

SPEISEKARTE

Afghanische Küche



DEUTSCHE SPEISEKARTE

MITTAGSMENÜ

MENU

Afghan cuisine

ENGLISH MENU



LUNCH MENU



AFGHANISCHE KÜCHE



BAGRAM
RESTAURANT



VORSPEISEN

Afghanischer Art



HERZHAFT

HAUSGEMACHTE ASH RESHTEH

mit verschiedenen Hülsenfrüchten, frischen Kräutern
dazu Quarksauce, Röstzwiebeln und frittierte trockene Minze 8.80

vegetarisch

BULANE GEFÜLLTE TEIGTASCHEN *mit Ofenkartoffel*

Frühlingszwiebeln und Kräuter dazu hausgemachte Afghanische Spicy Sauce 6.80

scharf

AFGHANISCHER BERÜHMTER SALAT

mit fein gehackten Tomaten, Gurken, Schalotten, frischer Minze, Paprika und Limetten
dazu frisch gepresster Zitronensaft. 4.80

vegetarisch



HAUPTGERICHTE

Afghanischer Art

REIS SPEZIALITÄTEN

ZERESHK POLO *typisch afghanische und persische Küche*
mit Basmatireis, Safran und Berberitzen 8.80

KABULI PALAU *nach Oma's original Rezept*
mit Basmatireis, Sesamöl, geschmorten Karotten, Zwiebel und Rosinen, gekocht mit Lammbrohe
dazu Pistazienkerne und gestiftete Mandeln 10.80
! *Beilagen Empfehlung: Lamm Haxe*

KICHERE *Reis mit Mungbohnen* 8.80
! *Beilagen Empfehlung: Spinat mit Aubergine und Köfte*

BEILAGE ZUR REISSPEZIALITÄT

GHORMEH KÖFTE *Hackfleischbällchen*
Rinderhackfleisch mit Gemüse
dazu gelber Erbsen-Sauce und getrockneten Limetten 11.80

LAMM HAXE
mit traditionell afghanischer Lammsauce 16.80

KALB GULASCH
mit Kichererbsen und verschiedenen Gewürzen 11.80



HAUPTGERICHTE

Afghanischer Art



TEIGTASCHEN

HAUSGEMACHTE MANTU *Teigtaschen mit Hackfleisch und Gemüse*

mit gelbe Erbsen Sauce mit Quarksauce und leicht frittiertes, trockener Minze 18.80

HAUSGEMACHTE ASHAK *Teigtaschen mit Gemüse*

mit gelbe Erbsen Sauce mit Quarksauce und leicht frittiertes, trockener Minze 16.80

vegetarisch

SPIESSE

FILETSPIESSE *Roastbeef mariniert – Top Qualität*

zwei Spieße mit gemischtem Kräutersalat
dazu hausgemachter Naturjoghurt **oder** Knoblauch-Joghurt 28.80

LAMMFILET SPIESSE

zwei Spieße mit gemischtem Kräutersalat
dazu hausgemachter Naturjoghurt **oder** Knoblauch-Joghurt
und frisch gebackenes Lavash Brot 32.80

HÄNNCHENBRUSTFILET SPIESSE

zwei Spieße mit Safranreis und kleiner Salatgarnitur 18.80

KABAB KUBIDEH *Spezialität aus der persischen Küche*

zwei Hackfleischspieße mit gemischtem Kräutersalat
dazu hausgemachter Naturjoghurt und frisch gebackenes Brot 18.80

ZUM HAUPTGERICHT

Afghanischer Art

EXTRAS

KASHKIE BADENJAN *gebratene Aubergine*

mit Knoblauch, Öl, Tomaten und Zwiebeln

dazu Quarksauce und frisch gebackenes Brot 7.80

vegan

ZUCCHINI KARTOFFELN *gebratene Zucchini mit Knoblauchöl*

Tomaten, Zwiebeln und Kartoffelscheiben

dazu Quarksauce und frisch gebackenes Lavash Brot 7.80

vegan

PORTION SPINAT

mit Augenbohnen

..... 5.80

vegan

PORTION AFGHANISCHER JOGHURT

mit Knoblauch oder hausgemachten Naturjoghurt

..... 2.80

vegetarisch

NUDELN

SPAGHETTI SOJA *gekocht nach afghanischer Art*

..... 12.80

vegan





MITTAGSMENÜ

von 12.00 - 14.00 Uhr

AFGHANISCHER ART

HACKFLEISCHSPIESS

mit Safranreis 12.80

KABULI PALAU *nach Oma's original Rezept*

mit Kalb Gulasch und Basmatireis
Sesamöl, geschmorten Karotten, Zwiebel und Rosinen, gekocht mit Lambrühe
dazu Pistazienkerne und gestiftete Mandeln 14.80

KICHERE *Reis mit Mungbohnen*

mit Zucchini **oder** Aubergine **oder** Spinat mit Augenbohnen 11.80

vegetarisch

ALKOHOLFREI

Getränke

ERFRISCHUNG

DÜGH *original afghanischer Ayran*

mit frischer Minze und Gurke 0.33 l 3.80 0.75 l 7.80

WASSER *still / mit Gas* 0.25 l 3.20 0,75 l 6.80

SCHORLEN

MANGOSCHORLE 0.33 l 3.20 0.5 l 4.80

APFELSCHORLE 0.33 l 3.20 0.5 l 4.80

RHABARBERSCHORLE 0.33 l 3.20 0.5 l 4.80

MARACUJASCHORLE 0.33 l 3.20 0.5 l 4.80

JOHANNESBEERSCHORLE 0.33 l 3.20 0.5 l 4.80

EISTEE 0.33 l 3.20 0.5 l 4.80

SPRITZIG

COCA-COLA 0.33 l 3.30

COCA-COLA light 0.33 l 3.80

COCA-COLA zero 0.33 l 3.80

SPEZI 0.5 l 4.20

ORANGENLIMO 0.5 l 4.20

ZITRONENLIMO 0.5 l 4.20

ALMDUDLER 0.33 l 4.60



BIERE

Getränke



BIERE

BAGRAM HELLES <i>Export</i>	0.33l	3.700.5l	4.80
MASS1.0l	8.80
BAGRAM ZWICKEL <i>Naturtrüb vom Fass</i> 0.33l		3.700.5l	4.80
MASS1.0l	8.80
RADLER	0.33l	3.700.5l	4.80
HACKER PSCHORR HEFE WEISSE0.5l	4.80
RUSS	0.33l	3.700.5l	4.80
COLA WEIZEN0.5l	4.80
FRANZISKANER WEISSBIER <i>leicht</i>0.5l	4.80
FRANZISKANER WEISSBIER <i>dunkel</i>0.5l	4.80
FRANZISKANER WEISSBIER <i>Alkoholfrei</i>0.5l	4.80
MÜNCHNER HELL <i>Alkoholfrei</i>0.5l	4.80



ALKOHOLISCH

Getränke

APERATIV

PROSECCO	0.1 l	3.80	0.75 l	20.0
PROSECCO „BORGO“ GOLD trocken			0.75 l	37.0
FLASCHEN SEKT trocken			0.75 l	24.0
HUGO Holundersirup, Minze, Prosecco, Mineralwasser	0.2 l	6.80		
APEROL-SPRIZZ	0.2 l	6.80		

UNSERE ROTWEINE

MERLOT DI GARDA	0.2 l	4.9	0.5 l	12.5	1.0 l	25.0
<i>Gardasee – trocken - 100% Merlot</i>						
BLAUER ZWEIGERL	0.2 l	4.7	0.5 l	10.5	1.0 l	21.0
<i>Weinschlössl Steinschaden - trocken</i>						
PRIMITIVO - PUGLIA	0.2 l	4.9	0.5 l	12.5	1.0 l	25.0
<i>St. Bartheleme, trocken</i>						
SOLEPASSO Passito Puglia, Italien - fruchtig			0.75 l	35.0		
PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C „STILIO“ Italien - vollmundig			0.75 l	54.0		
URGEWALT DORNENFELDER Lergemüller, Pfalz - trocken			0.75 l	43.0		
ROTER LEHM MERLOT Lergemüller, Pfalz - trocken			0.75 l	63.0		



ALKOHOLISCH

Getränke



UNSERE WEISSWEINE

UNSER HAUSWEIN 0,2 l 4,9 0,5 l 12,5 1,0 l 25,0
Silvaner, Pfalz - trocken

GRÜNER VELTLINER SELEKTION ..0,2 l... 4,7 0,5 l 10,5 0,75 l 21,0
Weinschlössl Steinschaden - fruchtig

RÖMERHOF RIESLING 0,2 l 6,5 0,5 l 16,5 0,75 l 32,5
Mosel – lieblich

GRAUER BURGUNDER 0,2 l 6,5 0,5 l 16,5 0,75 l 32,5
Weingut Lergenmüller, Pfalz - trocken

WEISSWEINSCHORLE 0,2 l 4,5 0,5 l 10,0
Weingut Lergenmüller, Pfalz - trocken

MAGARETENHOF GRAUER BURGUNDER 0,75 l 35,0
Mosel - gehaltvoll, fein

ST. LAURENT BLANC DE NOIR 0,75 l 37,0
Pfalz - trocken

SAUVIGNON BLANC DOC „ALBINO ARMANI“ 0,75 l 35,0
Italien - elegant, süffig

RÖMERHOF RIESLING VOM GRAUEN TONSCHIEFER 0,75 l 35,0
Mosel - süß, halbtrocken

ROSEWEIN VON DER NÄHE

WEISSHERBST QBA 0,2 l 4,9 0,5 l 12,5 0,75 l 25,0
von der Weinstraße - halbtrocken

ALKOHOLISCH

Getränke

SPIRITUOSEN

BAYERNKÜMMEL	2 cl	2.4
ENZIAN	2 cl	2.4
BÄRWURZ	2 cl	2.4
RAMAZOTTI	4 cl	4.0
REMY MARTIN	2 cl	6.5
ALTER WILLIAMS-CHRIST	2 cl	4.8
ALTER WALDHIMBEERGEIST	2 cl	4.8
ALTE MARILLE	2 cl	4.8
ALTE HASELNUSS	2 cl	4.8
ALTE KIRSCHKE	2 cl	4.8
ALTER BODENSEE-APFEL	2 cl	4.8
ALTE ZWETSCHGE	2 cl	4.8

GIN SPECIAL

ROKU GIN AUS JAPAN	0,4 cl	mit Schweppes Tonic	8,0
.....	mit Thomas Henry Tonic	8,5
<i>Aromen von Kirschblüten, Yuzu Frucht, Sencha Tee, Sansho Pfeffer und Gyokuro Tee</i>			
THE DUKE, MUNICH DRY	0,4 cl	mit Schweppes Tonic	8,5
.....	mit Thomas Henry Tonic	9,0
<i>Aromen von Hopfenblüten, Malz, Kümmel, Wacholder, Zitronen, Orangen, Levendel und Zimt</i>			
HENDRICK'S GIN	0,4 cl	mit Schweppes Tonic	9,0
.....	mit Thomas Henry Tonic	9,5
<i>Aromen von Damaszener Rose und ausgesuchte Gurken</i>			
BOMBAY SAPPHIRE	0,4 cl	mit Schweppes Tonic	8,0
3-fach destilliert	mit Thomas Henry Tonic	8,5
<i>Aromen von Wacholder, Zitronenschalen, Cassiarinde, Paradieskörner, Koriander, Angelikawurzel, Kuboba Pfeffer und Orris Wurzel</i>			



MENU

Afghan cuisine



APPETIZERS

Afghan style



HEARTY

HOMEMADE ASH RESHTEH

with various legumes and fresh herbs
plus quark sauce, fried onions and fried dry mint 8.80

vegetarian

BULANE FILLED DUMPLINGS *with baked potato*

Spring onions and herbs with homemade Afghan spicy sauce 6.80

spicy

AFGHAN FAMOUS SALAD

with finely chopped tomatoes, cucumbers, shallots, fresh mint, peppers and limes
plus freshly squeezed lemon juice 4.80

vegetarian



MAIN COURSES

Afghan style

RICE SPECIALTIES

ZERESHK POLO *typical Afghan and Persian cuisine*

with basmati rice, saffron and barberries 8.80

KABULI PALAU *original according to grandma's recipe*

with basmati rice, sesame oil, braised carrots, onions and raisins cooked with lamb broth
plus pistachio nuts and chopped almonds 10.80

! Side dish recommendation: lamb knuckle

KICHERE *rice with mung beans* 8.80

! Side dish recommendation: spinach with aubergine and kofta

SIDE DISH FOR THE RICE SPECIALTY

GHORMEH KÖFTE *minced meatballs*

Minced beef with vegetables
with yellow pea sauce and dried limes 11.80

LAMM KNUCKLE

with traditional Afghan lamb sauce 16.80

VEAL GOULASH

with chickpeas and various spices 11.80



MAIN COURSES

Afghan style



DUMPLINGS

HOMEMADE MANTU *dumplings with minced meat and vegetables*

with yellow pea sauce with quark sauce and lightly fried, dry mint 18.80

HOMEMADE ASHAK *dumplings with vegetables*

with yellow pea sauce with quark sauce and lightly fried, dry mint 16.80

vegetarian

SKEWERS

FILLET SKEWERS *marinated roast beef – top quality*

two skewers with mixed herb salad
plus homemade natural yoghurt **or** garlic yoghurt 28.80

LAMB FILLET SKEWERS

two skewers with mixed herb salad
plus homemade natural yoghurt **or** garlic yoghurt
and freshly baked lavash bread 32.80

CHICKEN BREAST FILLET

two skewers with saffron rice and a small salad garnish 18.80

KABAB KUBIDEH *specialty from Persian cuisine*

two minced meat skewers with mixed herb salad
plus homemade natural yoghurt and freshly baked bread 18.80

TO THE MAIN COURSE

Afghan style

EXTRAS

KASHKIE BADENJAN *fried aubergine*

with garlic, oil, tomatoes and onions

plus quark sauce and freshly baked bread 7.80

vegan

ZUCCHINI POTATOES *fried zucchini with garlic oil*

Tomatoes, onions and potato slices

plus quark sauce and freshly baked lavash bread 7.80

vegan

PORTION OF SPINACH

with cowpeas 5.80

vegan

PORTION OF AFGHAN YOGURT

with garlic or homemade natural yogurt 2.80

vegetarian

NOODLES

SPAGHETTI SOY *cooked Afghan style*

..... 12.80

vegan





LUNCH MENU

from 12.00 - 14.00 clock

AFGHAN STYLE

MINCED MEAT SKEWER

with saffron rice 12.80

KABULI PALAU MIT KALB GULASCH

with veal goulash and basmati rice
sesame oil, braised carrots, onions and raisins cooked with lamb broth
plus pistachio nuts and chopped almonds 14.80

KICHERE *rice with mung beans*

with zucchini or aubergine or spinach with cowpeas 11.80

vegetarian

NON-ALCOHOLIC

drinks

REFRESHMENT

DÜGH *original Afghan Ayran*

with fresh mint and cucumber 0.33 l 3.80 0.75 l 7.80

WATER *still / with gas* 0.25 l 3.20 0,75 l 6.80

SPRITZERS

MANGO SPRITZER 0.33 l 3.20 0.5 l 4.80

APPLE SPRITZER 0.33 l 3.20 0.5 l 4.80

RHUBARB SPRITZER 0.33 l 3.20 0.5 l 4.80

PASSION FRUIT SPRITZER 0.33 l 3.20 0.5 l 4.80

BLACKCURRANT SPRITZER 0.33 l 3.20 0.5 l 4.80

ICE TEA 0.33 l 3.20 0.5 l 4.80

LIVELY

COCA-COLA 0.33 l 3.30

COCA-COLA *light* 0.33 l 3.80

COCA-COLA *zero* 0.33 l 3.80

SPEZI 0.5 l 4.20

ORANGE SODA 0.5 l 4.20

LEMON SODA 0.5 l 4.20

ALMDUDLER 0.33 l 4.60



BEERS

drinks



BEERS

BAGRAM HELLES <i>Export</i>	0.33l	3.70	0.5l	4.80
MASS			1.0l	8.80
BAGRAM ZWICKEL <i>naturally cloudy from barrel</i>	0.33l	3.70	0.5l	4.80
MASS			1.0l	8.80
RADLER	0.33l	3.70	0.5l	4.80
HACKER PSCHORR HEFE WEISSE			0.5l	4.80
RUSS	0.33l	3.70	0.5l	4.80
COLA WEIZEN			0.5l	4.80
FRANZISKANER WEISSBIER <i>leicht</i>			0.5l	4.80
FRANZISKANER WEISSBIER <i>dunkel</i>			0.5l	4.80
FRANZISKANER WEISSBIER <i>Alcohol-free</i>			0.5l	4.80
MÜNCHNER HELL <i>Alcohol-free</i>			0.5l	4.80



ALCOHOLIC

drinks

APERATIVE

PROSECCO	0.1 l	3.80	0.75 l	20.0
PROSECCO „BORGO“ GOLD <i>dry</i>			0.75 l	37.0
BOTTLES OF SPARKLING WINE <i>dry</i>			0.75 l	24.0
HUGO elderberry syrup, mint, prosecco, mineral water	0.2 l	6.80		
APEROL-SPRIZZ	0.2 l	6.80		

OUR RED WINES

MERLOT DI GARDA	0.2 l	4.9	0.5 l	12.5	1.0 l	25.0
<i>Lake Garda - dry - 100% Merlot</i>						
BLAUER ZWEIGERL	0.2 l	4.7	0.5 l	10.5	1.0 l	21.0
<i>Weinschlössl Steinschaden - dry</i>						
PRIMITIVO - PUGLIA	0.2 l	4.9	0.5 l	12.5	1.0 l	25.0
<i>St. Bartheleme, dry</i>						
SOLEPASSO <i>Passito Puglia, Italy - fruity</i>			0.75 l	35.0		
PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C „STILIO“ <i>Italy - full-bodied</i>			0.75 l	54.0		
URGEWALT DORNENFELDER <i>Lergemüller, Pfalz - dry</i>	0.75 l	43.0				
ROTER LEHM MERLOT <i>Lergemüller, Pfalz - dry</i>	0.75 l	63.0				



ALCOHOLIC

drinks



OUR WHITE WINES

OUR HOUSE WINE 0.2 l 4.9 0.5 l 12.5 1.0 l 25.0
Silvaner, Pfalz - dry

GRÜNER VELTLINER SELEKTION ..0.2 l... 4.7 0.5 l 10.5 0.75 l 21.0
Weinschlössl Steinschaden - fruity

RÖMERHOF RIESLING 0.2 l 6.5 0.5 l 16.5 0.75 l 32.5
Mosel - lovely

GRAUER BURGUNDER 0.2 l 6.5 0.5 l 16,5 0.75 l 32.5
Weingut Lergenmüller, Pfalz - dry

WHITE WINE SPRITZER 0.2 l 4.5 0.5 l 10.0
Weingut Lergenmüller, Pfalz - dry

MAGARETENHOF GRAUER BURGUNDER 0.75 l 35.0
Mosel - gehaltvoll, fein

ST. LAURENT BLANC DE NOIR 0.75 l 37.0
Pfalz - dry

SAUVIGNON BLANC DOC „ALBINO ARMANI“ 0.75 l 35.0
Italy - elegant, tasty

RÖMERHOF RIESLING VOM GRAUEN TONSCHIEFER 0.75 l 35.0
Mosel - sweet, semi-dry

ROSE WINE FROM NEARBY

WEISSHERBST QBA 0.2 l 4,9 0,5 l 12,5 0,75 l 25,0
von der Weinstraße - semi-dry

ALCOHOLIC

drinks

SPIRITS

BAYERNKÜMMEL	2 cl	2.4
ENZIAN	2 cl	2.4
BÄRWURZ	2 cl	2.4
RAMAZOTTI	4 cl	4.0
REMY MARTIN	2 cl	6.5
ALTER WILLIAMS-CHRIST	2 cl	4.8
ALTER WALDHIMBEERGEIST	2 cl	4.8
ALTE MARILLE	2 cl	4.8
ALTE HASELNUSS	2 cl	4.8
ALTE KIRSCH	2 cl	4.8
ALTER BODENSEE-APFEL	2 cl	4.8
ALTE ZWETSCHGE	2 cl	4.8

GIN SPECIAL

ROKU GIN AUS JAPAN	0,4 cl	with Schweppes Tonic	8,0
.....		with Thomas Henry Tonic	8,5
<i>Aromas of cherry blossom, yuzu fruit, sencha tea, sansho pepper and gyokuro tea</i>			
THE DUKE, MUNICH DRY	0,4 cl	with Schweppes Tonic	8,5
.....		with Thomas Henry Tonic	9,0
<i>Aromas of hop blossoms, malt, caraway, juniper, lemons, oranges, lavender and cinnamon</i>			
HENDRICK'S GIN	0,4 cl	with Schweppes Tonic	9,0
.....		with Thomas Henry Tonic	9,5
<i>Aromas of Damascus rose and selected cucumbers</i>			
BOMBAY SAPPHIRE	0,4 cl	with Schweppes Tonic	8,0
3-fach destilliert		with Thomas Henry Tonic	8,5
<i>Aromas of juniper, lemon peel, cassia bark, grains of paradise, coriander, Angelica root, Kuboba pepper and Orris root</i>			



