

memån

MODERN AFGHAN CUISINE

Wir begrüßen Sie in unserem Restaurant 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.



Alle Fleischgerichte sind halal.

Für Infos bezüglich Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.

VORSPEISEN

1. Borani

Gebratene Möhren und Kartoffeln, bedeckt von Tomatensauce und Joghurt-Minze ♦ ____ 11,50

2. Bolani

A. Bolani Sabzi mit Spinatfüllung, dazu ein beerig nussiger Beilagensalat ♦ ____ 11,50

B. Bolani Katshalu mit Lauch- und Kartoffelfüllung, dazu ein beerig nussiger Beilagensalat ♦ ____ 11,50

3. Ashak

Hausgemachte, traditionelle Ravioli mit Lauchfüllung auf einem Joghurt-Minz Boden, getoppt von einer Tomatensauce ♦ ____ 8,90

4. Mantu

Drei dampfgegarnte Teigtaschen, gefüllt mit Zwiebeln und Hackfleisch auf einem Joghurt-Minz Boden, getoppt von einer Hackfleischsauce ____ 8,90

5. Naan Dippers

Dip Variation aus Hummus, Datteln und Muhammara, dazu traditionelles Brot aus dem Tandoor ♦ ____ 10,50

IDEAL ZUM TEILEN

memáns Vorspeisenteller

für 2 Personen

Auberginen, Kartoffeln und gebratene Möhren in fein abgeschmeckter Sauce, dazu Okraschoten und Kichererbsen-Ragout nach afghanischer Art sowie hausgemachte Dattelcreme, Chutney und Fladenbrot aus dem Tandoor

♦ ____ 24,50

♦ VEGAN ODER AUF WUNSCH VEGAN MÖGLICH

memán

HAUPTSPEISEN

Reis hat in der afghanischen Küche eine große Bedeutung. Die wichtigste Zubereitungsart ist die des Qabeli, unseres Nationalgerichts. Der Reis wird in einem Lamm-Fond gekocht und erhält so seinen unvergleichlichen, aromatischen Geschmack. All unsere Gerichte servieren wir standardmäßig mit Qabeli (ohne Lamm). Wenn Sie eine vegetarische oder vegane Alternative wünschen, empfehlen wir Chalau- einen klassischen, afghanischen Basmati-Reis.

7. Aromatischer Qabeli-Reis, beerig-nussiger Beilagensalat, Joghurt-Minz Dip, dazu wahlweise:

- A. gedämpftes Gulpi-Curry (Blumenkohl Curry) ◆ ____ 19,50
- B. Spinat nach afghanischer Art sowie frisches Gemüse ◆ ____ 18,90
- C. gebratene Aubergine mit Tomaten- und Joghurt-Minz-Sauce ◆ ____ 19,50

8. memán Salat

Gemischter Salat mit Avocado und Schafskäse, frischen Beeren und Nüssen,
Fladenbrot aus dem Tandoor, dazu wahlweise

- A. paniierter Schafskäse mit Honig ____ 19,50
- B. ein Kebab-Morgh-Spieß (Hähnchenbrustfilet) ____ 19,50

ADD-ONS ZU 7:

- + Lammfleisch ____ 4,50
- + Chutney ____ 4,00
- + Dips: Dattel-Hummus, Hummus
oder Muhammara
____ 4,00

HAUPTSPEISEN

9. Zwei traditionelle Grillspieße, dazu Qabeli-Reis und ein beerig-nussiger Beilagensalat

- A. Kebab-Teka (Lammlachse) ____ 29,50
- B. Kebab-Kubidah (Rinderhackfleisch) ____ 22,90
- C. Kebab-Morgh (Hähnchenbrustfilet) ____ 22,90

10. Gemüse-Grillspieße, dazu Chalau-Reis, ein beerig-nussiger Beilagensalat sowie Hummus

- A. Halloumi und gegrilltes Gemüse in hausgemachter Marinade ____ 19,90
- B. Tofu und gegrilltes Gemüse in hausgemachter Marinade ♦ ____ 18,90

11. memán Grillplatte

Für 1 Person - Grillplatte mit einem Kebab-Teka-Spieß, einem Kebab-Kubidah-Spieß, einem Kebab-Morgh-Spieß, dazu Qabeli-Reis, Joghurt-Minz-Dip & Chutney, Fladenbrot sowie ein beerig-nussiger Beilagensalat ____ 29,90

Für 2 Personen - Große Grillplatte mit zwei Kebab-Teka-Spießen, zwei Kebab-Kubidah-Spießen, zwei Kebab-Morgh-Spießen, dazu Qabeli- und Chalau-Reis, eine Dip-Variation, Fladenbrot und ein beerig-nussiger Beilagensalat ____ 59,80

12. Maitsha Palau

Geschmorte Lammhaxe in einer fein abgeschmeckten Sauce, dazu Qabeli-Reis und ein beerig-nussigen Beilagensalat ____ 28,50

ADD-ONS ZU 9:

- + Chutney ____ 4,00
- + frisches Fladenbrot ____ 3,00
- + Dips: Dattel-Hummus, Hummus oder Muhammara ____ 4,00

HAUPTSPEISEN

13. Mantu á la Mama – Hausgemachte, dampfgegarnte Teigtaschen

gefüllt mit Zwiebeln und Hackfleisch auf einem Joghurt-Minz Boden, getoppt von einer Hackfleischsauce, dazu eine beerig-nussige Salathaube ____ 21,50

14. Ashak á la Mama – Hausgemachte, traditionelle Ravioli mit Lauchfüllung auf einem Joghurt-Minz Boden und einer Salathaube

A. dazu eine feine Tomatensauce ♦ ____ 20,90

B. dazu eine feine Hackfleischsauce ____ 21,50

15. Oriental-Goulash

Lammgulasch mit Pflaume, verfeinert mit orientalischen Gewürzen, dazu Chalau-Reis und ein beerig-nussiger Beilagensalat ____ 25,90

EXTRAS

X1. Chatau Reis — 4,90

X2. Qabeli Reis — 5,90

X3. Pommes — 5,90

X4. Spinat — 5,90

X5. Borani Bandjan — 5,90

X6. Joghurt Minz Dip — 3,00

X7. Chutney — 4,00

X8. Dip: Dattel-Hummus, Hummus oder Muhammara — 4,00

X9. Fladenbrot — 3,00

TEE

Schwarztee mit Kardamom (Kanne) ____ 8,00

Grüntee mit Kardamom (Kanne) ____ 8,00

Frischer Minztee (Kanne) ____ 8,00

Frischer Ingwertee (Kanne) ____ 8,00

KAFFEE

Espresso

____ einfach / 3,10 ____ doppelt / 3,90

Espresso Macchiato

____ einfach / 3,50 ____ doppelt / 4,90

Americano ____ 3,70

Cortado ____ 3,90

Cappuccino ____ 4,50

Flat White ____ 4,90

Caffé Latte ____ 4,90

Matcha Latte ____ 6,50

Chai Latte ____ 5,20

Oatly Hafermilch ____ + 0,30

Extra Shot ____ + 0,50

On Ice ____ + 0,50

memàn

DESSERT

Firni

Hausgemachter Milchpudding, serviert mit Safran, Walnüssen, Mandeln, Pistazien und Kardamom ____ 8,50

Chocolate Dream

Warmes Schokoladentörtchen mit Beerensauce, dazu eine Kugel Vanilleeis ____ 8,90

Shiryakh

Drei Kugeln hausgemachtes Eis nach afghanischer Rezeptur mit Rosenwasser ____ 9,50

Veganes Sonnenblumenkerneis

Drei Kugeln hausgemachtes Sonnenblumenkerneis ____ 9,50