ZEYTUN

AFGHANISCHE-, IRANISCHE- & INDISCHE KÜCHE انواع غذاهای لذیذ افغانی، ایرانی، هندی

Vorspeisen

Z 01 Bolani 6,00

Hausgemacht große Teigtaschen gefüllt mit Poree,Kartoffeln und Lauch (2Stück)

Z 02 Cuban Salatas 3,50

Bauernsalat mit Oliven, Zwiebeln, Mais, Eisbergsalat, Weißkraut, Rotkraut

Z 03 Iranische Hafersuppe 5,00

Haferflocken, Hühnerbrust, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Petersillie, Tomatenmark, iranische Gewürze

Z 04 Iranische cremige Milchsuppe 5,00

Milch, Sahne, Hühnerbrühe, Hühnerbrust, Haferflocken, Zitronensaft

ZEYTUN

AFGHANISCHE-, IRANISCHE- & INDISCHE KÜCHE انواع غذاهای لذیذ افغانی، ایرانی، هندی

Afghanisch Spezialtäten

Z05 Qabuli 13,00

Feiner Basmati-Reis mit Kalbfleisch gedämpft mit afghanischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln*, Kreuzkümmel und Kardamom.

Z06 Manto 10,00

Reis mit feinem Lammfleisch, Kofta, Zwiebeln, Tomaten, grünen Linsen, Trockenjogurtsoße (Kaschk), Zitronen, Knoblauch und Gewürzen.

Z07 CHALAW SAFID 6,00

Feiner Basmati-Reis mit Safran

ZEYTUN

AFGHANISCHE-, IRANISCHE- & INDISCHE KÜCHE انواع غذاهای لذیذ افغانی، ایرانی، هندی

Afghanische Spezialtäten

Z 08 Qurma Kofta 7,50

Gebratenes Kalbfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Petersillie, Eier, afghanischen Gewürzen, Soße und Brot

Z 09 Do Pyaza 10,00

Tranchiertes Lammfleisch nach afgh. Art mit Gewürzen, Zwiebeln, grünem chilli, Zitronensaft, Knoblauch und Brot

ZEYTUN

AFGHANISCHE-, IRANISCHE- & INDISCHE KÜCHE انواع غذاهای لذیذ افغانی، ایرانی، هندی

Iranisch Spezialtäten

Z 10 Gheymeh Bademjan 12,00

Basmati-Safranreis, dazu eine Soße aus Lammfleischstücken, gelben Linsen und einer Auberginenscheibe,.

Z 11 Ghormeh Sabzi 12,00

Basmati-Safranreis, zudem zart gekochten Lammfleischstücke in einer persischen Kräutersoße mit sieben auserwählten Kräutern, roten Bohnen und getrockneten Limetten.

Z 12 SERESCHK POLO 12,00

Basmati-Safranreis mit Berberitzen und süß-aromatischem Safran, dazu Hähnchenkeule eingelegt in einer würzigen Tomatensoße.

ZEYTUN

AFGHANISCHE-, IRANISCHE- & INDISCHE KÜCHE انواع غذاهای لذیذ افغانی، ایرانی، هندی

Grillspezialitäten

Z 13 DJUDJEH KABAB (mit Knochen) 12,00

Hähnchenflügel mit gerillten Tomaten
Paprika, Shalaw, Safid oder Pommes Frites
und Salat dazu Brot

Z 14 DJUDJEH KABAB (ohne Knochen) 12,00

Gegrillte Hähnchenbrustfiletstücke zuvor eingelegt in aromatischer Safran-Zitronensoße, als Beilage knackiger Salat der Saison und Basmati-Safranreis.

Z 15 Kabab Kubideh mit Brot 12,00

2 Lammhackspieße von Grill mit gegrrillten Tomaten, dazu Weizenbrot

ZEYTUN

AFGHANISCHE-, IRANISCHE- & INDISCHE KÜCHE انواع غذاهای لذیذ افغانی، ایرانی، هندی

Grillspezialitäten

Z 15 Tikka Kabab 13,00

Fleisch von der Lammkeule am Spieß Sekh, mariniert mit typisch afghanischen Kräutern und Gewürzen dazu Shalaw Safid oder Pommes Frittes, Brot und einen Dip

Z 16 Tschelo Kabab Kubideh 13,00

2 Lammhackspieße vom Grill, serviert mit Grilltomaten und Basmati-Safranreis

Z 17 Mix Grill mit Sekh 17,00

Adana Kabab, Hähnchenspieß, gegrillte Hähnchenflügel , Gegrillter Lamm Tikka Spieß, Tomaten, Paprika gegrillt und Brot

ZEYTUN

AFGHANISCHE-, IRANISCHE- & INDISCHE KÜCHE انواع غذاهای لذیذ افغانی، ایرانی، هندی

kleine Gerichte

Z 18 Pommes 3,50

Z 19 Nuggets 4,50

Desserts

Z 20 Panna Cotta 5,00

Sahne , Zucker, Rindergelatine (Halal),
Vanilleextrakt oder Safran

ZEYTUN
AFGHANISCHE- IRANISCHE- & INDISCHE KÜCHE

INGWER

trägt einen leicht kräftigen, würzigen Geschmack und einen angenehm aromatischen Geruch. Wirkt gegen Übelkeit

KURKUMA

wird in vielen Afghanischen Gerichten verwendet; als Bestandteil von Currypulver Krebs-, und Entzündungshemenden Eigenschaften

KNOBLAUCH

zusammen mit Ingwer entwickelt Knoblauch ein appetitangerengendes Aroma

NELKE

rund im Geschmack, oft in Currygerichten verwendet

SAFRAN

verleiht Fleisch-,Fischgerichten und Desserts eine Wertvolle Farbe und einen guten Geschmack.

KREUZKÜMMEL

ist Hauptbestandteil von Curry, wirkt antibakteriell und als Heilpflanze

KORIANDER

wird zur Garnierung von Salaten verwendet. Außerdem wird Koriander Appetitanregend und Krampflösend

GRÜNER KARDAMON

wird eine aphrotisierende Wirkung nachgesagt, ist würzig und hat ein süßliches Aroma

SCHWARZER PFEFFER

ist sehr aromatisch, fügt den gewissen “Biss” hinzu. Schwarzer Pfeffer wirkt antibaktieriell und verdauungsfördernd.