

Vorspeisen / Starters

Salate Afghani

Klein geschnittene Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Koriander 3,90 €
Chopped tomatoes, onions, cucumber and coriander

Salat-e-Shaahi **G**

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurke, Mais, Oliven und Käsewürfeln 6,90 €
Mixed salad with tomatoes, cucumber, corn, olives and cheese cubes

Pakaura

Knusprige Gemüselaiabchen mit DIP 5,00
Crispy vegetable fritters with dip

Sambosa **A**

Pastetenteig mit Masala-Kartoffel Füllung dazu Chatni 5,00 €
Pastry stuffed with masala and potato filling with Chatni

Suppen / Soup

Suppe Morgh **F**

Hühnersuppe mit Kichererbsen Ei-weiß mit Soja Sauce und Spezielle Gewürzen 5,00 €
Chicken soup with chickpea protein with soy sauce and special spices

Aasch Afghani **A,G**

Afghanischer Eintopf aus Gemüse, Bandnudeln, Bohnen und Kichererbsen, Kräuterquark und Frischem Koriander 5,90 €
Afghan stew made from vegetables, ribbon noodles, beans and chickpeas with fresh coriander

Suppe Dhal

Cremiger Linsensuppe mit Kokos / Creamy lentil soup with coconut 4,90 €

Suppe Tarkari

Bunte Gemüsesuppe / Mix Vegetable soup 4,90 €

Ariana Mix Vorspeisenplatte / Ariana Mix Starter platter **A,C**

Kombination von Verschiedenen Vorspeisen mit Lola Kabab (Rinderhackfleisch) 10,90 €
Combination of different starters with Lola Kabab (minced beef)

Hauptspeisen / Main Courses

Mantu A,G

Gedämpfte Teigtaschen mit Rinderhackfleisch, Zwiebel gefüllt auf Kräuterquark mit Flachen linsen 13,90 €

Hand-formed dumplings, filled with sauteed onions, ground beef on herb quark with flat lentils

Qabeli Palau H

Lammfleisch im braun gedämpften Reis, mit Karottenstreifen, Rosinen, und Mandeln 13,90 €

Lamb in steamed brown rice, with carrot strips, raisins and almonds

Do Piaaza

Gebratene Lammschulter in Knoblauch, Zwiebel, Gelbwurzel und Afghanischen Gewürzen mit Koriander 13,90 €

Roast shoulder of lamb in garlic, onion, turmeric and Afghan spices with coriander

Morgh-Ba-Tarkari G

Gebratener Hühnerbrust mit Gemüse, Tomaten, Sahne, Chili Koriander und Ingwer 13,50 €

Fried chicken breast with vegetables, tomatoes, cream, chili, coriander and ginger

Kofta

Rinderhackfleisch in Zwiebel Tomaten mit spezielle Gewürze und Koriander 13,50 €

Ground beef in onion tomatoes with special spices and coriander

Qorme Goscht

Gedünstetes Lammfleisch in Tomaten Zwiebel mit Garam Masala und Koriander 13,50 €

Stewed lamb in tomatoes, onions with garam masala and coriander

Qorme Morgh

Zart marinierte Hühnerfilets in Knoblauch, Zwiebel, Tomatensauce mit Koriander 12,90 €

Tenderly marinated chicken fillets in garlic, onion, tomato sauce with coriander

Schole Ghorbandi

Klebreis mit Moong Bohnen und Fleischbällchen in Tomatensauce, Zwiebel ,Minze und Koriander 13,20 €

Glutinous rice with moong beans and meatballs in tomato sauce, onion, mint and coriander

Afghanische Grillspezilitäten / Afghan grill specialties

Kabab-e-Chopan

Gegrilltes Lammkotelett mit Spezielle Gewürze dazu gebratener Gemüse 18,00 €

Grilled lamb chop with special spices and fried vegetables

Kabab-e-Teeka

Zart mariniertes Lammfleischspieße gegrillt mit spezielle Gewürze dazu gebratener Gemüse 15,90 €

Tenderly marinated lamb skewers grilled with Special spices and fried vegetables

Kabab-e-Shammi

Gehacktes vom Rindspieß gegrillt mit Spezielle Gewürze dazu gebratener Gemüse 15,90€

Minced beef skewer grilled with special spices with fried vegetables

Kabab-e-Morgh

Gegrilltes Hähnchenbrust spieß pikant mariniert mit Spezielle Gewürze dazu gebratener Gemüse 13,90 €

Grilled chicken breast spit marinated with lettuce, special spices and fried vegetables

Chablee Kabab

Zwei Runde Stücke Rinderhackfleisch, mariniert in frisch geriebenen Gewürzen dazu gebratener Gemüse 13,90 €

Two round pieces of minced beef, marinated in freshly grated spices with a salad side dish of your choice

Morgh Mosalam G

Gebratenes Huhn mariniert mit Joghurt Knoblauch Essig und Spezielle Gewürze gedämpft mit Gemüse fülle (Ganz oder ½) 9,50 €/ 13,90 €

Roast chicken marinated with yogurt, garlic vinegar and special spices, steamed with vegetable filling (whole or ½)

Maahi (Fisch) F

Gegrillter Fisch Mariniert in Knoblauch, Soja Sauce, Olivenöl und Koriander 13,90 €

Grilled fish marinated in garlic, soy sauce, olive oil and coriander

Ariana Mixed Kebab für 2 Personen

Gegrillte 2 Lammspieße, 2 Shammi Kebab (Rinderhackspieße), 2 Kebab-e-Morgh (Hühnerspieß) mit gebratener Gemüse, 39,90 €

Grilled 2 lamb skewers, 2 shammi kebabs (minced beef skewers), 2 kebab-e-morgh (chicken skewers) with fried vegetable

Vegetarisch / vegetarian

Aaschak A,G

Gedämpfte Teigtaschen mit Lauch gefüllt auf Kräuterquark mit Flachen Linsen in pikanter Sauce 12,90 €

Hand-formed dumplings filled with leek on herb quark with flat lentils in a spicy sauce

Borani Badenjan G

Gebratene Auberginenscheiben mit Knoblauch, Zwiebel, Tomaten, auf Kräuterquark 11,20 €

Fried eggplant slices with garlic, onion, tomatoes, on herbal quark

Borani Kadu G

Gebratene Kürbisscheiben (Je nach Saison) mit Zwiebel Knoblauch auf Kräuterquark

11, 20 €

Fried pumpkin slices (depending on the season) with onion and garlic on herb quark

Sabsi Palak

Gebratener Spinat mit Knoblauch Zwiebel und Ingwerstreifen 12,20 €

Fried spinach with garlic onion and ginger strips

Dhaal

Gelbe Linsen in Gewürz Ragout mit Zwiebel Tomaten Koriander und Ingwer 10,80 €

Yellow lentils in spice ragout with onion tomatoes coriander and ginger

Bamja

Okraschotten in Würziger Knoblauch Zwiebel mit Tomaten und Ingwerstreifen 12,50 €

Okra in Spicy Garlic Onion with Tomatoes and Ginger Strips

Ghezai Tarkari

Bunte Gemüse in Knoblauch Zwiebel und Tomatensauce mit Koriander 11,90 €

Mixed vegetables in garlic onion and tomato sauce with coriander

Ariana Spezialitäten G

Drei verschiedene Gemüsegerichte (Aubergine, Kürbis, Spinat), dazu Kräuterquark 13,90€

Three different vegetable dishes (eggplant, pumpkin, spinach), with a herbal quark

Als Beilagen reichen wir Reis und Naan

All dishes are served with rice and naan bread

Extra Baillage / extra Side dishes

Naan	Afghanisches Fladenbrot / Afghan flatbread	A	2,60 €
Tschalau	Reis Nach Afghanisches Art / Afghan rice		2,60 €
Palau	Braun Gedämpftes Reis / Brown steamed rice		3,50 €
Pommes	French fries		3,90 €
Turschie Awri	Ein sauer eingelegtes Bouquet aus Gartengemüse A sour pickled bouquet made from garden vegetables		2,90 €
Maast	Frischer, cremiger Joghurt mit gurke / Fresh, creamy yogurt with cucumber		3,50 €

Nachspeise / Dessert

Firnee G,H

Afghanischer Milchpudding mit Pistazien / Afghan milk Pudding with pistachios 4,50 €

Afghan Jelabi G,H

Knusprige Teigspirale mit Saft Zucker zubereitet / Knusprige Teigspirale mit Saft Zucker zubereitet 3,90 €

Gosch- e- Feel G,C

3,90 €

Süße Teigfladen gebacken mit Puderzucker / Sweet flatbread baked with powdered sugar

Halwaa E,H

Süßes-Grieß-Gericht mit Rosinen, Mandeln, Pistazien, Rosenwasser serviert mit Vanillen Eis

4,90 €

Sweet semolina dish with raisins, almonds, pistachios, rose water served with vanilla ice cream

Allergen Information

Glutenhaltiges Getreide / gluten

A

Krebstiere / crustaceans

B

Ei / egg

C

Fisch / Fish

D

Erdnuss / peanut

E

Soja / soya

F

Milch, Laktose / Milk, Lactose

G

Schalenfrüchte / nuts

H

Sellerie / celery

L

Senf / mustard

M

Sesam / sesame seed

N

Sulfite / sulphites

O

Lupinen

P

Weichtiere / molluscs

R



ARIANA AFGHAISCHES RESTAURANT

Wir begrüßen Sie im Restaurant ARIANA und freuen uns, Sie auf eine kulinarische Reise durch die einzigartige und vielfältige afghanische Landesküche mitnehmen zu dürfen. Unsere traditionellen, afghanischen Speisen werden von unserem Chefkoch mit viel Liebe täglich frisch für Sie zubereitet.

Ihr Team vom Restaurant ARIANA

Reis Gerichte

Reis hat in der afghanischen Küche eine große Bedeutung. Die wichtigste Zubereitungsart ist der Qabeli Palau, unser Nationalgericht. Der Reis wird in einem Lamm-Fond gekocht und erhält so seinen unvergleichlichen, aromatischen Geschmack.

