

Nigin

Afghanisches Restaurant

Neuhauser Str. 15, 80331 München

www.nigin.de

Öffnungszeiten:

Montag – Sonntag 12.00 – 24.00 Uhr

Sehr verehrte Gäste,

wir möchten Sie in unserem Restaurant „Nigin“ herzlich begrüßen und Ihnen die kulinarischen Extravaganzen des „Groß-Moguls“ näher bringen.

Unser Titelbild wie auch unser Name „Nigin“ sind Ausdruck einer herzlichen Begrüßung und spiegeln einen Teil unserer Philosophie wieder. Alle verwendeten Gewürze und Kräuter sind nicht nur für den Geschmack und das Aroma zuständig sondern auch für die Verdauung und Ernährung nützlich:

Chili ist reich an Vitamin C

Ingwer und Pfefferkörner helfen der Verdauung

Koriander ist gut für die Nieren.

Gutes und gesundheitsförderndes Essen sind in der afghanischen Küche eng miteinander verbunden. Im Restaurant „Nigin“ benutzen wir nur die feinsten und frischesten Zutaten, um nahrhafte sowie köstliche Gerichte zuzubereiten. Wir sind immer bestrebt, dass unsere Gäste als Freunde unser Restaurant verlassen.

Das Lächeln, das du aussendest kehrt zu dir zurück,



Suppen

1. **Schorbai – Morgh** 5,50
*Afghanische Nudelsuppe mit Gemüsesuppe
und Hähnchenfleisch*
2. **Maschaua**¹ 5,50
*Suppe mit Linsen, Kichererbsen,
Weizen und Ingwer*
3. **Schorbai – Tarkari** 5,30
Afghanische Suppe mit Nudeln und frischem Gemüse

Salate

4. **Gemischter Salat**⁷ 6,10
*Grüner Salat mit Gurken, Paprika, Tomaten
Karotten, Zwiebeln und Hausdressing*
5. **Salate Shami** 11,90
*Gemischter Salat mit Hackfleisch vom Lamm
auf dem Grill zubereitet*
6. **Salate Paneer**⁷ 7,10
Gemischter Salat mit Schafskäse
7. **Salate Morgh** 11,90
*Gemischter Salat mit marinierter Putenbrust
auf dem Grill zubereitet*
8. **Salat Nigin** 12,50
*Gemischter Salat mit gegrilltem Lamm
auf dem Grill zubereitet*
9. **Tomatensalat** 7,50
Tomaten, Zwiebeln, Oliven

Warme Vorspeisen

- 10. Pekgure Katschalu** ^{1,7} **6,90**
Gebackene Kartoffeln im Gewürzteig
mit Quarksoße und Kräuter
- 11. Bolani (pikant)** ^{1,7} **5,90**
Gefüllte Teigtasche mit Kartoffelpüree,
Lauch und Kräuterquarksoße
- 12. Pekgure Badenjan** ^{1,7} **6,90**
Gebackene Auberginen in Gewürzteig
mit Quarksoße und Kräuter
- 13. Pekgure Tarkari** ^{1,7} **8,50**
Verschiedene Gemüsesorten im Gewürzteig gebacken
mit Quarksoße und Kräuter
- 14. Pekgure Morgh** ^{1,7} **8,50**
Hähnchenbrust im Gewürzteig gebacken
mit Quarksoße und Kräuter
- 15. Kleiner Vorspeisenteller für 2 Personen** ^{1,7} **13,90**
3 verschiedene Vorspeisen; Gemischtes Gemüse
mit Hähnchenbrust, gefüllte Teigtaschen
mit Kartoffelpüree und Lauch, serviert mit Quarksoße
- 16. Borani Kadoo** ⁷ **8,90**
Kürbis in süß – pikanter Safaransoße
mit Joghurt und Quark, dazu Fladenbrot ¹
- 17. Borani Badenjan** ⁷ **8,90**
Auberginen in pikanter Soße
mit Joghurt – Quarksoße dazu Fladenbrot ¹

Hauptgerichte vom Geflügel

- 18. Kababe Morgh** **19,90**
Hähnchenbrust gegrillt
mit gemischtem Salat und Fladenbrot ¹
- 19. Tschalau ba kababe morgh** **19,90**
Hähnchenbrust gegrillt mit gebackenem Basmatireis
und dazu eine Beilage Ihrer Wahl
- 20. Sammarod Palau ba kababe morgh** **19,90**
Hähnchenbrust gegrillt mit im Ofen gegartem Spinat auf
Basmatireis und dazu eine Beilage Ihrer Wahl
- 21. Qabuli palau ba kababe morgh ^{8, H}** **20,90**
Hähnchenbrust gegrillt mit braungebackenem Basmatireis,
gewürzt mit Mandeln, Pistazien, Karottenstreifen und
Rosinen und dazu eine Beilage Ihrer Wahl
- 22. Narenj Palau ^{8, H}** **19,90**
Hähnchenfleisch mit gebackenem Basmatireis ^H, Mandeln,
Pistazien und Streifen von Bitterorangenschale,
dazu eine Beilage nach Ihrer Wahl
- 23. Safaran Tschalau** **19,90**
Hähnchenfleisch in pikanter Safran-Linsensoße mit
ganzen Pflaumen (mit Kern) und gebackenem Basmatireis (ohne Beilage)

Als Beilage können Sie wählen

- Kartoffeln
- Auberginen in pikanter Soße
- Spinat nach afghanischer Art

Afghanische Grillspezialitäten

- 24. Kababe Teqa ba Sammarod palau** **21,90**
*Lammfleisch am Spieß gegrillt mit gegartem Spinat,
Basmatireis und dazu eine Beilage Ihrer Wahl*
- 25. Kababe Teqa ba Tschalau** **21,90**
*Lammfleisch am Spieß gegrillt mit gebackenem Basmatireis
und dazu eine Beilage Ihrer Wahl*
- 26. Kababe Teeka** **21,90**
Lammfleisch am Spieß gegrillt, Salat und Fladenbrot ¹
- 27. Kababe Teeka ba Qabuli palau ^{8, H}** **21,90**
*Lammfleisch am Spieß gegrillt mit braunem
gebackenem Basmatireis, Pistazien,
Rosinen und Karottenstreifen und dazu eine Beilage Ihrer Wahl*
- 28. Schami Kabab ^{8, H}** **21,90**
*Hackfleisch vom Lamm gegrillt mit
braunem gebackenen Basmatireis, Pistazien, und
Rosinen und Karottenstreifen und dazu eine Beilage Ihrer Wahl*

Als Beilage können Sie wählen

- Kartoffeln
- Auberginen in pikanter Soße
- Spinat nach afghanischer Art

Afghanische Lammspezialitäten

- 29. *Badenjan Tschalau*** **21,90**
*Lammfleisch mit Auberginen in pikanter Soße
dazu gebackener Basmatireis*
- 30. *Katschalu Tschalau*** **21,90**
*Lammfleisch mit Kartoffeln in pikanter Soße
mit Koriander und Ingwer gebackener Basmatireis*
- 31. *Sabsi Tschalau*** **21,90**
*Lammfleisch mit Spinat nach Afghanischer Art
dazu gebackener Basmatireis*
- 32. *Sammarod palau*** ⁸ **21,90**
*Lammfleisch mit im Ofen gartem Spinat,
Basmatireis und dazu eine Beilage nach Ihrer Wahl*
- 33. *Palau*** ^H **21,90**
*Lammfleisch mit braun gebackenem Basmatireis und
dazu eine Beilage nach Ihrer Wahl*
- 34. *Qabuli Palau*** ^{8, H} **22,90**
*Gegartes Lammfleisch mit braun gebackenem Basmatireis,
Mandeln, Pistazien, Karottenstreifen, Rosinen
und dazu eine Beilage nach Ihrer Wahl*
- 35. *Do piasa – Spezialität des Chefkochs*** **21,90**
*Lammfleisch in feiner Linsensoße
und marinierten Zwiebeln, dazu Fladenbrot ¹ (ohne Beilage)*

Als Beilage können Sie wählen

- Kartoffeln
- Auberginen in pikanter Soße
- Spinat nach afghanischer Art

Vegetarische Gerichte

- 36. Katschalu Tschalau** 15,90
Kartoffeln in pikanter Soße mit Koriander und Ingwer, dazu gebackener Basmatireis
- 37. Sabsi Tschalau** 15,90
Würziger Spinat mit Lauch, Koriander und Ingwer nach Afghanischer Art, dazu gebackener Basmatireis
- 38. Badenjan Tschalau** 15,90
Auberginen in pikanter Soße und dazu gebackener Basmatireis
- 39. Qabuli Palau** ^{8, H} 16,90
Braun gebackener Basmatireis mit Mandeln, Pistazien, Karottenstreifen und Rosinen dazu eine Beilage Ihrer Wahl
- 40. Sammarod Palau** 16,90
Spinat, Basmatireis im Ofen gegart und dazu eine Beilage nach Ihrer Wahl
- 41. Narenj Palau** ⁸ 16,90
Gebackener Safran, Basmatireis mit Mandeln, Pistazien und einem Hauch Bitterorange, dazu eine Beilage nach Ihrer Wahl

Teiggerichte im Dampftopf gegart

- 42. Aschak** ^{1,7} 16,90
Kleine Teigtaschen gefüllt mit Püree, überzogen mit pikanter Quark- und Hackfleischsoße
- 43. Mantu** ^{1,7} 16,90
Kleine Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebeln serviert mit pikanter Quark- und Linsensoße

Als Beilage können Sie wählen

- Kartoffeln
- Auberginen in pikanter Soße
- Spinat nach afghanischer Art

Extras

Kababe Morgh (1 Spieß) 7,90

Putenbrust gegrillt

Schami Kabab (1 Spieß) 7,90

Hackfleisch vom Lamm gegrillt

Kababe Tekah (1 Spieß) 8,50

Lammfleisch gegrillt

Schalau 7,90

gebackener Basmatireis

Qabuli ^{8, H} 8,90

Braun gebackener Basmatireis mit Mandeln, Pistazien,
Karottenstreifen und Rosinen

Dessert

44. Ferni (Afghanische Pudding) ^{7,8} 5,10

Pudding mit Pistazien, Mandeln, verfeinert mit
Bitterorange und Kardamon

45. Gulab Jaman ^{1,7,8} 5,10

Frittierte Milch-Bällchen in Zuckersirup eingelegt

46. Sheeryakh ^{7,8} 9,90

Hausgemachtes afghanisches Eis

47. Jala ^{7,8} 9,90

Hausgemachtes afghanisches Eis

48. Orientalische Süßspeise ^{1,8,B} 6,50

Teigblätter mit Mandeln / Pistazien mit Zuckersirup übergossen

49. Gemischter Nachspeisenteller ^{1,7,8,B} 15,90

Ein Mix aus afghanischem Pudding, frittierten Milch-Bällchen in
Zuckersirup eingelegt, afghanischem Eis und orientalischer Süßspeise

Zu unseren Nachspeisen empfehlen wir Ihnen unseren Afghanischen Tee
(schwarz oder grün) mit Kardamom

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke (Soft Drinks)

101. Tafelwasser	0.20 l	2,60
102. Tafelwasser	0.50 l	3,90
103. Gerolsteiner Medium Gourmet	0.25 l	3,10
104. Gerolsteiner Medium Gourmet	0.50 l	4,90
105. Gerolsteiner Medium Gourmet	0.75 l	6,90
106. Gerolsteiner Naturell Gourmet	0.25 l	3,10
107. Gerolsteiner Naturell Gourmet	0.50 l	4,90
108. Gerolsteiner Naturell Gourmet	0.75 l	6,90
109. Coca Cola ^{H,G}	0.33 l	4,50
110. Cola Light ^{H,G}	0.33 l	4,50
111. Fanta ^H	0.33 l	4,50
112. Spezi ^{H,G}	0.40 l	4,50
113. Zitronenlimonade	0.40 l	4,50
114. Schorle mit verschiedenen Säften	0.40 l	4,50
115. Säfte und Nektare (Apfel, Orange, Maracuja, Ananas, Sauerkirsche, Johannisbeere, Pfirsich, Mango)	0.20 l	4,50
116. Bitter Lemon ^T Schweppes	0.20 l	4,10
117. Tonic Water ^T Schweppes	0.20 l	4,10
118. Ginger Ale ^T Schweppes	0.20 l	4,10
119. Bionade Holunder	0.33 l	4,50
120. Bionade Kräuter	0.33 l	4,50
121. Bionade Ingwer-Orange	0.33 l	4,50
122. Bionade Litschi	0.33 l	4,50

Warme Getränke

141. Tasse Kaffee	4,00
142. Cappucino	4,10
143. Milchkaffe	4,50
144. Espresso	2,90
145. Espresso Macchiato	3,50
146. Doppelter Espresso	3,90
147. Latte Macchiato	4,50

Afghanische Teesorten

161. Grüner Tee mit Kardamon im Kännchen	4,90
162. Schwarzer Tee mit Kardamon im Kännchen	4,90
163. Frischer Pfefferminztee im Kännchen	4,90
164. Frischer Ingwer Tee mit Kardamon im Kännchen	4,90

Biere

181. Paulaner Helles ^S	0.50 l	4,90
182. Paulaner Pils ^S	0.30 l	4,50
183. Paulaner Weißbier-Hefe ^S	0.50 l	4,90
184. Paulaner Weißbier-dunkel ^S	0.50 l	4,90
185. Paulaner Weißbier-Leichtes ^S	0.50 l	4,90
186. Paulaner Dunkel ^S	0.50 l	4,90
187. Paulaner Alkoholfrei ^S	0.50 l	4,90
188. Radler ^S	0.50 l	4,90
189. Russen ^S	0.50 l	4,90
190. Corona ^S	0.33 l	4,60
191. Becks ^S	0.33 l	4,60

Aperitif

201. Spezial Drink		4,90
<i>afghanisches Yoghurtgetränk mit Zitronensaft frischen Koriander und Minze</i>		
202. Prosecco Spumante	0,1 l	6,50
203. Campari^H	4 cl	6,50
204. Aperol^H	4 cl	6,50
205. Martini extra dry, bianco, rosso	4 cl	6,50
206. Sherry Sandemann medium, dry	5 cl	6,90
207. Campari^H Soda / Campari^H Orangensaft	0,2 l	7,50
208. Spritz^H (Weinschorle, Aperol)	0,2 l	6,50
209. Prosecco Spritz (Prosecco, Aperol)	0,1 l	6,50
210. Aperol Spritz	0,2 l	7,50
211. Hugo's (Holundersirup, Limette Prosecco, Sodawasser)	0,1 l	7,50

Weißweine 0,20l 0,75l

221. Chardonnay^S *Südafrika* 6,50 23,00
Brandvlei, Wine of Western Cape
„trocken-körperreich-elegant-fruchtig“

222. Pinot Grigio IGT^S *Italien* 6,50 23,00
Terre di Romeo, Cantina Montelliana
- trocken, kräftiges Strohgelb, feines
Aroma, harmonisch, weich und blumig-

223. Sauvignon Blanc^S *Chile* 6,90 25,00
Casa de Campo, Agricola Salve S.A
„lebhaft-aromatisch-trocken-würzig-körperreich
mit intensiven exotischen Fruchtnoten“

224. Lugana DOC^S *Italien* 7,50 29,00
„Ca' De' Rocchi" Tinazzi
„trocken, zartes Bouquet, frisch fruchtig,
geschmeidig, elegant, angenehm nachhaltig“

225. Viognier VdP^S *Frankreich* 7,50 31,00
Domaine de la Baume
„dieser glänzend strohfarbene Wein
überrascht mit ungewöhnlich kraftvollen Aromen“

Weinschorle^S 6,50
228. Weiß oder Rot, sauer oder süß

Alle offenen Weine können auch als 0,10 l bestellt werden

Flaschenweine weiß

231. Wachenheimer Riesling QbA^S	<i>Deutschland</i>	39,00
<i>Dr. Bürklin-Wolf</i>		
<i>„trocken, Duft nach Apfelkompott und reifer Birne, harmonisch, erfrischende Säure“</i>		
232. Chenin Blanc^S	<i>Südafrika</i>	35,00
<i>Bergsig Estate, Breede River Valley</i>		
<i>„trocken, duftig, vollmundig, mild, wenig, ausgewogen“</i>		
233. Gavi di Gavi DOCG^S	<i>Italien</i>	35,00
<i>Beni di Batasiolo, La Morra - Granee</i>		
<i>trocken, frisch, mit Duft nach Blumen, anhaltend und intensiv, harmonischer Geschmack, an feine Mandel erinnernd</i>		
234. Weissburgunder QbA^S	<i>Österreich</i>	35,00
<i>Salzl, Burgenland</i>		
<i>„trocken, feine Burgundernase, frisches Grün, feine Frucht, elegant, jugendlich“</i>		
Rose	<i>0,20l</i>	<i>0,75l</i>
237. Bardolino Chiaretto DOC^S	<i>Italien</i>	6,90 27,00
<i>Casa Vinicola Cesari, Quinzano</i>		
<i>trocken, frischduftig, leicht, zart-rosa, Duft von frischen Waldbeeren -</i>		

Rotwein		0,20€	0,75€
241. Merlot DOC^S	<i>Italien</i>	6,50	25,00
<i>Merlot del Garda, Cantina Custoza „trocken, harmonisch, stimulierend, intensives Bukett, feines Kirscharoma“</i>			
242. Montepulciano DOC^S	<i>Italien</i>	6,50	25,00
<i>Cantina Tollo, Tollo „trocken, rubinrot, fruchtig, mild, angenehm, Anklänge von roten Beeren, weich“</i>			
243. Dolmo Tempranillo DO^S	<i>Spanien</i>	6,90	27,00
<i>Vicente Gandia, Ribera del Duero „trocken, tiefes, dunkles rot, Duft nach roten Früchten, Vanille und Röstnoten“</i>			
244. Cabernet Carmenere^S	<i>Chile</i>	6,50	25,00
<i>Casa de Campo, Agricola Salve S.A „fruchtiges, feines Cabernet-Bukett, trocken, körperreich, feinbeerig“</i>			
245. Syrah VdP^S	<i>Frankreich</i>	7,50	28,00
<i>Domaine de la Baume „ein Duftstrauß aus reifen roten Früchten und grünem Pfeffer, rund und fruchtig“</i>			

Flaschenweine rot

- | | | |
|--|--|---------------------|
| <p>251. Primitivo IGP "Aulone"^S
 San Giorgio, Apulien
 „rubinrote Farbe, harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Noten“</p> | <p><i>Italien</i></p> | <p>33,00</p> |
| <p>252. Malbec^S
 Calden, Mendoza
 „trocken, Aroma nach roten Früchten wie Pflaumen, Kirschen und Brombeeren“</p> | <p><i>Argentinien</i></p> | <p>33,00</p> |
| <p>253. Shiraz^S
 De Bortoli, New South Wales
 „trocken-komplexe Aromen reifer dunkler Früchte sowie Mokka/ Zaderholz“</p> | <p><i>Australien</i></p> | <p>33,00</p> |
| <p>254. Tempranillo DOC^S
 Bodegas La Emperatriz
 Lakritznuancen, Zarte Vanillernote samtiger Geschmack, kraftvoll nach reifen Früchten“</p> | <p><i>Spanien</i>
<i>Rioja</i></p> | <p>39,00</p> |
| <p>255. Montepasso DOC^S
 Cantina Moncaro, Rosso Conero
 glänzendes und intensives Rubinrot, Noten von Pflaumen und Brombeeren.
 Ätherische Duftnoten, rund und vollmundig</p> | <p><i>Italien</i>
<i>Marken</i></p> | <p>39,00</p> |
| <p>256. Barolo DOCG^S
 Beni di Batasiolo, La Morra
 „trocken, granatroter Wein mit orange-farbenen Reflexen, ätherisch, intensiv und angenehm“</p> | <p><i>Italien</i></p> | <p>55,00</p> |
| <p>257. Cabernet Sauvignon^S
 Bergsig Estate, Breede River Valley
 „trocken, körperreicher, würziger, saftiger Cabernet Sauvignon“</p> | <p><i>Südafrika</i></p> | <p>49,00</p> |
| <p>258. Le Volte IGT^S
 Tenuta dell Ornellaia
 Cuveé aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot, Wein mit Struktur, Komplexität, eleganter, zugänglicher Wein mit fruchtigen Bouquet -</p> | <p><i>Italien</i>
<i>Maremma</i></p> | <p>99,00</p> |

Prosecco

<i>261. Prosecco Spumante</i>	<i>0,20 l</i>	<i>8,50</i>
<i>262. Valdobbiadene, extra dry</i>	<i>0,75 l</i>	<i>34,90</i>

Champagner

<i>271. Moët & Chandon „Brut Imperial“</i>	<i>0,20 l</i>	<i>25,00</i>
<i>272. Moët & Chandon „Brut Imperial“</i>	<i>0,75 l</i>	<i>69,00</i>
<i>273. Veuve Clicquot Brut Ponsardin</i>	<i>0,75 l</i>	<i>79,00</i>

Liköre / Bitters

<i>301. Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>302. Drambui</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>303. Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>304. Southern Comfort</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>305. Sambuca Molinari</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80</i>
<i>306. Ramazzoti</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>307. Averna Amaro</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>308. Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>309. Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>

Cognac / Weinbrand

<i>321. Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,90</i>
<i>322. Metaxa *****</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,90</i>
<i>323. Cardinal Mendoza</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,90</i>
<i>324. Remy Martin V.S.O.P.</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00</i>
<i>325. Hennessy Cognac V.S.</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00</i>

Whisk(e)y

331. Jim Beam	4 cl	7,90
332. Jack Daniels	4 cl	7,90
333. Johnnie Walker Red Label	4 cl	7,90
334. Johnnie Walker Black Label	4 cl	7,90
335. Chivas Regal	4 cl	7,90
336. Glenfiddich 12 Years old	4 cl	8,90

Spirituosen

341. Grappa "prime Uve"	2 cl	4,50
342. Obstler	2 cl	4,50
343. Tequila Sierra Braun	2 cl	4,50
344. Tequila Sierra Silver	2 cl	4,50
345. Jubiläums Aquavit	2 cl	4,50
346. Vodka Absolut	4 cl	7,10
347. Vodka Smirnoff	4 cl	7,10
348. Gordons Dry Gin	4 cl	7,10
349. Bombay Sapphire Gin	4 cl	7,80
350. Havana Club 3 years Rum	4 cl	6,50
351. Havana Club 7 years Rum	4 cl	6,90
352. Captain Morgan	4 cl	6,90
353. Bacardi blanco	4 cl	6,90
354. Bacardi black	4 cl	6,90

Long Drinks

mit 4 cl. Spirituosen

371. Vodka Lemon ^T		8,90
372. Vodka Red Bull ^{H,G,U}		8,90
373. Vodka Orange		8,90
374. Whisk(e)y Cola ^{H,G}		8,90
375. Bacardi Cola ^{H,G}		8,90
376. Cuba Libre ^{H,G}		8,90
377. Gin Tonic ^T		8,90

Cocktails

- 401. Caipirinha** 12,90
Cachaca, Limetten, Rohrzucker
- 402. Caipiroska** 12,90
Vodka, Limetten, Rohrzucker
- 403. Mojito** 12,90
Weißer Rum, Limetten, Zucker, Minze, Lime Juice, Soda
- 404. Sex on the Beach** 12,90
Vodka, Peachtree, Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Cranberry
- 405. Mai Tai** 12,90
Brauner Rum, Apricot Brandy, Lime Juice, Zitronensaft, Mandelsirup, Limetten
- 406. Pina Colada** 12,90
Weißer Rum, Kokos, Ananassaft, Sahne
- 407. Cosmopolitan** 12,90
Vodka, Triple Sec, Lime Juice, Zitronensaft, Cranberry
- 408. Tequila Sunrise** 12,90
Tequila, Orangensaft, Grenadine
- 409. Long Island Ice Tea** 12,90
Vodka, Brauner Rum, Gin, Tequila, Triple sec, Zitronensaft, Orangensaft, Cointreau, Cola

Alkoholfreie Cocktails

- 431. Coconut Kiss** 11,90
Orangensaft, Ananassaft, Sahne, Cream of Coconut
- 432. Fruit Punch** 11,90
Ananassaft, Orangensaft, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine, Kirsche
- 433. Virgin Caipirinha** 11,90
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale

Hard Stuff

<i>441. Jim Beam</i>	<i>4cl</i>	<i>0,5l</i>	<i>0,75l</i>
	<i>5,90</i>	<i>45</i>	<i>65</i>
<i>442. Jack Daniels</i>	<i>5,90</i>	<i>45</i>	<i>65</i>
<i>443. Johnnie Walker</i>	<i>6,50</i>	<i>48</i>	<i>70</i>
<i>444. Havana 3 Year</i>	<i>5,90</i>	<i>45</i>	<i>65</i>
<i>445. Havana 7 Year</i>	<i>8,50</i>		

WIGGIN



Mittagsmenü

Montag bis Samstag von 12.00 bis 14.30 Uhr

(nicht an Sonn- und Feiertagen)

Zu jedem Hauptgericht gibt es eine Linsensuppe (veg)

Suppe

1. Schorbai Tarkari 4,90

Afghanische Suppe mit Nudeln und Fladenbrot ¹

2. Maschaa ¹ 5,30

*Suppe mit Linsen, Kichererbsen,
Weizen und Ingwer, dazu Fladenbrot ¹*

Salat und Vorspeise

3. Gemischter Salat ⁷ 5,10

*Grüner Salat mit Gurken, Paprika, Tomaten, Karotten,
Zwiebeln und Hausdressing*

4. Salat Morgh 11,50

*Gemischter Salat mit marinierter Putenbrust
auf dem Grill zubereitet*

5. Borani Kadoo ⁷ 7,50

*Kürbis in süß – pikanter Safransoße,
mit Joghurt und Quark, dazu Fladenbrot ¹*

Mittagsmenü

Speisen

6. Schami Kabab ^H 12,90

Hackfleisch vom Lamm gegrillt mit braunwürzigem Basmatireis mit gekochten Linsen in Tomatensoße als Beilage

7. Kababe Morgh 12,90

Putenbrust gegrillt mit gebackenem Basmatireis mit gekochten Linsen in Tomatensoße als Beilage

8. Korma Kofta ^H 12,90

Gekochte Lammhackfleischbällchen in Tomatenlinsensoße, afghanische Gewürze mit braunwürzigem Basmatireis

9. Korma Morgh 12,90

Gekochtes Hähnchenfleisch in pikanter Safran-Linsensoße mit ganzen Pflaumen (mit Kern) und gebackenem Basmatireis

Vegetarisch

10. Sabsai Tschalau 10,90

Spinat nach afghanischer Art mit würzigem Basmati-Reis

11. Kaschalau Tschalau 10,90

Kartoffeln in pikanter Soße mit Koriander und Ingwer mit würzigem Basmati-Reis

12. Badenjan Tschalau 10,90

Auberginen in pikanter Soße mit würzigem Basmati-Reis

Allergene & Zusatzstoffe

- 1 Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
Weizen-/Vollkornmehl
 - 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
 - 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
 - 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
 - 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
 - 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
 - 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
 - 8 Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
Mandeln, Cashewnuss, Kokosnussflocken
 - 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
 - 10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
 - 11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
 - 12 Enthält Schwefeloxid/Sulfite
 - 13 Enthält Lupinen/-Erzeugnisse
 - 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse
-
- A** Mit Süßungsmittel(n)
B Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
C Enthält Aspartam
D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
E Enthält Süßholz
F Erhöhter Koffeingehalt
G Enthält Koffein
H Mit Farbstoff
Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen
I Mit Konservierungsstoff
Mayonnaise, Käse
J Mit Nitritpökelsalz
K Mit Nitrat
L Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
M Mit Antioxidationsmittel
Gemüsebrühe
N Mit Gewürzmischungen
O Geschwärzt
P Gewachst
Q Mit Phosphat
S Sulfite
T Chininhaltig
U Mit Taurin