelo Kabab Bakhtiari
Ein mariniertes und gerilltes Spieß kombiniert aus zarten Hähnchenbrustfilet und Lammrückenfilet in Stücken</p> | <p>Grilled chicken filet & lamb filet</p> | <p>20,00 €</p> |
| <p>38. Lammkotelett
Ein Traditioneller mariniertes und gegrilltes Lammrippen-Spieß</p> | <p>Grilled lamb ribs</p> | <p>24,00 €</p> |
| <p>39. Tschelo Kabab Tschendje (Rind)
Ein zarter mariniertes und gegrilltes Rinderfilet-Spieß in Stücken</p> | <p>Grilled beef filet cut in pieces</p> | <p>19,50 €</p> |
| <p>40. Tschendje Soltani (Rind)
Ein zarter mariniertes und gegrilltes Rinderfilet-Spieß in Stücken und ein gegrilltes gewürztes Hackfleischspieß</p> | <p>Grilled beef filet cut in pieces
and grilled minead meat</p> | <p>23,00 €</p> |
| <p>41. Fischfillet Kabab ^B
Ein gegrilltes und mariniertes Zanderfilet-Spieß</p> | <p>Grilled zander fish</p> | <p>21,50 €</p> |
| <p>42. Garnelen ^C
Ein gegrilltes und mariniertes Garnelen-Spieß</p> | <p>Grilled shrimp</p> | <p>21,50 €</p> |

Alle Gerichte mit frisch gegrillten Tomate
Dazu wahlweise persischer Safranreis oder Pommes

All dishes serve with grilled tomato
as a side dish you can choose between rice and chips

GRILLSPEZIALITÄTEN

43. Kababsara Teller 1 (für 2-3 Personen)

Ein mariniertes und gegrilltes
Lammrückenfilet-Spieß in Stücken
Ein mariniertes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet-Spieß
und zwei gegrillte gewürzte Hackfleischspieße
serviert mit Safranreis und Berberizenreis

Grilled lamb filet cut in pieces
grilled minead meat and
grilled chicken filet
Saffron rice and barberry rice

42,00 €

44. Kababsara Teller 2 (für 2-3 Personen)

Ein mariniertes und gegrilltes
Rinderfilet-Spieß in Stücken
Ein mariniertes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet-Spieß
und zwei gegrillte gewürzte Hackfleischspieße
serviert mit Safranreis und Berberizenreis

Grilled beef filet cut in pieces
grilled minead meat and
grilled chicken filet
Saffron rice and barberry rice

42,00 €

45. Kababsara Teller 3 (für 2-3 Personen)

Ein mariniertes und gegrilltes
Lammkotelett-Spieß in Stücken
Ein mariniertes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet-Spieß
und zwei gegrillte gewürzte Hackfleischspieße
serviert mit Safranreis und Berberizenreis

Grilled lamb chops
grilled minead meat and
grilled chicken filet
Saffron rice and barberry rice

45,00 €

46. Kababsara Teller 4 (für 3-4 Personen)

Ein mariniertes und gegrilltes
Rinderfilet-Spieß in Stücken
Ein mariniertes und gegrilltes Hähnchenbrustfilet-Spieß
und zwei gegrillte gewürzte Hackfleischspieße
Gheyne-Bademjan, Masto Khia^F und Salat Schirazi
serviert mit Safranreis, Berberizenreis und Dillbohnenreis

Grilled beef filet cut in pieces
grilled minead meat and
grilled chicken filet
Stew with beef, salad and yogurt
Saffron rice, barberry rice and
dill bean rice

69,00 €

SOBENGERICHTE

- | | | |
|--|---|-----------------------|
| <p>50. Baghalipolo ba Mahitsche
 Spezielle Reiszubereitung mit Dickebohnen
 persisches Gewürze dazu gekochte Lammhaxe
 in einer Spezialsoße</p> | <p>Bean rice with lamb shanks</p> | <p>19,90 €</p> |
| <p>51. Sereschkpolo ba Morgh
 Spezielle Reiszubereitung mit gebratenen
 Berberitze, gerösteten Zwiebel, persisches Gewürze
 dazu Hähnchenkeule in einer Spezialsoße</p> | <p>Burberry rice with chicken</p> | <p>17,50 €</p> |
| <p>52. Ghorme Sabsi
 Aromatisches Schmorgericht aus frischen
 Kräutern und zartem Rindfleisch mit
 rote Bohnen und getrocknete Limetten
 Serviert mit Safranreis</p> | <p>Stew with herbs and beef</p> | <p>17,50 €</p> |
| <p>53. Gheyne
 Schmorgericht aus Lapeh (halbe gelbe Schälerbsen)
 zartem Rindfleisch und getrocknete Limetten
 Abgemscheckt mit orientalischen Gewürzen
 besonderes Zimt-Aroma dazu gebratenen
 Kartoffeln. Serviert mit Safranreis</p> | <p>Stew with split peas, beef & chips</p> | <p>17,50 €</p> |
| <p>54. Bademjan-Kadu ba Morgh
 Schmorgericht mit gebratene Gemüse und
 Hähnchenbrust-Filet in einer feinen Tomatensoße
 Serviert mit Safranreis</p> | <p>Chicken, eggplant & zucchini stew
 with rice</p> | <p>17,50 €</p> |
| <p>55. Gheyne-Bademjan
 Schmorgericht aus Lapeh (halbe gelbe Schälerbsen)
 zartem Rindfleisch, gebratenen Auberginen und
 getrocknete Limetten abgemscheckt mit
 orientalischen Gewürzen besonderes Zimt-Aroma
 Serviert mit Safranreis</p> | <p>Stew with split peas, beef
 and eggplant</p> | <p>18,50 €</p> |
| <p>56. Fesenjaan ^H
 Schmorgericht aus gemahlenden und gebratenen
 Walnusskerne in Granatapfel -Paste und gebratenen
 Hähnchenbrust-Filet. Serviert mit Safranreis</p> | <p>Stew with walnuts pomegranate
 paste and chicken fillet</p> | <p>18,50 €</p> |
| <p>57. Bamieh
 Schmorgericht mit Gemüse- Eibisch (Okraschoten)
 und zarte Lammfleisch in einer feinen Tomatensoße</p> | <p>Okra stew with lamb</p> | <p>18,50 €</p> |

VEGETARISCH

- | | | |
|--|---|----------------|
| 60. Vegetarischer Spieß^F
Ein gegrillter Gemüse-Spieß
Serviirt mit Safranreis | Grilled vegetable mix | 15,90 € |
| 61. Tschelo Kaschke Bademjan^F
Gehackte und gebratene Auberginen mit Kaschk (Molke)
Pfefferminz-Röstzwiebeln
verfeinert mit Knoblauch und persischen Gewürzen
Serviirt mit Safranreis | Fried eggplant with rice | 13,90 € |
| 62. Tschelo Mirza Ghasemi^I
Gegrillte und gehackte Auberginen mit
Knoblauch Tomaten, persischen Gewürzen und Ei
Serviirt mit Safranreis | Grilled eggplant with egg
tomato & rice | 13,90 € |
| 63. Tschelo Yetimche^E
Gebratenes Gemüse (Kartoffel, Brechbohnen
Staudensellerie, Zwiebel) mit aromatischen Gewürzen
in einer feinen Spezialsoße mit Safranreis | Vegetarian stew & rice | 15,90 € |
| 64. Bademjan-Kadu
Schmorgericht mit Aubergine, Zucchini
Tomaten, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch
in einer feinen Tomatensoße
Serviirt mit Safranreis | Eggplant & zucchini stew
with rice | 15,90 € |
| 65. Fesenjaan^H
Schmorgericht aus gemahlenden und gebratenen
Walnusskerne in Granatapfel-Paste
mit gebratenen Gemüse
Serviirt mit Safranreis | Stew with walnuts pomegranate
paste with vegetable | 18,50 € |

HAUSGEMACHTE HAMBURGER

70. Classic Burger Hacksteak	11,00 €
71. Cheesburger ^F Hacksteak mit Käse	12,00 €
72. Buffalo-Burger mit Bacon Hacksteak mit Bacon	12,50 €
73. Doppel-Burger zwei Stück Hacksteak	15,50 €
74. Eier Speck-Burger ^I mit Eier und Speck	14,50 €
75. Garnelen Burger ^C Hacksteak und drei Riesengarnelen	15,50 €
76. Chili burger Hacksteak mit Jalapenos	12,00 €
77. Chicken Burger Hähnchen Brust	11,00 €

**Alle Hamburger mit Tomaten, Gewürzgurken, Salat und Rote Zwiebel
wahlweise mit Cocktail, Chili oder Barbecue Soße**

EXTRAS:	Pommes	3,50 €
	Potatoes	3,90 €
	Mayo, Ketchup, Chili, BBQ	0,80 €
	Käse	1,00 €
	Bacon	1,50 €

