

kaabul²

KOMM ALS GAST - GEH ALS FAMILIE.

SIGNATURES

- 1. Mantu
Sechs dampfgegarte Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebel auf Joghurt-Minz Boden
- 2. Kaabul Plate
Eine Mischung aus Fleischspezialitäten und vegetarischen Köstlichkeiten
- 3. Borani Banjan *Vegan*
Gebratene Auberginescheiben bedeckt mit Tomatensauce dazu Safranreis
- 4. Kabab-Teka (Lamm)
zwei traditionelle Grillspieße dazu Safranreis und Salatbouquet
- 5. Kabab Morgh (Hähnchenbrustfilet)
zwei traditionelle Grillspieße dazu Safranreis und Salatbouquet
- 6. Köfte Palau
Rinderhackbällchen in Tomaten-Linsen-Sauce mit Safranreis und Salatbouquet
- 7. Karahi Morgh
Zartes Hähnchenbrustfilet in feiner Tomatensauce mit Safranreis und Salatbouquet
- 8. Veggie Mix Plate *Vegan*
Eine Mischung aus vegetarischen Köstlichkeiten
- 9. Bamiya Palau *Vegan*
Okraschoten mit Safranreis und Salatbouquet
- 10. Tarkari Palau *Vegan*
Verschiedenes frisches Gemüse mit Safranreis und Salatbouquet

STREETFOOD

- | | | |
|---------|--|--------------------|
| 12,00 € | II. Bolani <i>Vegan</i>
Gebratene Hefeteigtaschen gefüllt mit gestampften Kartoffeln und Zwiebel | 7,00 € |
| 16,00 € | • mit gebratener Aubergine
• mit gebratenem Gemüse | 10,00 €
10,00 € |
| 11,00 € | 12. Chabli Kebab
Hackfleischkebab in Brot und Salat | 8,00 € |
| 15,00 € | 13. Kaabuli Palau
Goldener Basmati Reis mit Lammhaxe, gedämpft mit Rosinen, Mandeln, Kreuzkümmel, Kardamom.
<u>nach Mamas Rezept</u> | 17,00 € |
| 13,00 € | | |
| 13,00 € | | |
| 12,00 € | | |
| 13,00 € | | |
| 10,00 € | | |
| 10,00 € | | |

BEILAGEN

- | | |
|---|--------|
| Ash Suppe <i>Vegan</i>
Afghanische Nudelsuppe: Mit Linsen, Kichererbsen, frischen Kräutern | 6,00 € |
| Naan
• Mit Knoblauchbutter | 4,00 € |
| Portion Reis | 4,00 € |
| Okra | 3,00 € |
| Gemischtes Gemüse | 4,00 € |
| Köfte/Stück | 3,00 € |

Kaabul Salat *Vegan*

- Gemischter afghanischer Salat
 - Salat der Saison
- | |
|--------|
| 3,50 € |
| 7,50 € |

GETRÄNKE

- | | |
|-----------------------------------|--------------|
| Wasser Still, Mineralwasser | 0,2l 2,50 € |
| Wasser Still, Mineralwasser | 0,75l 6,50 € |
| Cola, Cola Zero | 0,33l 3,50 € |
| Eistee Pfirsich/Zitrone | 0,3l 3,50 € |
| Hausgemachte Limo – Limette-Minze | 0,4l 4,00 € |

Dogh

Hausgemachtes Joghurt-Minz Getränk

Afghan Spritz

Mit frischen Granatapfel, Minze, Grenadine, Limette, Tonic

Tee

- Schwarzer Tee verfeinert mit Kardamom
- Grüner Tee verfeinert mit Kardamom

DIPS:

- | | |
|--|--------|
| Knoblauch-Minz-Joghurt | 2,00 € |
| Koriander Minz Chutney  | 2,50 € |
| Tomate-Chilli Chutney  | 2,50 € |
| Dattel-Curry-Creme | 3,00 € |

DESSERT

Täglich wechselnde Desserts –
frage gerne das Personal.

Separate Allergikerkarte vorhanden

Liebe Gäste, sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen Zutaten, sowie Inhaltsstoffe finden sie in unserer separaten Allergiker- Inhaltsstoffkarte. Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter im Service nach der Allergikerkarte. | Alle Preise verstehen sich in Euro (€)

Design & Marketing by WebstudioX.de

kaabul²

WHERE TRADITION MEETS FAMILY



Wir bauen Brücken zwischen Kulturen.
Afghanische Küche verbindet.

Tauchen Sie ein in die Welt der orientalischen
Küche – eine kulinarische Reise voller Farben,
Aromen und Tradition. Unsere Gerichte erzählen
Geschichten aus dem Herzen Afghanistans,
gewürzt mit der Vielfalt des Orients.

[Instagram](#)

[TikTok](#)