



Allergen-Kuerzel: A Gluten, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuesse, F Soja, G Milch/Laktose, H Schalenfruechte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere. Angaben geschaetzt.

Allergene geschaetzt: (-) = keine typischen deklarationspflichtigen Allergene. Bitte vor Druck mit Kueche/Rezepturen pruefen.

VORSPEISEN

APPETIZERS

BOLANI	(A)	4,50 €
Afghanische Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln und Kräutern. <i>Afghan pastry filled with potatoes and herbs.</i>		
MIRZA GHASEMI	(C)	6,90 €
Gegrillte Melanzani, Tomaten, Knoblauch und Ei. <i>Grilled eggplant, tomatoes, garlic and egg.</i>		
KASHK BADEMJAN	(G)	6,90 €
Auberginenpüree mit Knoblauch, Zwiebeln und Kashk. <i>Eggplant puree with garlic, onions and whey.</i>		
HUMMUS	(N)	6,50 €
Kichererbsenpüree mit Sesampaste, Knoblauch und Zitronensaft. <i>Chickpea puree with sesame paste, garlic and lemon juice.</i>		
MAST O KHIAR	(G)	4,90 €
Joghurt mit Gurken, Minze und getrockneter Minze. <i>Yogurt with cucumber, mint and dried mint.</i>		
OLIVEN	(-)	4,90 €
Marinierte Oliven mit Kräutern und Granatapfel. <i>Marinated olives with herbs and pomegranate.</i>		
SABZI KHORDAN	(H)	5,50 €
Frische Kräuter, Radieschen, Frühlingszwiebeln und Walnüsse. <i>Fresh herbs, radishes, spring onions and walnuts.</i>		
KASHK E BADEMJAN	(G)	6,90 €
Auberginenpüree mit Kashk, Röstzwiebeln und Minze. <i>Eggplant puree with whey, fried onions and mint.</i>		
DOLMEH	(-)	6,90 €
Gefüllte Weinblätter mit Reis, Kräutern und Tomaten. <i>Vine leaves stuffed with rice, herbs and tomatoes.</i>		
PANIR SABZI	(-)	6,90 €
Feta-Käse mit frischen Kräutern, Walnüssen und Olivenöl. <i>Feta cheese with fresh herbs, walnuts and olive oil.</i>		
SAMOSA (2 STK.)	(G,H)	6,50 €
Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen. <i>Pastry pockets filled with potatoes and peas.</i>		



HUMMUS

(N)



DOLMEH

(-)



(A,G)

ASH RESHTEH

SALATE & SUPPEN

SALADS & SOUPS

GEMISCHTER SALAT 4,20 €

Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Karotten.

Mixed green salad with tomatoes, cucumbers and carrots.

(-)

(-)

SHIRAZI SALAT 4,90 €

Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Zitronensaft.

Tomatoes, cucumbers, onions and lemon juice.

(G)

SPEZIAL SALAT 8,50 €

Gemischter Salat mit Feta, Oliven und gegrilltem Hähnchen.

Mixed salad with feta cheese, olives and grilled chicken.

(A,C,G,M)

NAVIN SPEZIAL SALAT 9,00 €

Kopfsalat mit Pasta, roten Zwiebeln, gegrilltem Hähnchen und Hausdressing.

Lettuce with pasta, red onions, grilled chicken and house dressing.

(D,C,G,M)

NAVIN LACHS SALAT 12,90 €

Gegrillter Lachs mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Mais und Hausdressing.

Grilled salmon with lettuce, cucumbers, tomatoes, red onions, sweet corn and house dressing.

LINSENSUPPE 5,50 €

Hausgemachte Linsensuppe mit Gemüse.

Homemade lentil soup with vegetables.

(-)

DJO SUPPE 6,50 €

Traditionelle persische Gerstensuppe mit Gemüse.

Traditional Persian barley soup with vegetables.

(A)

ASHE RESHTEH 8,90 €

Persische Kräuter-, Bohnen- und Nudelsuppe.

Traditional Persian herb, bean and noodle soup.

(A,G)

HAUPTGERICHTE – GRILL

MAIN COURSES – GRILL

KUBIDEH

Zwei Spieße aus bestem gemischtem Hackfleisch, gegrillt über Holzkohle.
Two skewers of finest minced meat, grilled over charcoal.

(-)

16,90 €

DJUDJEH

Zarter Hähnchenspieß, mariniert in Safran und Zitrone, gegrillt über Holzkohle.
Tender chicken skewer, marinated with saffron and lemon, grilled over charcoal.

(-)

18,20 €

VAZIRI

Ein Spieß Kubideh und ein Spieß Djudjeh.
One skewer of Kubideh and one skewer of Djudjeh.

(-)

24,80 €

DJUDJEH TORSH

Zarter Hähnchenspieß in einer aromatischen Sauce aus Granatapfel, Walnüssen und Kräutern, gegrillt über Holzkohle.
Tender chicken skewer in a tangy sauce of pomegranate, walnuts and herbs, grilled over charcoal.

(H)

20,20 €

KABAB TORSH

Zarter Lammwücken in einer aromatischen Sauce aus Granatapfel, Walnüssen und Kräutern, gegrillt über Holzkohle.
Tender lamb loin in a tangy sauce of pomegranate, walnuts and herbs, grilled over charcoal.

(H)

27,90 €

CHENJEH

Zarte Lammwürfel, mariniert in Safran und Zitrone, gegrillt über Holzkohle.
Tender lamb cubes, marinated with saffron and lemon, grilled over charcoal.

(-)

22,10 €

SHAHPASAND

Ein Spieß Kubideh, ein Spieß Chenjeh und ein Stück Joojeh Kabab.
One skewer of Kubideh, one skewer of Chenjeh and one piece of Joojeh Kabab.

(-)

30,90 €

SHISHLIK

Zarte Lammwürfel mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, gegrillt über Holzkohle.
Tender lamb cubes with peppers, onions and tomatoes, grilled over charcoal.

(-)

25,10 €

DARBARI

Ein Spieß Kubideh, ein Spieß Chenjeh und ein Spieß Djudjeh.
One skewer of Kubideh, one skewer of Chenjeh and one skewer of Djudjeh.

(-)

34,90 €

BAKHTIARI

Zarte Lammkoteletts, mariniert und gegrillt über Holzkohle.
Tender lamb chops, marinated and grilled over charcoal.

(-)

21,20 €

Alle Gerichte werden mit Reis oder gebratenen Kartoffeln und Beilagen serviert.
All dishes are served with rice or fried potatoes and side dishes.



— — — — —
**KOOBIDEH
KEBAĞ**
— — — — —

— — — — —
**JOOJEH
KEBAB**
— — — — —

(-)



— — — — —
**SHISHLIK
(LAMB CHOPS)**
— — — — —

(-)



HAUPTGERICHTE – KHORESHT

MAIN COURSES – KHORESHT

GHORME SABZI

Geschmortes Rindfleisch mit Kräutern, Bohnen und Limetten.
mit Reis.
Served with rice.

16,30 €

GHEYMEH

Geschmortes Lammfleisch mit gelben Erbsen, Kartoffeln und Auberginen.
mit Reis.
Served with rice.

(-)

16,40 €

SIBZAMINI

Geschmorte Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern.
mit Reis.
Served with rice.

(-)

14,90 €

BADEMJAN

Geschmortes Lammfleisch mit gelben Erbsen, Kartoffeln und Auberginen.
mit Reis.
Served with rice.

(-)

14,90 €

FESENJAN

Zartes Hähnchenbrustfilet in Walnuss-Granatapfel-Sauce.
mit Reis.
Served with rice.

(H)

17,80 €

BAMIYE

Geschmortes Lammfleisch mit Okra, Tomaten und Zwiebeln.
mit Reis.
Served with rice.

16,40 €

Alle Gerichte werden mit Reis und Beilagen serviert.
All dishes are served with rice and side dishes.

(-)



GHEYMEH SIBZAMINI



GHORMEH SABZI

(-)



FESENJAN

(H)

HAUPTGERICHTE – SPEZIALITÄTEN

MAIN COURSES – SPECIALTIES

ZERESHK POLO BA MORGH

Safranreis mit Berberitzen und zartem Hähnchenfilet.
Saffron rice with barberries and tender chicken fillet.

(-)

18,90 €

BAGHALI POLO BA MAHICHEH

Dillreis mit Saubohnen und Lammhaxe.
Dill rice with broad beans and lamb shank.

(-)

21,90 €

LOBIA POLO

Persischer Reis mit grünen Bohnen und zartem Rindfleisch.
Persian rice with green beans and tender beef.

(-)

17,90 €

ADASS POLO BA MORGH

Persischer Reis mit grünen oder braunen Linsen und Hähnchenbrust oder Rinderhackfleisch.
Persian rice with green or brown lentils and chicken breast or ground beef.

(-)

17,90 €

TAHCHIN MORGH

Safranreis mit Hähnchen, Joghurt und Ei, im Ofen goldbraun gebacken.
Saffron rice with chicken, yogurt and egg, baked to perfection.

(C,G)

17,90 €

AFGHANISCHE GERICHTE

QABULI POLO

Afghanischer Reis mit Karotten, Rosinen und zartem Lammfleisch.
Afghan rice with carrots, raisins and tender lamb.

(-)

18,90 €

MANTU

Afghanische Teigtaschen, gefüllt mit gewürztem Hackfleisch, gedämpft und mit Tomaten-Knoblauch-Sauce und Joghurt serviert.
Afghan dumplings filled with seasoned ground meat, steamed and served with tomato-garlic sauce and yogurt.

(A,G)

13,90 €

ASHAK

Afghanische Teigtaschen in einer herzhaften Joghurt-Kräuter-Suppe mit Kichererbsen und Mungobohnen.
Afghan dumplings in a savory yogurt and herb soup with chickpeas and mung beans.

(A,G)

12,90 €

Alle Preise inklusive MwSt.



ADASS POLO



LOBIA POLO



ZERESHK POLO BA MORGH

(-)

VEGANE SPEZIALITÄTEN

UNSERE VEGANEN GERICHTE

GHORME SABZI *(vegan)*

(-)

16,90 €

Kräuter-Eintopf mit Bohnen, Limetten und aromatischen Kräutern.

herb stew with beans, lime and aromatic herbs.

FESENJAN *(vegan)*

(H)

18,90 €

Walnusseintopf mit Granatapfelmelasse und Zwiebeln.

walnut stew with pomegranate molasses and onions.

GHEYMEH BADEMJAN *(vegan)*

(-)

14,90 €

Linseneintopf mit Kartoffeln und gebratenen Auberginen.

lentil stew with potatoes and fried eggplant.

ADAS POLO *(vegan)*

(-)

14,90 €

Persischer Reis mit Linsen, Zwiebeln und Gewürzen.

persian rice with lentils, onions and spices.

LUBIA POLO *(vegan)*

(-)

13,90 €

Persischer Reis mit grünen Bohnen, Tomaten und Gewürzen.

persian rice with green beans, tomatoes and spices.

PIZZASPEZIALITÄTEN

UNSERE SPEZIAL PIZZEN

STEAK HOUSE PIZZA

(A,G)

12,10 €

Rindersteak, Knoblauch, rote Zwiebeln, Mozzarella.
beef steak, garlic, red onions, mozzarella.

TOSCANA

(A,G)

13,40 €

Rohschinken, Rucola, Grana Padano, Tomatenstücke.
prosciutto, arugula, grana padano, tomato pieces.

SALMONE

(A,D,G)

13,10 €

Frischlachs, Blattspinat.
fresh salmon, spinach.

TEX MEX

(A,G)

12,10 €

Fleischsauce, Mais, Bohnen, scharfe Paprika.
meat sauce, sweet corn, beans, hot peppers.

SIZILIANA

(A,C,G)

13,10 €

Spinat, Speck, Schafkäse, Ei.
spinach, bacon, feta cheese, egg.

NAVIN ROYAL PIZZA

(A,G)

14,90 €

Sucuk, Salami, Oliven, Champignons, Paprika, Mozzarella.
sausage, salami, olives, mushrooms, bell peppers, mozzarella.

PIZZASTANGERL

PIZZASTANGERL mit Knoblauch	(A) <i>with garlic</i>	4,20 €
PIZZASTANGERL mit Käse und Knoblauchsauce	(A,G) <i>with cheese</i>	6,90 €
PIZZASTANGERL mit Speck, Käse und Konblauchsauce	(A,G) <i>with bacon, cheese and garlic sauce</i>	7,90 €

PIZZA ITALIANA

ITALIENISCHE PIZZEN

NAPOLI frischer Knoblauch, Tomatenstücke, Rucola <i>fresh garlic, tomatoes, arugula</i>	(A)	10,60 €
MARGHERITA einfach viel Mozzarella <i>extra mozzarella</i>	(A,G)	8,10 €
CARDINALE Käse und Schinken <i>cheese and ham</i>	(A,G)	9,70 €
MARINARA mit Oliven, Kapern, Sardellen, ohne Käse <i>with olives, capers, anchovies, without cheese</i>	(A,D)	10,70 €
AL CAPONE mit Salami, Artischocken, Oliven, Sardellen <i>with salami, artichokes, olives, anchovies</i>	(A,D,G)	11,70 €
TONNO mit Thunfisch und Zwiebel <i>with tuna and onion</i>	(A,D,G)	10,90 €
SPINACI Spinat und Schafkäse <i>spinach and feta cheese</i>	(A,D,G)	10,30 €
MARE E MONTI mit Shrimps und Pilzen <i>with shrimps and mushrooms</i>	(A,G)	12,90 €
VEGETARIANA Gemüse nach Saison <i>seasonal vegetables</i>	(A,B,D,G,R)	10,30 €
CAPRICCIOSA Schinken, Champignons, Salami, Paprika <i>ham, mushrooms, salami, bell peppers</i>	(A,G)	11,90 €
QUATTRO FORMAGGIO Gorgonzola, Brie, Ricotta, Mozzarella <i>gorgonzola, brie, ricotta, mozzarella</i>	(A,G)	11,80 €
CALZONE Schinken, Speck, Mais unter Dach <i>ham, bacon, corn under dough</i>	(A,G)	11,10 €
VIVA LA FRANCE Schinken, Zwiebel, Ei <i>ham, onion, egg</i>	(A,G)	11,60 €
RUSTICANA Salami, Pfefferoni, Ei <i>salami, hot peppers, egg</i>	(A,C,G)	11,70 €
DIABOLO Salami, Peperoni – scharf – <i>salami, pepperoni – spicy –</i>	(A,C,G)	11,20 €
RUCCOLA E GRANA der Name sagt alles <i>arugula and parmesan</i>	(A,C,G)	11,10 €
SALAMI – salami	(A,G)	10,10 €
HAWAII Schinken, Mais und Ananas <i>ham, corn and pineapple</i>	(A,G)	11,90 €
FRUTTI DI MARE mit Meeresfrüchten <i>with seafood</i>	(A,G)	12,90 €

(A,G)

(A,G)

(A,B,D,G,R)

DESSERTS & TEA

DESSERTS & TEE

BAKLAVA

Hausgemachte Baklava mit Pistazien.

Homemade pistachio baklava.

(A,G,H)

5,90 €

APFELSTRUDEL

Warmer Apfelstrudel.

Warm apple strudel.

(A,C,G)

5,90 €

PERSISCHER TEE

Traditioneller persischer Schwarztee.

Traditional Persian black tea.

(-)

2,90 €

PERSISCHER TEE MIT SAFRAN

Persischer Tee mit Safran.

Persian tea with saffron.

(-)

3,50 €

PERSISCHER TEE MIT ROSENBLÄTEN

Persischer Tee mit Rosenblüten.

Persian tea with rose petals.

(-)

3,50 €