

Menü 1

Buranie Bademjan (Vegi)

Milder Naturjoghurt, pürierte Auberginen mit frischem Knoblauch und frischen Tomaten
oder

Samosa (Vegan)

Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Gemüse (3 Stück)

*

Eintopf mit Auberginen (Vegan)

Golden angebratene Auberginen in einer Sauce aus würzigen Tomaten, Limette und gelben Linsen, mit Safranreis

als Beilage:

Zeytune Parwardeh (Vegan)

(Eingelegte Oliven in Granatapfelsauce mit Walnüssen und Knoblauch)

*

Persischer Safran-Reis-Pudding

süßer Reis mit Rosenwasser, Safran Zimt und Mandelsplittern

Menü 2

Samosa mit Rindfleisch

Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch (3 Stück)

*

Djudje / Poulet Filet

Feinstes Poulet Filet vom Grill, eingelegt in einer Safranmarinade nach persischer Art und mit Safranreis

als Beilage:

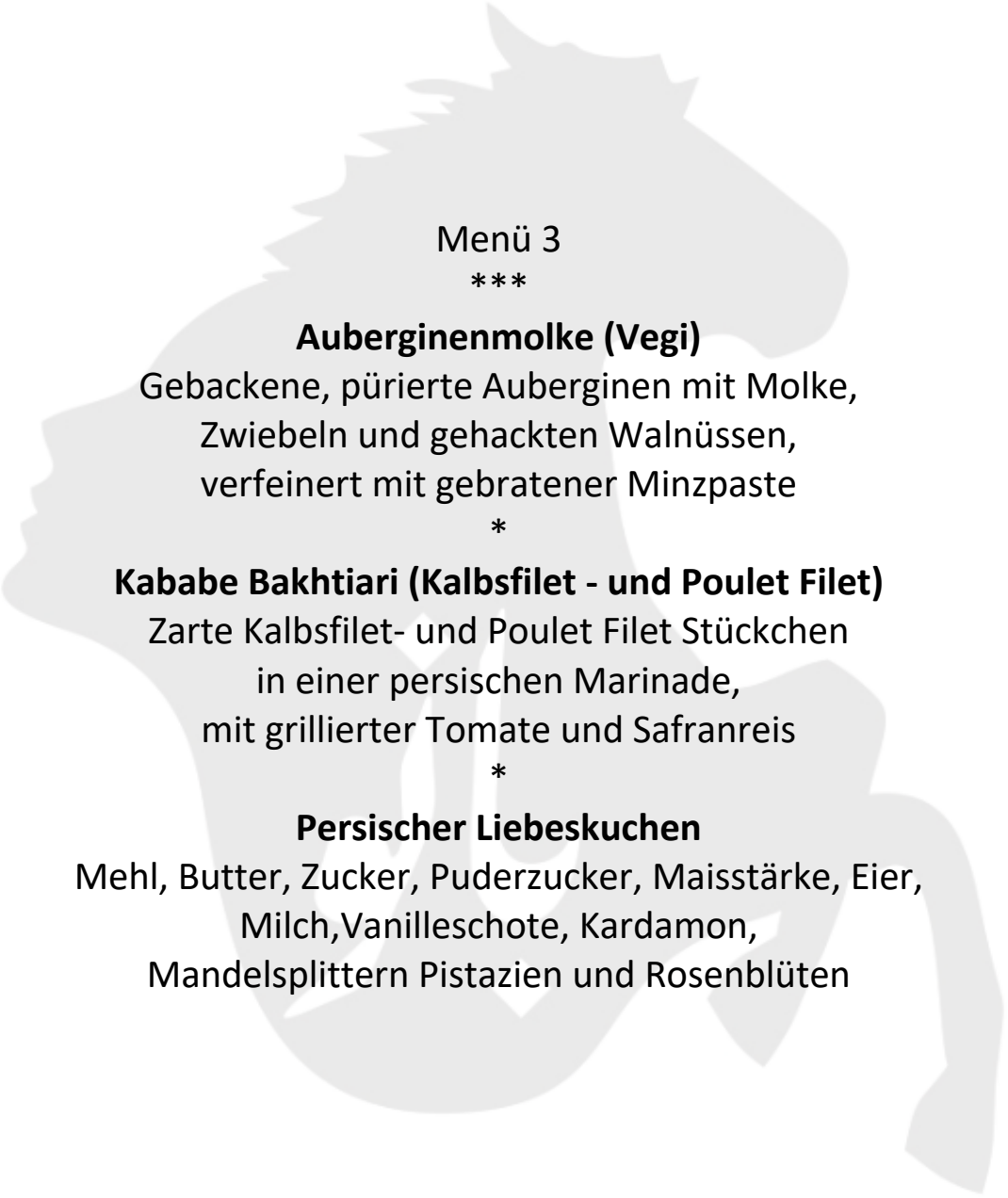
Masto Khia ba Gerdu

Naturjoghurt mit Gurken, Rosinen, gehackten Walnüssen und Minze

*

Persisches Glacé

mit Pistazien, Safran und Rosenwasser



Menü 3

Auberginenmolke (Vegi)

Gebackene, pürierte Auberginen mit Molke,
Zwiebeln und gehackten Walnüssen,
verfeinert mit gebratener Minzpaste

*

Kababe Bakhtiari (Kalbsfilet - und Poulet Filet)

Zarte Kalbsfilet- und Poulet Filet Stückchen
in einer persischen Marinade,
mit grillierter Tomate und Safranreis

*

Persischer Liebeskuchen

Mehl, Butter, Zucker, Puderzucker, Maisstärke, Eier,
Milch, Vanilleschote, Kardamon,
Mandelsplittern Pistazien und Rosenblüten

Banoo im Rössli

Persische Spezialitäten

Restaurant / Café-Bar