



AFTAB

STATION EAST

DEUTSCH

VORSPEISEN

KASHKE BADEMJAN^{1,7,8}

AUBERGINENPASTE

Gebratene Auberginen mit Kashk (abgelassenem Joghurt),
Walnüsse, Minze, dazu gegrilltes Fladenbrot

9,00 €

KUKU SABZI^{1,3,8}

PERSISCHES KRÄUTEROMELETTE

Rührei mit persischem Kräuter-Mix, Berberitzen und Walnüsse,
dazu eingelegtes Gemüse und gegrilltes Fladenbrot

9,90 €


AFTAB SUMMER SALAD¹

Bunter frischer Gartensalat mit karamellisierten Berberitzen
und Granatapfelsirup dazu Fladenbrot

10,90 €

+ Zarte Hähnchentranchen 13,90 €

+ Rinderhackfleisch 13,90 €

+ Sojageschnetzeltes^{1,6} 14,50 € 



ENGLISH

STARTER

 **KASHKE BADEMJAN**^{1,7,8}

EGGPLANT PASTE

Creamy paste made of roasted eggplants with kashk (drained yoghurt) and walnuts, served with pita bread

9,00 €

 **KUKU SABZI**^{1,3,8}

PERSIAN HERB FRITTATA

Persian herb mixture with eggs, barberries and walnuts, served with pickled vegetables and grilled pita bread

9,90 €

 **AFTAB SUMMER SALAD**¹

Colorful fresh garden salad with caramelized barberries and pomegranate syrup, served with pita bread

10,90 €

+ Tender chicken tranches **13,90 €**

+ Ground beef **13,90 €**

+ Sliced soy meat^{1,6} **14,50 €** 



DEUTSCH

HAUPTSPEISEN

ZERESHKPOLO BOWLS

MIT BERBERITZEN

SÜSS-SAUER

  **VEGETARISCHE BOWL** ^{7,8}

Persischer Safranreis mit karamellisierten Berberitzen und Mandeln, dazu Minzjoghurt

10,90 €

 **VEGANE BOWL** ^{1,6,8}

Persischer Safranreis mit karamellisierten Berberitzen, Mandeln, pflanzlicher Joghurtalternative mit Minze und würzigem Soja-Hackfleisch

14,50 €

 **HÄHNCHEN BOWL** ^{7,8}

Persischer Safranreis mit karamellisierten Berberitzen, Mandeln, zarte Hähnchentranchen in Tomatensud, dazu Minzjoghurt

13,90 €

 **HACKFLEISCH BOWL** ^{7,8}

Persischer Safranreis mit karamellisierten Berberitzen, Mandeln, Hackfleisch vom Rind, gewürzt mit Zimt, dazu Minzjoghurt

13,90 €



ENGLISH

MAIN DISHES

ZERESHKPOLO BOWLS

WITH BARBERRIES

SWEET & SOUR

  **VEGETARIAN BOWL** ^{7,8}

Persian saffron rice with caramelized barberries, almonds
and served with mint yogurt

10,90 €

 **VEGAN BOWL** ^{1,6,8}

Persian saffron rice with caramelized barberries, almonds, spicy soy mince,
served with plant-based yogurt with mint

14,50 €

 **CHICKEN BOWL** ^{7,8}

Persian saffron rice with caramelized barberries, almonds,
mint yogurt and tender chicken tranches in tomato broth

13,90 €

 **MINCED MEAT BOWL** ^{7,8}

Persian saffron rice with caramelized barberries, almonds, mint yogurt
and minced beef, seasoned with cinnamon

13,90 €



DEUTSCH

HAUPTSPEISEN

KESHMESHPOLO BOWLS

MIT SULTANINEN

SÜSS

  **VEGETARISCHE BOWL** ^{7,8}

Persischer Safranreis mit karamellisierten Sultaninen und Mandeln, dazu Minzjoghurt

10,90 €

 **VEGANE BOWL** ^{1,6,8}

Persischer Safranreis mit karamellisierten Sultaninen, Mandeln, pflanzlicher Joghurtalternative mit Minze und würzigem Soja-Hackfleisch

14,50 €

 **HÄHNCHEN BOWL** ^{7,8}

Persischer Safranreis mit karamellisierten Sultaninen, Mandeln, zarten Hähnchentranchen in Tomatensud, dazu Minzjoghurt

13,90 €

 **HACKFLEISCH BOWL** ^{7,8}

Persischer Safranreis mit karamellisierten Sultaninen, Mandeln, Hackfleisch vom Rind, gewürzt mit Zimt, dazu Minzjoghurt

13,90 €



ENGLISH

MAIN DISHES

KESHMESHPOLO BOWLS

WITH RAISINS

SWEET

  **VEGETARIAN BOWL** ^{7,8}

Persian saffron rice with caramelized raisins, almonds,
served with mint yogurt

10,90 €

 **VEGAN BOWL** ^{1,6,8}

Persian saffron rice with caramelized raisins, almonds, spicy soy mince,
served with plant-based yogurt with mint

14,50 €

 **CHICKEN BOWL** ^{7,8}

Persian saffron rice with caramelized raisins, almonds, mint yogurt
and tender chicken tranches in tomato broth

13,90 €

 **MINCED MEAT BOWL** ^{7,8}

Persian saffron rice with caramelized raisins, almonds, mint yogurt
and minced beef, seasoned with cinnamon

13,90 €



DEUTSCH

HAUPTSPEISEN

KHORESH BOWLS

SCHMORGERICHTE

WÜRZIG-SAUER

BADEMJAN-BOWL⁷

Traditionelles, persisches Schmorgericht aus Auberginen, gelben Linsen, Kartoffeln, in würziger Tomaten-Limettensauce an Safranreis, dazu Minzjoghurt

12,90 €

+ Zarte Hähnchentranchen 14,90 €

KARAFS-BOWL^{7,9}

Traditionelles, persisches Schmorgericht aus Sellerie, in Limetten-Petersilien-Minzsauce an Safranreis, dazu Minzjoghurt

12,90 €

+ Zarte Hähnchentranchen 14,90 €

FESENJAN-BOWL^{7,8}

Traditionelles, persisches Schmorgericht aus gemahlenden Walnüssen, Brechbohnen und Champignons in sämiger Granatapfelsauce an Safranreis, dazu Minzjoghurt

12,90 €

+ Zarte Hähnchentranchen 14,90 €

GHORMEH-SABZI-BOWL⁷

Traditioneller persischer Kräuter-Eintopf aus Spinat, Petersillie, Dill, Koriander, Frühlingszwiebeln, Bockshornklee, Schnittlauch, rote Bohnen, getrockneter Limette, mit Minzjoghurt und persischem Safranreis

12,90 €

+ Zarte Hähnchentranchen 14,90 €

+ Sojageschnetzeltes^{1,6} 15,50 € 

ENGLISH

MAIN DISHES

KHORESH BOWLS

STEW

SPICY-SOUR

BADEMJAN-BOWL⁷

Traditional Persian stew of eggplants, yellow lentils and potatoes, in a spicy tomato and lime sauce with saffron rice, served with mint yogurt

12,90 €

+ Tender chicken tranches **14,90 €**

KARAFS-BOWL^{7,9}

Traditional Persian stew of celery in a lime and parsley sauce mint sauce with saffron rice, served with mint yogurt

12,90 €

+ Tender chicken tranches **14,90 €**

FESENJAN-BOWL^{7,8}

Traditional Persian stew of ground walnuts, green beans and mushrooms in a creamy pomegranate sauce with saffron rice, served with mint yogurt

12,90 €

+ Tender chicken tranches **14,90 €**

GHORMEH-SABZI-BOWL⁷

Traditional Persian herb stew of spinach, parsley, dill, coriander, spring onions, fenugreek, chives, red beans and dried lime with mint yogurt and Persian saffron rice

12,90 €

+ Tender chicken tranches **14,90 €**

+ Soy slices^{1,6} **15,50 €** 

DEUTSCH

AFTAB MIX PLATTEN

MIX PLATTE MIT FLEISCH^{7,8}

Khoresh Bademjan, Khoresh Fesenjan, Khoresh Ghormeh Sabzi, Hähnchentranchen, Rinderhackfleisch und Minzjoghurt, mit persischem Safranreis und Safranreis mit karamellisierten Berberitzen

MIX PLATTE VEGAN^{1,6,8,9}

Khoresh Bademjan, Khoresh Fesenjan, Khoresh Ghormeh Sabzi, Khoresh Karafs, würziges Sojageschnetzeltes und Joghurtalternative mit Minze, persischem Safranreis und Safranreis mit karamellisierten Berberitzen

FÜR ZWEI
PERSONEN

32,00 €

ODER

FÜR DREI
PERSONEN

43,00 €



ENGLISH

AFTAB MIXED PLATES

MIXED PLATE WITH MEAT^{7,8}

Khoresh Bademjan, Khoresh Fesenjan, Khoresh Ghormeh Sabzi, tender chicken tranches, minced beef and mint yoghurt, with Persian saffron rice and saffron rice with caramelized barberries

MIXED PLATE VEGAN^{1,6,8,9}

Khoresh Bademjan, Khoresh Fesenjan, Khoresh Ghormeh Sabzi, Khoresh Karafs, spicy soy slices and yoghurt alternative with mint, with Persian saffron rice and saffron rice with caramelized barberries

FOR TWO
32,00 €

OR

FOR THREE
43,00 €



DEUTSCH

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

Espresso ^K	3,00 €
Espresso doppio ^K	4,50 €
Tasse Kaffee ^K	3,20 €
Cappuccino ^{7,K}	3,80 €
Milchkaffee ^{7,K}	4,20 €
Latte Macchiato ^{7,K}	4,50 €
Tee 0,3 l <i>mit Teein</i> <i>Earl Grey, Fenchel-Anis-Kümmel,</i> <i>Ginger Lemon, Kräuter, Früchte, Kamille, Grüntee</i>	2,90 €
Heiße Zitrone 0,3 l <i>mit Honig</i>	3,00 €
Heiße Schokolade	3,00 €

HAUSGEMACHTER TEE

Frischer Minztee 0,3 l <i>mit Honig</i>	4,20 €
Frischer Ingwer-Orangentee 0,3 l <i>mit Honig</i>	4,50 €
Persischer Schwarztee ^K 0,2 l <i>mit Kardamom</i>	2,90 €
Safran Tee 0,2 l	3,50 €

BAUER FRUCHTSÄFTE

Cranberrysaft 0,2 l	3,20 €
Orangensaft 0,2 l	3,20 €
Mangonektar 0,2 l	3,20 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola ^{B,K} 0,2 l / 0,3 l <i>mit Koffein</i>	3,00 € / 3,90 €
Coca Cola Zero ^{B,E,F,G,K} 0,2 l <i>mit Koffein</i>	3,00 €
Sprite 0,3 l	3,90 €
Mineralwasser 0,25 l / 0,75 l <i>Still/Sprudel</i>	2,90 € / 6,50 €
Apfelschorle 0,33 l	3,50 €
Rhabarberschorle 0,33 l	3,80 €

SPECIAL

Aftab-Jebin 0,3 l <i>Hausgemachtes Erfrischungsgetränk aus</i> <i>traditionellem persischen Honig und Essigsirup</i> <i>(Sekanjabin) mit Gurke und Zitrone</i>	4,50 €
Dugh ⁷ 0,3 l <i>Kohlensäurehaltiges persisches</i> <i>Joghurtgetränk mit Minze</i>	3,40 €
AFTAB Barberry Lemonade 0,33 l <i>Spritzig, saures Erfrischungsgetränk aus</i> <i>Berberitzensaftkonzentrat mit Ingwer und Lavendel</i>	3,90 €

A mit Konservierungsstoff B mit Farbstoff
C mit Antioxidationsmittel D mit Süßungsmittel Saccharin
E mit Süßungsmittel Cyclamat F mit Süßungsmittel Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle G mit Süßungsmittel Acesulfam
H mit Phosphat I geschwefelt J chininhaltig K koffeinhaltig
L mit Geschmacksverstärker M geschwärzt N gewachst
O gentechnisch verändert

ENGLISH

DRINKS

HOT DRINKS

Espresso ^K	3,00 €
Double Espresso ^K	4,50 €
Cup of Coffee ^K	3,20 €
Cappuccino ^{7,K}	3,80 €
Latte ^{7,K}	4,20 €
Latte Macchiato ^{7,K}	4,50 €
Tea 0,3 l <i>with Tein</i> <i>Earl Grey, fennel aniseed caraway, ginger lemon, herbs, fruites, camomile, green tea</i>	2,90 €
Hot Lemon Drink 0,3 l <i>with Honey</i>	3,00 €
Hot Chocolate	3,00 €

HOMEMADE TEA

Fresh Mint Tea 0,3 l <i>with Honey</i>	4,20 €
Fresh Ginger Orange Tea 0,3 l <i>with Honey</i>	4,50 €
Persian Black Tea ^K 0,2 l <i>with Cardamom</i>	2,90 €
Saffron Tea 0,2 l	3,50 €

BAUER JUICES

Cranberry Juice 0,2 l	3,20 €
Orange Juice 0,2 l	3,20 €
Mango Nectar 0,2 l	3,20 €

REFRESHMENTS

Coca Cola ^{B,K} 0,2 l / 0,3 l <i>with Caffeine</i>	3,00 € / 3,90 €
Coca Cola Zero ^{B,E,F,G,K} 0,2 l <i>with Caffeine</i>	3,00 €
Sprite 0,3 l	3,90 €
Mineralwasser 0,25 l / 0,75 l <i>Still/Sparkling</i>	2,90 € / 6,50 €
Apple Spritzer 0,33 l	3,50 €
Rhubarb Spritzer 0,33 l	3,80 €

SPECIAL

Aftab-Jebin 0,3 l <i>Homemade refreshing drink made from traditional Persian honey and vinegar syrup (Sekanjabin) with cucumber and lemon</i>	4,50 €
Dugh ⁷ 0,3 l <i>Carbonated Persian yoghurt drink with mint</i>	3,40 €
AFTAB Barberry Lemonade 0,33 l <i>Tangy, sour refreshing drink made from barberry juice concentrate with ginger and lavender</i>	3,90 €

A with preservative B with colorant C with antioxidant
D with sweetener saccharin E with sweetener cyclamate
F with sweetener aspartame, contains phenylalanine source of
phenylalanine G with sweetener acesulfame H with phosphate
I sulphurized J contains quinine K contains caffeine L with
flavor enhancer M blackened N waxed O genetically modified

ALLERGENE

ALLERGENS

1	Gluten	1	Gluten
2	Krebstiere	2	Crustaceans
3	Eier	3	Eggs
4	Fisch	4	Fish
5	Erdnüsse	5	Peanuts
6	Sojabohnen	6	Soybeans
7	Milch	7	Milk
8	Schalenfrüchte	8	Nuts
9	Sellerie	9	Celery
10	Senf	10	Mustard
11	Sesamsamen	11	Sesame seeds
12	Schwefeloxid und Sulfite	12	Sulfur oxide and sulfites
13	Lupinen	13	Lupins
14	Weichtiere	14	Molluscs



Vegetarisch/Veggie



Getreidefrei/Grain free