



ZEYTUN

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

Vorspeisen

Bolani

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



Cuban Salatas

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

Iranische Hafersuppe

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



Iranische cremige Milchsuppe

Milch, Sahne, Hühnerbrühe,
Hühnerbrust, Haferflocken, Zitronensaft



ZEYTUN

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

Afghanisch Spezialitäten

Qabuli

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



Manto

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

CHALAW SAFID

Feiner Basmati-Reis mit Safran





ZEYTUN

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

Afghanische Spezialitäten

Qurma Kofta 10,00

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



Do Pyaza 10,00

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



ZEYTUN

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

Iranisch Spezialitäten

Gheymeh Bademjan

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



Ghormeh Sabzi

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

SERESCHK POLO

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





ZEYTUN

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

Grillspezialitäten

Hähnchenflügel

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



Hähnchenbrustspieß

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



Kabab Kubideh mit Brot

2 Lammhackspieße von Grill mit gegrillten
Tomaten, dazu Weizenbrot



DJUDJEH KABAB (OHNE KNOCHEN)

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



ZEYTUN

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

Grillspezialitäten

Tikka Kabab

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



Tika Kabab mit Sekh

Fleisch von der Lammkeule am Spieß
(1St.)Sekh und Brot

Mix Grill mit Sekh

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





ZEYTUN

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

kleine Gerichte

Pommes

Nuggets

Desserts

Panna Cotta

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



INGWAR

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

KNOBLAUCH

Zusammen mit Ingwar entwickelt Knoblauch ein appetitanerregendes Aroma

SAFRAN

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

KORRIANDER

wird zur Garnierung von Salaten verwendet. Außerdem wird Korriander appetitanerregend und krampflösend

SCHWARZER PFEFFER

ist sehr aromatisch, fügt den gewissen "Biss" hinzu. Schwarzer Pfeffer wirkt antibakteriell und verdauungsfördernd.



ZEYTUN
AFGHANISCHE, IRANISCHE & INDISCHE KÜCHE

KURKUMA

Wird in vielen afghanischen Gerichten verwendet; als Bestandteil von Currypulver
Krebs-, und entzündungshemmenden Eigenschaften

NELKE

Rund im Geschmack, oft in Currygerichten verwendet

KREUZKÜMMEL

ist Hauptbestandteil von Curry, wirkt antibakteriell und als Heilpflanze

GRÜNER KARDAMON

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