



Herzlich Willkommen im Ariana Restaurant!

Ariana bezeichnet eine Region zwischen Persien (Iran), Indien und Pakistan, dem heutigen Afghanistan.

In unserem zentral gelegenen afghanischen Restaurant genießen Sie die authentische afghanische Küche mit leckeren Grill- und Pfannengerichten. Entdecken Sie unsere Auswahl an Hähnchen-, Lamm- und vegetarischen Speisen! Probieren Sie auch unsere Molong Palaw in verschiedenen Größen oder unsere MIX-GRILL-Platten mit verschiedenen Fleischspießen, mariniert in erlesenen afghanischen Gewürzen.

Bitte beachten Sie, dass einige Spezialitäten 20-60 Minuten dauern können. Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unser Personal. Haben Sie spezielle Wünsche oder Fragen zu Allergenen? Sprechen Sie uns an!

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihr
Ariana-Team

Welcome to Ariana Restaurant!

Ariana refers to a region between Persia (Iran), India, and Pakistan, the present-day Afghanistan.

At our centrally located Afghan restaurant, enjoy authentic Afghan cuisine with delicious grilled and pan-fried dishes. Discover our selection of chicken, lamb, and vegetarian dishes! Try our Molong Palaw in various sizes or our MIX-GRILL platters with assorted meat skewers, marinated in exquisite Afghan spices.

Please note that some specialties may take 20-60 minutes to prepare. If you have any questions, feel free to ask our staff.

Do you have any special requests or questions about allergens?
Let us know!

We wish you a pleasant stay

Afghanische Gewürze

Afghan spices



Kurkuma

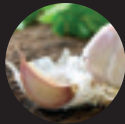
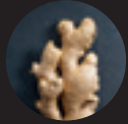
Wird in vielen afghanischen Gerichten verwendet; als Bestandteil von Currypulver mit krebs- und entzündungshemmenden Eigenschaften.

Turmeric is used in many Afghan dishes; aroma and flavor, as a component of curry powder, have anti-cancer and anti-inflammatory properties.

Ingwer

trägt einen leicht kräftigen, würzigen Geschmack und einen angenehm aromatischen Geruch. Wirkt gegen Übelkeit, wurde z.B. gegen die Seekrankheit eingesetzt.

Ginger has a slightly strong, spicy flavor and a pleasantly aromatic scent. Effective against nausea, it was used, for example, to combat seasickness.



Knoblauch

Zusammen mit Ingwer entwickelt Knoblauch ein appetitanregendes Aroma – senkt Cholesterin, verhindert Rheuma, hat Anti-Hrebs-Wirkstoffe und wirkt antibakteriell.

Together with ginger, garlic lowers cholesterol, prevents rheumatism, has anti-cancer properties, and is antibacterial.

Schwarzer Pfeffer

ist sehr aromareich, fügt den gewissen „Biss“ hinzu, führt zur Ausschüttung von Verdauungsenzymen. Schwarzer Pfeffer wirkt antibakteriell und verdauungsfördernd.

Black pepper adds a spicy bite, stimulates digestion, and has antibacterial properties.



Gewürznelke

Rund im Geschmack, oft in Currygerichten verwendet. Hilft bei Zahnfleischentzündungen.

Rounded in flavor, often used in curry dishes. Helps with gum inflammation.

Kreuzkümmel/Königskümmel

ist ein Hauptbestandteil von Curry, wirkt antibakteriell und als Heilpflanze.

Cumin is a key curry ingredient, has antibacterial properties, and acts as a medicinal plant.



Grüner Kardamom

grüner Kardamom wird eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt, ist würzig und hat ein süßliches Aroma. Fördert die Magen- und Gallensaftproduktion.

Green cardamom has a spicy, sweet aroma, said to have aphrodisiac effects, aids digestion.

Safran

verleiht Fleisch-, Fischgerichten und Desserts eine wertvolle Farbe und einen guten Geschmack. Wirkt schmerzlindernd, antiseptisch und vermittelt Lebensfreude.

Saffron gives meat, fish dishes, and desserts a valuable color and a good flavor. It has pain-relieving, antiseptic properties and brings joy to life.



Koriander

wird zur Garnierung und für Salate verwendet. Außerdem wirkt der Koriander appetitanregend, verdauungsfördernd und ist krampflösend.

Coriander used for garnishing & in salads. Stimulates appetite, aids digestion, relieves cramps.

Grüner Chili

gibt indischen Chilligerichten die unverwechselbare Farbe, wird auch als Heilmittel gegen verschiedene Krankheiten wie Arthrose oder auch Zahnschmerzen verwendet.

Green chili adds distinctive color to Indian chili dishes and is used as a remedy for conditions like arthritis and toothache.



Suppen

Soups

01 ПАЧА 9,50

Halbsfuß-Suppe mit Hichererbsen, Zwiebeln, afghanischen Gewürzen und Knoblauch, dazu Brot^{†,g}

Veal foot soup with chickpeas, onions, Afghan spices and garlic, served with bread



02 HÄHNCHENSUPPE 4,-

Hähnchenbrust, Maismehl, gemahlener Kurkuma, mit Zitronensaft abgeschmeckt

Chicken breast coated with cornmeal and ground turmeric, seasoned with lemon juice



Vorspeisen

Appetizers

05 BOLANI 7,-

Hausgemachte große Teigtasche^a, gefüllt mit Poree, Kartoffeln und Lauch (2 Stück)

Homemade large dumplings, filled with leeks, potatoes and chives (2 pieces)



06 CUBAN SALATAS 4,-

Bauernsalat mit Oliven⁶, Zwiebeln, Mais, Eisbergsalat, Weißkraut, Rotkraut

Country salad with olives, onions, corn, iceberg lettuce, white cabbage, and red cabbage

07 BOHNEN 6,50

Knoblauch, Tomaten, Ingwer, Zwiebeln, speziellen afghanischen Gewürzen mit Chili und einem Dip, dazu Brot^{a,g}

Garlic, tomatoes, ginger, onions, special Afghan spices with chili, and a dip, served with bread



Grillgerichte

Grilled dishes

10 ARIANA LAMM KABAB 33,-

Fleisch von der Lammkeule am Spieß (3 Stk. Sekh), mariniert mit typisch afgh. Kräutern und Gewürzen, dazu Chakne und Brot^{a,g}

Lamb leg meat on a skewer (3 pcs Sekh), marinated with typical Afghan herbs and spices, served with Chakne and bread.



11 GUSFAND, LAMM TIKKA KABAB 15,50



Fleisch von der Lammkeule am Spieß Sekh, mariniert mit typisch afghanischen Kräutern und Gewürzen, dazu Basmati-Reis oder Pommes frites, Brot^{a,g} und Dip

Lamb leg meat on a skewer (Sekh), marinated with typical Afghan herbs & spices, served with basmati-rice or French fries, bread & dip

12 GUSFAND, LAMM PIRZOLA 16,50

Lammkoteletts (4Stk.), mariniert mit typisch afghanischen Kräutern und Gewürzen mit gegrillten Tomaten, Paprika, dazu Basmati- Reis oder Pommes frites, Salat, Brot^{a,g} und einem Dip

Lamb chops (4 pcs.), marinated with typical Afghan herbs and spices, served with grilled tomatoes, bell peppers, and a choice of basmati-rice or French fries, salad, bread and a dip



Grillgerichte

Grilled dishes

13 ADANA KABAB 14,-

Hackfleisch aus Lamm und Rind, mit Basmati-Reis oder Pommes frites, gegrillten Tomaten, Paprika und Brot^{a,g}

Minced lamb and beef, with basmati-rice or French fries, grilled tomatoes, peppers and bread



14 HÄHNCHENFLÜGEL 11,50

Hähnchenflügel mit gegrillten Tomaten, Paprika, Basmati-Reis oder Pommes frites und Salat dazu Brot^{a,g}

Chicken wings with grilled tomatoes, bell peppers, with basmati-rice or french fries and side salad with bread

15 HÄHNCHENBRUSTSPIESS 13,-

Hähnchenspieß mit gegrillten Tomaten, Paprika, Basmati-Reis oder Pommes frites und Salat dazu Brot^{a,g}

Chicken skewer with grilled tomatoes, bell peppers, with basmati-rice or french fries and a side salad with bread



Grillgerichte

Grilled dishes



16 TIKA KABAB MIT SEKH 12,-

Fleisch von der
Lammkeule
am Spieß (1 St.)
Sekh und Brot^{a,g}

*Lamb leg meat
skewer (1 piece)
with sekh and bread*



17 MIX GRILL MIT SEKH 42,-

Adana Kebab, Hähnchenspieß,
gegrillte Hähnchenflügel, gegrillter
Lamm Tikka Spieß, Tomaten,
Paprika gegrillt und Brot^{a,g}

*Adana Kebab, chicken skewer, grilled
chicken wings, grilled lamb tikka skewer,
grilled tomatoes, bell peppers and bread*

18 GUSEFAND, LAMM RÜCKEN 16,50

Gegrillter Lammrücken mit
Tomaten, Paprika, Basmati-Reis,
Brot^{a,g} und Salat

*Grilled lamb loin with tomatoes, bell
peppers, basmati-rice, bread, and salad*



Mix Grill

Mix Grill (1 Pers.)	25,-
Mix Grill (2 Pers.)	40,-
Mix Grill (3 Pers.)	56,-
Mix Grill (4 Pers.)	75,-
Mix Grill (5 Pers.)	92,-
Mix Grill (6 Pers.)	110,-
Mix Grill (10 Pers.)	180,-

Tikka mit Lammfleisch, Lammrücken, Hähnchenbrust, Hähnchenflügel, Adana Habap, gegrillt. Tomaten, Paprika mit Habuli Reis, Pommies, Salat, Brot^{a,g} und einem Dip

Tikka with lamb meat, lamb loin, chicken breast, chicken wings, Adana Kebab, grilled tomatoes and bell peppers, served with Kabuli rice, french fries, salad, bread, and a dip.



ARIANA PLATER 95,-

Tikka mit Lammfleisch, Lammrücken, Hähnchenbrust, Hähnchenflügel, Adana Habap, **Chapli Hebab**, gegrillten Tomaten und Paprika mit Habuli Reis, Pommies, Salat, Brot^{a,g} und einem Dip

Tikka with lamb meat, lamb loin, chicken breast, chicken wings, Adana Kebab, Chapli Kebab, grilled tomatoes and bell peppers, served with Kabuli rice, french fries, salad, bread, and a dip.



Grillgerichte

Grilled dishes

63 ARIANA SPEZIAL KABAB 17,50

Adana Kabab (Hackfleisch aus Lamm und Rind) und Hähnchenflügel mit Basmati-Reis oder Pommes frites, gegrillten Tomaten, Paprika und Brot^{a,g}

Adana Kabab (Minced lamb and beef) and chicken wings, with basmati-rice or French fries, grilled tomatoes, peppers and bread



64 ARIANA SPEZIAL KABAB2 18,50

Adana Kabab (Hackfleisch aus Lamm und Rind) und Hähnchenbrustspieß mit Basmati-Reis oder Pommes frites, gegrillt. Tomaten, Paprika u. Brot^{a,g}

Adana Kabab (Minced lamb and beef) and chicken skewer with basmati-rice or French fries, grilled tomatoes, peppers and bread

Grillgerichte

Grilled dishes

65 ARIANA SPEZIAL KABAB3 20,-

Adana Kabab (Hackfleisch aus Lamm und Rind) und Tikka Kabab (Fleisch von der Lammkeule am Spieß) mit Basmati-Reis oder Pommes frites, gegrillten Tomaten, Paprika und Brot^{a,g}



Adana Kabab (Minced lamb and beef) and Lamb leg meat on a skewer (Sekh) with basmati-rice or French fries, grilled tomatoes, peppers and bread

66 ARIANA SPEZIAL KABAB4 22,-



Adana Kabab (Hackfleisch aus Lamm und Rind) mit Lamm-koteletts (4 Stk), mariniert mit typ. afgh. Kräutern mit Basmati-Reis oder Pommes frites, gegrillten Tomaten, Paprika und Brot^{a,g}

Adana Kabab (Minced lamb and beef), with lamb koteletts basmati-rice or French fries, grilled tomatoes, peppers and bread

Afghanische Spezialitäten

Afghan specialties



20 GUSFAND, SHINWARI LAMM KARAHİ 16,-

Gebratenes Lammfleisch mit Knochen, Knoblauch, Tomaten, Ingwer, speziellen afghanischen Gewürzen, grünem Chili, Brot^{a.g} und einem Dip

Roasted lamb meat with bone, garlic, tomatoes, ginger, special Afghan spices, green chili, bread, and a dip.

21 HÄHNCHEN KARAHİ 14,50

Gebratenes Hähnchenfleisch mit Knochen, Knoblauch, Tomaten, Ingwer, speziellen afghanischen Gewürzen, grünem Chili, Brot^{a.g} und einem Dip

Roasted chicken with bones, garlic, tomatoes, ginger, special Afghan spices, green chili, bread, and a dip.



22 QURMA MORGH 8,50

Gebratenes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Tomatensoße, Ingwer, speziellen Gewürzen & Brot^{a.g}

Roasted chicken with onions, garlic, bell peppers, tomato sauce, ginger, special spices, and bread.

23 GUSFAND, LAMM DO PYAZA 10,-

Tranchiertes Lammfleisch nach afgh. Art mit Gewürzen, Zwiebeln, grünem Chili, Zitronensaft, Knoblauch und Brot^{a.g}

Sliced lamb in Afghan style with spices, onions, green chili, lemon juice, garlic, and bread.



Afghanische Spezialitäten

Afghan specialties



24 QURMA KOFTA 8,50

Gebratenes Halbfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Petersilie, Eier^c, afghanischen Gewürzen, Soße und Brot^{a,g}

Fried veal with onions, tomatoes, parsley, eggs, Afghan spices, sauce, and bread.

25 GUSFAND, LAMM SHORBA 11,-

Lammfleisch mit Knochen, Kartoffeln, Mairübe, Karotten, Zwiebeln, Tomaten, afgh. Gewürzen und Brot^{a,g}

Lamb with bones, potatoes, turnips, carrots, onions, tomatoes, Afghan spices, and bread.



26 GUSFAND, LAMM QORMA 10,-

Lammfleisch nach afghanischer Art mit Zwiebeln, grünem Chili, Zitronensaft, Knoblauch, Tomaten und Brot^{a,g}

Lamb in Afghan style with onions, green chili, lemon juice, garlic, tomatoes, and bread.

27 CHAPLI KEBAB 9,50

Rinderhacksteak gegrillt mit Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln, Paprika und koriander, dazu Kartoffelgemüse, Brot^{a,g} und Salat

Grilled minced beef patty with onions, garlic, potatoes, bell peppers, coriander, served with potato side dish, bread and salad



Reisgerichte

Rice dishes



29 KABILI PALAW 9,50

Feiner Basmati-Reis mit Halbfleisch gedämpft mit afghan. Gewürzen, Rosinen, Kreuzkümmel u. Kardamom

Fine Basmati rice steamed with veal, Afghan spices, raisins, cumin, and cardamom.

30 CHALAW SAFID 5,50

Feiner Basmati-Reis

Fine Basmati rice.



31 SHOLA 9,-

Basmati-Reis mit feinem Lammfleisch, Kofta, Zwiebeln, Tomaten, grünen Linsen, Trockenjoghurtsoße (Kaschk, Zitronen, Knoblauch und Gewürzen)

Basmati rice with tender lamb meat, kofta, onions, tomatoes, green lentils, dry yogurt sauce (Kaschk), lemon, garlic, and spices.

32 LAMM, MAHICHA PALAW 15,-

Feiner Basmati-Reis mit Lammhaxe afghanischen Gewürzen und Kreuzkümmel

Fine Basmati rice with lamb shank, Afghan spices and cumin.



Molong Palaw

Feiner Basmati-Reis mit Halbfleisch, gedämpft mit afghanischen Gewürzen, Rosinen, Mandeln^h, Kreuzkümmel und Kardamom

Fine Basmati rice steamed with veal, Afghan spices, raisins, almonds, cumin and cardamom

M	32,-
L	43,-
XL	54,-
XXL	65,-



Machicha Molong Palaw

Feiner Basmati-Reis mit Lammhaxe, afghanischen Gewürzen und Kreuzkümmel

Fine Basmati rice with lamb shank, Afghan spices and cumin

M	30,-
L	45,-
XL	60,-



Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

35 SAMBOSA 5,-

Hausgemachte Teigtaschen (2 Stk.) aus Hichererbsenmehl, gefüllt mit Gemüse und Hartoffeln auf gem. Salat, dazu ein Dip

Homemade dumplings (2 pieces) made from chickpea flour, filled with vegetables and potatoes, served on mixed salad with a dip.



36 BAMYA 9,50

Okraschoten in einer Tomaten-Zwiebel-Knoblauchsoße, verfeinert mit afghanischen Gewürzen, dazu Brot^{a,g}

Okra pods in a tomato-onion-garlic sauce, enhanced with Afghan spices, served with bread.

37 SABZI PALAK 7,-

Fein gehackter Spinat mit Mungbohnen, Zwiebeln, Knoblauch, halbe Hichererbsen mit Sauce, verfeinert mit Kräuterquark^g, dazu Brot^{a,g}

Finely chopped spinach with mung beans, onions, garlic, half chickpeas with sauce, garnished with herb yogurt, served with bread.



Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

38 ASHAK 10,-

Hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Porree, Spinat, Koriander, serviert in einer Linsen-Soße, verfeinert mit Knoblauch-Quark^g und Minze

Homemade dumplings filled with leek, spinach, cilantro, served in a lentil sauce, refined with garlic yogurt and mint.



39 BURANI BANJAN 8,-

Gebrotenere Auberginenscheiben in einer Tomatensoße mit feiner Kräuterquarksoße^g, dazu Brot^{a,g}

Fried eggplant slices in a tomato sauce with fine herb yogurt sauce, served with bread.



Kleine Gerichte

Small dishes

41 POMMES 4,-

Frittierte Kartoffelstreifen

Deep-fried potato strips.



42 MANTOO 10,-

Hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebeln, serviert in einer Hackfleisch-Linsen-Soße, verfeinert mit Quark^g und Minze

Homemade Maultaschen filled with minced meat and onions, served in a minced meat and lentil sauce, refined with quark and mint.



43 AFGHAN BURGER 6,-

Burger mit Hähnchensalami^{1,2,3,7}, Eier^c, Salat und Pommes frites, Joghurt^g- oder scharfer Sauce

Burger with chicken salami, egg, salad and French fries, served with yogurt or hot sauce.

Kleine Gerichte

Small dishes



44 HÄHNCHEN GEGRILLT 11,50

Gegrilltes halbes Hähnchen mit Salat,
Basmati-Reis oder Pommes frites und Brot^{a,g}

Grilled half chicken with salad, shalaw safid or French fries and bread.

45 NUGGETS 5,-

10 Chicken Nuggets mit einem Dip

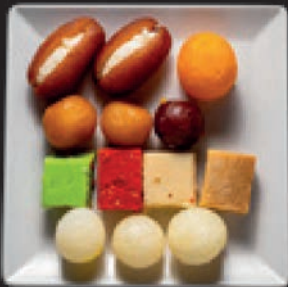
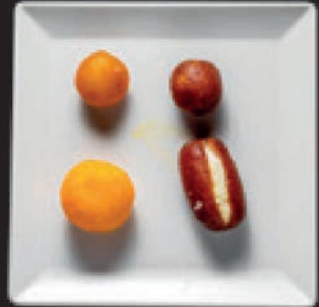
10 chicken nuggets with a dip



Dessert

48 GULAB JAMUN^{a,g} 4 St. 3,50

Klassische Süßspeise der indischen Küche
Classic dessert from Indian cuisine.



49 SWEET MIX 12 STÜCK^{a,g} 8,-

Orientalische Süßspeise, Mix-Teller
Oriental dessert, mixed plate.

50 DATTELN 3,-

5 Stück
5 pieces of dates.



..dazu 1 Kanne grüner 4,-
afghanischer Tee oder
schwarzer Tee

...plus 1 pot of green
Afghan tea or black
tea for € 4.00.

Dessert

51 BAKLAVA^{a,g,h} 3,50

Blätterteigschichten mit Nuss
oder Pistazien – 3 Stück

*Puff pastry layers with walnuts
or pistachios - 3 pieces*



52 FIRINI^{g,h} 3,-

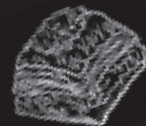
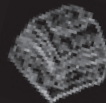
Sahniger Pudding mit Walnüssen
Pistazien, Kardamom und Rosen
wasser und Zucker

*Creamy pudding with walnuts, pistachios,
cardamom, rose water and sugar*

53 JALEBI^a 3,50

Süße afghanische Spezialität aus
Zucker, Rosenwasser und Mehl

*Sweet Afghan specialty made with sugar,
rose water and flour*



Hausgemachtes afghanisches Sheer Yakh Eis

Homemade Afghan Sheer Yakh Ice Cream

Medium
Large

7,-
10,-

aus frischer Milch^g, Kardamom, Pistazien,
Kajmak und Zucker
*Made from fresh milk, cardamom, pistachios, kaymak,
and sugar, Homemade Afghan Sheer Yakh.*



Getränke

Drinks

Coca Cola ^{1,9}	0,33 l	2,50
Coca Cola Zero ^{1,9,11}	0,33 l	2,50
Fanta ^{1,3}	0,33 l	2,50
Sprite	0,33 l	2,50
Mezzo Mix ^{1,9}	0,33 l	2,50
Red Bull ^{1,9,12}	0,25 l	2,50
Monster Energy ^{1,9,12}	0,5 l	3,-
28 Black ^{1,9,12}	0,25 l	2,50
Wasser still	0,25 l	2,-
Wasser sprudel	0,25 l	2,-
Apfelschorle	0,5 l	3,-
Ayran ⁹	0,2 l	2,50



آریانا رستوران

Du findest uns auf Social-Media



YouTube



Bitte bewerte uns auch auf Google



Hinweis: Die verwendeten Fotos/Abbildungen können von Original abweichen.

Kenzeichnung der Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmitteln, 12 enthält Taurin, 13 gewachst,

Kenzeichnung der Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide, b Hrebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Änderungen und Irrtümer vorbehalten, Abbildungen ähnlich