



Darwisch

Persische Küche & Wein

Wir freuen uns über Ihren Besuch im Restaurant Darwisch und heißen Sie recht herzlich willkommen.

Unserer Familie ist es bereits seit 1992 eine große Freude, die hohe Schule der persischen Kochkunst erfahrbar zu machen. Daher werden die Speisen ausschließlich nach authentischen persischen Rezepturen zubereitet.

Die persische Küche ist besonders reich an unterschiedlichen Kräutern und Gewürzen, meidet jedoch bewusst die Dominanz einzelner Zutaten, sodass jede einzelne für sich unverfälscht wahrnehmbar bleibt.

Selbstverständlich ist unsere erlesene Auswahl an Weinen auf die jeweiligen Gerichte harmonisch abgestimmt.

Wir laden Sie ein zu einer Liaison von Duft und Geschmack.

MORGENTAU
&
ROSENBLATT

Eine persische Geschichte in drei Akten

AKT I



❧ Ein Davor ❧

„Ich verfluche die Nacht!“, schmollte der
Tautropfen zum Rosenblatt. Seinen Kopf
seitlich mit dem Blick zum Horizont
gerichtet lag er auf dem Bauch des
Rosenblattes.

Aperitifs

Aperol Spritz ^{9,a,b,e,h,i} (Prosecco, Aperol, Soda, Orange)	7,5
LeMaRo ^{9,h,b,d,i} (Prosecco, Martini Bianco, Soda, Rosenwasser, Zitrone, Minze)	8
Sloe Gin & Tonic ^e	12
Henri Bardouin Distillateur de Provence	7
Campari ^{a,b,i} Soda/Orange	8,5
Martini Bianco ^h / Rosso ^{b,h}	6

Crémant & Prosecco

	<i>0,1 l</i>	<i>0,75 l</i>
Bouvet-Ladubay Saumur „Saphir“ Blanc Brut ⁹ (0,75 l Flasche)	6	45
Bouvet-Ladubay Crémant de Loire Rosé Brut ⁹ (0,75 l Flasche)	6	45
	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>
Villa Sandi „Il Fresco“ Prosecco Spumante DOC Brut ⁹	5	9

Apéro

Chiar Schur ^c خيارشور	5
Kleine knackige Gurken, eingelegt in ausgewählte Kräuter und Gewürze	
Gewürzoliven ^c زيتون	5,5
Eingelegte Oliven verfeinert mit einer persischen Kräutermischung	

Alkoholfreie Getränke

Dough دوغ Hausgemachtes erfrischendes Joghurtgetränk ³ versetzt mit Mineralwasser und Pfefferminze (0,4 l)	5
Wasser mit oder ohne Kohlensäure , regional (0,4 l)	4,5
Wasser mit oder ohne Kohlensäure , regional (0,7 l Flasche)	7
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar (0,4 l)	6
Saftschorle (0,4 l)	5
Coca-Cola ^{a,f} , light ^{a,b,d,f,g} , zero ^{a,b,d,f,g} (0,4 l)	4,5
Fanta ^{a,d,c} , Spezi ^{a,b,c,d,f,g} , Sprite ^{b,d,g} (0,4 l)	4,5
Thomas Henry Tonic ^e (0,2 l Flasche)	3,5
Bitter Lemon ^{c,e} (0,2 l Flasche)	3,5

Biere

Warsteiner vom Fass ¹ (0,3 l)	4
Warsteiner alkoholfrei ¹ (0,33 l)	4
Erdinger Hefe Weizen ¹ (0,5 l)	5
Erdinger Hefe Weizen dunkel ¹ (0,5 l)	5
Erdinger Kristall Weizen ¹ (0,5 l)	5
Erdinger Hefe Weizen alkoholfrei ¹ (0,5 l)	5
Radler ^{1,b,d,g} (0,4 l)	4,5

Warme Vorspeisen

- Kaschk Bademjan** (*vegetarisch*) کشک بادمجان 11
Gebratene und pürierte Auberginen und Zwiebeln, mit Minze, geröstetem Knoblauch und Molke³ serviert
- Mirsa Ghasemi** (*vegan*) میرزا قاسمی 13
Gegrillte und gehackte Auberginen, Tomaten und Knoblauch, verfeinert mit einer persischen Gewürzmischung
- Kadu Sorchkardeh** (*vegetarisch*) کدو سرخ کرده 9
Gebratene Zucchini mit Minze und Knoblauch auf Joghurt³
- Sini Pischghasa** (*vegetarisch*) سینی پیش غذا 24
Gemischte Platte aus warmen und kalten Vorspeisen^{3,c}



Weinempfehlung: Bodegas del Medievo „Cofrade“ Tinto Rioja

Suppen

- Adassi** (*vegan*) عدسی 8
Bio-Linsensuppe nach persischer Art
- Ascherechte** (*vegetarisch*) آش رشته 12
Eintopf aus Nudeln¹, Kichererbsen, weißen und roten Bohnen, Linsen, Spinat, Zwiebeln, spezieller Kräutermischung, Knoblauch, Pfefferminze und Molke³
- Suppe-Morgh** سوپ مرغ 10
Feine Hühnersuppe mit Nudeln¹ und Karotten, verfeinert mit Zwiebeln und frischer Petersilie
- Suppe-Djo** سوپ جو 10
Cremige Gerstensuppe¹ mit püriertem Hühnchen, Zwiebeln, Karotten und einem Schuss Sahne³ verfeinert

AKT



❧ Ein Dafür ❧

„Ich hasse die Nacht!“

„Schhh...“, beruhigte sie ihn,

„Ohne die Nacht könnte unsere Liebe nie existieren!“

„Doch sie ist so kurz, zu kurz!“

Nur eine Nacht lang kann ich Deine Haut streicheln...

Nur eine Nacht lang bin ich trunken von

Deinem Duft. Was ist das für ein Leben,

in dem ich nur so kurze Zeit lieben kann?“, fragte das

Tröpfchen während seiner letzten Atemzüge, denn

ein neuer Tag brach herein.

Offene Weißweine

Schlossgut Janson Riesling QbA trocken, Pfalz⁹	0,11 3,5	0,21 6,5
Fruchtiges Bukett nach Gelbfrüchten, feine Mineralik, auf der Zunge anregend mit optimal abgestimmter, reifer und verträglicher Säure.		
Weingut J. Bettenheimer Grauburgunder QbA trocken, Rheinhessen⁹	4,5	8
Eleganter Grauburgunder mit einer Mischung aus knackigem Kernobst, charmanter Cremigkeit und langem Nachhall.		
Ropiteau Les Plants Nobles Chardonnay VdF trocken, Frankreich⁹	4	7
Klassischer Chardonnay im burgundischen Stil. Verführerischer Duft frischer Früchte und weißer Blüten. Schöne Fülle, cremige Textur, perfekte Balance aus Frucht und feiner Säure.		

Offene Rotweine

Anciens Temps Cabernet & Syrah Pays d'Oc trocken, Frankreich⁹	0,11 3,5	0,21 6,5
In der Nase ein fruchtig-würziger Duft nach Schwarzkirsche, dunklen Beeren und Lakritz, umrahmt von Vanille, Zimt und etwas Pfeffer. Auf der Zunge vollmundig, elegant mit weichen Tanninen und einem Abgang, der Lust auf mehr macht.		
Ropiteau Les Plants Nobles Pinot Noir VdF trocken, Frankreich⁹	4,5	8
Eleganter Pinot Noir mit Aromen von roten Früchten. Im Vordergrund stehen Kirschen und Himbeeren, unterlegt mit moderater Würze. Im Mund sehr trinkfreudig mit seidigen Tanninen, viel Frucht und einem frischen Abgang.		
Bodegas del Medievo „Cofrade“ Tinto Rioja, Spanien⁹	3,5	6
Die fruchtige Nase zeigt Aromen erinnernd an Waldbeeren, Dörrpflaumen, geröstete Schokobohnen und etwas Zimtblüten. Ein eher fruchtiger, trinkfreudiger Rioja, erstaunlich leicht im Alkohol, ein samtiges Tanningerüst und eine moderate Säure machen diesen jungen Einstiegs-Rioja besonders bekömmlich.		

Flaschenweine Weiß

- 0,75 l
- Weingut Philipp Kuhn Weißburgunder Tradition VDP.Gutswein, Pfalz⁹** **30**
Wunderbare mineralische Noten verbinden sich mit einer dezent, feinen Burgunderfrucht: Frische Birne, Walnuss, getrockneter Apfel und im Abgang ein Hauch von süßer Melone. Ein perfektes Spiel mit einer milden, aber dennoch frischen Säure und höchster Eleganz.
- Weingut Meßmer Grauburgunder VDP.Gutswein, Pfalz⁹** **28**
Der Duft des Grauburgunder ist geprägt von reifen gelben Früchten wie Birne, Quitte und Zitrone ummantelt von einer tiefgründigen Mineralik. Am Gaumen sehr rund und schmelzig mit einer zurückhaltenden, dennoch frischen Säure.
- Domaine des Raillères Muscadet „Sur Lie“ Sèvre et Maine AOC trocken, Loire⁹** **25**
Mit ein wenig Schwenken und Luft zeigt sich frische Zitrone, etwas knackige Birne und grüner Apfel. Dieser Muscadet ist von nobler Klarheit und wirkt schlank und kühl am Gaumen. Durch die pikante Säure und die Bâtonnage bekommt der Wein die nötige Kraft.

Flaschenweine Rot

- 0,75 l
- Pietra Pura „Mandus“ Primitivo di Manduria DOC trocken, Apulien⁹** **36**
Farblich erscheint der Wein in einem dunklen Kirschrot. In der Nase zeigen sich intensive fruchtige Noten von Sauerkirsche und Cassis. In den Duft mischt sich eine leicht röstige Note. Der Geschmack ist geprägt durch süßlich anmutende Tannine und eine harmonisch eingebundene Vanillenote. Insgesamt sehr weich mit dezenter Holznoten.
- Domaine Fond Crôze „Cuvée Confidence“ Grenache & Syrah AOC trocken, Rhône⁹** **30**
Die Weine von Bruno Lang gehören zu den klassischen Vertretern der südlichen Rhône. Hier spielt die Grenache Noir in der Cuvée die Hauptrolle, was den Wein etwas rassiger ausfallen lässt. Im Glas funkelt der Wein in dunklem Rubinrot. Das Aromaspektrum reicht von reifer Zwetschge über dunkle Beeren bis hin zu Lakritz und Gewürzen. Im Mund begeistern sehr kraftvolle, gut eingebundene Tannine und eine sehr dezente Säure.
- Terra Soprana Chianti DOCG trocken, Toskana⁹** **28**
Ein Sangiovese, der einfach in jede Lebenslage passt. In Nase und Gaumen glänzt er mit seinen ebenso präsenten wie klaren Fruchteindrücken von frischen Brombeeren und Kirschen. Mit etwas Zeit im Glas entfalten sich sogar feine Eindrücke von dunklem Kakao und toskanischen Kräutern.

Vegetarische und vegane Hauptgerichte

Sini Pischghasa سینی پیش غذا 24
Gemischte Platte aus warmen und kalten Vorspeisen^{b,3}, serviert mit persischem Brot (Nan)¹

 **Weinempfehlung:** Bodegas del Medievo „Cofrade“ Tinto Rioja

Kabab Beduneh Guscht کباب بدون گوشت 17
Am Spieß gegrillte Paprika, Champignons, Zucchini und Tomaten an einer Marinade aus Joghurt³ und Safran, serviert mit Berberitzen-Basmati-Safranreis

Kabab Beduneh Guscht Mirsa Ghasemi (vegan) کباب بدون گوشت با میزاقاسمی 19
Am Spieß gegrillte Paprika, Champignons, Zucchini und Tomaten an gegrillter und gehackter Auberginen, Tomaten und Knoblauch, verfeinert mit einer persischen Gewürzmischung und Safran, serviert mit Basmati-Safranreis

 **Weinempfehlung:** Weingut J. Bettenheimer Grauburgunder QbA trocken

Bamieh (vegan) بامیه 17
Okraschoten und gebratene Auberginen in einer feinen Zwiebel-Tomatensauce, abgeschmeckt mit Zimt, serviert mit Basmati-Safranreis

 **Weinempfehlung:** Ropiteau Les Plants Nobles Chardonnay

Adass Polo Shirin (vegan) عدس پلو شیرین 17
Linsen mit Bernsteinreis (Basmati-Safranreis garniert mit Korinthen^h, Datteln^h, Kurkuma und gebratenen Zwiebeln)

Fessendjan (vegan) فسندجان 18
Komposition aus Granatapfelsirup^a, geriebenen und gebratenen Walnüssen⁴, serviert mit Basmati-Safranreis

 **Weinempfehlung:** Terra Soprana Chianti

Grill-Spezialitäten



Aufwändig hergestellte Spieße aus mariniertem Lammfleisch, Hähnchen oder hausgemachtem Hackfleisch vom Lamm, schonend gegrillt über heißen Steinplatten. Dazu servieren wir außergewöhnliche Reiskompositionen mit erlesenen Zutaten.

Djudjeh Kabab mit Juwelenreis جوجه کباب با مرصع پلو 22

Zarte Hähnchenbrust-Stücke mariniert in Joghurt³ und Safran, schonend am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis garniert mit Pistazien⁴, Berberitzen, Mandelstiften⁴, geriebenen Orangenschalenⁱ, Karotten und mit Rosenwasser^{b,c} verfeinert

Mahi mit Dillspitzenreis باقالی پلو با ماهی 24

Eine ganze Forelle, schonend gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis mit dicken Bohnen und Dillspitzen (Bagheli Polo)



Weinempfehlung zu Hähnchen und Fisch:

Weingut J. Bettenheimer Grauburgunder QbA trocken

Barg mit Bernsteinreis برگ با کهربا پلو 25

Fein aufgeschnittener Lammrücken, mariniert in Zwiebeln und Salz, schonend am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis garniert mit dicken Bohnen, Dillspitzen, Korinthen^h, Datteln^h, Kurkuma und gebratenen Zwiebeln

Tshendjeh mit Rubinreis چنچه با آلبالو پلو 23

Zarte Stücke vom Lammrücken in Zwiebeln und Salz mariniert, schonend am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis garniert mit in Zucker geschwenkten Sauerkirschen und Kardamon

Kubideh mit Basmati-Safranreis چلو کوبیده 19

Zwei gegrillte Spieße aus feinem hausgemachtem Hackfleisch vom Lamm, traditionell serviert mit Basmati-Safranreis, dazu Grilltomate



Weinempfehlung zu allen Lamm-Grillgerichten:

Anciens Temps Cabernet/Syrah

Soltani – kombinierte Grill-Spezialitäten



Ein Klassiker der persischen Küche: Soltani besteht aus einem Spieß Kubideh und einem weiteren Spieß - entweder Barg, Tshendjeh oder Djudjeh. Dazu servieren wir auf spezielle persische Art im Dampf gegarten Basmati-Safranreis oder frittierte Kartoffelscheiben.

Soltani سلطانی	26
Ein Spieß fein aufgeschnittener Lammrücken, mariniert in Zwiebeln und Salz (Barg) und ein Spieß aus hausgemachtem Hackfleisch vom Lamm (Kubideh), beide gegrillt und serviert mit Grilltomate	
Tshendjeh Soltani چنچه سلطانی	25
Ein Spieß mit zarten Stücken vom Lammrücken in Zwiebeln und Salz mariniert (Tshendjeh) und ein Spieß aus hausgemachtem Hackfleisch vom Lamm (Kubideh), beide gegrillt und serviert mit Grilltomate	
Djudjeh Soltani جوجه سلطانی	24
Ein Spieß mit zarten Hähnchenbrust-Stücken mariniert in Joghurt ³ und Safran und ein Spieß aus hausgemachtem Hackfleisch vom Lamm, beides gegrillt und serviert mit Grilltomate	

Sini Kabab Machlut – gemischte Grillplatte



Eine Variation aus verschiedenen Grill-Spezialitäten. Als Beilage servieren wir drei Reisvarianten: Basmati-Safranreis pur, Basmati-Safranreis mit dicken Bohnen und Dillspitzen sowie Basmati-Safranreis mit Berberitzen.

für zwei Personen سینی کباب دونفره	70
Djudjeh Kabab ³ , Tschendje, Barg, zwei Spieße Kubideh	
für drei Personen سینی کباب سه نفره	95
Djudjeh Kabab ³ , Tschendje, zwei Spieße Barg, drei Spieße Kubideh	
für vier Personen سینی کباب چهار نفره	115
Zwei Djudjeh Kabab ³ , Tschendje, zwei Spieße Barg, vier Spieße Kubideh	

Gekochte Spezialitäten

Morgh mit Berberitzenreis زرشک پلو با مرغ 18
Zart gekochte Hähnchenschenkel, welche mehrere Stunden in einem Sud aus Äpfeln, Zwiebeln, Knoblauch und Zimt geköchelt haben. Dazu servieren wir Basmati-Safranreis mit Berberitzen (Sereschk Polo)

 **Weinempfehlung:** Weingut J. Bettenheimer Grauburgunder QbA trocken

Mahitscheh mit Dillspitzenreis باقالی پلو با ماهیچه 24
Zart gekochte Lammhinterhaxe, welche mehrere Stunden in einem Sud aus Äpfeln, Zwiebeln, Knoblauch und Zimt geköchelt haben. Dazu servieren wir Basmati-Safranreis mit dicken Bohnen und Dillspitzen (Bagheli Polo)

 **Weinempfehlung:** Ropiteau Les Plants Nobles Pinot Noir

Beilagen *(empfohlen zu gegrillten und gekochten Spezialitäten)*

Salat Machlut سالاد مخلوط 7
Knackig-frischer Salat, Tomaten und Gurken mit einem Dressing aus Gartenkräutern, Essig und Öl

Salat Schirazi سالاد شیرازی 5,5
Minze, fein gewürfelte Tomaten, Zwiebeln und Gurke mit einem Hausdressing aus Olivenöl und Zitronensaft

Mast Chiar ماست خیار 5,5
Fein geschnittene Gurken mit Joghurt³ und Minze

Mast Mussir ماست موسیر 6
Fein geschnittener wilder Knoblauch mit Joghurt³

Sir Torschi/Torschi سیر ترشی/ترشی 5,5
Sauer eingelegter Knoblauch^c und Gemüsevariation

Tschelo Korescht



Aufwendige Schmorgerichte, die mit Lammfleisch, speziellen persischen Kräutermischungen, Gewürzen, Gemüse und Hülsenfrüchten lange bei milder Hitze köcheln. So können sich die Aromen der verschiedenen Zutaten optimal entfalten und verbinden. Zu all diesen Gerichten servieren wir Basmati-Safranreis.

Ghormehsabsi قرمه سبزی 19

Geschmorte Stücke vom Lamm, Zwiebeln, viele schonend gedünstete frische Kräuter, rote Bohnen, verfeinert mit Gewürzlimone



Weinempfehlung: Ropiteau Les Plants Nobles Chardonnay

Gheimh Bademjan قیمة بادمجان 20

Geschmorte Stücke vom Lamm, Zwiebeln, gelbe Erbsen und Gewürzlimone in einer feinen Tomatensauce, garniert mit Auberginen und Zimt



Weinempfehlung: Anciens Temps Cabernet & Syrah Pays

Fessendjan فسندجان 20

Zartes Hähnchenbrustfilet in einer Komposition aus Granatapfelsirup^a, geriebenen und gebratenen Walnüssen⁴



Weinempfehlung: Terra Soprana Chianti

Bamieh بامیه 18

Geschmorte Stücke vom Lamm mit Okraschoten in einer feinen Zwiebel-Tomatensauce, abgeschmeckt mit Zimt



Weinempfehlung: Ropiteau Les Plants Nobles Chardonnay

Chalal Badam خلال بادام 21

Geschmortes Lammfleisch in einer feinen Zwiebel-Tomatensauce, Mandelstifte⁴ und Berberitzen, verfeinert mit Gewürzlimone, abgeschmeckt mit Zimt



Weinempfehlung: Terra Soprana Chianti

AKT



❧ Ein Danach ❧

„Es ist das schönste Leben ...“,
sagte das Rosenblatt.

Die Sonne ging auf – der Tau verging.
„Denn Du liebtest ein Leben lang auf dieser Welt“

Dessert

Safraneis بستنی زعفرانی	7
Eiscreme mit Safran, Sahnetupfen ³ und Pistazien ⁴	
Faludeh فالوده	7
Sorbet aus feinen Glasnudeln, verfeinert mit Zuckersirup und Rosenwasser, überträufelt mit Zitronensaft	
Baghlawa باقلوا	8
Blätterteig mit Pistazien ⁴	
Dessertvariation (für zwei bis drei Personen) دسر مخلوط	17

Heiße Getränke

Persischer Schwarztee vom Samowar (klein)	2
Persischer Schwarztee vom Samowar (groß)	3,5
Persischer Schwarztee vom Samowar (Kännchen)	4,5
Safrantee (Kännchen)	6
Pfefferminztee aus frischer Minze	4,0
Kamillentee	2,5
Kaffee ^f	3
Espresso ^f	2,5

After Dinner & Digestis

Edelbrände	2 cl
Scheible Premium Williams-Brand	5,5
Scheible Premium Altes Pflümle	5,5
Grappa	4 cl
Castagner „Fuoriclasse Leon“ Grappa Gran Morbida	7
Castagner „Fuoriclasse Leon“ Grappa Riserva 3 Anni	8,5
Pastis	5 cl
Henri Bardouin Distillateur de Provence	6
Cognac	4 cl
Cognac Claude Chatelier VS	7,5
Gin	4 cl
Elephant Sloe Gin	8,5
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	9
Gin Tonic (<i>mit Thomas Henry Tonic[®]</i>)	+3,5
Whisky	4 cl
Glenfarclas 15 Jahre Single Malt	11
Nikka from the Barrel Blended Whisky	10,5
Wodka	4 cl
Grey Goose Super Premium Vodka	8
Absolut Wodka	4,5
Karaffe (0,25l)	14
Rum	4 cl
Plantation Barbados Grand Reserve 5 yo	8

Legende zur Angabe von Allergenen und Zusatzstoffen

Allergene in den Speisen und Getränken

- ¹ Glutenhaltiges Getreide
- ² Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ³ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- ⁴ Schalenfrüchte
- ⁵ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ⁶ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ⁷ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ⁸ Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ⁹ Schwefeldioxid und Sulfite
- ¹⁰ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ¹¹ Farbstoffe
- ¹² Kann Spuren von Pinnienkernen, Weizen, Milch und Sulfite enthalten

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe der Getränke

- ^a mit Farbstoff
- ^b mit Konservierungsstoffen
- ^c mit Antioxidationsmittel
- ^d mit Süßungsmitteln
- ^e chininhaltig
- ^f koffeinhaltig
- ^g enthält eine Phenylalaninquelle
- ^h geschwefelt
- ⁱ gewachst