

Kalte Vorspeisen

Salat ⁷	6,50 EUR
gemischter Blattsalat, frischem Koriander, Minze und Dill mit Joghurtdressing	
Salat Paner ⁷	8,50 EUR
knackiger Mischsalat mit Schafskäse und Oliven	

Suppen

Maschaua ^{1,7}	8,50 EUR
Linsensuppe mit Kichererbsen, Ingwer, Koriander, rotem Paprikapulver, Weizen und Kräuterjoghurt (leicht pikant)	
Schorwa ^{1,7,11}	10,90 EUR
Lammsuppe mit Koriander, Minze und Kichererbsen	

Warme Vorspeisen

Pakaure Tarkari ^{1,7}	6,50 EUR
verschiedenes Gemüse in Gewürzteig gebacken, dazu Kräuter-Quarksauce	
Pakaure Morgh ^{1,7}	8,90 EUR
Hähnchenbrust in Gewürzteig gebacken, dazu Kräuter-Quarksauce	
Kadu Bamyan ^{1,7,11}	11,90 EUR
eingelegter Kürbis in Safran-Honigsauce, süß-scharf, mit Quarksauce, dazu Fladenbrot (auch vegan erhältlich)	
Keema Bamyan ⁷	11,50 EUR
gegrillte Auberginenrollen, mit Hackfleisch (Rind) und Schafskäse gefüllt, mit Knoblauch, Chili-Tomatensauce und frischem Koriander verfeinert	
Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen ^{1,7,11}	19,90 EUR
Gemüse in Gewürzteig gebacken, gebackene Hähnchenbrust, eingelegter Kürbis, gegrillte Auberginen mit Hackfleisch und Schafskäse, Blattsalat, Kräuter-Quarksauce, dazu Fladenbrot	

Vegetarische Gerichte

Tschalau (vegan) 13,50 EUR
Basmatireis mit Kreuzkümmel, im Ofen gegart
dazu Beilage nach Wahl

Samarod Palau (vegan) 14,90 EUR
gebackener Spinat-Basmatireis
dazu Beilage nach Wahl

Palau (vegan) 14,90 EUR
braun gebackener Basmatireis,
dazu Beilage nach Wahl

Quabelli Palau (vegan) 15,90 EUR
braun gebackener Basmatireis,
mit Rosinen, Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen
dazu Beilage nach Wahl

Narenj Palau (vegan) 16,90 EUR
gebackener Safranreis mit Bitterorangenschalen,
Mandeln und Pistazien, süß-pikant
dazu Beilage nach Wahl

Borani Badenjan ⁷ (vegan möglich) 15,90 EUR
gebratene Auberginen mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika,
Kräuter-Quarksauce und Koriander, leicht pikant
(ohne Beilage, wir empfehlen Fladenbrot dazu)

Als Beilage servieren wir Ihnen wahlweise:

Kartoffeln - in pikanter Tomatensauce, Erbsen, Koriander und Ingwer

oder

Spinat - mit Lauchzwiebeln, Kardamom und feinen Gewürzen

R E S T A U R A N T

Bamyan Aron

*weitere Informationen zu Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite

C A F E / B A R

Teiggerichte

Aschak ^{1,3, 7}

17,90 EUR

Teigtaschen, gefüllt mit Porree und Lauchzwiebeln,
bedeckt von einer pikanten Quark-Hackfleischsauce (Rind)

Aschak ^{1,3, 7} (vegetarisch)

14,00 EUR

Teigtaschen, gefüllt mit Porree und Lauchzwiebeln,
bedeckt von einer pikanten Quarksauce

Mantu ^{1, 3, 7}

18,50 EUR

Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch vom Rind, Zwiebeln,
Koriander und Minze, bedeckt von einer pikanten Quark-Linsensauce

dazu empfehlen wir:

Nan-e Tschapati ^{1, 15}

3,00 EUR

afghanisches, dünnes Fladenbrot
(auf Wunsch mit Knoblauch)

Nan-e Afghani ^{1, 11}

3,50 EUR

afghanisches Fladenbrot mit Sesam
(auf Wunsch mit Knoblauch)

R E S T A U R A N T

Bamyan Aron

*weitere Informationen zu Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite

C A F E / B A R

Geflügel gegart

Korme Morgh

Hähnchenfleisch aus der Keule in pikanter Safran-Pflaumen-Linsensauce
gegart, verfeinert mit frischem Koriander und Kardamom

(es können Pflaumenkerne enthalten sein)

dazu Reis nach Ihrer Wahl

Tschalau	15,50 EUR
Basmatireis	

Samarod Palau	17,90 EUR
gebackener Spinat-Basmatireis	

Palau	16,90 EUR
braun gebackener Basmatireis	

Quabelli Palau	18,90 EUR
braun gebackener Basmatireis, mit Rosinen, Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen	

Narenj Palau	19,90 EUR
gebackener Safranreis mit Streifen von Bitterorangenschale, süß-pikant mit Mandeln und Pistazien	

R E S T A U R A N T

Bamyan Aron

*weitere Informationen zu Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite

C A F E / B A R

Geflügel vom Lavasteingrill

Kabobe Morgh⁷

Hähnchenbrust am Spieß mariniert, gegrillt nach Art des Hauses, leicht
pikant

Salat ^{1,7} 17,50 EUR
gemischter, knackiger Salat und Fladenbrot

Tschalau 18,90 EUR
Basmatireis, Beilage nach Wahl

Samarod Tschalau 20,90 EUR
gebackener Spinat-Basmatireis

Palau 19,90 EUR
braun gebackener Basmatireis
Beilage nach Wahl

Quabelli Palau 21,90 EUR
braun gebackener Basmatireis, mit Rosinen,
Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen
Beilage nach Wahl

Narenj Palau 22,90 EUR
gebackener Safranreis mit Streifen von Bitterorangenschale,
süß-pikant mit Mandeln und Pistazien
Beilage nach Wahl

Als Beilage servieren wir Ihnen wahlweise:

Kartoffeln - in pikanter Tomatensauce, Erbsen, Koriander und Ingwer

oder

Spinat - mit Lauchzwiebeln, Kardamom und feinen Gewürzen

R E S T A U R A N T

Bamyan Aron

*weitere Informationen zu Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite

C A F E / B A R

Lammgerichte gegart

Spinat-Lammragout

oder

Kartoffel-Lammragout

dazu Reis nach Ihrer Wahl

Tschalau Basmatireis	17,50 EUR
Samarod Palau gebackener Spinat-Basmatireis	19,90 EUR
Palau braun gebackener Basmatireis	18,90 EUR
Quabelli Palau braun gebackener Basmatireis, mit Rosinen, Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen	20,90 EUR
Narenj Palau gebackener Safranreis mit Streifen von Bitterorangenschale, süß-pikant mit Mandeln und Pistazien	21,90 EUR

R E S T A U R A N T

Bamyan Aron

*weitere Informationen zu Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite

C A F E / B A R

Lamm vom Lavasteingrill

Kabobe Teeka ⁷

Lammfleisch aus der Keule am Spieß, gegrillt nach Art des Hauses,
leicht pikant

Salat ^{1, 7} gemischter, knackiger Salat und Fladenbrot	20,50 EUR
Tschalau Basmatireis, Beilage nach Wahl	21,90 EUR
Samarod Palau gebackener Spinat-Basmatireis	23,90 EUR
Palau braun gebackener Basmatireis Beilage nach Wahl	22,90 EUR
Quabelli Palau braun gebackener Basmatireis, mit Rosinen, Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen Beilage nach Wahl	24,90 EUR
Narenj Palau gebackener Safranreis mit Streifen von Bitterorangenschale, süß-pikant mit Mandeln und Pistazien Beilage nach Wahl	27,90 EUR

Als Beilage servieren wir Ihnen wahlweise:

Kartoffeln	- in pikanter Tomatensauce, Erbsen, Koriander und Ingwer
	oder
Spinat	- mit Lauchzwiebeln, Kardamom und feinen Gewürzen

R E S T A U R A N T

Bamyan Aron

C A F E / B A R

*weitere Informationen zu Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite

Aron Special

Dopiasa ¹

23,90 EUR

Lammhaxe im Teigfladen mit marinierten roten Zwiebeln,
Ingwer, in scharfer Paprika-Linsensauce

Fünf Riesengarnelen ^{2, 7, 23}

22,90 EUR

mariniert, gegrillt, dazu gemischter Salat mit Tomate,
Gurke frischem Koriander und Minze
(Beilage nach Wahl)

Jeden Freitag:

Kabobe Mahi ⁴

24,90 EUR

Dorade mariniert, gegrillt nach Arnos Art
gefüllt mit hausgemachten Gewürzen,
mit frischem Koriander und Minze
(Beilage nach Wahl)

Als Beilage servieren wir Ihnen wahlweise:

Kartoffeln - in pikanter Tomatensauce, Erbsen, Koriander und Ingwer

oder

Spinat - mit Lauchzwiebeln, Kardamom und feinen Gewürzen

R E S T A U R A N T

Bamyan Aron

*weitere Informationen zu Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite

C A F E / B A R

Extra Beilagen

(in Verbindung mit einem Hauptgericht)

Tschalau Basmatireis	5,60 EUR
Samarod Palau gebackener Spinat-Basmatireis	7,50 EUR
Palau braun gebackener Basmatireis	7,00 EUR
Quabelli Palau braun gebackener Basmatireis, mit Rosinen, Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen	8,90 EUR
Narenj Palau gebratener Safranreis mit Streifen von Bitterorangenschale, süß-pikant mit Mandeln und Pistazien	9,90 EUR
Kartoffeln in pikanter Tomatensauce gekocht, Erbsen, Koriander und Ingwer	5,50 EUR
Spinat gekocht, mit Lauchzwiebeln, Kardamom, Koriander und feinen Gewürzen	6,90 EUR
Kräuter-Quark-Sauce ⁷ mit Gewürzmischung	3,50 EUR

Dessert

Ferni ^{1, 7, 8} Creme-Dessert mit Mandeln, Pistazien und Kardamom	6,90 EUR
Baghlawa ^{1, 3, 7, 8} Blätterteig mit Nussfüllung, Pistazien und Kardamom	7,90 EUR
Gulab Jaman ^{1, 3, 7, 8} frittierte Teigbällchen in Zuckersirup eingelegt, mit Kokosnuss	5,90 EUR
Kek ^{1, 3, 7, 8, 30} Schokoküchlein lauwarm mit Kokosraspeln und Erdbeeren	8,90 EUR

R E S T A U R A N T

Bamyan Aron

*weitere Informationen zu Fußnoten finden Sie auf der letzten Seite

C A F E / B A R

**** Informationen zu Fußnoten:***

1. Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
3. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
4. Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
6. Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
7. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
8. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
10. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben
13. Lupinen und daraus gewonnen Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
15. mit Konservierungsstoff
16. mit Farbstoff
17. mit Farbstoff „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinflussen“
18. mit Antioxidationsmittel
19. mit Süßungsmittel Saccharin
20. mit Süßungsmittel Cyclamat
21. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
22. mit Süßungsmittel Acesulfam
23. mit Phosphat
24. chininhaltig
25. koffeinhaltig
26. mit Geschmacksverstärker
27. geschwärzt
28. geschwefelt
29. gewachst
30. mit kakaohaltiger Fettglasur

„Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.“

***Haftungsausschluss zu den Eigenschaften von Gewürzen:**

Die in dieser Speisekarte genannten Eigenschaften der Gewürze basieren auf traditionellen Anwendungen und allgemeinen Informationen, die in verschiedenen kulturellen und historischen Kontexten überliefert sind. Wir möchten darauf hinweisen, dass diese Informationen nicht als medizinische Beratung oder Heilversprechen zu verstehen sind. Es wird empfohlen, bei gesundheitlichen Bedenken oder spezifischen medizinischen Fragen einen Arzt oder Fachmann zu konsultieren. Die Verwendung von Gewürzen als Heilmittel sollte niemals den Rat eines Arztes ersetzen. Wir übernehmen keine Haftung für etwaige gesundheitliche Auswirkungen, die durch die Verwendung der hier beschriebenen Gewürze entstehen könnten.

R E S T A U R A N T

Bamyan Aron

C A F E / B A R