

Vorspeisen Euro

Maschawa **auch vegan/vegetarisch erhältlich** 4,80
*Traditionell afghanischer Eintopf mit Hackfleisch Linsen, Kichererbsen,
Weizen, Ingwer und Naanbrot*

Schorba-e-Morgh 6,80
*Suppe aus Hähnchenbrustfilet, Kartoffeln, Gemüse und Kichererbsen, dazu
unser hausgemachtes Naanbrot*

Borani Banjan – **vegetarisch** 5,80
*Gebratene Auberginen in Tomatensauce mit Schmelzzwiebeln, dazu Kräuterquark
und unser hausgemachtes Naanbrot. Auf Wunsch auch Vegan erhältlich*

Aschak - **vegetarisch** 6,80
*Hausgemachte und in Dampf gegarte Teigtaschen, gefüllt mit Porree
auf Kräuterquark und mit Pikanter Pea-Dahl-Sauce
Auf Wunsch auch Vegan erhältlich.*

Mantu 7,60
*Hausgemachte und in Dampf gegarte Teigtaschen, gefüllt mit Rinderhackfleisch
und frischen Zwiebeln auf Kräuterquark und mit pikanter Pea-Dahl- Sauce*

Bolani **vegan** 6,80
*zwei hausgemachte, Teigtaschen, in der Pfanne gebraten. Gefüllt mit Lauch
und Kartoffeln, dazu Kräuterquark und dreierlei Chutney*

Samosa- **vegan** 5,80
*Hausgemachte, frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kichererbsen und
Kartoffeln dazu dreierlei Chutney*

Pekaura -**vegan** 5,80
frittierte Kartoffelscheiben in feinen Gewürzteig , dazu dreierlei Chutney

Salate Afgahni 4,80
*traditionell afghanischer Salat wird Salata genannt und Passt zu jedem Gericht.
feingeschnittene Blattsalate, Gurken, Zwiebeln, Minze, Koriander, Radieschen, Tomaten
in Zitronen-Olivenöl Vinaigrette*

alle Unsere Vegetarischen Vorspeisen/ Speisen sind ohne Kräuterquark zu
100% vegan

Mantu, Ashak, Qabli-Palau und Kababe Dehgi sowie Dupiasa mit Salata sind Gerichte, die in
Afghanistan traditionell zu Familienfeiern und bei besonderen Anlässen serviert werden. Wer
sie einmal probiert hat, weiß, warum sie zu den beliebtesten Speisen des Landes gehören.

Speisen	Euro
Du-Paisa <i>Lammfleisch von der Keule in feiner Marinade zart geschmort, mit Zwiebeln, dazu Kartoffeln, Linsen, Salata und Naan-Brot</i>	17,60
Kababe Deghi <i>Zart geschmorte Lamm Haxe mit Salata & Chutney, dazu eine Beilage nach Wahl und Naan-Brot</i>	16,80
Qabelli-Palau <i>Kalbsfleisch vom der Keule zart gegart unter braun gedämpften Basmatireis mit Rosinen und Karottenstreifen. Dazu eine Beilage nach Wahl</i>	15,60
Narendj Palau ba Korme Morgh <i>Hähnchenbrust in Safran, Curry und Tomatensauce, mit Basmatireis, Safranreis, Pistazien, Mandeln und streifen von Bitterorangenschale, dazu eine Beilage nach Wahl</i>	15,80
Narendj-Palau ba Korme Goscht <i>Lammfleisch mit Linsen und Trockenpflaumen in Tomatensauce mit Basmatireis, Safranreis, Pistazien, Mandeln und streifen von Bitterorangenschale, dazu eine Beilage nach Wahl</i>	15,80
Narendj-Palau vegan <i>Basmatireis, Safranreis, Pistazien, Mandeln und streifen von Bitterorangenschale, dazu zwei Beilagen nach Wahl</i>	13,80
Kofta-Tschalau <i>Hackfleischbällchen vom Rind fein gewürzt in Tomatensauce mit Basmatireis dazu eine Beilage Nach Wahl</i>	14,80
Sabsi-Tschalau <i>Babyspinat mit Lammfleisch nach Art des Hauses und Basmatireis</i>	13,80
Aschak - vegetarisch <i>Hausgemachte und in Dampf gegarte Teigtaschen, gefüllt mit Porree auf Kräuterquark und mit Pikanter Pea-Dahl-Sauce. Auf Wunsch auch Vegan erhältlich.</i>	12,80
Mantu <i>Hausgemachte und im Dampf gegarte Teigtaschen, gefüllt mit Rinderhackfleisch und Zwiebeln auf Kräuterquark Sauce und mit Pea-Dahl-Sauce</i>	14,80

Beilagen nach Wahl:

Sabsi Polak (Babyspinat), Korme Bonjan (Aubergine), Korme Bamyä (Okraschoten)
Korme Katschalu (Kartoffeln), und Dahl

Vom Lavasteingrill

Euro

Kababe Chopan <i>Lammkotletett in Knoblauch Marinade saftig gegrillt mit Salata und Fladenbrot dazu eine Beilage nach Wahl</i>	17,80
Kababe Tekka <i>Lammfleisch mariniert am Spieß dazu Salata und Fladenbrot</i>	16,80
Kababe Tekka ba Chalaus <i>Lammfleisch mariniert am Spieß mit Basmatireis dazu eine Beilage nach Wahl</i>	17,80
Kababe Tekka ba Qabelli-Palau <i>Lammfleisch mariniert am Spieß mit braun gedämpften Basmatireis, Rosinen und Karottenstreifen. Dazu eine Beilage nach Wahl</i>	19,80
Schammi Kabab <i>Rinderhackfleisch mariniert am Spieß dazu Salata und Fladenbrot</i>	15,80
Schammi Kabab b Tschalau <i>Rinderhackfleisch mild mariniert am Spieß mit Basmatireis dazu eine Beilage nach Wahl</i>	16,80
Schammi Kabab ba Qabelli Palau <i>Rinderhackfleisch mild mariniert am Spieß mit braun gedämpften Basmatireis, Rosinen und Karottenstreifen. Dazu eine Beilage nach Wahl</i>	17,80
Kababe Morgh <i>Hähnchenbrustfilet eingelegt in Safran, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl am Spieß gegrillt dazu Salata und Fladenbrot</i>	14,80
Kababe Morgh ba Tschlau <i>Hähnchenbrustfilet eingelegt in Safran, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl am Spieß gegrillt mit Basmatireis dazu eine Beilage nach Wahl</i>	15,80
Kababe Morgh ba Qabelli-Palau <i>Hähnchenbrustfilet eingelegt in Safran, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl mit braun gedämpften Basmatireis, Rosinen und Karottenstreifen dazu eine Beilage nach Wahl</i>	16,80

Beilagen nach Wahl:

Sabsi Polak (Babyspinat), Korme Bonjan (Aubergine), Korme Bamyä (Okraschoten)
Korme Katschalu (Kartoffeln), Korme Kaduh (Kürbis)

Dessert

Cream-Roll (Blätterteigröllchen) <i>Gefüllt mit Vanillesahne und Frucht Garnitur</i>	5,80
Fereni <i>Milchpudding mit Pistazien und Mandeln.</i>	4,80
Gulab Jaman <i>Quark und Michbällchen in Honig gebacken</i>	3,80
Affogato <i>Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit heißem Espresso</i>	3,80
Gemischte Eis <i>Bourbon-Vanille, Schoko und Erdbeereis auf Beerenragout und Früchten Garnitur</i>	4,80

OMMAR'S
RESTAURANT
