



MAIHAN

AFGHANISCHES RESTAURANT

MAIHAN

Wir begrüßen Sie im Restaurant Maihan und freuen uns, Sie auf eine kulinarische Reise durch die einzigartige und vielfältige afghanische Landesküche mitnehmen zu dürfen.

Unsere traditionellen, afghanischen Speisen werden von unserem Chefkoch mit viel Liebe täglich frisch für Sie zubereitet.

Ihr Team vom Restaurant Maihan

MAIHAN

APERITIF

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda..... 8,50 €

Lillet

Lillet, Russian Wildberry 8,50 €

Granatum

Prosecco, Granatapfel 7,50 €

Negroni

Roter Wermut, Bitter, Gin..... 9,50 €

Cointreau Tonic

Orangenlikör, Tonic 9,50 €

MAIHAN

COCKTAILS

Dark & Stormy

Rum, Limette, Angostura, Gingerbeer 10 €

Moscow Mule

Vodka, Limette, Gurke, Angostura Bitters 10 €

Paloma

Tequila, Grapefruit Limonade, Limette, Salz 10 €

Skinny Dogh

Vodka, Limette, Gurke, Minze, Soda 10 €

Joe Berrys

Gin, Limette, Zucker, Beeren, Minze, Soda 10 €

Espresso Martini

Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Zucker, Salz 10 €

MAIHAN

DIGESTIF

Nutz'n' Lime

Frangelico (Haselnusslikör), Limette, Eis – 2 cl 3,50 €

Chartreuse Verte

Französischer Kräuterlikör – 2 cl 4,50 €

Sambuca

Anislikör – 2 cl 3,00 €

Helbing

Kümmelschnaps – 2 cl 3,00 €

Schladerer Brände

Birne, Himbeer, Kirsche – 2 cl 4,00 €

Kashmar Liköre

Granatapfel, Kirsch, Feige – 2 cl 4,00 €

MAIHAN

WEISSWEIN

Grauburgunder Claus Jakob ^(w1)

Eleganter, ehrlicher, trockener Qualitätswein aus der Pfalz. 0,2 l 7,50 €

Weißburgunder trocken „Drei Gesteine“, Jakob Schneider, Nahe, Deutschland ^(w1)

Ein Meisterstück ist dieser schmelzige, dichte und harmonische Weißburgunder.

Im Duft erleben Sie feine weiße Blüten und Honignoten

0,2 l / Flasche 0,75 l 7,50 € / 26,00 €

Riesling „Les Cornes“, VDP.Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, Deutschland ^(w1)

Besticht mit einer bezaubernden zitrischen Nase mit Orange- und Ananas-Anklängen.

Am Gaumen hat er viel Kraft und eine stoffig-elegante Säure.

0,2 l / Flasche 0,75 l 7,90 € / 27,00 €

Sauvignon Blanc „Old Coach Road“, Seifried Estate, Nelson, Neuseeland ^(w1)

Besticht mit einer bezaubernden zitrischen Nase mit Orange- und Ananas-Anklängen.

Am Gaumen hat er viel Kraft und eine stoffig-elegante Säure.

0,2 l / Flasche 0,75 l 7,90 € / 27,00 €

Chardonnay, „The Forgotten Vineyards“, Kruger Family Wines, Pieknierskloof, Südafrika ^(w1)

Ein vibrierend lebendiger, ungemein vielschichtiger, saftiger und animierender

Burgunder von eleganter Komplexität – und das ganz ohne Eichenholz!

Flasche 0,75 l 27,00 €

Grauburgunder, Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland ^(w1)

Zartes Bouquet von reifen Aprikosen, Honigmelone und Mandeln.

Am Gaumen mit schöner Fülle, viel Schmelz, wenig Säure und einem Hauch Vanille.

Flasche 0,75 l 28,00 €

ROSÉ

Rosé d'une Nuit, Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland ^(w1)

Wunderschöner, betörender Johannisbeer- und Erdbeerduft.

Im Gaumen entfaltet sich die weiche Frucht auf das Schönste.

0,2 l / Flasche 0,75 l 7,00 € / 24,00 €

MAIHAN

ROTWEIN

Primitivo „I Muri“, Puglia, Italien ^(wi)

Kraftvoll und ausdrucksstark mit den typischen Aromen von Pflaumen und schwarzen Kirschen.

0,2 l 7,20 €

Cabernet Sauvignon „Colección“, Casa Silva, Colchagua Valley, Chile ^(wi)

Klassische Cassis- und Paprika-Nase, begleitet von getrockneten Pflaumen.

Dabei am Gaumen weich und voll.

0,2 l / Flasche 0,75 l 7,00 € / 24,00 €

Rioja Crianza „Lar de Sotomayor“, Bodegas Domeco de Jarauta, Rioja, Spanien ^(wi)

Reiner Duft nach Zwetschgenmus und Kirschholz. Am Gaumen anschmiegsam und herzhaft zugleich: viel Frucht, Eleganz, Harmonie und Würze.

0,2 l / Flasche 0,75 l 7,50 € / 26,00 €

Primitivo „Vecchio Sogno“, Tenuta Giustini, Apulien, Italien ^(wi)

Ereignisreiche Aromen von Kirschen, roten und schwarzen Beeren, dazu Kräuter und ein Tupfer Kakao. Ein langer würziger Nachhall der einen nicht loslässt.

Flasche 0,75 l 28,00 €

Shiraz „Bull Ant“, Lake Breeze, South Australia, Australien ^(wi)

Nicht der zurückhaltende Typ: Ganz viel Schokolade und dunkle Beerenkonfitüre.

Australischer Optimismus im XXL -Format.

Flasche 0,75 l 28,00 €

SCHAUMWEIN

Prosecco „Maurizio B Martino“, Mabis, Venetien, Italien ^(wi)

Klassische Cassis- und Paprika-Nase, begleitet von getrockneten Pflaumen.

Dabei am Gaumen weich und voll.

0,1 l / Flasche 0,75 l 4,00 € / 25,00 €

Crémant de Loire Rosé „Prince de Sabatier“, Masion Veuve Amiot, Loire, Frankreich ^(wi)

Im Duft mit ebenso bezaubernden wie verspielten Johannis- und Himbeeraromen.

Im Geschmack besticht das dichte, hochfeine Mousseux und eine finessenreiche Beerenfrucht.

0,1 l / Flasche 0,75 l 5,50 € / 38,50 €

MAIHAN

BIER

Krombacher Weizen / Alkoholfrei (Hefe-Weizenbier) 0,5 l	4,50 € / 4,50 €
Krombacher Pils 0,2 l / 0,4 l ^(wi)	2,80 € / 4,50 €
Krombacher Hell 0,2 l / 0,4 l ^(wi)	2,80 € / 4,50 €
Krombacher Alkoholfrei 0,33 l ^(a3)	3,50 €
Alster 0,2 l / 0,4 l ^(wi)	2,80 € / 4,50 €

LIMONADE

Mohammed-Ali

Granatapfel, Bockshornklee, Soda	5,50 €
--	--------

Kaffir-Limonade

Kaffir Limette, Soda, Zucker	5,90 €
------------------------------------	--------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola, Coca Cola Zero, Black Orange, Sprite, Mezzo Mix 0,2 l ^(i,8,9)	2,90 €
Saft Rhababer / Johannisbeere / Apfel / Maracuja / Cranberry 0,3 l	3,90 €
Schorle Rhababer / Johannisbeere / Apfel / Maracuja / Cranberry 0,3 l / 0,45 l ...	3,50 € / 4,50 €
Wasser 0,25 l / 0,75 l	3,50 € / 7,00 €
Dogh – Joghurtgetränk mit Minze und Gurkenstreifen, 0,3 l / 0,5 l	3,90 € / 4,90 €

MAIHAN

TEE

Tee ist in Afghanistan eines der wichtigsten und beliebtesten Getränke. Der richtige Erntezeitpunkt, die Auswahl der Teeblätter und die Zubereitung sind die wichtigsten Kriterien für einen aromatischen Tee. Unsere Tees servieren wir Ihnen in einem traditionellen Kännchen*. Typisch Maihan – ein unvergleichlicher Teegenuß.

Schwarztee mit Kardamom *	4,50 €
Schwarztee mit Safran *	4,80 €
Grüntee mit Kardamom *	4,50 €
Grüntee mit Safran *	4,80 €
Frischer Minztee im Glas	4,20 €

KAFFEE

Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Tasse Kaffee	2,50 €
Cappuccino ^(g)	3,00 €
Latte Macchiato ^(g)	3,80 €
Hafermilch	+ 0,50 €

MAIHAN

VORSPEISEN

1. Maihans Gemüsesuppe

aus Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln und grünen Erbsen, dazu frisches Fladenbrot ^(a1, g) 6,90 €

2. Ash

Traditionelle Nudelsuppe mit Gemüse und hausgemachtem Joghurt-Minz-Dip ^(a1, g) 6,90 €

3. Borani

Gebratene Möhren und Kartoffeln in einer fein abgeschmeckten Tomaten-Zwiebelsauce, serviert mit frischem Fladenbrot und hausgemachtem Joghurt-Minz-Dip ^(a1, g) 8,90 €

4. Mantu

Vier dampfgegarnte Teigtaschen gefüllt mit Zwiebeln und Hackfleisch, dazu eine Hackfleischsauce und ein Joghurt-Minz-Dip ^(a1, g) 7,90 €

◆ UNSERE EMPFEHLUNG ◆

5. Maihans Vorspeiseteller

Traditioneller Vorspeiseteller mit gebratenen Möhren und Auberginen, gemischtes Gemüse, Kartoffeln in Sauce und fein abgeschmeckter Spinat, dazu drei hausgemachte Dips und frisches Fladenbrot ^(a1, g)

19,90 €





MAIHAN

REISGERICHTE

Reis hat in der afghanischen Küche eine große Bedeutung. Die wichtigste Zubereitungsart ist der *Qabeli*, unser Nationalgericht. Der Reis wird in einem Lamm-Fond gekocht und erhält so seinen unvergleichlichen, aromatischen Geschmack.

All unsere Gerichte servieren wir standardmäßig mit *Qabeli* (ohne Lamm). Wenn Sie eine vegetarische oder vegane Alternative wünschen, empfehlen wir *Chalau* – ein klassischer, afghanischer Basmati-Reis.

6. Herzhaft-aromatischer *Qabeli*, dazu wahlweise

- ◆ A. fein abgeschmeckter Spinat nach afghanischer Art  ^(h) 14,90 €
- ◆ B. fein abgeschmeckter Spinat nach afghanischer Art und Kartoffeln mit Sauce  ^(h) .. 14,90 €
- ◆ C. gewürzter Spinat nach afghanischer Art und gemischtes Gemüse aus gargeschmorten Auberginen, Tomaten, Paprika und Zucchini  ^(h) 15,90 €
- ◆ D. gebratene Auberginen mit hausgemachter Tomaten-Zwiebel- und Joghurt-Minz-Dip  ^(g,h) 15,90 €

7. Saftige Lammfleischstücke bedeckt von *Qabeli*, dazu wahlweise

- ◆ A. fein abgeschmeckter Spinat nach afghanischer Art ^(h) 17,50 €
- ◆ B. fein abgeschmeckter Spinat nach afghanischer Art und gemischtes Gemüse aus gargeschmorten Auberginen, Tomaten, Paprika und Zucchini ^(h) 17,90 €
- ◆ C. gebratene Auberginen mit hausgemachter Tomaten-Zwiebel- und Joghurt-Minz-Dip ^(g,h) .. 18,90 €

MAIHAN

FLEISCHGERICHTE

8. Zwei traditionell gewürzte Grillspieße mit Qabeli, dazu ein beerig-nussiger

Beilagensalat

- ◆ A. Kebab-Teka (aus Lammfilet) ^(h) 24,50 €
- ◆ B. Kebab-Kubidah (Rinderhackfleisch) ^(h) 19,90 €
- ◆ C. Kebab-Morgh (aus Hähnchen-Brust) ^(h) 19,90 €

9. Kebab-Degi

Geschmortes Hähnchenfleisch in fein abgeschmeckter Sauce mit Qabeli ^(h) 16,90 €

10. Maihan Grillplatte ◆ FÜR 2 PERSONEN ◆

Große Grillplatte mit einem Spieß Kebab Teka, zwei Spießern Kebab Kubidah, zwei Spießern Kebab Morgh, dazu Qabeli und Chalau-Reis, mit unserer Dip-Variation (siehe X12), Fladenbrot und ein beerig-nussiger Beilagensalat ^(h) 45,50 €

11. Maitsha-Palau

Geschmorte Lammhaxe in einer fein abgeschmeckten Soße mit Qabeli ^(h) 22,50 €


MAIHAN

TEIGGERICHTE

12. Mantu

Hausgemachte, dampfgegarnte Teigtaschen gefüllt mit Zwiebeln und Hackfleisch, dazu eine fein abgeschmeckte Hackfleischsauce, hausgemachter Joghurt-Minz-Dip und getoppt von einer Salathaube ^(g) 19,90 €

13. Ashak – Traditionelle Ravioli mit Lauchfüllung

- ◆ A. auf einem Bett aus einem hausgemachten Joghurt-Minz-Dip, dazu eine fein abgeschmeckte Tomaten-Sauce und getoppt von einer Salathaube  ^(g, h) 14,90 €
- ◆ B. auf einem Bett aus einem hausgemachten Joghurt-Minz-Dip, dazu eine fein abgeschmeckte Hackfleischsauce und getoppt von einer Salathaube ^(g) 15,50 €

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

- ◆ A. Bolani Sabzi mit Spinat- und Lauchfüllung  ^(a, g, h) 14,50 €
- ◆ B. Bolani Katshalua mit Lauch- und Kartoffelfüllung  ^(g, h) 14,50 €

SALAT

15. Salat ba Paneer

Gemischter Salat mit frischen Beeren, Avocado und Schafskäse, getoppt von Nüssen, dazu frisches Fladenbrot mit hausgemachtem Joghurt-Minz-Dip ^(g) 9,90 €

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 ^(g, h) 18,90 €

 VEGAN ODER AUF WUNSCH VEGAN MÖGLICH







MAIHAN

MAIHAN KÖSTLICHKEITEN

17. Gemüse-Grillspieße, dazu Chalau-Reis, ein beerig-nussiger Beilagensalat sowie Hummus

- A. Gemüse der Saison mit Halloumi 16,90 €
B. Gemüse der Saison mit Tofu 16,90 €

EXTRAS

- X1. Portion Basmati Reis  4,90 €
X2. Gemüse Mischung (gargeschmorte Auberginen, Tomaten, Paprika)  4,50 €
X3. Qorme Katshalu (Kartoffeln in fein abgeschmeckter Sauce)  4,50 €
X4. Borani Bandjan (gebratene Auberginen in fein abgeschmeckter Sauce)  ^(g) 5,90 €
X5. Fein abgeschmeckter Spinat nach afghanischer Art  5,90 €
X6. Kebab-Teka (Lammfleisch-Grillspieß) 9,50 €
X7. Kebab-Morgh (Hähnchenbrust-Grillspieß) 7,90 €
X8. Kebab Kubidah (Rinderhack-Grillspieß) 7,90 €
X9. Portion Pommes Frites 4,50 €
X10. Hausgemachter Joghurt-Minz-Dip ^(g) 2,00 €
X11. Scharfes, hausgemachtes Chutney  ^(h) 2,00 €

X12. Hausgemachte Dips

- Dip-Variation aus Hummus, Daal und Zucchini Dip
serviert mit frischem Fladenbrot ^(at, g) 8,90 €
Dip einzeln nach Wahl serviert mit frischem Fladenbrot ^(at, g) 2,50 €

 VEGAN ODER AUF WUNSCH VEGAN MÖGLICH

MAIHAN

DESSERT

D1. Firni

Hausgemachter Milchpudding, serviert mit Safran, Walnüssen,
Mandeln, Pistazien und Kardamom ^(h, g) 6,50 €

D2. Baklava

Drei in Zuckersirup eingelegte Gebäckstücke, gefüllt mit Pistazien ^(h1, h3, h7) 5,50 €

D3. Chocolate Dream

Warmes Schokoladentörtchen mit Beersauce, dazu eine Kugel Vanilleeis ^(a1, c, g) 6,90 €

◆ EXKLUSIV NUR BEI UNS ◆

D4. Shiriyakh (Maihan-Eis)

Drei Kugeln selbstgemachtes Maihan-Eis nach afghanischer Rezeptur mit Rosenwasser,
verfeinert mit einem Pistazien-Mandel Topping ^(g, h1, h7) 7,50 €

MAIHAN



Alle Fleischgerichte sind halal.

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