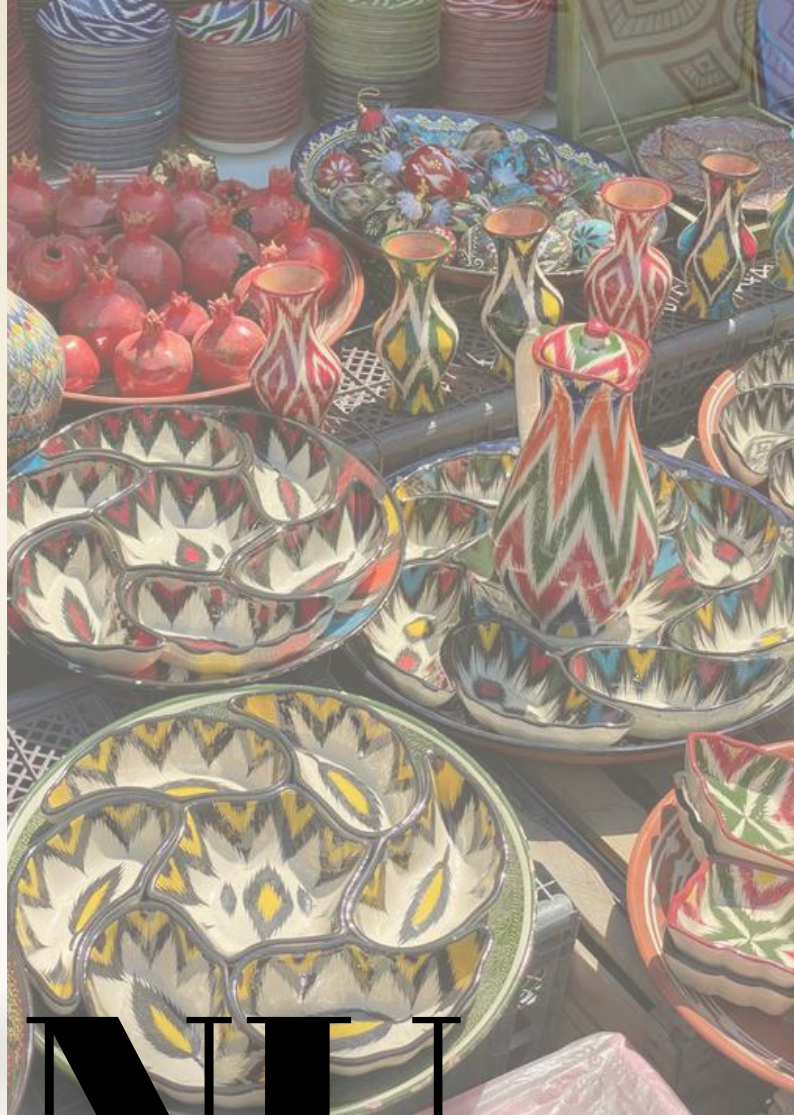




MENU

Restaurant

Usbekistan

LIEBE GÄSTE,

wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Bitte beachten Sie, dass bei Bestellungen mit unterschiedlichen Gerichten die Speisen *in der Reihenfolge ihrer Zubereitung* und *zeitversetzt* serviert werden. Wir legen großen Wert darauf, jedes Gericht frisch und individuell für Sie zuzubereiten.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!



Erklärung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

Vorspeisen und Backwaren

Echter Geschmack des Ostens in jedem Gericht.



SAMSA – USBEKISCHER BLÄTTERTEIG – 1 ST.

Traditionell gefalteter Teig nach usbekischer Art, knusprig und doch herzhaft, gefüllt mit würzigem Rindfleisch – ein kleiner Bissen

Zentralasien! (A, C, G)

Zutaten: Mehl, Wasser, Margarine, Salz, Sonnenblumenöl, Rindfleisch, Zwiebeln, Gewürze

5.90

USBEKISCHES FLADENBROT

Nach altem Rezept gebacken – weich, duftend und der ideale Begleiter zu jedem Gericht, oder einfach pur genießen! (A, C, G)

Zutaten: Mehl, Milch, Salz, Hefe, Sonnenblumenöl

4.90



SALATE

Frische auf jedem Teller



SALAT „CHIROKCHI“ (MIT KATYK)

Tomaten mit Quark nach usbekischer Art – leicht, würzig, erfrischend.

Zutaten: Tomaten, Gurken, Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Salz, Katyk (Quark)

8.90

SALAT „ATSCHIK-TSCHUTSCHUK“

Tomaten, Zwiebeln, Dungan-Paprika – scharf, direkt, ehrlich.

Zutaten: Tomaten, Schalotte, Olivenöl, Dungan-Paprika

5.90





SALAT "SAMARKAND"

Ein mediterraner Klassiker – bunt, frisch,
mit Oliven und Fetakäse.

*Zutaten: Gurken, Kirschtomaten,
Lattich, Oliven, schwarze Oliven,
Oregano, Basilikum, Fetaksa, Paprika,
Zitrone, Olivenöl, Meersalz*

FRISCHER SALAT

Einfach, frisch, bunt –
Tomaten, Gurken, Paprika
und Zwiebeln wie vom
Markt.

*Zutaten: Tomaten, Gurken,
Paprika, Zwiebel, Salz*



10.90

7.90



CHAMPIGNONS VOM GRILL

Köstliche Champignon –
verfeinert mit
verschiedenen
Gewürzen.

*Zutaten: Champignons,
Salz, schwarzer Pfeffer,
Speiseöl, Salz,
Paprika, Knoblauch*

9.90



MORKOWTSCHA – DER HERZHAFTE KAROTTENSALAT

Fein geraspelte Karotten, mariniert mit Knoblauch, Essig und ausgewählten Gewürzen – pikant und aromatisch.

Zutaten: Rote Möhren, Knoblauch, Essig, Koriander, Salz

6.90

GEMÜSE VOM GRILL

Bunt, rauchig, aromatisch.

Zutaten: Auberginen, Tomaten, Paprika, Pilze, Mais, Dungan-Paprika, Salz, schwarzer Pfeffer, Speiseöl

11.90



MAIS VOM GRILL

Süß, saftig, rauchig – einfach köstlich!

8.90

SUPPEN

Der Geschmack des Ostens in jeder Schüssel



SCHURPA (RINDFLEISCH)

Eine kräftige Brühe mit zartem Rind, Kartoffeln, Karotten und frischen Kräutern – usbekische Wärme in einer Schale.

Zutaten: Rindfleisch, Zwiebel, Karotte, Kartoffel, Kräuter, Salz

11.90



TSCHUTSCHARA IN SUPPE

Feine Teigtaschen in leichter Brühe – klein, zart, unwiderstehlich. ^(A, C, G)

Zutaten: Mehl, Wasser, Salz, Rindfleisch, Zwiebel, Speiseöl, Gewürze

13.90

SCHURPA (LAMMFLEISCH)

Ein Hauch Steppe: Lammfleisch in klarer Brühe, Gemüse, Kräuter – kräftig und ehrlich.

Zutaten: Lammfleisch, Zwiebel, Karotte, Kartoffel, Kräuter, Salz

11.90



Hauptgerichte

Der Geschmack des Ostens in jeder Schüssel



DAS HIGHLIGHT: UNSER MIXTELLER

PLOV, 1 ST. SAMSA, 2 ST. MANTI

Ein Stück Usbekistan auf dem Teller: Reis, Fleisch, Gewürze, gegarte und gebackene Teigtaschen – herzhaft, sättigend, voller Seele. ^(A, C, G)

22.90

MANTI

Gedämpfte Teigtaschen mit Rindfleisch, Zwiebeln – ein Klassiker der usbekischen Küche. ^(A, C, G)

Zutaten: Mehl, Wasser, Salz, Ei, Rindfleisch, Zwiebel, Speiseöl, Gewürze

14.90





LAGMAN

Handgezogene Nudeln, Fleisch, Gemüse und asiatische Gewürze – kräftig und aromatisch. ^(A, F, 18)

Zutaten: Mehl, Wasser, Salz, Ei, Speiseöl, Rindfleisch, Zwiebel, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Sojasoße, Chinakohl (Basai), Sellerie, Ingwer, Dungan-Paprika, Sternanis, Tomatenmark

14.90

PLOV – TO'Y OSHI

Das Herz Usbekistans: Reis, Fleisch, gelbe und rote Karotten, Kichererbsen und Rosinen, vereint zu einem Festgericht der Gemeinschaft.

Zutaten: Reis, Speiseöl, Rindfleisch, Zwiebel, Karotten, Kichererbsen, Rosinen, Gewürze

14.90



TSCHUTSCHVARA

Kleine Teigtaschen, delikat und würzig – die feine Schwester der Manti. ^(A, C, G)

Zutaten: Mehl, Wasser, Salz, Ei, Rindfleisch, Zwiebel, Gewürze

13.90



GERICHTE AUF VORBESTELLUNG

Nur auf Vorbestellung erhältlich



PLOV SAMARKAND

(Mindestbestellmenge 1 kg Reis,
geeignet für Gruppen von 8-10
Personen)

Eine Variante aus Samarkand – auf
Wunsch mit Rind- oder Lammfleisch,
Kichererbsen und Sesamöl, frisch für
Sie zubereitet.

*Zutaten: Reis, Wasser, Speiseöl,
Sesamöl, Rindfleisch, Zwiebel,
Karotte, Kichererbsen, Gewürze*

200

GANZES LAMM AM GRILL (18-20 KG)



Schaschlik vom Holzkohlegrill

Saftiger Geschmack vom offenen Feuer



LULAKEBAP "GISCHDUWAN"

Die perfekte Harmonie von Rind und Lamm!
Zartes Hackfleisch, verfeinert mit Zwiebeln
und einer geheimen Gewürzmischung.

*Zutaten: Lamm- und Rindhackfleisch, Zwiebel,
Salz, Schaschlik-Gewürz*

22.90



SCHASCHLIK AUS LEBER

Rustikal gegrillte Leber, kräftig
abgeschmeckt mit Zwiebeln
und Pfeffer.

*Zutaten: Leber, Salz, Zwiebel,
schwarzer Pfeffer,
koreanisches Salz.*

21.90

LAMMELEISCH „DJAZ“

Ein Klassiker – zarte Lammwürfel,
mariniert und auf dem Grill veredelt.
*Zutaten: Lammfleisch, Salz, Zwiebel,
Speiseöl, Schaschlik-Gewürz*

25.90



RINDFLEISCH „DJAZ“

Saftige Würfel, nach traditioneller Art
mariniert und über offener Glut gegrillt.
*Zutaten: Speiseöl, Rindfleisch, Zwiebel,
Salz, Schaschlik-Gewürz, Knoblauch*

25.90





SCHASCHLIK AUS HÜHNERFILET

Zarte Hühnerbrust, raffiniert gewürzt, leicht scharf und voller Aroma.

Zutaten: Hühnerbrust, Salz, Zwiebel, Knoblauch, Speiseöl, Paprika, Mayonnaise, Tomatenmark

23.90

LAMMRIPPCHEN VOM GRILL

Edles Lammfleisch, zart und würzig – für Kenner ein Muss.

Zutaten: Lammfleisch, 300 g, Salz, Schaschlik-Gewürz

25.90



SCHASCHLIK AUS FLÜGELN

Saftige Flügel, knusprig gegrillt und würzig mariniert – für echte Grillfans.

Zutaten: Hühnerflügel, Salz, Zwiebel, Speiseöl, Schaschlik-Gewürz, Pfeffer

22.90

RINDERROULADE-SCHASCHLIK

Rindfleischscheiben, mit Lammfett gerollt, gewürzt und gegrillt – ein unvergleichlicher Genuss

Zutaten: Rindfleisch, Salz, Zwiebel, Tomate, Knoblauch, Speiseöl, Schaschlik-Gewürz

Jedes Gericht wird mit einer köstlichen Soße und einer passenden Beilage serviert (im Preis inbegriffen).

25.90



Beilagen

Klassiker, die immer schmecken



Pommes Frites

5.90

**Hausgemachte
Ofenkartoffeln**

8.90



Gemischter Salat

6.50



Desserts

Ein süßer Abschluss für Ihr Essen



**Gemischtes Eis mit Sahne
(Vanille, Schokolade,
Erdbeere)** (1, 4, 5, G, C, H)

6.50



**Medovik
(Honigkuchen)** (A, C, G)

6.90



Napoleon-Torte (A, C, G)

5.90

Heiße Getränke

Perfekte Begleiter zu jedem Gericht



Café Crema.....3.50

Espresso.....3.30

Doppelter Espresso.....3.90

Cappuccino ^(G).....3.90

Latte Macchiato ^(G).....4.50

Milchkaffee ^(G).....3.50

Eine Tasse heiße Schokolade.....4.50

1 Tasse Tee*.....3.30

***grüner Tee, schwarzer Tee, Früchtetee,
Ingwertee**



**Kanne schwarzer oder
grüner usbekischer Tee
0.9L**

6.90



Softdrinks

Das Aroma, mit dem der Tag beginnt

Coca-Cola ^(1,2)	3,90
Coca-Cola Zero ^(1,2,3,4)	3,90
Fanta Orange ⁽¹⁾	3,90
Fanta Exotic ⁽¹⁾	3,90
Sprite ^(1,2)	3,90
Mezzo-Mix ^(1,2)	3,90
Paulaner Spezi (0,5l) ^(1,2,3,4)	4,90



Teinacher Genusslimo 0,33 l

Pfirsich.....	4,30
Zitrone.....	4,30
Rhabarber-Mirabelle.....	4,30
Mango-Maracuja-Orange.....	4,30
Heidelbeere.....	4,30
Peterstaler Limo.....	0,21 / 0,41
Orangenlimo.....	3,50 / 4,80
Zitronenlimo.....	3,50 / 4,80

Vio Direktschorlen 0,25 l

Apfel, Johannisbeer, Rhabarber.....	4,50
-------------------------------------	------

Wasser

Nichts Überflüssiges. Nur Frische

	0.2l	0.75l
Peterstaler Classic.....	3.20	6.50
Peterstaler Mineralwasser.....	3.20	6.50
Black Forest still.....	3.20	6.50

Säfte, Saftschorlen und Nektare

Natürliche Frische in jedem Schluck

0,2l / 0,4l

**Hausgemachter Kompott
aus getrockneten Früchten
aus Usbekistan.....**

3,50

Apfelsaft.....

3,50 / 4,80

Orangensaft.....

3,50 / 4,80

Maracuja Nektar.....

3,50 / 4,80

Schwarzer Johannisbeer-Nektar.....

3,50 / 4,80

Apfel- oder Orangensaftschorle.....

3,30 / 4,50

Maracujanektarschorle.....

3,30 / 4,50

Johannisbeernektarschorle.....

3,30 / 4,50

Liebe Gäste,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Somit können unsere Speisen und Getränke folgende Zusatzstoffe enthalten:

Allergene

- A - Glutenthaltiges Getreide (A1 - Weizen, A2 - Roggen, A3 - Gerste, A4 - Hafer, A5 - Dinkel)
- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fisch
- E - Erdnüsse
- F - Soja
- G - Milch
- H - Schalenfrüchte (H1 - Mandeln, H2 - Haselnüsse, H3 - Walnüsse, H4 - Cashewkerne, H5 - Pecannüsse, H6 - Paranüsse, H7 - Pistazien, H8 Macadamianüsse)
- I - Sellerie
- J - Senf
- K - Sesam
- L - Schwefeldioxid/Sulfite
- M - Lupinen
- N - Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Geschmacksverstärker
- 5 - geschwefelt
- 6 - geschwärzt
- 7 - gewachst
- 8 - mit Phosphat
- 9 - koffeinhaltig
- 10 - chininhaltig
- 11 - mit Süßungsmitteln
- 12 - enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 - mit Nitritpökelsalz
- 14 - mit Emulgator
- 15 - mit Verdickungsmittel
- 16 - mit Stabilisator
- 17 - mit Säuerungsmittel
- 18 - mit modifizierter Stärke
- 19 - mit Milcheiweiß
- 20 - mit Alkohol
- 21 - mit Gelatine
- 22 - mit Überzugsmittel