

INHALT

Wissenswertes.....	1
Frühstück	3
<i>Nargesi / Spinat mit Spiegelei.....</i>	<i>4</i>
<i>Kaka Kadu / Kürbispancakes</i>	<i>5</i>
<i>Morghan-e Anar / Granatapfel-Omelett</i>	<i>6</i>
<i>Morabah Beh / Quitten-Marmelade</i>	<i>7</i>
<i>Goje Farangi / Tomaten-Rührei</i>	<i>8</i>
<i>Halim / Fleischbrei</i>	<i>9</i>
<i>Varagh-e Bademjan / Auberginen-Omelett.....</i>	<i>10</i>
<i>Khorman Maloos / Dattel-Spiegeleier.....</i>	<i>11</i>
<i>Panir Bereshteh / Feta-Omelett</i>	<i>12</i>
Salate	13
<i>Salad-e Shirazi / Gurken-Tomaten-Salat.....</i>	<i>14</i>
<i>Salad Olivieh / Kartoffelsalat</i>	<i>15</i>
<i>Borani-e Labu / Rote-Bete-Salat.....</i>	<i>16</i>
<i>Salad-e Fasl / Salat der Saison.....</i>	<i>17</i>
<i>Salad-e Kalam / Weisskohl-Salat</i>	<i>18</i>
Suppen.....	19
<i>Ash Reshteh / Bohnen-Nudel-Suppe.....</i>	<i>20</i>
<i>Ash Anar / Granatapfelsuppe</i>	<i>22</i>
<i>Adasi / Linsensuppe.....</i>	<i>23</i>
<i>Ash-e Jow / Graupensuppe</i>	<i>24</i>
<i>Ash-e Sak / Spinatsuppe</i>	<i>25</i>
<i>Ash-e Doogh / Joghurt-Suppe</i>	<i>26</i>
<i>Morgh Zaferani / Hühnersuppe mit Safran.....</i>	<i>27</i>
<i>Ab Doogh Khiair / Kalte Joghurt-Gurken-Suppe</i>	<i>28</i>

Brot.....	29
<i>Barbari / Fladenbrot</i>	30
<i>Nan-e Taftoon / Dünnes Fladenbrot</i>	32
<i>Nan-e Sangak / Kieselstein-Fladenbrot</i>	33
<i>Nan-e Lavash / Wrap</i>	34
 Hauptgerichte Fleisch & Geflügel.....	35
<i>Khoresh Bademjan / Aubergineneintopf mit Lamm</i>	36
<i>Fesenjan / Granatapfel-Walnuss-Eintopf</i>	38
<i>Zereshk Polo Ba Morgh / Chicken-Wings auf Safranreis</i>	39
<i>Ghormeh Sabzi / Kräuter-Eintopf mit Rindfleisch</i>	40
<i>Lubia Polo / Bohnen-Reis mit Hackfleisch</i>	41
<i>Kabab Tabei / Pfannen-Kebab</i>	43
 Hauptgerichte Fisch & Meeresfrüchte.....	44
<i>Meygoo Polo / Gewürzreis mit Shrimps</i>	45
<i>Mahi Sorkh Kardeh / Frittierter Wolfsbarsch</i>	46
<i>Mahi Zafaroni / Safran-Fisch mit Limettensaft</i>	47
<i>Mahi-e Shekam Por / Gefüllter Fisch</i>	48
<i>Ghalieh Mahi / Fisch in Tamarinden-Soße</i>	49
<i>Sabzi Polo ba Mahi / Lachs mit Gewürzreis</i>	50
 Hauptgerichte vegetarisch.....	51
<i>Javaher Polo / Gemüsereis mit Nüssen</i>	52
<i>Kuku Sabzi / Gewürz-Frittata</i>	54
<i>Kookoo Sibzamini / Kartoffel-Quiche mit Schnittlauch</i>	55
<i>Adas Polo / Linsenreis</i>	56
<i>Khoreshteh Karafs / Sellerie-Tofu-Eintopf</i>	58
<i>Kuku Goleh Kalam / Blumenkohl-Frittata</i>	59

Hauptgerichte vegan	60
<i>Sabzi Polo / Gewürzreis</i>	61
<i>Do Piazeh Aloo / Gebratene Kartoffeln</i>	62
<i>Khoresh Gheymeh / Erbsen-Eintopf</i>	63
<i>Tahdig / Persischer Reis</i>	64
<i>Dal Adas / Linsen-Eintopf</i>	65
<i>Ashe Mash / Mungobohnen-Eintopf</i>	67
 Soßen, Cremes & Dips	68
<i>Kashke Bademjan / Auberginen-Dip</i>	69
<i>Maast-o-khiar / Joghurt-Gurken-Dip</i>	70
<i>Kashk Kadu / Zucchini-Dip</i>	71
<i>Mast-o Musir / Joghurt-Schalotten-Dip</i>	72
<i>Mirza Ghasemi / Tomaten-Auberginen-Dip</i>	73
<i>Esfenaj Mast / Spinat-Joghurt-Dip</i>	74
<i>Kaleh Joosh / Walnuss-Dip</i>	75
 Fingerfood & Snacks	76
<i>Koofteh / Fleischbällchen</i>	77
<i>Dolmeh / Gefüllte Weinblätter</i>	78
<i>Kuku Sibzamini / Kartoffelpattys</i>	79
<i>Zeytoon Parvardeh / Marinierte Oliven</i>	80
<i>Doymaj / Feta-Walnuss-Bällchen</i>	81
<i>Chips Paneer / Überbackene Chips</i>	82

Desserts	83
<i>Pofaki Gerdooyi / Walnuss-Kekse.....</i>	<i>84</i>
<i>Sholeh Zard / Safran-Reis-Pudding.....</i>	<i>85</i>
<i>Faloodeh / Süße Reismudeln.....</i>	<i>86</i>
<i>Bastani Sonnati / Safran-Eis.....</i>	<i>87</i>
<i>Aab Havij Bastani / Safran-Eis mit Möhrensaft</i>	<i>88</i>
<i>Fereni / Reispudding.....</i>	<i>89</i>
<i>Nan-e Beneji / Reiskekse</i>	<i>90</i>
<i>Ranginak / Dattel-Walnuss-Dessert.....</i>	<i>91</i>
<i>Halva / Safran-Dessert</i>	<i>92</i>
 Getränke	 93
<i>Persischer Tee.....</i>	<i>94</i>
<i>Sharbat-eh Rivas / Rhabarber-Sirup.....</i>	<i>95</i>
<i>Doogh / Joghurt-Getränk.....</i>	<i>96</i>
<i>Paloudeh / Cantaloupe-Smoothie</i>	<i>97</i>
<i>Sharbat-e Tokhme Sharbati / Chiasamen-Getränk.....</i>	<i>98</i>
<i>Majoon / Dattel-Bananen-Shake.....</i>	<i>99</i>