KHORASSAN

Afghanisches Restaurant

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
11:30 – 14:30 Uhr
17:00 - 22:30 Uhr

Samstag – Sonntag und Feiertagen
17:00 – 22:30 Uhr

www.khorassan.de

info@khorassan.de
reservierung@khorassan.de

خوش آمدید

Herzlich Willkommen - welcome

Sehr geehrte Gäste,

Khorassan war eine historische Region in Zentralasien im Gebiet der heutigen Staaten Afghanistan, Iran, Tadschikistan, Usbekistan und Turkmenistan.

Wir möchten Sie in unserem Restaurant Khorassan herzlich begrüßen und Ihnen die kulinarischen Spezialitäten der Afganischen Küche näher bringen.

Das Fleisch aller Fleischgerichte wird im Lavasteingrill zubereitet. Gerne richten wir für Sie Feiern jeglicher Art aus.

Guten Appetit wünscht Ihnen
das Khorassan-Team

حلال
Halal

Allergenkennzeichnung
1 mit Farbstoff | 2 koffeinhaltig | 3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt
7 gewachst | 8 mit Phosphat | 9 mit Süßungsmittel | 10 mit Milcheiweiß
11 chininhaltig | 12 taurinhaltig | 13 mit Konservierungsstoffen

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie
a) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
(1 Weizen, 2 Gerste, 3 Dinkel, 4 Roggen, 5 Grünkern, 6 Emmer,
7 Einkorn, 8 Kamut, 9 Triticale)
b) Krebstiere und Krebserzeugnisse | c) Eier- und Erzeugnisse
d) Fisch-und Erzeugnisse | e) Erdnuss- und Erdnusserzeugnisse
f) Sojabohnen- und daraus gewonnene Erzeugnisse
g) Milch- und Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse)
i) Sellerie- und Erzeugnisse | j) Senf- und Ergzeugnisse
k) Sesamsamen- und Erzeugnisse
l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)
m) Lupinen- und daraus gewonnene Erzeugnisse
n) Mollusken Weichtiere- und daraus gewonnene Erzeugnisse

Das Wort Khorassan ist altpersisch und bedeutet „Land der aufgehenden Sonne“. (auch Chorasan geschrieben)

Kalte Vorspeisen / Salat

1	**Salat Khorassan** Ziegenkäse und Datteln auf marktfrischer Salatvariation mit frischem Koriander und Minze, mit hausgemachter Vinaigrette [g]	**12,50**
2	**Gemischter Salat** Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Kräuter	**9,50**
3	**Salat Morgh** Gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust, Tomaten und Gurken	**14,00**
4	**Salat -e-Afghani** Klein geschnittene Tomaten, rote Zwiebeln, Gurken und Koriander	**9,50**

Suppen

20	**Daal Supp** Traditionelle afghanische Linsensuppe mit Ingwer, Karotten, Kartoffeln und einer feinen Note Pfeffer	**7,90**
21	**Maschaua** Suppe mit Rinderhackfleisch, Linsen, Kichererbsen, Weizen, Ingwer und Kräuterjoghurt [a1 g]	**8,90**
23	**Schornakhod** Kichererbsen mit Kartoffeln, Koriander und afghanischen Gewürzen (scharf)	**7,50**

Warme Vorspeisen

10	**Mini Frühlingsrollen** Vegetarische Frühlingsrollen mit hausgemachter Chilisauce		8,90
11	**Mantu** Teigtaschen mit Rinderhackfleisch und frische Zwiebeln gefüllt auf Kräuterquark mit Pea Dahl in pikanter Sauce [g]		9,50
12	**Aschak** Teigtaschen mit Lauch gefüllt auf Kräuterquark mit Pea Dahl in pikanter Sauce [g]		8,90
13	**Bolani** Gebratene Teigtasche gefüllt mit Porree und Kartoffeln, dazu Kräuterquark und hausgemachter Chilisauce [g]		7,90
14	**Borani Bandjan** Gebratene Auberginenscheiben auf Kräuterquark, dazu afghanisches Fladenbrot [a1 g]		9,90
15	**Broni Kadu** Gebratene Kürbisscheiben auf Kräuterquark, dazu afghanisches Fladenbrot (je nach Saison) [a1 g]		9,90
17	**Samosa Vegetarisch** 2 Pastetchen gefüllt mit frischem Gemüse		9,90
19	**Gemischte Warme Vorspeisen (ab 2 Personen)** **Bolani** Gebratene Teigtasche gefüllt mit Porree und Kartoffeln, dazu Kräuterquark [g] **Borani Bandjan** Gebratene Auberginenscheiben auf Kräuterquark [g] **Broni Kadu** Gebratene Kürbisscheiben auf Kräuterquark [g]	pro Person	12,50

Hauptspeisen



30 Quabelli Palau **22,90**
Lammfleisch gedämpft in braun gebackenem Basmatireis mit Karottenstreifen, Mandeln, Rosinen, dazu eine unserer traditionellen afghanischen Beilagen Ihrer Wahl [g h]

31 Narenj Palau **21,00**
Hähnchenfleisch mit gebratenem Safranreis, Mandeln, Pistazien und Streifen von der Bitterorangenschale, (süß-pikant), dazu eine unserer traditionellen afghanischen Beilagen Ihrer Wahl [h]

33 Zereshk Palau 19,90
Hähnchenfleisch mit gebratenem Basmati und Safranreis, Berberitzen und Ras el Hanout (eine Mischung von Gewürzen), dazu eine unserer traditionellen afghanischen Beilagen Ihrer Wahl [h]

34 Goufta Tschalau **19,00**
Rindergehacktes Fleisch mit Afghanischer Tomatensauce und dazu Basmatireis [g]

35 Safran Tschalau ba Morgh - süß und pikant **19,90**
Zartes Hähnchenfleisch, schonend gegart in einer würzigen Linsen-Safran-Sauce, verfeinert mit getrockneten Pflaumen (mit Kern) und Rhabarber, dazu servieren wir aromatischen, gebackenen Basmatireis

36 Qurm-e Goscht ba Tschalau **22,50**
Sanft geschmortes Lammfleisch in Tomaten-Safran Sauce, mit Ingwer und Korriander auf gebackenem Basmatireis

37 Quabeli Palau ba Morgh **19,50**
Zart geschmortes Hähnchenfleisch auf aromatischem Gewürzreis mit Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen, dazu eine unserer traditionellen afghanischen Beilagen Ihrer Wahl

38 Morgh Palau **18,50**
Zart geschmorte Hähnchenkeule auf aromatischem, braun gebackenem Gewürzreis serviert, dazu eine unserer traditionellen afghanischen Beilagen Ihrer Wahl

Hauptspeisen

100 Sabsi Tschalau ba Goscht — **20,90**
Sanft geschmortes Lammfleisch mit Spinat nach afghanischer Art, verfeinert mit Bockshornklee, Lauch und Kardamom zu gebackenem Basmatireis

101 Katschalu Tschalau ba Goscht — **20,90**
Sanft geschmortes Lammfleisch mit Kartoffeln in pikanter Sauce mit Koriander und Ingwer zu gebackenem Basmatireis

102 Badenjan Tschalau ba Goscht — **20,90**
Zart geschmortes Lammfleisch mit Auberginen in einer würzig-pikanten Sauce nach afghanischer Art, dazu gebackener Basmatireis

103 Safran Tschalau ba Goscht - süß und pikant — **22,90**
Unsere Hausspezialität – zart geschmortes Lammfleisch nach traditionellem Originalrezept in einer süß-pikanten Linsen-Safran-Sauce mit getrockneten Pflaumen (mit Kern) und feinem Rhabarber, serviert mit gebackenem Basmatireis

104 Narenj Palau ba Goscht — **22,90**
Sanft geschmortes Lammfleisch auf gebackenem Safran Gewürzreis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale & eine unserer traditionellen afghanischen Beilagen Ihrer Wahl

105 Quabeli Palau ba Goscht — **22,90**
Afghanisches Nationalgericht – zartes Lammfleisch mit aromatischem Gewürzreis, Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen & eine unserer traditionellen afghanischen Beilagen Ihrer Wahl

106 Quabeli Palau wa Borani Badenjan — **23,90**
Afghanisches Nationalgericht – zart geschmortes Lammfleisch mit aromatischem Gewürzreis, Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen, dazu Auberginen in würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce auf cremigem Quarkbett

107 Dupiaza — **24,90**
Empfehlung des Küchenchefs
Zart geschmortes Lammfleisch in aromatischer Linsen-Kurkuma-Sauce, verfeinert mit marinierten Zwiebeln und Minze, serviert auf einem knusprigen Teigfladen

Wählen Sie dazu eine unserer traditionellen afghanischen Beilagen:
Aromatisch gewürzter Spinat, zarte Kartoffeln in herzhafter Sauce oder Auberginen in einer fein gewürzten Tomaten-Zwiebel-Sauce.

Afghanische Grillspezialitäten
Kebabs
auf Lavasteingrill gegrillt

40 **Kebab-e Teeka ba Quabelli Palau** **24,50**
Zart mariniertes Lammfleisch am Spieß gegrillt mit braungebackenem Basmatireis, Rosinen, Mandeln und Karottenstreifen, dazu eine unserer traditionellen afghanischen Beilagen Ihrer Wahl [g h]

41 **Kebab-e Teeka ba Tschalau** **24,00**
Zartes mariniertes Lammfleisch am Spieß gegrillt mit gebackenem Basmatireis, dazu eine unserer traditionellen afghanischen Beilagen Ihrer Wahl [g]

42 **Shammi Kebab ba Tschalau** **21,50**
Gehacktes vom Rind gegrillt mit gebackenem Basmatireis, dazu eine unserer traditionellen afghanischen Beilagen Ihrer Wahl

43 **Kebab-e-Morgh ba Tschalau** **21,50**
Hähnchenbrust pikant mariniert, gegrillt mit gebackenem Basmatireis, dazu eine unserer traditionellen afghanischen Beilagen Ihrer Wahl [g]

44 **Kebab-e Teeka** **24,50**
Zartes mariniertes Lammfleisch am Spieß gegrillt mit Salat, dazu afghanisches Fladenbrot [g]

45 **Shammi Kebab** **20,90**
Gehacktes vom Rind gegrillt mit Salat und afghanisches Fladenbrot [a1]

46 **Kebab-e-Morgh** **20,90**
Hähnchenbrust pikant mariniert gegrillt mit Salat und afghanisches Fladenbrot [a1 g]

48 **Kebab-e-Morgh ba Zershk Palau** **21,90**
Hähnchenbrust gegrillt am Spieß mit gebratenem Basmati und Safranreis, Berberitzen und Ras el Hanout (eine Mischung von Gewürzen), dazu eine unserer traditionellen afghanischen Beilagen Ihrer Wahl

49 **Gemischter Grillteller** **25,90**
Gegrillte Lammspieße, Shammi Kebab vom Rind und Kebab-e-Morgh vom Hähnchen, serviert mit frischem Salat und traditionellem afghanischem Fladenbrot [a1]

50 **Kababe Morgh ba Quabeli wa Borani Badenjan** **22,50**
Gegrillte Hähnchenbrust auf braun gebackenem Gewürzreis mit Mandeln, Rosinen und Karottenstreifen mit Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigem Quarkbett

Afghanische Grillspezialitäten
Kebabs

auf Lavasteingrill gegrillt

51 **Kebab-e Morgh ba Quabelli Palau** **22,00**
Hähnchenbrust pikant mariniert, gegrillt mit braun gebackenem Basmatireis, Rosinen, Mandeln, Karottenstreifen, dazu eine unserer traditionellen afghanischen Beilagen Ihrer Wahl [g h]

52 **Kebab-e Morgh ba Narenj Palau (süß-pikant)** **22,00**
Hähnchenbrust pikant mariniert, gegrillt mit gebratenem Safranreis, Mandeln, Pistazien, Bitterorangenschale, dazu eine unserer traditionellen afghanischen Beilagen Ihrer Wahl [g h]

53 **Kababe Morgh ba Narenj Palau wa Borani Badenjan** **22,50**
gegrilltes Hähnchenbrust, pikant mariniert, auf Safran-Basmatireis mit Mandeln und Schale der Bitterorange zu Auberginen in einer Tomaten-Zwiebel Sauce und einem cremigen Quarkbett [g]

54 **Quabeli Palau ba Kababe Tekka wa Borani Badenjan** **25,00**
Pikant marinierter Grillspieß von der Lammfleisch auf aromatischem Gewürzreis mit Mandeln, Rosinen und feinen Karottenstreifen, begleitet von Auberginen in würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce mit feiner Quarkcreme [g h]

55 **Narenj Palau ba Kabab wa Borani Badenjan** **25,00**
Pikant marinierter Lammfleischspieß vom Grill auf duftendem Safran-Basmatireis mit Mandeln und feiner Bitterorangenschale, begleitet von Auberginen in würziger Tomaten-Zwiebel-Sauce mit feiner Quarkcreme [g]

56 **Narenj Palau ba Kababe Tekka** **24,50**
Pikant marinierter Lammfleischspieß vom Grill auf süß-pikantem Safran-Basmatireis, verfeinert mit Mandeln und Bitterorangenschale, dazu eine traditionelle afghanische Beilage Ihrer Wahl [g]

Wählen Sie dazu eine unserer traditionellen afghanischen Beilagen:
Aromatisch gewürzter Spinat, zarte Kartoffeln in herzhafter Sauce oder Auberginen in einer fein gewürzten Tomaten-Zwiebel-Sauce.

Pasta

60 **Mantu** **18,90**
Teigtaschen mit Rinderhackfleisch und frische Zwiebeln gefüllt auf Kräuterquark mit Pea Dahl in pikanter Sauce [g]

61 **Aschak** **17,90**
Teigtaschen mit Lauch gefüllt auf Kräuterquark mit Pea Dahl in pikanter Sauce [g]



Vegetarisch

70 **Katschalu Tschalau** **15,90**
Kartoffeln in pikanter Sauce mit Erbsen, Koriander und Ingwer zu gebackenem Basmatireis

71 **Sabsi Tschalau** **15,90**
Spinat nach afghanischer Art, verfeinert mit Bockshornklee, Lauch und Kardamom, zu gebackenem Basmatireis

72 **Badenjan Tschalau** **16,90**
Auberginen in pikanter Sauce mit Knoblauch und Ingwer, nach traditionellem afghanischem Rezept, zu gebackenem Basmatireis

73 **Narenj Palau** **16,90**
gebackener Safran Gewürzreis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale, dazu eine unserer traditionellen afghanischen Beilagen Ihrer Wahl [h]

74 **Quabeli Palau** **16,90**
braun gebackener Gewürzreis mit Karottenstreifen, Rosinen und Mandeln, dazu einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl

75 **Quabeli Palau ba Borani Badenjan** **16,90**
braun gebackener Gewürzreis mit Karottenstreifen, Rosinen und Mandeln mit Auberginen in einer Tomaten-Zwiebel Sauce auf einem cremigen Quarkbett [g h]

76 **Safran Tschalau** **16,00**
unsere Spezialität - nach altem Originalrezept - süß und pikant pikante Linsen-Safran-Sauce mit getrockneten Pflaumen (mit Kern!!) und Rhabarber zu gebackenem Basmatireis

77 **Khorassan Spezialitäten** **21,90**
Drei verschiedene Gemüsegerichte (Aubergine, Kürbis, Spinat), dazu Kräuterquark, Basmatireis

Wählen Sie dazu eine unserer traditionellen afghanischen Beilagen:
Aromatisch gewürzter Spinat, zarte Kartoffeln in herzhafter Sauce oder Auberginen in einer fein gewürzten Tomaten-Zwiebel-Sauce.

Extra Beilagen

80	**Afghanisches Fladenbrot** [a1]	3,80
81	**Tschalau** - Gebackener Basmati Reis	6,90
82	**Palau** - Braun gebackener Basmati Reis	7,90
83	**Quabelli Palau** - Braun gebackener Basmati Reis mit Karottenstreifen, Mandeln und Rosinen [h]	8,90
84	**Kaschalu** - Gekochte Kartoffeln in pikanter Sauce	7,90
87	**Mast** - Frischer cremiger Joghurt mit Gurken und Dill [g]	3,90
88	**Spinat** - Gehackter Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch	7,90
89	**Pommes**	6,90
95	**Ein Lamm Teeka Spieß**	9,90
96	**Ein Hähnchen Spieß**	8,90
97	**Ein Schammi Spieß**	8,90

Dessert

90	**Baqlawa** - Süßes Teiggebäck gefüllt nach Saison [a1]	8,90
91	**Firnee** - Afghanischer Milchpudding mit Pistazien [g]	7,90
92	**Gulab Jamun** Frittierte Milch-Teigbällchen in Honig getränkt, sehr süß, 2 Stück [a1, g]	6,90

Unsere Empfehlung zu den Desserts: Einer unserer Tees

Alkoholfreie Getränke

		0,20 l	0,25 l	0,30 l	0,40 l	0,75 l
200	Acqua Panna		3,70			6,90
201	San Pellegrino		3,70			6,90
202	Coca Cola[1 2]	3,70			4,50	
203	Coca Cola Zero [1 2 9]	3,70			4,50	
204	Fanta[1]	3,70			4,50	
205	Spezi [1 2]	3,70			4,50	
206	Sprite	3,70			4,50	
207	Schweppes Bitter Lemon [1]	3,70				
208	Schweppes Tonic Water [1]	3,70				
209	Red Bull [1 2]	4,90				

Säfte & Nektar

216	Apfelsaft	3,70	
217	Ananassaft	3,70	
218	Kirsch Nektar	3,70	
219	Orangensaft	3,70	
220	Maracuja Nektar	3,70	
221	Johannisbeer Nektar	3,70	
222	Lychee Nektar	3,70	
223	Mango	4,20	
224	Mango-Lassi [g] (Indisches Getränk, Süß)		4,90
225	Dough [g] (Jogurt mit Dill und Gurke, salzig)		4,50
226	Rhabarber Nektar	3,70	

Schorle

		0,3l	0,4l
230	Apfelsaft Schorle	3,60	4,50
231	Orangensaft Schorle	3,60	4,50
232	Maracuja Nektar Schorle	3,60	4,50
233	Johannisbeer Nektar Schorle	3,60	4,50
234	Kirsch Nektar Schorle	3,60	4,50
235	Mango Schorle	3,60	4,50
236	Lychee Nektar Schorle	3,60	4,50
237	Rhabarber Nektar Schorle	3,60	4,50

Heisse Getränke Tasse

250	**Kaffee**	3,50
251	**Espresso**	3,10
252	**Cappucchino**	3,90
253	**Milchkaffee**	3,90
254	**Latte Macchiato**	4,10
255	**Doppelter Espresso**	4,80
256	**Espresso Macchiato**	3,80

Tee

		Kännchen
260	**Tschai Schahi** Schwarzer Tee mit Kardamom, Zimt und Rosenwaser	5,90
261	**Tschai Korma** Grüner Tee mit Dattelsirup und Kardomom	5,90
262	**Tschai Siyah Afghani** Afganischer Schwarztee mit Kardomom	5,90
263	**Tschai Sabz Afghani** Milder Grüntee mit Kardomom	5,90
264	**Tschai Nanaa** Erfrischender Minztee	5,90
265	**Tschai Nanaa ba Zanjabil** Minztee mit Ingwer	5,90

Bier

		0,30 l	0,50 l
270	Augustiner Helles vom Fass	3,80	4,90
271	Franziskaner Hefe-Weißbier		4,90
272	Franziskaner-Dunkel		4,90
274	Alkoholfreies Helles, Flasche		4,90
275	Franziskaner Alkoholfreies Weißbier, Flasche		4,90
276	Radler		4,60
		0,33 l	
277	Pils Becks	4,50	

Aperitif

301	Campari Soda [1]	5 cl	6,90
302	Campari Orange [1]	5 cl	7,20
304	Martini Dry	5 cl	6,90
309	Glas Prosecco	0,10 l	5,20
310	Gin Tonic [11]	4 cl	6,90
311	Bacardi Cola [1 2]	4 cl	6,90
312	Aperol Spritz	0,10 l	6,90
313	Hugo	0,10 l	6,90

Offene Weine – Weiß

		Herkunft	0,20 l
320	Grüner Veltliner '	Österreich Neusiedlersee	7,90
321	Riesling '	Pfalz	7,90
322	Pinot Grigio '	Italien	7,90
323	Lugana '	Italien	7,90
324	Chardonnay '	Frankreich	7,90
325	Wein Schorle , Weiß '		7,30

Offene Weine – Rot

340	Zweigelt '	Österreich	7,90
341	Montepulciano '	Italien	7,90
342	Chianti '	Italien	7,90
344	Merlot '	Italien	7,90
345	Wein Schorle, Rot '		7,30

Offene Weine – rosé

351	Rosato '	Italien	7,90

Flaschen – Weiß

		Herkunft	0,75 l
360	**Weißburgunder** ' Kellerei Kaltern trocken, mit einem Duft von Apfel- Banane und dezenten Honignoten	Italien	29,80
363	**Chardonnay J. Bouchon** ' Feiner Pfirsichduft mit tropischen AromenSantiago nach Grapefruit und Ananas	Chile	29,80
370	**Sauvignon Blanc Bergsig Estate** ' frischer, süffiger und trockener Sauvignon Breede River mit sortentypischem Bukett	Südafrika	29,80
371	**Lugana** ' Qualtätswein- Weingut Salzl trocken, zarte hellgelbe Farbe, intensive, frische und elegante Frucht	Italien	29,90

Flaschen – Rot

380	**Merlot KWV Paal** ' trocken, geschmeidig, saftig, dezente Stellenbosch Kakao- und Röstaromen, vollmundig	Südafrika	28,80
381	**Bardolino Classico DOC Casa** ' trocken,würzig, schöne Frucht und ausgewogen	Vinicola cariItalien Veneto	29,80
383	**Cabernet Sauvignon J. Bouchen** ' Duft von reifen Früchten, Cassis, Blaubeeren und Minzearomen	Chile Santiago	35,80

Spirituosen

400	**Ramazotti** 38%	4 cl	5,10
401	**Averna** 29%	4 cl	5,10
402	**Fernet Branca** 40%	2 cl	3,70
403	**Absolut Wodka** 40%	2 cl	5,70
405	**Wiliamsbirne, Morand** 43%	2 cl	5,10
407	**Grappa** 37,5%	2 cl	5,30
411	**Mangolikör** 24%, hausgemacht	2 cl	3,70

Offener Whiskey

420	**Johnnie Walker, Black Label** 40%	4 cl	6,70
421	**Chivas Regal,** 12 Jahre gereift 40%	4 cl	6,70
423	**Jack Daniel‘s Old No. 7** 40%	4 cl	6,70