

Safran Restaurant

Vegetarische Gerichte und Suppen

1) Kashke Bademjan – کشک بادمجان

€ 11,90



Auberginenmus mit einer speziellen Joghurtsauce^G(kashk)

2) Mirza Ghasemi – میرزا قاسمی

€ 11,90



Geräucherte Aubergine, püriert mit Knoblauch, gedünsteten Tomaten und Eiern^C

3) Kuku Sabzi – کوکو سبزی

€ 7,50



Kräuterpfannkuchen auf Persische Art^{C,H3}

4) Linsen Suppe – سوپ عدس

€ 6,00



Suppe aus Linsen, Weizen und Kräutern

5) Vorspeisenteller^{G,C,H3} – سینی پیش غذا

€ 15,00

Gemischte Vorspeisen, darunter Mast O Musir, Borani , Mirza Ghasemi, Kashke Bademjan und Oliven

Safran Restaurant

Beilagen und Salat

- 6) Joghurt^(G) - ماست € 3,90
- 7) Mast o Musir – ماست موسير € 4,90
Naturjoghurt^G mit wild-jung Knoblauch
- 8) Borani – برانی € 4,90
Joghurt^G mit fein geschnittenem Spinat und Jung-wild-knoblauch
- 9) Torshi - ترشی € 4,50
Verschiedenes Gemüse, eingelegt in eine Essig-salz-lake.
- 10) Mast o Khiar – ماست و خيار € 4,90
Naturjoghurt^G mit geriebenen Gurken und Kräutern
- 11) Oliven – زيتون پرورده € 6,00
Eingelegte Oliven in Walnüssen^{H3} und Granatapfelsausse
- 12) Salat Shirazi – سالاد شیرازی € 4,90
Gewürfelte Tomaten, Gurken und Zwiebeln, verfeinert mit Zitronensaft und Olivenöl
- 13) Salat € 6,90
Gartenfrische Mixsalate mit Tomaten und Gurken.
- 14) Ein Portion Chelo(Extra Reis)- برنج اضافه € 2,00

Safran Restaurant

Stews und Schmorgerichte

15) Gheyme Nesar - قيمه نثار € 13,90



Es besteht aus gewürfeltem Kalbfleisch das mit Zwiebeln und Gewürzen geschmort wird, sowie aus gedämpftem Reis und einer geschmackvollen Kombination verschiedener Zutaten wie Pistazien^{H7}- und Mandelsplittern^{H1}, Berberitzen und in Scheiben geschnittener Orangenschale.

16) Ghormeh Sabzi - قرمه سبزی € 11,90



Ghormeh sabzi ist ein klassischer und traditioneller persischer Kräutereintopf, der für seinen einzigartigen herzhaften, süßen und leicht sauren Geschmack bekannt ist. Gebratenes Rind wird mit sautierten frischen Kräutern, Kidneybohnen und spritzigen getrockneten Limetten kombiniert,

17) Auberginen Gratin- کراتین بادمجان € 9,90



Auberginen mit Kartoffeln, Käse^G und Hackfleisch in einer Tomaten-Zwiebel-Soße im Ofen gegart.

18) Zereshkpolo ba Morgh - زرشک پلو با مرغ € 11,90



Hähnchenkeule gebraten in Tomatensauce dazu Reis und Safranhaube dazu Berberitzen Mandel^{H3}-und Pistazienkerne^{H7}.

19) Auberginen Dolme - دلمه بادمجان € 10,90

Gefüllte Aubergine mit Soja, Reis, Tomatensoße und gelben Linsen



Safran Restaurant

Grillspieß Gerichte

Alle unsere Grillgerichte servieren wir mit (Reis und Safranhaube) oder (Pommes).

20) Chelo Kebab Kubideh – چلو کباب کوبیده € 13,90

Ein Spieß mit fein gewürztem Lammhackfleisch(220 g).



21) Chelo Kebab Chenje – چلو کباب چنجه € 19,90

In Spezialmarinade eingelegte Fillet wild gestückelt, am Spieß gegrillt.



22) Chelo Kebab Barg – چلو کباب برگ € 19,90

In Safran mariniertes dünn geklopften Fillet am Spieß gegrillt.



23) Djojeh Kebab – جوجه کباب € 13,90

In Safran eingelegte⁶ Hähnchenbrust am Spieß gegrillt.



Safran Restaurant

24) Chelo Kebab Soltani – چلو کباب سلطانی

€ 28,90

In Safran maniertes dünn geklopften Fillet dazu ein Spieß mit fein gewürztem Lammhackfleisch.



25) Safrans Spezial Grillteller ^G – سینی مخصوص زعفران

€ 58,0

safrans Spezial-Grillplatte mit allen unseren Spießen .



26) Chelo Kabab Vaziri ^G – چلو کباب وزیر

€ 24,90

Vaziri Kebab wird aus einem Spieß mit Djojeh Kebab(23) und einem Spieß mit Kubideh Kebab(20) hergestellt



27) Gebratenem Reis – بشقاب برنج و سبزیجات

€ 7,90

Besteht aus gebratenem Reis mit Gemüse

Safran Restaurant

Grillspieß Teller

Alle unsere Grillteller servieren wir mit Brot.

28) Khorake Kubideh – خوراک کباب کوبیده € 12,90

Ein Spieß mit fein gewürztem Lammhackfleisch(220 g).

29) Khorake Chenje – خوراک کباب چنجه € 18,90

In Spezialmarinade eingelegte Fillet wild gestückelt, am Spieß gegrillt.

30) Khorake Barg - خوراک کباب برگ € 18,90

In Safran mariniertes dünn geklopften Fillet am Spieß gegrillt.

31) Khorake Djojeh Kebab – خوراک جوجه کباب € 12,90

In Safran eingelegte⁶ Hähnchenbrust am Spieß gegrillt.

32) Khorake Soltani – خوراک کباب سلطانی € 28,90

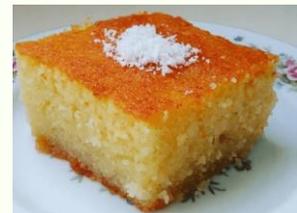
In Safran maniertes dünn geklopften Fillet dazu ein Spieß mit fein gewürztem Lammhackfleisch.

Safran Restaurant

Deserts und Süßigkeiten

33) Safrans Spezialkuchen – کیک مخصوص زعفران € 3,90

Unser spezieller Dessertkuchen^G.



34) Sholezard – شله زرد € 4,50

iranische reispuddingwüste aus Safran Saft und Pistazie^{H7} und Mandeln^{H1}.



Safran Restaurant

Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff 2 = mit Geschmacksverstärker 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Farbstoff
5 = mit Phosphat 6 = mit Süßungsmittel/enthält eine Phenylalaninquelle 7 = koffeinhaltig 8 = chininhaltig
9 = geschwärzt 11 = geschwefelt (enthält Sulfite) 12 = enthält Tannine

Allergene

Glutenhaltige Getreide: A1(Weizen) A2(Gerste)

C = Eier G = Milch (einschließlich Laktose) H3 = Walnüsse H1 = Mandeln H7 = Pistazien

L = Sulfite / Schwefeldioxid

Lieber Gast, falls Sie weitere Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen haben, sprechen Sie uns bitte an – Danke!