

VORSPEISEN



1. SUP-E MORGH - 8,9

Gemüsesuppe mit geschmortem Hähnchenfleisch, sowie Suppennudeln, serviert mit Joghurt-Minz-Dip und frischem Fladenbrot ^(a,g).

2. ASH NUDELSUPPE - 7,9

traditionelle Nudelsuppe mit Gemüse und hausgemachtem Joghurt-Minz-Dip ^(a,g)

3. DIP VARIATION - 9,9

4 Dips deiner Wahl: Hummus, Daal, Aubergine, Rote Beete, Zucchini, Dattel und Joghurt-Minz, serviert mit frischem Fladenbrot ^(a,g,h,k)

jeder weitere Dip - 3,9

UNSERE EMPFEHLUNG



MAIHAN 'S VORSPEISENTELLER - 24,5

traditioneller Vorspeisenteller mit gebratenen Möhren und Auberginen, gemischtes gebratenes Gemüse, Kartoffeln in Sauce und fein abgeschmeckter Spinat, dazu drei hausgemachte Dips und frisches Fladenbrot ^(a, g,h3, k)


empfohlen ab 2 Personen




vegetarisch oder auf Wunsch auch vegan möglich


TAPAS




X1. MEDITERANES PFANNENGEMÜSE - 6,9 
sanft angebratenes und aromatisch gewürztes saisonales Gemüse

X2. QORME KATSHALU - 5,9 
Kartoffeln einer in fein gewürzten, dausgemachten Tomaten-Zwiebel-Sauce

X3. BORANI BANDJAN - 6,9 
gebratene Auberginen auf einer mild-würzigen Tomatenbasis getoppt von
mildem Schafskäse, frischen Granatapfelkernen und Walnüssen ^(g,h)

X4. ORIENTALISCHER SPINAT - 6,9 
sanft geschmorter Spinat, nach traditioneller Rezeptur
- aromatisch, herzhaft, wohlig-warm.

X5. KADU - 7,9 
buttriger Kürbis auf einem cremigen Hummus-Bett,
getoppt mit Feta, frischen Granatapfelkernen und Walnüssen ^(g,h,k)

TAPAS



X6. BAMIIYA - 6,9

zarte Okraschoten geschmort in einer aromatischen Sauce aus
Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch

X7. KOFTA - 6,9

saftige Hackfleischbällchen in einer Kichererbse- und Kidneybohnsensauce,
mild gewürzt und gerzhaft geschmort ^(g,h)

X8. SHIRAZI - 5,9

cremig-warmes Ragout aus Kichererbsen und Kartoffeln

X9. HALLOUMISPIESS - 7,9

gegrillter Halloumi, serviert mit Hummus oder cremigem Dattel-Dip
dazu frische Granatapfelkerne und Walnüsse ^(g,h,k)

X10. BORANI - 6,9

gebratene Möhren und Kartoffeln in einer fein würzigen
Tomaten-Zwiebel-Sauce, dazu unser hausgemachter Joghurt-Minz-Dip,
getoppt von frischen Granatapfelkernen und Walnüssen ^(g,h)



vegetarisch oder auf Wunsch auch vegan möglich

REISGERICHTE

Qabeli,


unser aromatischer Signature-Reis, in Lammfond gekocht und ohne Fleisch serviert
– standardmäßig zu all unseren Gerichten.


Vegetarisch oder vegan gewünscht? Gern servieren wir alternativ Chalau,
einen klassischen Basmati-Reis.


6. HERZHAFT-AROMATISCHER QABELI,

dazu ein beerig-nussiger Beilagensalat, sowie ein Joghurt-Minz-Dip,

A. fein abgeschmeckter Spinat nach afghanischer Art ^(e, h3, j) - 17,5 

B. fein abgeschmeckter Spinat nach afghanischer Art und
Kartoffeln mit Sauce ^(e, h3, j) - 17,9 

C. gewürzter Spinat nach afghanischer Art und frisches
Gemüse ^(e, h3, j) - 18,5 

D. gebratene Auberginen mit hausgemachtem Tomaten
und Joghurt-Minz-Dip ^(e, g, h3, j) - 18,9 

7. SAFTIGE LAMMFLEISCHSTÜCKE BEDECKT VON QABELI,

dazu ein beerig-nussiger Beilagensalat, sowie ein Joghurt-Minz-Dip,

A. fein abgeschmeckter Spinat nach afghanischer Art ^(e, h3, j) - 21,9

B. fein abgeschmeckter Spinat nach afghanischer Art und
frisches Gemüse ^(e, h3, j) - 22,5

C. gebratene Aubergine mit hausgemachter Tomatensoße und
Joghurt-Minz-Dip ^(e, g, h3, j) - 22,9

FLEISCHGERICHTE



8. ZWEI TRADITIONELL GEWÜRZTE GRILLSPIESSE MIT QABELI,
dazu ein beerig-nussiger Beilagensalat, sowie ein Joghurt-Minz-Dip

A. Kebab-Teka (aus Lammlachse) ^(e, h3, j) - 27,5

B. Kebab-Kubidah (Rinderhackfleisch) ^(e, h3, j) - 22,9

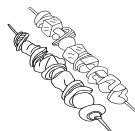
C. Kebab-Morgh (aus Hähnchen-Brust) ^(e, h3, j) - 22,9

9A. KEBAB-DEGI

Geschmortes Hähnchenfleisch in fein abgeschmeckter Sauce
mit Qabeli, dazu ein beerig-nussiger Beilagensalat ^(e, h3, j) - 20,5

9B. BIRYANI - 21,5

gebratene Gemüse-Reis-Pfanne mit geschmortem Hähnchenfleisch, dazu eine
Kartoffel-Tomaten-Sauce, serviert mit einem beerig-nussigem Beilegensalat,
sowie unserem hausgemachten Joghurt-Minz-Dip ^(a, e, g, h3, j)



FLEISCHGERICHTE



10. MAIHAN GRILLPLATTE

für 2 Personen

Große Grillplatte mit einem Spieß Kebab Teka (Lamm) , zwei Spießen Kebab Kubidah (Rinderhack), zwei Spießen Kebab Morgh (Hähnchen), dazu Qabeli- und Chalau-Reis, mit unserer Dip-Variation ^(siehe X12), Fladenbrot und ein beerig-nussiger Beilagensalat ^(a, g, k, e, h3, j)
- 50

11. MAITSHA-PALAU

Geschmorte Lammhaxe in einer fein abgeschmeckten Soße mit Qabeli, serviert mit aromatischem Qabeli-Reis, dazu ein beerig-nussiger Beilagensalat sowie ein Joghurt-Minz-Dip ^(e, h3, j) - 26,5



TEIGGERICHTE




12. MANTU

Hausgemachte, dampfgegarnte Teigtaschen, gefüllt mit Zwiebeln und Hackfleisch, dazu eine fein abgeschmeckte Hackfleischsauce sowie Linsen, hausgemachter Joghurt-Minz-Dip, getoppt von einer beerig-nussigen Salathaube, serviert mit frischem Fladenbrot ^(a, e, h3, j) - 21,5

13. ASHAK

Traditionelle Ravioli mit Lauchfüllung


A. auf einem Bett aus einem hausgemachten Joghurt-Minz-Dip, dazu eine fein abgeschmeckte Tomaten-Linsen-Sauce und getoppt von einer Salathaube ^(a, e, g, h3, j) - 19,5 

B. auf einem Bett aus einem hausgemachten Joghurt-Minz-Dip, dazu eine feinabgeschmeckte Hackfleischsauce, sowie Linsen und getoppt von einer Salathaube ^(a, e, g, h3, j) - 19,9

14. BOLANI

Zwei hausgemachte Teigfladen, jeweils mit hausgemachtem Joghurt-Minz-Dip und einem beerig-nussigen Beilagensalat

A. Bolani Sabzi mit Spinat- und Lauchfüllung ^(a, e, g, h3, j) - 16,9 

B. Bolani Katshalu mit Lauch- und Kartoffelfüllung ^(a, e, g, h3, j) - 16,9 



vegetarisch oder auf Wunsch auch vegan möglich

SALATE



15. SALAT BA PANEER

Gemischter Salat mit frischen Beeren, Avocado und Schafskäse,
getoppt von Nüssen, dazu frisches Fladenbrot
mit hausgemachtem Joghurt-Minz-Dip ^(a, e, g, h3, j) - 12,9

16. MAIHAN SALAT

Gemischter Salat mit frischen Beeren, Avocado und Schafskäse, getoppt von Nüssen,
dazu zwei Hähnchen-Spieße, frisches Fladenbrot und
hausgemachter Joghurt-Minz-Dip ^(a, e, g, h3, j) - 22,9

MAIHAN KÖSTLICHKEITEN



17. GEMÜSE-GRILLSPIESSE

dazu Chalau-Reis, ein beerig-nussiger Beilagensalat, sowie einem Hummus-Dip

A. Gemüse der Saison mit Halloumi ^(e, g, h3, j, k) - 18,5

B. Gemüse der Saison mit Tofu ^(e, f, h3, j, k) - 18,5



vegetarisch oder auf Wunsch auch vegan möglich

EXTRAS



X11. PORTION REIS - 5,5
Chalau / Qabeli

X12. KEBAB-TEKA - 9,5
(Lammfleisch-Grillspieß)

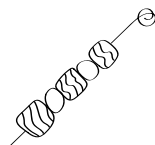
X13. KEBAB-MORGH - 8,9
(Hähnchenbrust-Grillspieß)

X14. KEBAB KUBIDAH - 8,9
(Rinderhack-Grillspieß)

X15. PORTION POMMES FRITES - 5,5
mit Ketchup und Mayo

X16. JOGHURT-MINZ-DIP ^(G) - 2,9

X17. SCHARFES, HAUSGEMACHTES CHUTNEY ^(H3) - 2,9



vegetarisch oder auf Wunsch auch vegan möglich

DESSERT



D1. FIRNI - 6,5

Hausgemachter Milchpudding, serviert mit Safran, Walnüssen, Mandeln, Pistazien und Kardamom ^(g, h1, h3, h7)

D2. BAKLAVA - 5,5

Drei in Zuckersirup eingelegte Gebäckstücke, gefüllt mit Pistazien ^(a, h1, h3, h7)

D3. CHOCOLATE DREAM - 7,9

Warmes Schokoladentörtchen mit Beersauce, dazu eine Kugel Vanilleeis ^(a, c, g)

UNSERE SPECIALS

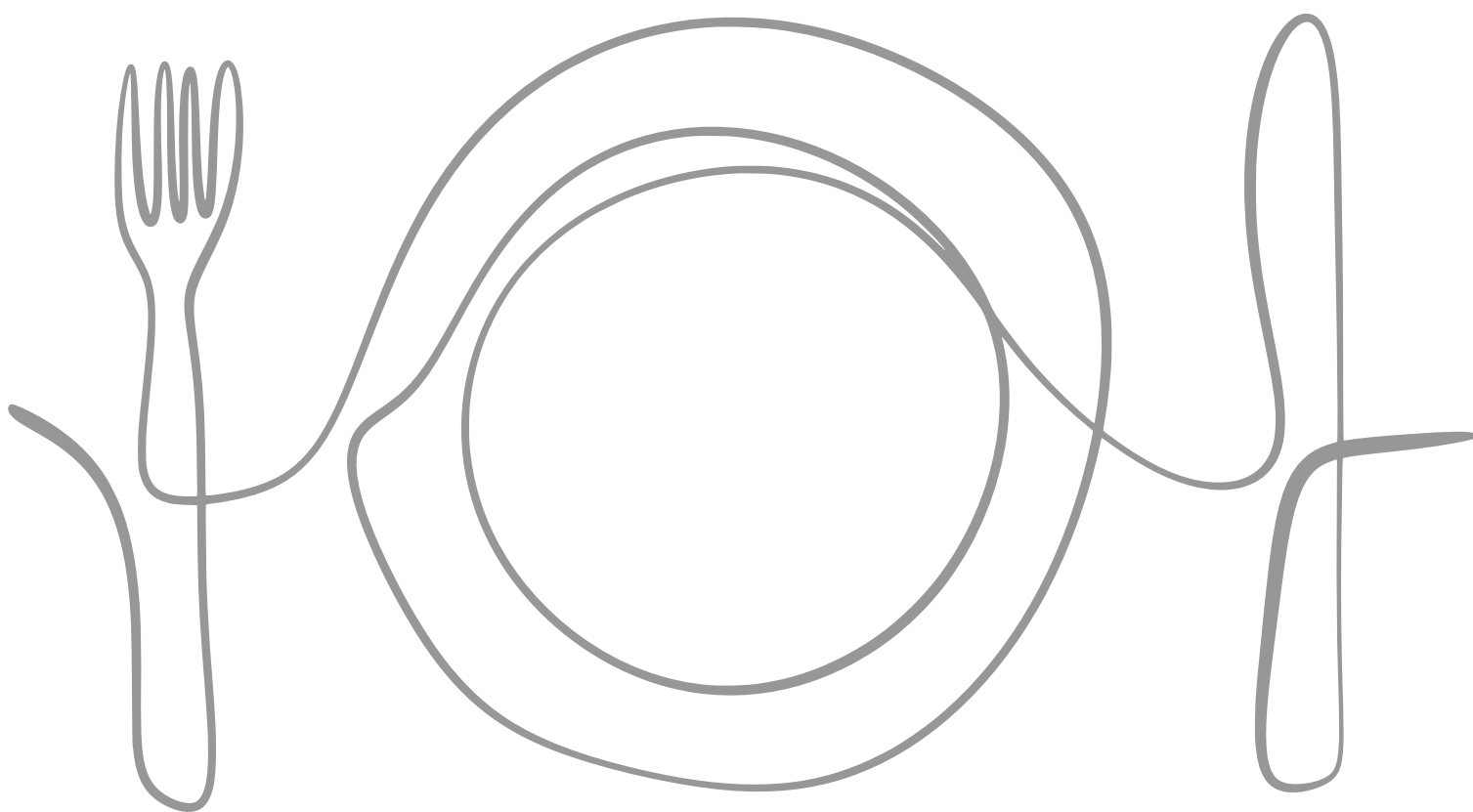
D4. SHIRYAKH (MAIHAN-EIS) - 8,5

Drei Kugeln selbstgemachtes Maihan-Eis nach afghanischer Rezeptur mit Rosenwasser, verfeinert mit einem Pistazien-Mandel Topping ^(g, h1, h7)

D5. KELA - 6,5

Samtige Vanillecreme mit reifen Bananen, getoppt mit luftigen Kekskrümel und einer Prise Wohlfühl-Nostalgie – leicht, cremig und herrlich aromatisch.





Die Zubereitung aller Speisen erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: (w1) enthält Sulfite, (w2) enthält Schwefeldioxid, (a) enthält Gluten diverse / in Spuren (a1) enthält Gluten Weizen, (a2) enthält Gluten Roggen, (a3) enthält Gluten Gerste, (a4) enthält Gluten Hafer, (b) enthält Schalen / Krebstiere, (c) enthält Hühnereier, (d) enthält Fische, (e) enthält Erdnüsse, (f) enthält Sojabohnen, (g) enthält Milch / Laktose, (h) enthält Schalenfrüchte diverse / in Spuren, (h1) enthält Mandeln, (h2) enthält Haselnüsse, (h3) enthält Walnüsse, (h4) enthält Cashewnüsse, (h5) enthält Pecannüsse, (h6) enthält Paranüsse, (h7) enthält Pistazien, (h8) enthält Macadamianüsse, (i) enthält Sellerie, (j) enthält Senf, (k) enthält Sesamsamen, (l) enthält Schwefeldioxid / Sulfite, (m) enthält Lupinen, (n) enthält Weichtiere / Mollusken, (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chinin- haltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Taurin

