

SALATE

1. Salat-e-Afghani

Tomaten, Zwiebeln, frischer Koriander und Minze

2. Salat

klassische Salatvariation mit Tomate, Zwiebel, Koriander und frischer Minze

3. Salat-e-Chopan_g

Ziegenkäse mit Datteln auf marktfrischer Salatvariation

SUPPEN

5. Maschaua_{a,g}

traditionell afghanischer Eintopf mit Hackfleisch, Linsen, Kichererbsen, Weizen, Ingwer und Drei-Kräuterquark

6. Schorba-e-Morgh_{a,g}

Gemüsesuppe mit Nudeln, „Morgh“ – Hähnchenfleisch, Kardamom und Drei-Kräuterquark

WARMES VORSPEISEN

7. Bolani Kadoo_{a,g,l}

gebratener Teigtasche mit würziger/pikanter Füllung aus Kürbis, frischer Koriander, Frühlingszwiebeln und dazu unser Kräuterquark

8. Bolani_{a,g,l}

gebratener Teigtasche mit würziger Füllung aus Kartoffeln und Frühlingszwiebeln und dazu unser Kräuterquark

9. Borani Kadoo_{a,g,l}

gekocht nach Familienrezept

sanft geschmorter Kürbis in süßlich würziger Tomaten-Safran Sauce auf cremigem Quarkbett mit speziell für uns gebackenem Fladenbrot

10. Borani Badenjan_{a,g,l}

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

UNSERE SPEZIALITÄTEN

20. Safran Tschalau - süß/pikant

*unsere Spezialität - nach altem Originalrezept
langsam gegartes Hähnchenfleisch in pikanter Linsen-Safran Sauce mit
getrockneten Pflaumen und Rhabarber zu gebackenem Basmatireis*

21. Narendj Palau*^h

*Hähnchenfleisch auf gebackenem Safran Gewürzreis mit Mandeln,
Pistazien und süß-pikanter Bitterorangenschale & einer unserer
traditionellen Beilagen*

22. Korme Schirin - süß/scharf

*sanft geschmortes Lammfleisch in Tomaten-Safran-Kardamom Sauce
auf gebackenem Basmatireis*

23. Do Piasa - Spezialität des Hauses^a

*sanft geschmortes Lammfleisch in delikater Linsen-Kurkuma Sauce,
marinierten Zwiebeln und Minze auf einem Teigfladen*

24. Keema wa Badenjaan ba Tschalau^g

*Rinderhackfleisch mit Auberginen in einer Tomaten-Zimt-Kumin Sauce
mit Koriander und Joghurt*

25. Aschak^{a,g}

*kleine Teigtaschen gefüllt mit Porree, überzogen mit pikanter
Hackfleischsauce auf einem Drei-Kräuter-Quarkbett*

26. Mantu^{a,g}

*kleine Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebeln, überzogen
mit einer pikanten Linsensauce auf einem Drei-Kräuter-Quarkbett*

27. Kofta Tschalau

*Nach einem Familienrezept
Würziges Rinderhackfleisch in eine pikante Sauce mit Linsen
und frischer Koriander auf Basmatireis*

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 ^{a,g}

gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, auf gebackenem Teigfladen und einer traditionellen Salatvariation

31. Kababe Morgh ba Tschalau* ^{a,g}

gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, mit gebackenem Basmatireis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

32. Kababe Morgh ba Palau* ^g

gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, mit braun gebackenem Gewürzreis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

33. Kababe Morgh ba Quabeli Palau* ^{g,h}

*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. Kababe Morgh ba Quabeli wa Badenjan Borani ^{g,h}

gegrillte Hähnchenbrust auf braun gebackenem Gewürzreis mit Mandeln, Rosinen, Karottenstreifen und Pistazien mit Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigem Quarkbett

35. Kababe Morgh ba Samarod Palau* ^g

gegrillte Hähnchenbrust mit gebackenem Spinat-Basmatireis, verfeinert mit einer hauseigenen Gewürzmischung & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

36. Narendj Palau ba Kababe Morgh wa Badenjan Borani ^{g,h}

gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, auf Safran-Basmatireis mit Mandeln, Pistazien und Schale der Bitterorange zu Auberginen in einer Tomaten-Zwiebel Sauce und einem cremigen Quarkbett

37. Narendj Palau ba Kababe Morgh* ^{g,h}

gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, auf Safran-Basmatireis (süß-pikant) mit Mandeln, Pistazien und Schale der Bitterorange & 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

GESCHMORTE LAMMSPEZIALITÄTEN

40. Sabsi Tschalau

sanft geschmortes Lammfleisch mit Spinat nach afghanischer Art, verfeinert mit Bockshornklee, Lauch und Kardamom zu gebackenem Basmatireis

41. Katschalu Tschalau

sanft geschmortes Lammfleisch mit Kartoffeln in pikanter Sauce mit Koriander und Ingwer zu gebackenem Basmatireis

42. Badenjan Tschalau

sanft geschmortes Lammfleisch mit Auberginen in pikanter Sauce nach traditionell afghanischem Rezept und gebackenem Basmatireis

43. Safran Tschalau ba Goscht - süß/pikant

*unsere Spezialität - nach altem Originalrezept
sanft geschmortes Lammfleisch in pikanter Linsen Safran Sauce mit getrockneten Pflaumen und gebackenem Basmatireis*

45. Narendj Palau ba Goscht* ^h

sanft geschmortes Lammfleisch auf gebackenem Safran Gewürzreis mit Mandeln, Pistazien und süß-pikanter Bitterorangenschale & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

46. Palau*

sanft geschmortes Lammfleisch zu braun gebackenem Basmatireis gewürzt mit Zimt, Nelken, Lorbeer, Cumin, Kardamom und Sternanis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

47. Quabeli Palau* ^h

*afghanisches Nationalgericht, nach Großmutter's Rezept
sanft geschmortes Lammfleisch mit braun gebackenem Gewürzreis, Mandeln, Pistazien, Karottenstreifen, Rosinen & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*

48. Samarod Palau*

sanft geschmortes Lammfleisch mit gebackenem Spinat-Basmatireis verfeinert mit einer hauseigenen Gewürzmischung & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

49. Quabeli Palau wa Borani Badenjan ^{g,h}

*afghanisches Nationalgericht, nach Großmutter's Rezept
sanft geschmortes Lammfleisch 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. Kababe Tekka ^{a,g}

Grillspieß vom Lamm, pikant mariniert, einer traditionellen Salatvariation auf gebackenem Teigfladen

51. Gemischter Grillteller ^{a,g}

Grill Spieß vom Lamm und der Hähnchenbrust, pikant mariniert, und einer traditionellen Salat Variation auf gebackenem Teigfladen

52. Kababe Tekka ba Tschalau* ^g

Grill Spieß vom Lamm, pikant mariniert, auf gebackenem Basmatireis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

53. Kababe Tekka ba Palau* ^g

Grill Spieß vom Lamm, pikant mariniert, auf braun gebackenem Gewürzreis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

54. Quabeli Palau ba Kabab-e-Tekka* ^g

Grill Spieß vom Lamm, pikant mariniert, auf braun gebackenem Gewürzreis, Mandeln, Pistazien, Karottenstreifen, Rosinen & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

55. Quabeli Palau ba Kabab wa Badenjan Borani ^{g,h}

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

56. Samarod Palau ba Kababe Tekka* ^g

Grill Spieß vom Lamm, pikant mariniert, mit gebackenem Spinat-Basmatireis verfeinert mit einer hauseigenen Gewürzmischung & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

57. Narendj Palau ba Kabab wa Badenjan Borani ^{g,h}

Grill Spieß vom Lamm, pikant mariniert, auf Safran-Basmatireis mit Mandeln, Pistazien und Schale der Bitterorange zu Auberginen in einer Tomaten-Zwiebel Sauce und einem cremigen Quarkbett

58. Narendj Palau ba Kababe Tekka* ^{g,h}

Grill Spieß vom Lamm, pikant mariniert, auf Safran-Basmatireis (süß-pikant) mit Mandeln, Pistazien und Schale der Bitterorange & 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

VEGETARISCHE GERICHTE

60. Katschalu Tschalau e bagari

Kartoffeln in pikanter Sauce mit Koriander und Ingwer zu gebackenem Basmatireis

61. Sabsi Tschalau e bagari

Spinat nach afghanischer Art, verfeinert mit Bockshornklee, Lauch und Kardamom auf gebackenem Basmatireis

62. Badenjan Tschalau e bagari

Auberginen in pikanter Sauce, nach traditionellem afghanischem Rezept, zu gebackenem Basmatireis

63. Narendj Palau bidune Goscht*

gebackener Safran Gewürzreis mit Mandeln, Pistazien und süß-pikanter Bitterorangenschale & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

64. Quabeli Palau bidune Goscht*^h

braun gebackener Gewürzreis mit Mandeln, Pistazien, Karottenstreifen, Rosinen & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

65. Quabeli Palau wa Badenjan Borani^{g,h}

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*

gebackener Spinat-Basmatireis verfeinert mit einer hauseigenen Gewürzmischung & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

67. Safran Tschalau bidune Gosht - süß/pikant

unsere Spezialität - nach altem Originalrezept pikante Linsen-Safran Sauce mit getrockneten Pflaumen und Rhabarber zu gebackenem Basmatireis

68. Dal Tschalau

Gelbe Linsen mit frischen Koriander, Knoblauch, Ingwer und Kurkuma verfeinert, dazu gebackener Basmatireis oder afghanisches Naanbrot

Wählen Sie dazu einer unserer traditionellen Beilagen

Spinat nach afghanischer Art, Kartoffeln in kräftig gewürzter Sauce oder Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce

BEILAGEN

Naan-e-Afghani ^a

speziell für uns gebackenes Fladenbrot

Tschalau

gebackener Basmatireis

Palau

braun gebackener Gewürzreis

Quabeli Palau ^h

braun gebackener Gewürzreis mit Mandeln, Pistazien, Karottenstreifen, Rosinen

Samarod Palau

gebackener Spinat-Basmatireis

Kartoffeln in kräftig gewürzter Sauce

Spinat nach Art des Hauses

Auberginen in einer pikanten Sauce

**Alle Beilagen können nur in Verbindung
mit einer Hauptspeise bestellt werden**

DESSERT

80. Forni ^{g,h}

afghanischer Safran-Kardamom-Pudding mit Pistazie, Mandeln und Schale der Bitterorange

81. Gulab Jaman ^{a,g,h}

frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup

82. Kirim-e-Am ^g

Mango Creme

AFGHANISCHE GETRÄNKE

Dooch _g 0,30 l
Joghurtgetränk mit frischen Kräutern, Gurken und Zitronensaft

Dooch-e-Am (Mango Lassi) _g 0,30 l
Joghurtgetränk mit Mango (süß)

Tschai-e-Chorma
Kännchen leicht gesüßter grüner Tee mit Datteln und Kardamom

Tschai-e-Sia
Kännchen schwarzer afghanischer Tee mit Kardamom

Tschai-e-Sabz
Kännchen grüner afghanischer Tee mit Kardamom

Tschai-e-Nanaa
Kännchen frischer Pfefferminztee mit Kardamom

Tschai-e-Chopan
Kännchen grüner afghanischer Tee und Kardamom und frischer Pfefferminze

Tschai-e-Nahnaa ba Zandjabil
Kännchen frischer Pfefferminztee mit Ingwer

DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

Espresso
Doppelter Espresso
Espresso Corretto, mit Grappa

BIER

Tegernseer v. Fass	0,50 l
Radler	0,50 l
Pilsener Urquell	0,33 l
Lammsbräu, alkoholfrei	0,33 l
Schneider Weisse, Original	0,50 l
Schneider Weisse, alkoholfrei	0,50 l

ALKOHOLFREI

Chopan Limonade, mit Inge Sirup, Ingwer, Minze und Limette	0,40 l
Coke, Coke Light	0,20 l
Paulaner Spezi v. Fass	0,40 l
Limo	0,40 l
Goldberg, Fever Tree (Tonic von T. Henry's)	0,20 l
Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer (von T. Henry's)	0,20 l
Red Bull	0,33 l

WASSER

Chopan Wasser mit Holunder, Minze, Gurke und Zitrus	0,40 l
Adelholzener, Classic oder Naturelle	0,25 l
Adelholzener, Classic oder Naturelle	0,75 l

SAFT

Apfel naturtrüb, Rhabarber, Orange, Lychee	
Johannisbeere, Maracuja, Mango	0,20 l
als Schorle	0,40 l

APERITIF

Chopan Sprizz, Prosecco, Soda, Rhabarber, Inge Syrup		Campari Soda	
Veneto Sprizz, Weißwein, Soda, Aperol, Limette, Orange		Martini Bianco	5 cl
Hugo, Prosecco, Soda, Holunder Sirup, Minze		Martini Rosso	5 cl
Aperol Prosecco		Campari	4 cl
Campari Orange		Aperol	4 cl

DIGISTIF 4cl

Grappa		William's Birne	
Ramazotti		Averna	

COCKTAILS

Chopan Mule, Gin, Lime Juice, Zucker Sirup, Ginger Beer, Minze
Moscow Mule, Vodka, Lime Juice, Ginger Beer
Arno, Holundersirup, Wodka, Bitter Lemon, Soda
London Fever, Gin, Rum (weiss), Limettensirup, Grenadine, Soda
Big Ben, Gin, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, Bitter Lemon
Gin Maracuja Lemon, Gin, Maracujasaft, Bitter Lemon
Seventy Seven, Wodka, Gin, Lime Juice, Sprite
Mojito, Rum, brauner Zucker, Limetten, Minze, Soda
Himbeer Mojito, Rum, Himbeersirup, brauner Zucker, Limetten, Minze, Soda
Caipirinha, Cachaca, brauner Zucker, Limetten, Lime Juice

Longdrinks, Fizz oder Sour

Mit Whiskey, Gin oder Wodka

WHISK(E)Y 4cl

BOURBON

Wild Turkey	Maker's Mark
J. Daniels	Dickel No.8
Four Roses	Jim Beam Rye

IRISH

Tullamore Dew	Jameson
---------------	---------

SCOTCH

Chivas 12 J. Chivas 18 J.	J. Walker black
------------------------------	-----------------

MALT

Ardbeg 10	Talisker
Lagavulin 16	Glenlivet
Laphroaig 10	Nikka 21 Taketsuru
Oban 14	Nikka Super
Glenmorangie Orig	Nikka f.t. Barrel
Dalwhinnie 15	Hibiki12

VODKA 4cl

Bavarka Bavarian
Ciroc
Beluga
Belvedere

Grey Goose
Absolut
Stolichnaya

RUM 4cl

Botucal Reserva Exclusiva
Ron Zacapa 23
Bacardi 8

Havanna Seleccion
Havanna 7
Havanna 3

PATRON TEQUILA 4cl

Patron Silver15
Patron Anejo

Patron Café

GIN 4cl

The Duke
Hendrick's
Monkey47
Tanqueray
Tanqueray Ten

Saffron
Black Gin
Mare
Ferdinand's
Bavarka Bavarian

WEIßWEINE

D Weißburgunder trocken „Faß 31“	
Weingut Seehof Rheinhessen	0.20 l
<i>Betörender Duft von Blüten und frischen exotischen Früchten, herrlich saftig am Gaumen mit spürbarer Mineralität</i>	0.75 l
D Grauburgunder trocken „Faß 17“	0.20 l
Weingut Thörle Rheinhessen	0.75 l
<i>Eleganter Duft nach Apfel und Birne, am Gaumen druckvoll und frisch mit viel Spiel und guter Länge</i>	
F Lugana Sartori Venetien	0.20 l
<i>Ausgeprägter Duft von Limone, Aprikose und Pfirsich, am Gaumen frische Früchte, harmonischer Stil mit langem Finale</i>	0.75 l
F Sauvignon Blanc Domaine Tariquet	0.20 l
<i>Deutliche Aromen von Citrus und Pfirsich, gut strukturiert, viel Spiel mit guter Länge</i>	0.75 l
D Riesling feinherb Weingut Schloß Lieser Mosel	0.75 l
<i>Feine, elegante Fruchtaromen gelber Früchte, frisch und saftig, stoffig mit guter Länge</i>	
F Chablis „Ancestrum“ Domaine Charly Nicolle Burgund	0.75 l
<i>Klassischer Chardonnay mit ausgeprägten Aromen von weißem Pfirsich und Citrus, feine Mineralität mit langem Abgang</i>	
I Gavi di Gavi Villa Broglia Piemont	0.75 l
<i>Angenehme Fruchtaromen von Äpfeln, Birnen und einem Hauch Aprikose, leicht floral, vielschichtig mit harmonischem Finish</i>	

ROTWEINE

I Malvasia Nera „Ampelo“ Vini del Sole Apulien	0.20 l
<i>Dunkle, vollreife Früchte nach Herzkirschen und Pflaumen, saftig und weich mit fruchtbetontem Nachhall</i>	0.75 l
I Primitivo Vine del Sole Apulien	0.20 l
<i>Ausgeprägtes Bukett von dunklen Früchten, voller Körper, samtig und druckvoll mit langen Finale</i>	0.75 l
F Merlot Classique Domaine Marrenon Luberon	0.20 l
<i>Dezente Aromen von Kirschen und Waldbeeren, weich und rund mit schöner Nachhaltigkeit</i>	0.75 l
D Spätburgunder trocken Weingut Espenhof Rheinhessen	0.20 l
<i>Herrliche Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Waldbeeren, samtig und weich mit viel Finesse und eleganter Länge</i>	0.75 l
F Grand Marrenon Domaine Marrenon Luberon	0.75 l
<i>Druckvoller, stoffiger Wein mit Fruchtnuancen von roten Beeren, samtig und elegant mit langem Finale</i>	
E Rioja Reserva Bodegas Sonsierra Rioja	0.75 l
<i>Angenehme, feine Würzaromen, etwas Vanille, viel druck am Gaumen, deutliche Kirscharomatik, langes Finale</i>	
I L'Appassito Rosso Veneto Sartori	0.75 l
<i>Leichte Würzaromatik, feine Nuancen von dunklen Früchten, samtig und weich, harmonisch im Abgang</i>	

ROSÉ

D Rosé trocken, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz	0.20 l
	0.75 l

PROSECCO

I Brut Borgo Sanleo, Friaul	0.10 l
	0.75 l

CHAMPAGNE

F Bollinger Brut Special Cuvée	0.75 l
F Ruinart Brut Rosé	0.75 l

ALLERGENKENNZEICHNUNGEN

Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und Eierzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
(Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k Senf und Senferzeugnisse
- l Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- m Schwefeldioxid und Sulfite
- n Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- o Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz
- 15 = Taurin
- 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Trotz sorgfältiger Herstellung unsere Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.