

Hindukush Restaurant

Afghanische Spezialitäten



Montag - Sonntag: 11:00 - 23:00

Tel.: 089 59989795



Hindukush Afghanisches Restaurant

www.hindukush-restaurant.de

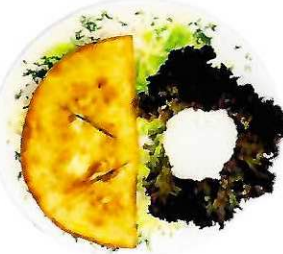
Warme Vorspeisen



1 Pakaure Katschalu ^A 4,90

Kartoffelscheiben in Gewürzteig gebacken, dazu Kräuterquark

Potatoe Slices fried in spiced batter, served with herb cheese



2 Bolani ^{G,A} 4,90

Eine gebratene Teigtasche gefüllt mit Lauch oder Kartoffeln, dazu Kräuterquark

Fried pastry filled with leek or potatoes, served with herb cheese



3 Borani Badenjan ^{G,A} 5,90

Gebratene Auberginenscheiben mit Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigem Quarkbett mit Brot

Fried Eggplant Slices with tomatoe onion sauce on creamy cheese and bread



4 Borani Kadoo ^{G,A} 5,90

Sanft geschmorter Kürbis in süsslicher Tomaten-Safran Sauce auf cremigem Quarkbett mit Brot

Gently simmered Pumpkin in sweet tomatoe saffron sauce on creamy cheese and bread

Suppen



8 Maschawa ^{G,A} 4,00

Suppe mit Linsen, Kichererbsen, Weizen, rote Bohnen, Ingwer und Kräuterjoghurt

Soup with lentils, chickpeas, wheat, red beans, ginger and herb yoghurt



9 Supp-e-Murgh 4,00

Klein geschnittene Hähnchenbrust mit Gemüsebrühe und frischen Kräutern, mittelscharf

Chopped chicken breast with vegetable broth and fresh herbs, medium hot

Salate



11 Salata

Klein geschnittene Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Koriander

Chopped tomatoes, onions, cucumber and cilantro

4,00



12 Gemischter Salat

Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Kräutern mit hausgemachtem Dressing

Salad with tomatoes, cucumber, bell pepper and herbs with homemade dressing

7,00



13 Chicken-Salat

Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Kräutern und gegrilltem Hühnerfleisch mit hausgemachtem Dressing

Salad with tomatoes, cucumber, bell pepper, herbs and grilled chicken with homemade dressing

8,00

Vegetarische Hauptgerichte



15 Katschalu Tschalau

Kartoffeln in pikanter Sauce, dazu gebackener Basmati Reis

Potatoes in spicy sauce served with baked Basmati rice

8,90



16 Sabzi Tschalau

Gehackter Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch zubereitet, dazu gebackener Basmati Reis

Minced spinach prepared with onions and garlic, served with baked Basmati rice

8,90



17 Samarod Palau

Spinat-Basmati Reis im Ofen gegart, dazu Beilage nach Wahl

Basmati rice with spinach cooked in the oven, served with side dish to your own choice

8,90

Grillspezialitäten mit Salat und Brot als Beilage



- 21 Kabab-e-Tikka** ^{A,G} **12,90**
Zartes mariniertes Lammfleisch am Spieß gegrillt mit Salat und Brot

Tender marinated lamb grilled on a skewer, served with salad and bread



- 22 Kabab-e-Morgh** ^{A,G} **11,90**
Hähnchenbrust am Spieß, pikant mariniert und gegrillt mit Salat und Brot

Savory marinated and grilled chicken breast on a skewer, served with salad and bread



- 23 Kabab-e-Shaami** ^{A,G} **11,90**
Rinderhackfleisch am Spieß gegrillt mit Salat und Brot

Minced beef grilled on a skewer, served with salad and bread



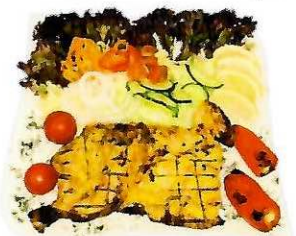
- 24 Kabab-e-Chopan** ^{A,G} **18,90**
Lammkotelett mariniert und gegrillt mit Salat und Brot

Lamb chop marinated and grilled, served with salad and bread



- 25 Grillplatte für 2 Personen** ^{A,G} **24,00**
Lammspieß, Hähnchenspieß, Hackfleischspieß und Lammkotelett mariniert und gegillt mit Salat und Brot

Marinated and grilled Lamb, chicken, minced meat on a skewer and lamb chop, served with salad and bread



- 26 Nim-e-Murgh** ^{A,G} **10,90**
Halbes Hähnchen mariniert nach afghanischer Art mit Salat und Brot

Half chicken marinated afghan style, served with salad and bread



- 27 Mix Tikka-Morgh** ^{A,G} **12,90**
Jeweils ein Spieß mit Salat und Brot

One skewer each, served with salad and bread



- 28 Mix Tikka-Shaami** ^{A,G} **12,90**
Jeweils ein Spieß mit Salat und Brot

One skewer each, served with salad and bread



- 29 Mix Morghi-Shaami** ^{A,G} **11,90**
jeweils ein Spieß mit Salat und Brot

One skewer each, served with salad and bread

Grillspezialitäten - Lammfleisch

mit Basmati Reis nach afghanischer Art und Beilage nach Wahl



31 Kabab-e-Tikka ba Tschala 13,90

Zartes mariniertes Lammfleisch am Spieß gegrillt mit gebackenem Basmati Reis

Tender marinated lamb grilled on a skewer, served with baked Basmati rice



32 Kabab-e-Tikka ba Qabeli Pala^H 14,90

Zartes mariniertes Lammfleisch am Spieß gegrillt mit braun gebackenem Basmati Reis, Rosinen, Mandeln und Karottenstreifen

Tender marinated lamb grilled on a skewer, served with brown baked Basmati rice, raisins, almonds and striped carrots



33 Kabab-e-Tikka ba Samarod Palau 13,90

Zartes mariniertes Lammfleisch am Spieß gegrillt mit Spinat und Basmati Reis

Tender marinated lamb grilled on a skewer, served with spinach and Basmati rice



34 Kabab-e-Chopan 17,90

Lammkotelett mariniert und gegrillt, dazu gebackener Basmati Reis und Salat

Lamb chop marinated and grilled, served with baked Basmati rice and salad

Grillspezialitäten - Hähnchenfleisch

mit Basmati Reis nach afghanischer Art und Beilage nach Wahl



41 Kabab-e-Morgh ba Tschalau 13,90

Hähnchenbrust am Spieß, pikant mariniert und gegrillt mit gebackenem Basmati Reis

Savory marinated and grilled chicken breast on a skewer, served with baked Basmati rice



42 Kabab-e-Morgh na Qabeli-Pala^H 14,90

Hähnchenbrust am Spieß, pikant mariniert und gegrillt mit braun gebackenem Basmati Reis, Rosinen, Pistazien, Mandeln & Karottenstreifen

Savory marinated and grilled chicken breast on a skewer, served with brown baked Basmati rice, raisins, pistachios, almonds & striped carrots



43 Kabab-e-Morgh ba Samarod Palau 13,90

Hähnchenbrust am Spieß, pikant mariniert und gegrillt mit Spinat und Basmati Reis

Savory marinated and grilled chicken breast on a skewer, served with spinach and Basmati rice

Beilagen nach Wahl: Kartoffel-Linsen-Sauce, Spinat oder Aubergien in Tomatensauce

Grillspezialitäten - Shaami

mit Basmati Reis nach afghanischer Art und Beilage nach Wahl



46 Kabab-e-Shaami ba Tschalau 13,90

Gemischtes Hackfleisch aus Rind und Lamm am Spieß gegrillt dazu weiß gebackener Basmati Reis

Mixed minced beef and lamb meat on a skewer, served with white baked Basmati rice



47 Kabab-e-Shaami ba Qabeli-Palau^H 14,90

Gemischtes Hackfleisch aus Rind und Lamm am Spieß gegrillt dazu weiß gebackener Basmati Reis, Rosinen, Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen

Mixed minced beef and lamb meat on a skewer, served with white baked Basmati rice, raisins, pistachios, almonds and striped carrots



48 Kabab-e-Shaami ba Samarod Palau 13,90

Gemischtes Hackfleisch aus Rind und Lamm am Spieß gegrillt mit Spinat und Basmati Reis

Mixed minced beef and lamb meat on a skewer, served with spinach and Basmati rice

Beilagen nach Wahl: Kartoffel-Linsen-Sauce, Spinat oder Aubergienen in Tomatensauce

Teiggerichte



51 Aschak^{A,G} 9,90

Kleine Teigtaschen gedünstet, gefüllt mit Lauch und überzogen mit pikanter Quark-Hackfleischsauce

Small steamed pastry filled with leek and coated with a savory cheese and minced meat sauce



52 Veg. Aschak^{A,G} 8,90

Kleine Teigtaschen gedünstet, gefüllt mit Lauch und Zwiebeln, überzogen mit pikanter Quark-Linsensauce

Small steamed pastry filled with leek and onions, coated with a savory cheese and lentil sauce



53 Mantu^{A,G} 10,90

Kleine Teigtaschen gedünstet, gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebeln, überzogen mit pikanter Quark-Linsensauce

Small steamed pastry filled with minced meat and onions, coated with a savory cheese and lentil sauce

Spezialitäten des Hauses



61 Qabuli Palau ^{A,H} 14,90

Lammfleisch mit braun gebackenem Basmati Reis, Rosinen, Mandeln und Karottenstreifen, dazu Beilage nach Wahl

Lamb meat with brown baked Basmati rice, raisins, almonds and striped carrots, served with side dish to your own choice



62 Maahi-Cha (Lammhaxe) ^H 16,90

Lammhaxen mit braun gebackenem Basmati Reis, Rosinen, Mandeln und Karottenstreifen, dazu Beilage nach Wahl

Lamb knuckle with brown baked Basmati rice, raisins, almonds and striped carrots, served with side dish to your own choice



63 Kofta-Tschalau 10,50

Rinderhackfleischbällchen in würziger Tomatensauce dazu Basmati Reis

Beef meatballs in spicy tomato sauce, served with Basmati rice



64 Do Piazza ^H 16,90

Gekochtes Lammfleisch in scharfer Paprika-Linsensauce dazu marinierte Zwiebeln und Brot

Boiled lamb meat in hot bell pepper-lentil sauce, served with marinated onions and bread



65 Mahi Biryaan ^{D,A,G} 15,50

Ganzes Doradenfilet mariniert, gegrillt mit Salat und Hausdressing, dazu Fladenbrot

Whole marinated and grilled gilthead fillet, served with salad and homemade dressing and flatbread



95 Shaami Murgh mit Salat 11,90

Gehacktes Hähnchenbrust gegrillt mit Salat und Brot

Minced Chicken grilled on a skewer, served with salad and bread



96 Shaami Murgh mit Reis ^H 14,90

Gehacktes Hähnchenbrust gegrillt mit braun gebackenem Basmati Reis, Rosinen, Pistazien, Mandeln & Karottenstreifen

Minced chicken grilled on a skewer, served with brown baked Basmati rice, raisins, pistachios, almonds & striped carrots

Beilagen

Nur mit Hauptgerichten bestellbar



81 Basmati Reis

Basmati rice

4,00



82 Sabzi (Spinat)

Sabzi (spinach)

4,00



83 Katschalu-Linsen (Kartoffeln) ^A

Katschalu-lentils (potatoes)

4,00



84 Badenjan (Auberginen)

Badenjan (eggplants)

4,00



85 Hackfleischbällchen in Tomatensauce

Meatballs in Tomatoe sauce

5,00



86 Samarod Palau

Weiß gebackener Basmati Reis, Rosinen, Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen

4,00



87 Qabeli-Palau ^H

white baked Basmati rice, raisins, pistachios, almonds and striped carrots

4,00



88 Pommes

4,00



Dessert

91 Feni ^{A,G,H} **4,00**
Afghanischer Milchpudding mit Mandeln, Pistazien und Kardamom
Afghan style milk pudding with almonds, pistachios and cardamom

92 Baghlava 2 Stück ^{A,G,H} **3,00**
Baghlava, 2 pieces

109 Brownie **4,90**

Heiße Getränke

93 Chai-E-Sia	Tasse	
Schwarzer afghanischer Tee/ + Kardamom	1,00	Kanne
<i>Black afghan tea/ + cardamom</i>		3,50

94 Chai-E-Sabz	Tasse	
Grüner afghanischer Tee/ + Kardamom	1,00	Kanne
<i>Green afghan tea/ + cardamom</i>		3,50

Kalte Getränke

100 Mineralwasser	0,5 l	2,00
101 Mineralwasser still	0,5 l	2,00
102 Coca Cola ^{1,12,6}	0,33 l	2,00
103 Coca Cola light ^{1,12,6,8}	0,33 l	2,00
104 Mezzo Mix ^{1,12,6}	0,33 l	2,00
105 Fanta ^{1,6}	0,33 l	2,00
106 Sprite	0,33 l	2,00
107 Dogh Joghurtmilch ^G	0,33 l	2,00
<i>Joghurt, Zitronensaft, Wasser, frischer Koriander und Minze</i>		
108 Apfelschorle	0,5 l	2,00

Zusatzstoffe:

1- Farbstoffe; 2- Konservierungsstoffe; 3- Nitritpökrisalz; 4- Phosphat; 5- Geschmacksverstärker; 6- Antioxidationsmittel; 7- Süßungsmittel; 8- Phenylalaninquelle; 9- Geschwefelt; 10- Geschwärtz; 11- Coffeinhaltig; 12- Chininhaltig; 13- Gentechnisch verändert; 14- formfleisch-Vorderschinken; 15- Taurin; 16- Krebsfleischimitat; 17- Säurungsmittel; 18- Stabilisatoren; 19- geräuchert

Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

A- Glutenhaltig Getreide; B- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; C- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse; D- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse; E- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; F- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse; G- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse; H- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse; I- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; J- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; K- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; L- Schwefeldioxid und Sulphite; M- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse; N- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;