

VORSPEISEN

Alle Vorspeisen (außer Nr. 04 & 05) werden mit orientalischem Brot serviert!

- | | | | |
|----|---|---------------|-------|
| 01 | Kaschko Bademdjan
Gebratene Auberginen mit Kaschk, Röstzwiebeln, Knoblauch, verfeinert mit gerösteter Pfefferminze, persischen Gewürzen und Salatgarnitur | کشکبادمجان | 13,99 |
| 02 | Mirza Ghassemi
Gegrillte und geräucherte Auberginen mit Eiern und gedünsteten Tomaten, verfeinert mit Knoblauch und persischen Gewürzen und Salatgarnitur | میرزاقاسمی | 13,99 |
| 03 | Rata Tou
Gebratene Zucchini, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten | راتاتو | 11,99 |
| 04 | Sambose
Gefüllte Teigtaschen mit Spinat, Schafskäse, frischen Pilzen, Knoblauch und Salatgarnitur | سمبوسه | 11,99 |
| 05 | Sambose Reyhani
Gefüllte Teigtaschen mit Basilikum, Auberginen, Knoblauch, getrockneten Tomaten, frischen Pilzen, Ziegenkäse und Salatgarnitur | سمبوسه ریحانی | 12,99 |
| 06 | Meygu-Chutney
Riesengarnelen (geschält und paniert) in einer Mango-Chutneysoße (Mango, Chili, Ingwer, Berberitzen, Knoblauch, Kokos, Zwiebeln und Gewürzen) und Salatgarnitur | میگو چاتنی | 18,99 |
| 07 | Zeytun Parvarde
Eingelegte Riesen-Oliven in Spezial-Walnuss-Kräuter-Granatapfelsoße | زیتون پرورده | 9,99 |
| 08 | Falafel
4 frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen, dazu Shirazi Salat, Hummus und Salatgarnitur | فالافل | 11,99 |
| 09 | Dolme
Hausgemachte Weinblätter, mit vegetarischer Füllung, dazu Wildknoblauch-Joghurt und Salatgarnitur | دلمه | 9,99 |
| 10 | Vorspeisenplatte „Orient erleben“ für 2-3 Personen
Eine edle Auswahl aus allen Vorspeisen | دیس پیش غذا | 35,00 |



BEILAGEN

Alle Beilagen werden mit orientalischem Brot serviert

- | | | | |
|----|--|------------|------|
| 11 | Masto Khiar
Cremiger Joghurt mit feinen Gurkenstücken und persischen Kräutern | ماست خیار | 7,99 |
| 12 | Masto Musir
Cremiger Joghurt mit Wildknoblauch | ماست موسیر | 7,99 |
| 13 | Hummus nach libanesischer Art
Pürierte Kichererbsen, Sesam-Mus (Tahina), Knoblauch, Chilifäden, Limettensaft und Salatgarnitur | هوموس | 9,99 |
| 14 | Borani
Feiner Blattspinat in einer leichten Knoblauch-Joghurtsoße | برانی | 8,99 |

SUPPEN

Alle Suppen werden mit orientalischem Brot serviert

- | | | | |
|----|---|-----------------------|-------|
| 15 | Suppe Djo ba Khame
Gerstensuppe mit Karotten und Hähnchen, verfeinert mit Sahne | سوپ جو با خامه | 10,99 |
| 16 | Suppe Djo ba Godje
Gerstensuppe mit Karotten, Hähnchen und passierten Tomaten | سوپ جو با گوجه | 10,99 |
| 17 | Suppe Djo Mix
Gerstensuppe mit Karotten und Hähnchen, verfeinert mit Tomaten-Sahnesoße, nach persischer Art | سوپ جو با خامه و گوجه | 11,99 |

SALATE

Alle Salate werden mit orientalischem Brot serviert

- | | | | |
|----|---|---------------|-------|
| 20 | Shirazi-Salat nach persischer Art
Fein zerkleinerte Tomaten, Gurken und Zwiebeln, verfeinert mit Limettensaft | سالاد شیرازی | 9,99 |
| 21 | Taboulé-Salat nach syrischer Art
Feingehackte Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Weizengrieß, Limetten | سالاد تابوله | 9,99 |
| 22 | Salat Fassl
Gartenfrischer Mixsalat mit Tomaten und Gurken, Karotten, geriebenem Schafskäse, Riesen-Oliven | سالاد فصل | 12,99 |
| 23 | Salat Djudje
Gartenfrischer Mixsalat mit geriebenem Schafskäse, Karotten, Riesen-Oliven, Tomaten, Gurken und einem Spieß gegrilltem Hähnchenbrustfilet | سالاد جوجه | 17,99 |
| 24 | Salat Bakhtiari
Gartenfrischer Mixsalat mit geriebenem Schafskäse, Riesen-Oliven, Tomaten, Gurken, Karotten und einem gemischten Spieß aus gegrilltem Lamm- und Hähnchenbrustfilet | سالاد بختیاری | 19,99 |
| 25 | Salat Esfenadj
Gartenfrischer Mixsalat mit Oliven, Tomaten, Gurken, Karotten, Riesen-Oliven und gebratenen Spinat-Medaillons (gefüllte Teigtaschen mit Spinat, Schafskäse, frischen Pilzen und Knoblauch) | سالاد اسفناج | 17,99 |

GRILLGERICHTE MIT MARINADENSOSSE

HÄHNCHEN

Gegrilltes Hähnchenfilet, eingelegt in einer Limetten-Safranmarinade

- 30 **Djudje Balutschi leicht scharf** جوجه بلوچی 21,99
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenen
frischen Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer
Ingwer-Tomaten-Sahnesoße, Chilifäden, dazu Basmati-Safranreis
- 31 **Djudje Esfenadj** جوجه اسفناج 21,99
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenem Spinat,
Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit
einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 32 **Djudje Fessendjan** جوجه فسندجان 22,99
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, in einem Mantel von gebratenen
Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelseße, dazu Basmati-Safranreis
- 33 **Djudje Bandari** جوجه بندری 22,99
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, in einer Tomaten-Sahnesoße
mit gebratenen Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Tomaten,
Knoblauch und rosa Pfefferbeeren, dazu Basmati-Safranreis
- 34 **Djudje Rudbar** کباب مرغ رودبار 22,99
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenen Zwiebeln,
Tomaten, Oliven und frischen Pilzen, in einer leckeren
Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 35 **Djudje Beryani** جوجه بریانی 23,99
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit gebratenen Walnüssen,
Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, ummantelt
von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelseße, dazu Basmati-Safranreis
- 36 **Djudje Paniri** جوجه پنیری 25,99
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit herzhaftem Grillkäse,
ummantelt von gebratenen Zucchini, Auberginen, Knoblauch,
Zwiebeln, rosa Pfefferbeeren und Tomaten,
in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 37 **Djudje Mango-Chutney** جوجه چاتنی 25,99
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, ummantelt von einer
Mango-Chutney-Soße (Mango mit Ingwer, Berberitzen, Knoblauch,
Zwiebeln, Kokosraspeln und Gewürzen), dazu Basmati-Safranreis
- 38 **Djudje Tschupan** جوجه چوپان 24,99
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Schafskäse,
grünen Peperoni, frischen Pilzen, Cocktailtomaten und
Knoblauch in einer Minz-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 39 **Djudje Reyhani pikant** جوجه ریحانی 24,99
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit Auberginen, Basilikum,
getrockneten Tomaten, frischen Pilzen, Knoblauch, Ziegenkäse
in einer pikanten Masala-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

GRILLGERICHTE MIT MARINADENSOSSE

RIND

Gegrilltes Rinderfilet, eingelegt in einer Spezialmarinade

- 40 **Gusht Balutschi leichtscharf** گوشت بلوچی 26,99
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen
frischen Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer
Ingwer-Tomaten-Sahnesoße und Chilifäden, dazu Basmati-Safranreis
- 41 **Gusht Esfenadj** گوشت اسفناج 26,99
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenem Spinat,
Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit
einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 42 **Gusht Fessendjan** گوشت فسندجان 27,99
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, in einem Mantel von gebratenen
Walnuskernen in schmackhafter Granatapfelseße, dazu Basmati-Safranreis
- 43 **Gusht Bandari** گوشت بندری 27,99
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, in einer Tomaten-Sahnesoße
mit gebratenen Zwiebeln, Zucchini, Auberginen,
Tomaten, Knoblauch und rosa Pfefferbeeren, dazu Basmati-Safranreis
- 44 **Gusht Rudbar** گوشت رودبار 27,99
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Zwiebeln,
Tomaten, Oliven und frischen Pilzen, in einer leckeren
Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 45 **Gusht Beryani** گوشت بریانی 28,99
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Walnüssen,
Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch,
ummantelt von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelseße,
dazu Basmati-Safranreis
- 46 **Gusht Paniri** گوشت پنیری 29,99
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit herzhaftem Grillkäse,
ummantelt von gebratenen Zucchini, Auberginen, Knoblauch, Zwiebeln, rosa
Pfefferbeeren und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 47 **Gusht Mango-Chutney** گوشت چاتنی 29,99
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, ummantelt von einer
Mango-Chutney-Soße (Mango mit Ingwer, Berberitzen, Knoblauch,
Zwiebeln, Kokosraspeln und Gewürzen), dazu Basmati-Safranreis
- 48 **Gusht Tschupan** گوشت چوپان 28,99
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit Schafskäse,
grünen Peperoni, frischen Pilzen, Cocktailtomaten und
Knoblauch in einer Minz-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 49 **Gusht Reyhani pikant** گوشت ریحانی 28,99
Rinderfiletstücke am Spieß gegrillt, mit Auberginen, Basilikum,
getrockneten Tomaten, frischen Pilzen, Knoblauch, Ziegenkäse
in einer pikanten Masala-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

GRILLGERICHTE MIT MARINADENSOSSE

LAMM

Gegrilltes Lammfilet, eingelegt in einer Spezialmarinade

- 50 **Tschendje Balutschi leichtscharf** چنجه بلوچی 27,99
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen
frischen Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer
Ingwer-Tomaten-Sahnesoße und Chilifäden, dazu Basmati-Safranreis
- 51 **Tschendje Esfenadj** چنجه اسفناج 27,99
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenem Spinat,
Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer
Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 52 **Tschendje Fessendjan** چنجه فسندجان 28,99
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, in einem Mantel
von gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße,
dazu Basmati-Safranreis
- 53 **Filet Bandari** فيله بندری 28,99
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, in einer Tomaten-Sahnesoße
mit gebratenen Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Tomaten,
Knoblauch und rosa Pfefferbeeren, dazu Basmati-Safranreis
- 54 **Filet Rudbar** فيله رودبار 28,99
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Zwiebeln,
Tomaten, Oliven und frischen Pilzen, in einer leckeren
Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 55 **Filet Beryani** فيله بريانی 29,99
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, mit gebratenen Walnüssen,
Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, ummantelt
von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis
- 56 **Barg Paniri** برگ پنیری 30,99
Lammrückenfilet am Spieß gegrillt, mit herzhaftem Grillkäse,
ummantelt von gebratenen Zucchini, Auberginen, Knoblauch, Zwiebeln, rosa
Pfefferbeeren und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 57 **Filet Mango-Chutney** فيله چاتنی 30,99
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt, ummantelt von einer
Mango-Chutney-Soße (Mango mit Ingwer, Berberitzen, Knoblauch,
Zwiebeln, Kokosraspeln und Gewürzen), dazu Basmati-Safranreis
- 58 **Barg Tschupan** برگ چوپان 29,99
Lammrückenfilet am Spieß gegrillt, mit Schafskäse, grünen Peperoni,
frischen Pilzen, Cocktailtomaten und Knoblauch in einer Minz-Sahnesoße,
dazu Basmati-Safranreis
- 59 **Filet Reyhani pikant** فيله ريحانی 29,99
Lammfiletstücke am Spieß gegrillt mit Auberginen, Basilikum,
getrockneten Tomaten, frischen Pilzen, Knoblauch, Ziegenkäse
in einer pikanten Masala-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis

FISCHGERICHTE, SERVIERT IM TAJIN

- 60 **Mahi Balutschi leicht scharf** 22,99 ماہی بلوچی
Fischfilet (Rotbarsch) mit gebratenen frischen Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer Ingwer-Tomaten-Sahnesoße und Chilifäden, dazu Dill-Bohnen-Safranreis
- 61 **Mahi Esfenadj** 24,99 ماہی اسفناج
Fischfilet (Zander) mit gebratenem Spinat, Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis
- 62 **Mahi Mango-Chutney** 23,99 ماہی چاتنی
Fischfilet (Rotbarsch) ummantelt von einer pikanten Mango-Chutney-Soße (Mango mit Chili, Ingwer, Berberitzen, Knoblauch, Zwiebeln, Kokos und Gewürzen), dazu Dill-Bohnen-Safranreis
- 63 **Mahi Reyhani pikant** 24,99 ماہی ریحانی
Fischfilet (Zander) mit Auberginen, Basilikum, getrockneten Tomaten, frischen Pilzen, Knoblauch, Ziegenkäse in einer pikanten Masala-Sahnesoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis
- 64 **Mahi Tschupan** 24,99 ماہی چوپان
Fischfilet (Zander) mit Schafskäse, grünen Peperoni, frischen Pilzen, Cocktailtomaten und Knoblauch in einer Minz-Sahnesoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis

RIESENGARNELN, SERVIERT IM TAJIN

- 65 **Meygu Balutschi leicht scharf** 28,99 میگو بلوچی
Riesengarnelen (geschält und paniert) mit gebratenen frischen Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer Ingwer-Tomaten-Sahnesoße und Chilifäden, dazu Dill-Bohnen-Safranreis
- 66 **Meygu Esfenadj** 28,99 میگو اسفناج
Riesengarnelen (geschält und paniert) mit gebratenem Spinat, Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis
- 67 **Meygu Mango-Chutney** 28,99 میگو چاتنی
Riesengarnelen (geschält und paniert) mit einer Mango-Chutney-Soße (Mango mit Ingwer, Berberitzen, Knoblauch, Zwiebeln, Kokosraspeln und Gewürzen), dazu Dill-Bohnen-Safranreis
- 68 **Meygu Reyhani pikant** 28,99 میگو ریحانی
Riesengarnelen (geschält und paniert) mit Auberginen, Basilikum, getrockneten Tomaten, frischen Pilzen, Knoblauch, Ziegenkäse in einer pikanten Masala-Sahnesoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis
- 69 **Meygu Tschupan** 28,99 میگو چوپان
Riesengarnelen (geschält und paniert) mit Schafskäse, grünen Peperoni, frischen Pilzen, Cocktailtomaten und Knoblauch in einer Minz-Sahnesoße, dazu Dill-Bohnen-Safranreis

GRILLGERICHTE (OHNE SOSSE)

- 70 **Tschelo Kabab Kubide** چلو کباب کوبیده 19,99
Zwei Spieße mit fein gewürztem Lammhackfleisch,
serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate
- 71 **Tschelo Kabab Barg** چلو کباب برگ 20,99
Dünngelocktes Lammrückenfilet in Zwiebeln mariniert
und gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate
- 72 **Tschelo Sultani** چلو سلطانی 23,99
Je ein Spieß aus feinem Lammrückenfilet und würzigem
Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate
- 73 **Djudje Kabab** جوجه کباب 19,99
In Spezialmarinade eingelegtes Hähnchenbrustfilet,
am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate
- 74 **Tschelo Bakhtiari** چلو بختیاری 20,99
Ein gemischter Spieß aus Lammfilet und Hähnchenbrustfilet,
am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate
- 75 **Tschelo Tschendje** چلو چنجه 21,99
In Spezialmarinade eingelegte Lammfiletstücke, am Spieß gegrillt,
serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate
- 76 **Djudje Sultani** جوجه سلطانی 22,99
Ein Spieß gegrilltes Hähnchenbrustfilet sowie ein Spieß gegrilltes
Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate
- 77 **Tschenje Sultani** چنجه سلطانی 24,99
Ein Spieß gegrillte Lammfiletstücke sowie ein Spieß gegrilltes
Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate
- 78 **Tschelo Makhsus (Mixplatte für 2 Personen)** چلو کباب مخصوص 50,00
Ein Spieß Hähnchenbrustfilet, zwei feingewürzte
Lammhackfleischspieße, sowie ein Spieß Rinderfilet in Zwiebeln
mariniert und gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und
Berberitzenreis, dazu gegrillte Paprika und Grilltomaten
- 79 **Djadoo Platte (Mixplatte für 2-3 Personen)** دیس مخصوص جادو 75,00
Ein Spieß Hähnchenbrustfilet, zwei feingewürzte
Lammhackfleischspieße, sowie ein Spieß Rinderfilet gegrillt,
dazu zwei Soßengerichte (Ghorme Sabsi und Gheyne Bademdjan)
sowie ein Shirazi Salat und Masto Khair (cremiger Joghurt mit feinen
Gurkenstücken und persischen Kräutern), serviert mit Basmati-Safranreis
und Berberitzenreis, dazu gegrillte Paprika und Grilltomaten

TAJINGERICHTE

Geschmortes Lamm- oder Hähnchenfleisch, im Lehmtopf zubereitet

- 80 **Zereschkpolo ba Morgh** 16,99 زرشک پلو با مرغ
Hähnchenunterkeule in Spezialsoße gekocht,
mit Berberitzen-Safranreis
- 81 **Baghalipolo ba Mahitsche** 19,99 باقالی پلو با ماهیچه
Geschmorte Lammhaxe in einer Spezialsoße,
mit Basmati-Dill-Bohnenreis
- 82 **Tajin Morgh Balutschi leichtscharf** 19,99 تازین مرغ بلوچی
Geschmorte Hähnchenunterkeule mit gebratenen
frischen Pilzen, roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln,
verfeinert mit einer Ingwer-Tomaten-Sahnesoße und Chilifäden,
dazu Berberitzen-Safranreis
- 83 **Tajin Mahitsche Balutschi leichtscharf** 22,99 تازین ماهیچه بلوچی
Geschmorte Lammhaxe mit gebratenen frischen Pilzen,
roten Paprika, Tomaten, Kartoffeln, verfeinert mit einer
Ingwer-Tomaten-Sahnesoße und Chilifäden,
dazu Dill-Bohnenreis
- 84 **Tajin Morgh Esfenadj** 20,99 تازین مرغ اسفناج
Geschmorte Hähnchenunterkeule mit gebratenem Spinat,
Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer
Schafskäse-Sahnesoße, dazu Berberitzen-Safranreis
- 85 **Tajin Mahitsche Esfenadj** 23,99 تازین ماهیچه اسفناج
Geschmorte Lammhaxe mit gebratenem Spinat, Tomaten,
Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer
Schafskäse-Sahnesoße, dazu Dill-Bohnenreis
- 86 **Tajin Morgh Beryani** 20,99 تازین مرغ بریانی
Geschmorte Hähnchenunterkeule mit gebratenen Walnüssen,
Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch,
ummantelt von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße,
dazu Berberitzen-Safranreis
- 87 **Tajin Mahitsche Beryani** 23,99 تازین ماهیچه بریانی
Geschmorte Lammhaxe mit gebratenen Walnüssen,
Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch,
ummantelt von einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße,
dazu Dill-Bohnenreis
- 88 **Tajin Morgh Berber** 20,99 تازین مرغ بربر
Geschmorte Hähnchenunterkeule, mit Safran-Limetten-
mariniertem Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika,
Zwiebel, frische Pilze, Oliven), dazu Berberitzen-Safranreis
- 89 **Tajin Mahitsche Berber** 23,99 تازین ماهیچه بربر
Geschmorte Lammhaxe, mit Safran-Limetten-
mariniertem Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika,
Zwiebel, frische Pilze, Oliven), dazu Dill-Bohnenreis

GESCHMORTE SOSSENGERICHTE

- 90 **Ghorme Sabsi** قورمه سبزی 17,99
Zart geschmorte Fleischstücke aus der Lammkeule, in einer persischen Kräutersoße mit Bohnen und gekochten Limetten verfeinert, dazu Basmati-Safranreis
- 91 **Khoreschte Gheyme** قیمه 17,99
Zart geschmorte Fleischstücke aus der Lammkeule, mit gelben Linsen und gekochten Limetten, in einer leichten Tomaten-Zwiebelsoße und gebratenen Kartoffeln, dazu Basmati-Safranreis
- 92 **Gheyme Bademdjan** قیمه بادمجان 18,99
Zart geschmorte Fleischstücke aus der Lammkeule, zubereitet mit gebratenen Auberginen, gelben Linsen und gekochten Limetten, in einer leichten Tomaten-Zwiebelsoße und gebratenen Kartoffeln, dazu Basmati-Safranreis
- 93 **Gheyme Kadu Bademdjan** قیمه کدو بادمجان 19,99
Zart geschmorte Fleischstücke aus der Lammkeule, zubereitet mit gebratenen Auberginen, Zucchini, gelben Linsen und gekochten Limetten, in einer leichten Tomaten-Zwiebelsoße und gebratenen Kartoffeln, dazu Basmati-Safranreis
- 94 **Khoreschte Fessendjan** فسندجان 18,99
Gebratenes Hähnchenfleisch mit gemahlenden und gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis
- 95 **Morghe Mossama** مرغ مسما 18,99
Spezial mariniertes Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Zucchini, Kartoffeln in einer pikanten Tomatensoße, dazu Basmati-Safranreis
- 96 **Khoreschte Morghe Beryani** مرغ بریانی 19,99
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Walnüssen, Zwiebeln, frischer Petersilie, frischer Minze, Knoblauch, in einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis
- 97 **Khoreschte Gusht Reyhani** گوشت ریحانی 22,99
Gegrillte Rinderfiletstücke mit Auberginen, Basilikum, getrockneten Tomaten, frischen Pilzen, Knoblauch, Ziegenkäse, in einer pikanten Masala-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis



VEGAN UND VEGETARISCH

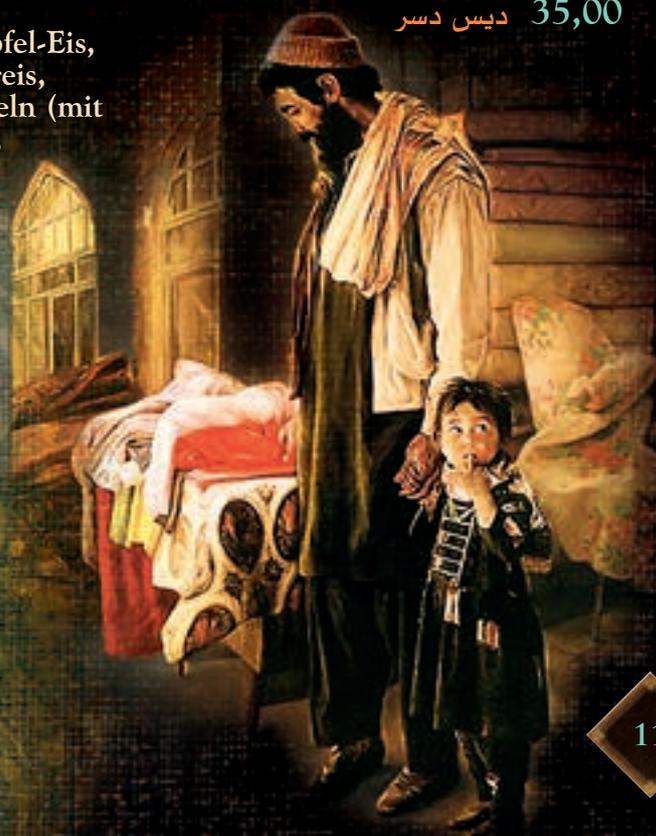
- 100 **Tschelo Rata Tou (vegan)** چلو راتاتو 14,99
Gebratene Zucchini, rote Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Kartoffeln und Tomaten, in einer pikanten Masalasoße, dazu Basmati-Safranreis
- 101 **Tschelo Balutschi leichtscharf** چلو بلوچی 15,99
Gebratene frische Pilze, rote Paprika, Tomaten, Kartoffeln in einer Ingwer-Tomaten-Sahnesoße, Chilifäden, dazu Basmati-Safranreis
- 102 **Tschelo Esfenadj** چلو اسفناج 16,99
Gebratener Spinat, Tomaten, Knoblauch, frische Pilze, verfeinert mit einer Schafskäse-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 103 **Schomali** شمالی 15,99
Gebratene Zucchini, Auberginen, Knoblauch, rosa Pfefferbeeren, Zwiebeln und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 104 **Kabab Paniri (Grillkäse)** کباب پنیری 19,99
Herzhafter Grillkäse, ummantelt von gebratenen Zucchini, Auberginen, Knoblauch, rosa Pfefferbeeren, Zwiebeln und Tomaten, in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Berberitzen-Safranreis und Shirazi Salat
- 105 **Gemüsepfanne (vegan)** کباب سبزی 17,99
In Safran-Limetten mariniertes Gemüse, (Aubergine, Zucchini, Peperoni, Paprika, Zwiebel, frische Pilze, Oliven), dazu Berberitzen-Safranreis und Shirazi Salat
- 106 **Tschelo Reyhani** چلو ریحانی 18,99
Gebratene Auberginen, Basilikum, getrockneten Tomaten, frischen Pilzen, Knoblauch, Ziegenkäse in einer pikanten Masala-Sahnesoße, dazu Basmati-Safranreis
- 107 **Tschelo Fessendjan (vegan)** چلو فسندجان 17,99
Gemahlene und gebratene Walnusskerne in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis und Shirazi Salat
- 108 **Tschelo Beryani (vegan)** چلو بریانی 18,99
Gebratene Walnüsse, Zwiebeln, frische Petersilie, frische Minze, Knoblauch, in einer Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis und Shirazi Salat
- 109 **Kadu Bademdjan (vegan)** کدو بادمجان 18,99
Gebratene Auberginen, Zucchini, gelbe Linsen und gekochte Limetten, in einer leichten Tomaten-Zwiebelsoße und gebratenen Kartoffeln, dazu Basmati-Safranreis

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 120 **Morgh Polo Junior** زرشک پلو با مرغ 9,99
Hähnchenunterkeule in Spezialsoße gekocht, mit Basmati-Safranreis
- 121 **Kubide Junior** چلو کباب کوبیده 11,99
Ein Spieß gegrilltes Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

DESSERT

- 110 **Bastani** بستنی سنتی 9,99
Hausgemachtes Safran-Eis nach altem,
traditionell persischen Rezept
- 111 **Falude Shirazi „eines der ältesten Desserts der Welt“** فالوده شیرازی 9,99
Persisches Glasnudel-Eis in leichtem
Rosenwasser-Sorbet mit Limettensoße
- 112 **Makhlut** مخلوط 11,99
Gemischtes Eis aus Bastani (Safraneis Nr. 110)
und Falude (Glasnudeleis Nr. 111), nach persischer Art
- 113 **Makhlut Miweh** مخلوط میوه 10,99
Schokoladeneis, Vanilleeis, Granatapfel-Eis und Obstgarnitur
- 114 **Shole Zard** شله زرد 10,99
Persischer Reispudding mit Safran und Rosenwasser,
geschmückt mit Zimt und Mandeln, serviert mit Granatapfel-Eis
- 115 **Bastani Nargil** بستنی نارگیل 11,99
Kokoseis, garniert mit Schokosoße und Obstgarnitur
- 116 **Khorma Bastani** خرما بستنی 14,99
Schokoladensoufflé mit zart geschmolzener Schokolade,
geschmückt mit gebackenen Datteln (mit Kokosrapeln, in
Butter geschwenkt), Vanilleeis und Sahne
- 117 **Ferni** فرنی 15,99
Milchreis nach Nomaden-Art, mit Vanillesoße, Zimt und persisches
Safraneis, dazu Schokoladensoufflé mit zart geschmolzener Schokolade
- 118 **Madjun** معجون 14,99
Selbstgemachte heiße Teigtasche, gefüllt mit Bananen, Kokos,
gemahlene Walnüssen, Rosinen, Vanillesoße, Zimt und Berberitzen,
serviert mit Granatapfel-Eis
- 119 **Dessertplatte für 2-3 Personen** دیس دسر 35,00
Bastani, Falude, Vanilleeis, Granatapfel-Eis,
Schokoladen-Eis, Shole Zard, Milchreis,
Schokoladensoufflé, gebackene Datteln (mit
Kokosrapeln, in Butter geschwenkt),
Madjun mit Obstgarnitur und Sahne



HEISSE GETRÄNKE

Schwarzer Tee mit Kardamom	2,99
Pfefferminztee (frische Minze)	3,99
Apfeltee mit frischen Apfelscheiben und Nelken	4,99
Djadoo-Tee Tee mit Granatapfelsirup ² , frischer Minze und persischem Limettensaft	4,99
Djadoo-Tee mit Datteln Tee mit Granatapfelsirup ² , frischer Minze, persischem Limettensaft, dazu Datteln	5,49
Hibiskus-Tee Tee mit essbarer Hibiskusblüte, Hibiskussirup ² und persischem Limettensaft	4,99
Hibiskus-Spezial Tee mit essbarer Hibiskusblüte, Hibiskussirup ² , frischer Minze und persischem Limettensaft	5,49
Sahlep (koffeinfrei) serviert in Espressotasse Wilde Orchideenwurzeln, verfeinert mit gemahlenem Zimt, Milch, geschmückt mit Pistazien und Haselnüssen	3,69
Persischer Mokka Gesüßter Mokka mit Nelken, Kardamom, Schokosahne und Schokosoße	2,99
Orientalischer Mokka mit einer Dattel Gesüßter Mokka mit Nelken, Kardamom, weißer Sahne, Dattelsirup und einer Dattel	3,69
Kaffee	2,99
Espresso	2,89
Espresso macchiato	3,59
Doppelter Espresso	3,99
Cappuccino mit Milch oder Sahne	3,99
Latte macchiato	4,99

Alle Kaffeearten auch
koffeinfrei erhältlich!

ORIENTALISCHE GETRÄNKE

Dough Joghurt-Getränk mit getrockneten Minzen (salzig)	0,2 L	3,99	0,4 L	5,49
Sharbate Anar (Granatapfelsaft) Auch als Schorle erhältlich	0,2 L	3,99	0,4 L	5,49

APERITIF

Prosecco Mionetto Frizzante	0,1 L	4,99
Prosecco Aperol ^{2,3}	0,1 L	6,99
Prosecco Hibiskus (mit essbarer Hibiskusblüte)	0,1 L	6,99
Martini Bianco	5 CL	7,99
Spritz Aperol (Weißwein, Mineralwasser, Aperol ^{2,3})	0,2 L	6,99
Hugo Djadoo (auch alkoholfrei erhältlich) Prosecco, Granatapfelsirup ² , Limettensaft, Minze, Mineralwasser	0,2 L	7,99
Hibisgo (auch alkoholfrei erhältlich) Prosecco, Hibiskussirup ² , essbare Hibiskusblüte, Limettensaft, Minze, Mineralwasser	0,2 L	7,99
Lillet Wildberry Lillet Blanc, Beerenmix, Schweppes Russian Wild Berry	0,2 L	7,99

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 L	0,4 L
Coca-Cola Classic ^{1,2} / Coca-Cola light taste ^{1,2,8,12}	FLASCHE 3,50	4,99
Coca-Cola Zero Sugar ^{1,2,8}	FLASCHE 3,50	4,99
Fanta ² / Sprite	FLASCHE 3,50	4,99
Schweppes Bitter Lemon ^{3,9}	FLASCHE 3,99	
Schweppes Ginger Ale ²	FLASCHE 3,99	
Schweppes Tonic Water ³	FLASCHE 3,99	
Eistee Zitrone / Eistee Pfirsich	2,99	4,99
Hausgemachter Eistee / Limonade		6,99
Saisonal verfügbar, bitte fragen Sie unseren Service		

MINERALWASSER

Odenwald Quelle still	0,25L 2,99	0,75L 7,99
Odenwald Quelle mit Kohlensäure	0,25L 2,99	0,75L 7,99

FRUCHTIGES

	0,2 L	0,4 L
Apfelschorle naturtrüb (Heil)	2,99	4,69
Apfelsaft Direktsaft (Heil)	3,29	4,99
Orangensaft (Granini)	3,49	5,49
Rhabarbernektar (Granini)	3,49	5,49
Kirschnektar (Granini)	3,49	5,49
Traubensaft (Granini)	3,49	5,49
Johannisbeernektar (Granini)	3,49	5,49
Bananennektar (Granini)	3,49	5,49
Maracujanektar (Granini)	3,49	5,49
Kiba (Granini)	3,49	5,49

BIERE

Schmucker Meister-Pils vom Fass	0,3 L	3,59
Schmucker Pils Alkoholfrei	0,33L	3,59
Schmucker Weizen Hell vom Fass	0,5 L	4,99
Schmucker Weizen Dunkel / Kristall	0,5 L	4,99
Schmucker Hefe-Weizen (vom Fass) Alkoholfrei	0,5 L	4,99
Schmucker Colaweizen ^{1,2}	0,5 L	4,99
Schmucker Bananenweizen	0,5 L	4,99
Radler ¹⁵	0,4 L	4,49
Diesel ^{1,2,15}	0,4 L	4,49

APFELWEIN

Apfelwein pur, süß oder sauer (Heil)	0,25L	2,89
Apfelwein pur, süß oder sauer (Heil)	0,5 L	4,79

SEKT / CHAMPAGNER

Fürst von Metternich Chardonnay Sekt, Piccolo	0,2 L	8,99
Fürst von Metternich Chardonnay Sekt	0,75L	22,90
Veuve Clicquot	0,75L	99,00
Moët & Chandon	0,75L	99,00

SPIRITUOSEN

Jack Daniel's	4 CL	6,99
Rémy Martin V.S.O.P.	4 CL	9,99
Pakdis (Wodka mit Granatapfelesirup ² und Limettensaft)	2 CL	3,99
Wodka	2 CL	3,99
Tequila	2 CL	3,99

DIGESTIFS

Sambuca	2 CL	3,99
Ramazotti	4 CL	5,99
Grappa 3 Jahre alt	2 CL	6,99
Maulbeerbrand Silber (Edler Obstbrand aus Armenien)	2 CL	8,99
Kornelkirschenbrand (Edler Obstbrand aus Armenien)	2 CL	8,99

LONGDRINKS

Wodka Lemon ^{3,9}	0,2 L	9,99
Wodka Orange	0,2 L	9,99
Wodka Kirsch	0,2 L	9,99
Wodka Granatapfel	0,2 L	9,99
Jack Daniel's Cola ^{1,2}	0,2 L	9,99
Gordon's Dry Gin Tonic ³	0,2 L	9,99

Weitere Gin-Sorten auf Anfrage.

Zusatzstoffe

¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵mit Schwefeldioxid, ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³mit Milcheiweiß, ¹⁴gewachst, ¹⁵mit Säuerungsmittel(n), ¹⁶mit Stabilisator(en), ¹⁷erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml), ¹⁸mit dem allergenen Stoff: Senfsamenextrakt, ¹⁹geschwefelt (enthält Sulfite)

Hinweis Allergene: Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

OFFENE WEISSWEINE

Heppenheimer Stemmler	Deutschland	0,2 L	5,49
Frascati	Italien	0,2 L	6,49
Pinot Grigio	Italien	0,2 L	6,99
La Tentation Bordeaux AOC (Hauswein) Dieser Wein verblüfft mit sprudelnder Frische, herrlichen Aromen, wenig Säure, trocken und doch mildem Geschmack sowie energischem Charakter. Die Vielfalt der Aromen mit grüner Birne, Zitrusfrüchten, frisch gemähtem Gras verführt. Eine schöne Versuchung (La Tentation). Perfekt zu Geflügel, Fisch, Salat und Dessert.	Frankreich	0,2 L	6,99
Blanc de Cana Schlichter Weißwein mit einer lieblichen Nuance, intensive Aromen von Quitten und Pfirsich	Libanon	0,2 L	7,99
Angora Beyaz Würzig mit Kraft	Türkei	0,2 L	6,99
Segal Ragil Semillon mit fruchtiger Würze	Israel	0,2 L	6,99
Zouina Blanc In dieser Cuvée geht der aromatische und expressive Sauvignon Blanc mit dem gefälligen Chardonnay eine harmonische Verbindung ein, feine Zitrusaromen gepaart mit Noten von exotischen Früchten	Marokko	0,2 L	6,99
Weinschorle (sauer / süß)		0,2 L	5,49

OFFENE ROSÉWEINE

Sogni D'Oro (Hauswein) Ein Rosé aus Weißweintrauben, Dank einer besonderen Laune der Natur. Die Rebsorte Pinot Grigio gehört zu den weißen Rebsorten, allerdings sind die Beerenschalen rötlich. Es entsteht eine angenehme Farbe und ein fruchtiger Rosé mit unvergesslich elegantem Geschmack	Italien	0,2 L	5,99
Moulin Montarels Syrah Rosé Frisch und vollmundig, in der Nase eine vielschichtige Palette an floralen Noten und roten Früchten (Himbeere, schwarze Johannisbeere und Kirsche)	Frankreich	0,2 L	6,99
Portugieser Weißherbst Lieblich, fruchtig	Deutschland	0,2 L	5,99
Pirus - Quittenwein Halbtrocken, weicher Nachgeschmack, auch gut als Dessert-Wein geeignet	Armenien	0,2 L	6,99



OFFENE ROTWEINE

Dornfelder mild	Deutschland	0,2 L	5,99
Chianti trocken, feinfruchtig	Italien	0,2 L	6,99
Rioja bouquetreich, geschmeidig	Spanien	0,2 L	6,99
Syrah Moulin Montarels (Hauswein I) Als Passepartout und Speisenbegleiter	Frankreich	0,2 L	6,99
Rouge de Cana (Hauswein II) Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah & Cinsault. Eleganter und ausdrucksvoller Wein, passend zum Lamm und Rind	Libanon	0,2 L	7,99
L'Harmonie Bordeaux AOC (Hauswein III) Das typische Duett der Rebsorten jedoch in einem fein ausgewogenen Verhältnis macht diesen Wein so besonders: Beeriger Cabernet trifft geschmeidigen Merlot. Trocken, mit angenehmer Tiefe und wenig Säure ist er ein purer Genuss	Frankreich	0,2 L	6,99
Ksar Rouge Leicht und frisch aus Beni M'Tir	Marokko	0,2 L	6,49
Angora Kirmizi Kräftig, würzig aus der Region Ankara Kalecik	Türkei	0,2 L	6,49
Segal Ragil Leichte Textur, Beaujolais-Typ	Israel	0,2 L	6,49
Granados - Granatapfelwein Halbtrocken, fruchtig leicht und kalt serviert	Armenien	0,2 L	6,99
Selvilen Syrah (halbtrocken) Fruchtiger Wein aus der würzigen Syrah-Traube. Fein abgestimmte Restsüße	Türkei	0,2 L	6,99

FLASCHENWEINE WEISS / ROSÉ

Sidi Brahim Grenache Syrah (Rosé) **Tunesien** 0,75L 29,99
Zarter lachsfarbener Roséton. Lebhaft Frische mit Aromen von roten Beeren und exotischen Früchten. Im Abgang ein Hauch von Minze.

Emozione Puglia IGT **BIO** **Italien** 0,75L 29,99
Das Besondere an diesem nicht alltäglichen Wein: Malvasia ist kraftvoll und extraktreich, Sauvignon ist frisch und aromatisch, Traminer ist würzig und fruchtig. Diese einzigartige Kombination kommt mit der Reinheit der Bio-Rebsorte, somit ist der Wein eine Quelle der Eleganz und Finesse

Surprise **Frankreich** 0,75L 39,99
Für gehaltvolle Weine ist die Rebsorte Sémillon berühmt, denn die Sorte verleiht den Weinen eine einzigartige körperreiche und ölige Textur. Im Duett mit Sauvignon bietet dieser Wein mit wenig Säure eine einmalige Verdichtung der aromatischen Inhaltsstoffe, was den Wein so reichhaltig und komplex macht

Clos de Gat Chardonnay **Israel** 0,75L 79,99
100% Chardonnay. Aus einem Top Drei Weingütern Israels.
Mit 89 bis 95 Punkten, ob bei Rogov oder Parker. Handlese der Trauben, 12 Monate im Holzfass. Harmonisch ausgewogen zwischen Frucht und Holz, mit anhaltendem Finish, gut trinkbar bis ins 7. Jahr nach seiner Ernte.

Bargylus **Syrien** 0,75L 79,99
Chardonnay und Sauvignon Blanc
Reben wachsen auf Lehm- und Kalkböden 900 Meter über den Meeresspiegel.
Eine leuchtende Gelbfarbe mit einem leichten Grünstich. In der Nase ein ausgeprägter Duft nach Limetten und frischer Minze. Am Gaumen erfrischend, vollmundig und fruchtig mit einem angenehmen Säuregehalt und einem langen, eleganten Abgang.

FLASCHENWEINE ROTWEIN

Ksara Prieuré **Libanon** 0,75L 29,99
Kräftiger Roter aus dem Békaa Valley, bekannt als Top Region für Weinbau seit den mittelalterlichen Kreuzzügen. Kräftig und trocken

La Stella Riserva **BIO** **Italien** 0,75L 34,99
Dieser Wein kommt aus dem Herzen der Toskana. Die Kombination aus intensiver rubinroter Farbe, Aromanoten von Kirsch, Pflaume und schwarzem Pfeffer, kräftiger, aber weicher Geschmack am Gaumen, macht diesen Wein so außerordentlich. Der sanfte Tropfen, körperreich und würzig mit feiner Kräuternote, ist ein leuchtender Stern (La Stella) im Weinhimmel

La Passion **Frankreich** 0,75L 39,99
Was für eine Kraft und was für eine Leidenschaft (La Passion)!
Diese edle Wein ist ein exquisiter Tropfen mit komplexen Bouquet, fruchtigen Aromen und wenig Säure. Mit samtigem Charakter kann er auch über Jahre lagern und reifen

Domaine de Sahari **Marokko** 0,75L 39,99
Diese Komposition aus Cabernet Sauvignon und Merlot stammt aus dem besten Anbaugebiet Marokkos, auf 600 m Höhe, geschützt durch die Höhenzüge des Atlas. Gereift im Eichenfass. Aromen von schwarzen und roten Früchten mit Anklängen von Tabak und Leder

Rothschild / Ausières **Frankreich** 0,75L 39,99
Von den jüngsten Pflanzungen der „Barons de Rothschild / Lafite“
Im Klostersgut Ausières im Languedoc bei Narbonne.
70% CAB, 30% Shiraz; geschmeidig, charmant

FLASCHENWEINE ROTWEIN

- Egeo Shiraz** **Türkei** 0,75L 49,99
Inzwischen mehrfach Medaillengewinner in Europa.
Nur Gold- und Silbermedaillen seit mehreren Jahren.
Eine gehobene Kreation des Hauses Kavaklidere,
des ältesten Privatweingutes der Türkei.
Sehr prägnanter Stil von Bouquet über Aromen bis Abgang.
- Shiraz Clos de Gat** **Israel** 0,75L 69,99
Alle Trauben aus eigener Ernte der Lagen des Kibbutz Ha'rel.
Bei Parker bis zu 95 Punkte. Sortentypischer, milder Roter.
Ein überzeugter Vertreter für alle Shiraz-Liebhaber.
- Chateau Roslane Rouge** **Marokko** 0,75L 79,99
Einzige premier Cru Lage Marokkos. Im Coteaux de l'Atlas,
klassifiziert im Jahr 2004 aus der Familie Brahim und Reda Zniber.
Sehr sanft und nachhaltig, empfehlenswert zu milden Soßen bei
Geschmortem, auch Geflügel. Medaillengewinner bei Meiningers „Mundus Vini“
- Bargylus** **Syrien** 0,75L 89,99
Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot
Ein komplexer Rotwein mit einer dunkelroten Farbe und purpurnen Reflexionen.
In der Nase ein ausgeglichener Duft nach schwarzen Früchten, Pfeffer und Pfingstrosen.
Am Gaumen vollmundig, herzhaft und strukturiert mit sanfter Tannine
und einem langanhaltenden würzigen Abgang.

EXKLUSIVE WEINE

- Château Léoville Poyferré 1982,** **Frankreich** 0,75L 1200,00
AOC Saint Julien-Beychelle,
Grand Cru Classé, deuxième Cru seit 1855
Sorten der Cuvée: 58% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 9% Petit Verdot,
2% Cabernet Franc, unfiltered, 22 Monate im Holz, Parker 95 Punkte,
“the '82 is a great wine”.
Das Positive kam dieses Jahr mehr vom Klima als vom Kellermeister. Erst spät
(in den 80ern) übernahm der weltbekannte Önologe Michel Rolland dort die
Verantwortung. “Dieser Wein ist nahe seinem Optimum”, schreiben die Önologen,
“blumiges Bouquet, Kraft und süße Tannine, ‘brachiales’ Finale”.
- Château Pontet Canet 1990, AOC Pauillac** **Frankreich** 0,75L 490,00
Seit 1855 ist das Château klassifiziert (5th growth) für seinen
herausragenden Weinbau. Erwähnt wird es für seine landwirtschaftliche
Nutzung bereits 1311 im Besitz des Lehnsherrn de Castillon.
Später - während des 100jährigen Krieges - gehörte es der königlichen Familie Englands.
Viele berühmte Nachbarn beeinflussten die qualitative Entwicklung des Château:
Mouton und Lafite-Rothschild, Latour, Ségur, Brane, d'Armailhac, Pontet. Seit 1975
im Besitz der Familie Tesson mit Kellermeister Jean-Michel Comme und dem Rat von
Önologe Michel Rolland. Das Gut wird seit 2010 als erstes der großen Châteaux biodynamisch
bearbeitet und statt Traktoren werden Pferdegespanne eingesetzt. Es herrscht ausschließlich
Handlese bei Rebanteilen von Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 33%, Cabernet Franc 5% und
Petit Verdot 2%. Seit 1990 hat sich die Lage wieder mang seine ausgezeichneten Kollegen vorgear-
beitet, eine Alterung von 25 Jahren wird empfohlen.

DJADOO - CATERING FÜR FIRMEN UND PRIVAT

Die Magie unserer Küche begleitet Sie gerne an den Ort Ihrer Wahl.
Unser professionelles Team steht Ihnen zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an!



DJADOO - GUTSCHEIN

Verzaubern Sie Ihre Freunde mit einem Djadoo-Gutschein.

