Restaurant Kaspien Di. bis Sa., 17 bis 22 Uhr, Tel. 0451/31338 Sonntag + Montag Ruhetag

	<u>Kindergerichte</u>	
1.	Spaghetti mit Hackfleischsauce	7,50
3.	gebratenes Hähnchenfilet auf Reis und Ketchup	8,50
	<u>Suppen</u>	
4.	Champignon-Creme-Suppe	5,50
6.	Tomaten-Creme-Suppe	5,50
	<u>Vorspeisen</u>	
10.	kleine Portion Oliven	3,50
11.	Oliven und Peperoni mit Fladenbrot	7,50
12.	Krautsalat mit Fladenbrot	6,50
<i>13.</i>	Schafskäse mit Fladenbrot	9,50
14.	gebackener Schafskäse mit Fladenbrot	11,50
<i>15.</i>	gebackene Auberginen mit Mastossir* und Fladenbrot	12,00
17.	großer Kaspien-Vorspeisenteller	16,00
	(geb. Schafskäse, Zucchini, Auberginen),	
	Oliven, Peperoni, Krautsalat, Mastossir und Fladenbrot	

- unser Fladenbrot ist nach Art des Hauses selbst gebacken -

*Mastossir: Joghurtsauce mit Knoblauch

Bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung an. Wir weisen darauf hin, dass wir trotz sorgfältigen Umgangs mit Lebensmitteln nicht ausschließen können, dass Spuren von Allergenen in unseren Speisen enthalten sein können.

21.	gemischter Salat mit Tomaten, Paprika, Krautsalat, Möhren,	8,50
	Eisbergsalat mit Essig und Öl angemacht, dazu Joghurtsauce	
23.	gemischter Salat mit Schafskäse	10,00
24.	gemischter Salat mit Thunfisch	12,50
26.	gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet	13,00
28.	Kaspien-Salat großer Salatteller mit Schafskäse,	14,50
	Thunfisch, Oliven, Peperoni, Joghurtsauce und Fladenbrot	

jeder Extrawunsch bei den Salaten € 1,50 Zuschlag

Überbackene Töpfe

51.	Spinatnudeln in Champignon-Basilikum-Sauce	13,00
<i>52.</i>	Gemüsetopf Zucchini, Paprika, Mais, Möhren,	14,00
	Zwiebeln, Tomaten und Schafskäse in Weißwein-Sahne-Sauce	
54.	Spinatnudeln mit Lachsfilet in Dill-Sahne-Sauce	16,00
<i>55.</i>	Spinatnudeln mit Cocktail-Shrimps in Tomatensauce (scharf)	16,00

Bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung an.

Wir weisen darauf hin, dass wir trotz sorgfältigen Umgangs mit Lebensmitteln nicht ausschließen können, dass Spuren von Allergenen in unseren Speisen enthalten sein können.

62.	Hirsefrikadellen mit Salatbeilage	12,00
64.	Gebratene Spinatnudeln mit Hackfleisch und Tomaten	12,00
	<u>Kaspiens Reisspezialitäten</u>	
71.	Tone-Mahi-Polo Reis mit Thunfisch, Mais und Zwiebeln	13,50
72.	Keschmesch-Polo Reis mit Rinderhack und Rosinen	13,00
73.	Adas Polo Reis mit Datteln, Linsen und Rosinen (süßlich)	13,00
74.	Albalu-Polo Reis mit Hühnerfleisch und Kirschen (süßlich)	14,00
75	Sereschk-Polo Reis mit Berberitze und	14,00
	Hühnerfleisch (süß-sauer)	
76	Morg-Polo Reis mit Hühnerfleisch, Champignons und Curry	14,00
77	Schirin-Polo Reis mit Hackbällchen, Karotten und Mandeln	14,00
78.	Bagali-Polo Reis mit Lammfleisch, dicken Bohnen und Dill	15,50
79.	Mäigu-Polo südpersisches Reisgericht mit	14,50
	Cocktail-Shrimps, Tomaten und Zwiebeln (scharf gewürzt)	
80.	Mahi-Polo Reis mit Rotbarschfilet, dicken Bohnen und Dill	16,00

Aus der Bratpfanne

- alle Reisgerichte mit Salatbeilage und Mastossir -

Bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung an. Wir weisen darauf hin, dass wir trotz sorgfältigen Umgangs mit Lebensmitteln nicht ausschließen können, dass Spuren von Allergenen in unseren Speisen enthalten sein können.

	<u>Kaspiens Fleischspezialitäten</u>	
81.	Schami	13,50
	2 Rinderhacksteaks mit Tomatensauce und Fladenbrot	
82.	Khoreschte Alu	15,50
	Hähnchenfl. in Pflaumen-Nuss-Sauce, dazu Reis und Salatbeilage	
83.	Lubia Saba	13,50
	junge Brechbohnen gebraten mit Hühnerfleisch,	
	Tomaten und Zwiebeln, dazu Knoblauchsauce und Fladenbrot	
84.	Bamie	16,00
	Rindfl. mit Okraschoten in Tomatensauce, dazu Reis und Salatbeil.	
<i>85.</i>	Khoreschte Ghormeh-Sabsi	16,00
	Rindfleisch in einer Kräutersauce, dazu	
	Basmati-Reis, Mastossir und Salatbeilage	
86.	Auberginenteller	14,50
	gebratene Auberginenscheiben mit Rinderhackfleisch,	
	Tomaten und Zwiebeln, dazu Salatbeilage und Fladenbrot	
87.	Kebab (Tabehi)	16,00
	aus Rinderhack in der Pfanne gebratene Fleischsteaks	
00	mit Mastossir, Salatbeilage und Fladenbrot	47.00
88.	Mahi	17,00
	in Ol gebratene Forelle mit Salz, Pfeffer und Zitrone gewürzt,	
00	dazu Salatbeilage, Knoblauchsauce und Fladenbrot	40.50
89.	Lammtopf	18,50
	Lammfleisch, Paprika, Tomaten, Zwiebeln,	
00	Ingwer und Kräuter in Tomatensauce, dazu Fladenbrot	17 50
90	Hähnchencurry	17,50
	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse, Nüsse, Rosinen in Currysauce,	
02	dazu Fladenbrot	19 50
92.	Lammeurry Lamment Cemüse Nüssen Posinen in Currysauce dazu Fladenh	18,50
93.	Lamm mit Gemüse, Nüssen, Rosinen in Currysauce, dazu Fladenb Mora Kebab (Tababi)	17,50
<i>3</i> J.	Morg Kebab (Tabehi) 2 Hähnchenhrustfiletsnieße auf Reis mit Salatheilage und Knohisau	,
	2 Hähnchenbrustfiletspieße auf Reis mit Salatbeilage und Knobisau	ice

96.	<u>Extras</u> Fladenbrot		2,80
97.	Knoblauchsauce		2,50
98.	Reis		3,80
100.	Mastossir (Joghurtsauce mit Knoblauch)		2,50
	<u>Dessert</u>		
	Baklava mit Vanilleeis		3,50
	Kalt und Heiß (Vanilleeis mit heißen Kirsche	en)	5,50
	Vanilleeis mit Halva (persisches Teiggebäck	6,00	
	Espresso auf Vanilleeis		3,30
	Warme Getränke		
	Espresso		2,50
	Kaffee		2,80
	Glühwein		4,20
			.,_0
	<u>Tees</u>		
	Persischer Tee (schwarz)		5,00
	Kräutertee		4,50
			,,,,,
	Alkoholfreie Getränke		
	Fl. Mineralwasser	0,75 I	6,00
	Mineralwasser, Fanta, Sprite, Cola, Spezi	0,21	2,50
	Mineralwasser, Fanta, Sprite, Cola, Spezi	0,4	4,00
	Schweppes (Ginger Ale, Bitter Lemon,	0,2 1	3,00
	Tonic Water)	_	
	Säfte: Kirsche, Apfel, Rhabarber,	0,2	3,00
	Banane, Orange, Grapefruit		
	Apfelschorle	0,2	2,80
	Apfelschorle	0,4 1	4,50

<u>Bier</u>		
König Ludwig vom Fass (dunkel)	0,3 /	3,80
König Ludwig vom Fass (dunkel)	0,5 /	5,80
Herforder Pilsener vom Fass	0,2	3,00
Herforder Pilsener vom Fass	0,4	5,00
Alsterwasser weiß oder rot Weizenbier, verschiedene Sorten Jever alkoholfrei	0,4 0,5 0,3	4,50 5,70 4,20

Schnäpse und Liköre 2cl

Ouzo	2,50	Tequila	3,50
Wodka	3,50	Whisky	3,50
Gin	4,50	Grappa	3,50
Aquavit	3,50	Osborne	3,50
Calvados	3,50	Jägermeister	3,00
Amaretto	2,50	Martini 5 cl	4,50
Campari	3,50	Ramazotti	3,50
Sherry 5 cl	4,50	Sambuca	3,50

Alle Getränke als Longdrink 2,00 € Zuschlag

Weißweine 0,2I		
Retsina (geharzt)		5,00
Blanc de blanc (leicht trocken)		5,50
Soave (trocken)		5,50
Rheinhessen (lieblich)		5,50
Chardonnay (sehr trocken)		6,00
Artero Macabeo (trocken)		6,50
Rotweine 0,2 I		
Landwein (leicht trocken)		5,50
Borba (trocken, fruchtig)		6,00
Cotes du Rhône (trocken, samtig)		6,50
Coles du Mione (Hockeri, Saintig)		0,30
Roseweine 0,2 I		
Valdepenas (trocken)		5,50
Rose d'Anjon (halbtrocken)		6,50
Weinschorle, rot oder weiß	0,21	4,00
Weinschorle, rot oder weiß	0,5 I	8,00
	-,	-,
Sekt: Piccolo, trocken	0,21	6,50
Flasche Sekt: trocken	0,75 I	23,00