

Der Künstler

Der Künstler steht in Flammen,

Er brennt in Leidenschaft,

Er malt mit wilden Farben,

Die seine Seele schafft.

Er formt aus Licht und Schatten Die Schönheit, die ihn treibt, Und in den stillen Nächten Sein Werk als Erbe bleibt.

Ich erachte mich nicht als einen Künstler, sondern als einen Diener, der aus Leidenschaft und innerer Sehnsucht brennt.

Lasst uns gemeinsam das Brot brechen. Ein Moment, der sakral ist.

Konvivialität als heiliger Akt. Eine Kultur des Zusammenlebens, der Gastfreundschaft, des Teilens und

> gegenseitigen Anerkennens. Geschmack, der Geschichten erzählt. Lasst sie auf euch einwirken.

> > Ihr Gastgeber Kasim Amani

MENÜ

VORSPEISE

Signature Salat 15.-

Frischer Salat mit Apfelstücken, Feta, Walnüssen und einem Zitronen-Olivenöl-Dressing

Bolani 11.-

Zart ausgebackenes Fladenbrot mit einer aromatischen Füllung aus Kartoffel und Lauch - serviert mit Joghurt und Chutney 🗸

HAUPTGANG

Royal Kabul Burger 26.-

Signature-Rindfleisch-Patty mit Zwiebeln, Jalapeños, Tomaten, Salat und mit unserer Signature-Sauce. Serviert mit knusprigen Pommes Frites Extras: Raclettekäse + 2.5.-, Spiegelei, + 2.-, doppeltes Patty + 6.-

Kababe Gosfand vom Grill 38.-

Zartes Lammfleisch vom Grill, serviert mit Qabeli Palau (Basmati-Reis mit Rosinen und Karottenstreifen) oder optional mit Narenj Palau (Basmati-Reis mit kandierten Orangenschalen)

Kababe Morgh vom Grill 34.-

Zartes Hühnerfleisch vom Grill, serviert mit Qabeli Palau (Basmati-Reis mit Rosinen und Karottenstreifen) oder optional mit Narenj Palau (Basmati-Reise mit kandierten Orangenschalen)

Mantu 28.-

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch, serviert mit Joghurtsauce und Linsen-Garnitur

Ashak 28.-

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Lauch, serviert mit Hackfleischsauce, Joghurtsauce und Linsen-Garnitur. (vegetarisch/vegan möglich 26.-)

Narenj Palau 35.-

Fein duftender Basmati-Reis mit kandierten Orangenschalen, begleitet von einem Rindfleischragout, zarten Fleischbällchen (Kofta) und einer mild gewürzten Kartoffelsauce (optional auch mit Qabeli Palau, Basmati-Reis mit Rosinen und Karottenstreifen)

Mash Palau mit Qorme Seeb 27 .-

Basmati-Reis mit Mungbohnen, dazu ein geschmortes Apfel-Ragout serviert mit Joghurt und feinem Chutney 🗸

NACHSPEISE

Firni 10.-

Cremiger Milchpudding, verfeinert mit Kardamom, Rosenwasser und gerösteten Pistazien - ein Hauch von Orient in seiner feinsten Form

Shir Yakh (Afghanisches Signature-Eis) 12.-

Traditionelle afghanische Eisspezialität mit cremiger Konsistenz, verfeinert mit Pistazien und Mandeln