



Mana Restaurant

Menü

HAUPTGERICHTE





Vorspeisen/ Tapas

To Share –

Entdecke unsere feine Auswahl an cremigen, orientalisch inspirierten Dips.
Kalte und warme Vorspeisen serviert mit traditionellen persischem Fladenbrot
– perfekt zum Teilen und Genießen:

Persian Velvet 6,90€ (Boranie Bademjan) 1,3

Verführerischer Joghurt, verfeinert mit gerösteter Aubergine und feinen Walnüssen und Minze – samtig und aromatisch.

Minty Fresh 5,90€ (Mast Khiar) 1,3

Erfrischender Joghurt mit knackigen Gurkenstückchen und der feinen Würze getrockneter Minze – ein Hauch von Leichtigkeit.

Orient Dream 6,90€ (Mast Gerdu) 1,3,6

Ein traumhafter Mix aus Joghurt, Gurkenstückchen, süßen Rosinen, edlen Walnüssen und einem zarten Hauch Rose.

Wild Dip 5,90€ (Mastmusir) 1

Cremiger Joghurt trifft auf die sanfte Schärfe von persisch-wildem Knoblauch – würzig und angenehm mild.

Green Spoon 6,90€ (Boranie Esfenaj) 1,3

Feiner Joghurt mit Spinat, knusprigen Röstzwiebeln und einer dezenten Knoblauchnote – herzhaft und harmonisch.

Chili Kiss 6,90€ 2,4

Eine aufregende Creme aus fruchtiger Mango, pikantem Sambal Oelek und feiner Crème Fraîche – ein feuriger Kuss.

Pink Lady 6,90€ 1,2,4

Eine leuchtend pinke Creme aus Roter Bete, wilder Knoblauchnote, Frühlings Zwiebeln und Crème Fraîche – erdig, frisch und voller Charakter.

Persicher Olivenliebe 7,90€ (Zeytun Parvardeh) 1,3,6

Grüne Oliven in einer aromatischen persischen Marinade aus gemahlenen Walnüssen, Granatapfelmark, Knoblauch und frischen Kräutern – fruchtig, nussig und würzig.

Persicher Gurkenbiss 4,50€ (Khiar Shour) 1,5

Fein geschnittene persische Salzgurken – leicht pikant, knackig und herrlich erfrischend.

Gemüse Zauber 5,50€ (Hausgemachter Torshi) 1,5,8

Klein geschnittenes, in Weißwein eingelegtes Gemüse, verfeinert mit Chili und Schwarzkümmel – würzig, aromatisch und mit feiner Schärfe.

Knoblauchperlen 4,90€ (Sir Torshi) 1,8

Eingelegter Knoblauch in Essig – intensiv im Geschmack, mild gereift und typisch persisch.



Vorspeisen/ Tapas

Feta Delight 6,50€ (Panir Zeytun) 1

Würziger Fetakäse und schwarze Oliven, liebevoll eingelegt in aromatisches Olivenöl und feine Kräuter – ein mediterranes Genussmoment.

Mint Breeze Salad 6,90€ (Shirazi) 1

Frischer Salat aus fein geschnittenen Tomaten, Gurken und Zwiebeln, veredelt mit getrockneter Minze und Limette – leicht, erfrischend und typisch persisch.

Mittelmeer Garten 9,90€ 1

Ein bunter Salat aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Käse, gekrönt mit einem cremigen Estragon-Joghurt-Dressing – frisch, würzig und voller Geschmack.

Mix Salat 12,90€ 1

Großer Teller mit einer bunten Komposition aus frischen Salatblättern, Gurken, Tomaten, Möhren, Paprika, Mais und Granatapfelkernen, verfeinert mit einem aromatischen Balsamico-Dressing.

Feuer des Nordens 11,90€ (Mirza Ghasemi) 1,3

Feine Spezialität aus Nordiran: sanft gegrillte Auberginen, sonnengereifte Tomaten, Knoblauch und Ei zu einer aromatischen Creme vereint.

Auberginenzauber 11,90€ (Kashke Bademjan) 1,3

Ein persischer Klassiker: geröstete Aubergine mit frischer Minze, knackigen Walnüssen, würzigem Knoblauch und cremigem Kashk (persische Molke).

Tausendundeine Aubergine 11,90€ (Kal Kabab) 1,3,6

Herzhaft gegrillte Aubergine trifft auf frische Minze, gehackte Walnüsse und ein Hauch von fruchtigem Granatapfel – ein Gaumenschmaus aus Nordiran.

Auberginenkuss 11,90€ (Baba Ghanoush) 1,3

Orientalische Verführung: gegrillte Aubergine fein püriert, mit Knoblauch, Sesampaste (Tahini) und Zitronensaft veredelt – samtig, nussig, unwiderstehlich.

Zunge des Orient 14,90€ (Zaban) 1

Zarte Kalbzunge, traditionell nach persischer Art gekocht – saftig, aromatisch und mit feinen Gewürzen perfekt abgeschmeckt.

Suppe des Orients 7,90€ (Dalladas) 1

Cremige Rote-Linsen-Suppe mit feinen orientalischen Gewürzen, veredelt mit aromatischer getrockneter Minze

Grüne Vielfalt: 6,90€ (Sabzi Khordan) 1

Eine erfrischende Kombination aus frischen Kräutern, Zwiebeln, Radieschen, Fetakäse und knusprigen Walnüssen

Unsere Empfehlung: Genuss in Kombination

Boshgabe Mana – 35 € 1,3,6

Vorspeisenplatte mit warmen Spezialitäten: Mirza Ghasemi, Kal Kabab, Kashke Bademjan

Boshgabe Mix – 48 € 1,3,6

Gemischte Vorspeisenplatte mit: Kal Kabab, Mirza Ghasemi, Feta Delight, Mast-o Musir, Borani Esfenaj



Hauptspeisen

Feuer & Flamme - Grillgenuss in seiner schönsten Form

Unsere erlesenen Grillspezialitäten servieren wir auf Wunsch mit einer Beilage Ihrer Wahl – für ein ganz individuelles Geschmackserlebnis, das in Erinnerung bleibt.

Wählen Sie Ihre Beilage:

Aromatische Baby-Kartoffeln, serviert mit den hausgemachten Dips Chili Kiss und Pink Lady, dazu Butter und eine frische Salatbeilage.

Oder lieber:

Duftender Basmatireis, gekrönt mit edlem Safran, dazu eine gegrillte Tomate, zart schmelzende Butter, frische Kräuter, Zwiebelsalat und mit unseren frischen Minty Fresh-Dip.

Lammspezialitäten

Lammblatt 26,90€ (Barg) 1,4

300g zartes, dünn geklopftes Lammfilet, mariniert in unserer Spezialmarinade – auf dem Grill perfekt vollendet.

Lammblatt Spezial 31,90€ (Soltani) 1,4

300g Lammfilet wie oben – kombiniert mit einem 170g Hackfleischspieß – eine harmonische Mischung aus zart und würzig.

Lammhäppchen 27,90€ (Tschenje) 1,4,6

300g Lammfilet in kleine, mundgerechte Stücke geschnitten, mariniert in unserer geheimen Spezialmischung – für intensiven Geschmack.

Granatapfel-Lamm mit Walnuss-Crunch 29,90€ (Tschenje Anari) 1,4,6

300g Lammfilet-Stücke, verfeinert mit fruchtigem Granatapfelmark, knackigen Granatapfelkernen und Walnüssen – eine raffinierte Komposition.

Lammhackspieß à la Mana 19,90€ (Kubideh) 1,4

Zwei Herzhaft gegrillter Lammhackspieße(350g) – saftig, würzig und nach hauseigener Rezeptur mariniert – ein Klassiker mit Charakter.

Safran-Kebab Royal 22,90€ (Kubide Safruni) 1,2,4

300g fein gewürzter Hackfleischspieß aus zarter Lammschulter, veredelt mit edlem Safran – intensiv im Geschmack, herrlich aromatisch.

Hähnchenspezialitäten

Sonnenglut-Hähnchen 21,90€ (Djudje-Filet Saferui) 1,2,4

300g zarte Hähnchenfilet-Stücke, liebevoll mariniert in einer fein abgestimmten Safran-Limetten-Marinade – frisch, leicht und aromatisch.

Granatapfel- Hähnchen 25,90€ (Djudje Anari) 1,4,6

300g Zarte Hähnchenfilet-Stücke, mariniert mit fruchtigem Granatapfelmark und verfeinert mit gehackten Walnüssen und Granatapfelkerne – ein harmonisches Spiel aus Süße, Würze und Crunch.



Hauptspeisen

Mischgrill-Spezialitäten

Duo Flamme 25,90€ (Bakhtiari) 1,4

Ein Spieß aus zart mariniertem Hähnchenbrustfilet und würzigen Lammhäppchen(300g)- begleitet von einem Spieß mit frisch gegrilltem Gemüse.
purer Grillgenuss.

Mana Duo Classic 25,90€ (Waziri) 1,4

300g saftig mariniertes Hähnchenbrustfilet Spieß kombiniert mit einem 170g kräftig gewürzten Hackfleischspieß – eine herzhafte Begegnung.

Grill Bowl Deluxe 29,90€ (Ghatipolo) 1,3,4

Ein Fest für die Sinne: Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet, saftige Lammhäppchen, würziger Hackfleischspieß und aromatisches Pfanengemüse– angerichtet auf duftendem Basmatireis. Abgerundet mit einem Hauch geröstetem Sesam, Somagh für den perfekten Genussmoment.

To Share:

Sini Mana – Für 2 Personen | 64€ 1,4

Ein Fest für zwei: Zwei würzige Hackfleischspieße, ein zartes Lammhäppchen, ein mariniertes Hähnchenbrustfilet, gegrillte Gemüse und Tomaten. Dazu servieren wir Salatmix und zwei Portionen Duftende Basmatireis.

Sini Darbari – Für 3 Personen | 96€ 1,4,6

Drei würzige Hackfleischspieße, zarte Lammhäppchen und eine langsam geschmorte Lammhaxe – begleitet von einer feinen, warmen Sauce aus Granatapfelmark und Walnüssen. Dazu servieren wir frischen Salatmix und Drei Portionen Duftende Basmatireis.



Hauptspeisen

Traditionelle Schmorgerichte

Ein Stück persischer Kochkunst – langsam gegart, aromatisch gewürzt und mit Liebe zubereitet. Jedes Gericht wird mit edlem Basmatireis und einer feinen Safranhaube serviert.

Ālu Esfenāj mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet – 21,90 € 1,3,6

Ein harmonisches Zusammenspiel von herzhaft und süß: Fein gewürzter Spinat, aromatische Backpflaumen und ein Hauch Orangensaft, langsam geschmort zu einem traditionellen Ragout. Dazu servieren wir zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet sowie edlen Basmatireis mit feiner Safranhaube. Ein Gericht voller Tiefe, Wärme und Raffinesse

Fesenjan mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet – 21,90 € 1,3,6

Ein Klassiker der persischen Küche: Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Safran-Marinade trifft auf eine samtige Sauce aus gemahlenen Walnüssen und Granatapfelmark. Die feine Balance aus süßen und herzhaften Aromen macht dieses Gericht zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

Ghormeh Sabzi – 18,90 € 1,3,8

Ein aromatisches Kräuterragout mit geschmortem Rindfleisch, Kidneybohnen und der feinen Säure getrockneter Limetten. Dieses traditionelle Gericht begeistert mit seiner tiefgründigen, erdigen Note und gilt nicht umsonst als die Seele der persischen Küche.

Gheimeh 17,90 € 1,3,4

Herzhaft und raffiniert: Zartes Rindfleisch und gelbe Platterbsen in einer milden Tomaten-Limetten-Sauce, gekrönt von knusprig gebratenen Kartoffelsticks. Ein echtes Wohlfühlgericht mit orientalischem Charakter.

Fischspezialitäten

Aus dem Meer – Fein gewürzt & modern serviert

Wähle deine Beilage:

- Baby-Kartoffeln mit zweierlei Dips & Grillgemüse
- Dill-Safran-Reis nach persischer Art mit Torshi (eingelegtes Gemüse)
- oder ein frischer gemischter Salat

Safran-Limetten-Lachs 28,90 1,2,3

200g Lachsfilet in feiner Safran-Limetten-Marinade – zart gegrillt, elegant abgeschmeckt

Persisches Fischfilet 29,80 1,3

300g gebratene Zunge, mariniert in traditionellen persischen Gewürzen – außen knusprig, innen saftig

Garnelen in Mango-Curry-Sahnesoße 28,90€ 1,3,4,6

Gebratene Riesengarnelen in cremiger Soße mit Mango, Curry & feiner Würze – exotisch und harmonisch



Reisgerichte

Kunstvolle Reisgerichte – Eine Hommage an die persische Genusskultur

Berberitzen & Safran – mit gegrillter Hähnchenbrustfilet 24,90€ ^{1,2}

Fruchtig-frischer Safranreis mit Berberitzen, & gegrillter Hähnchenbrustfilet – leicht, aromatisch, ausgewogen & Salatbeilage

Linsen trifft Lamm – warm & würzig 29,90€ ^{1,3,6}

Würziger Linsenreis mit Rosinen, Datteln & Safran – serviert mit zart geschmorter Lammhaxe für ein tiefes, herzhaftes Aroma.
& Salatbeilage

Golden Glow 29,90€ (Shirin Polo) ^{1,2,3,6}

Farbenfroher Signature-Reis mit Safran, Pistazien, Mandeln, Berberitzen & kandierten Orangenschalestiften – begleitet von gegrillter Hähnchenbrustfilet/ oder geschmorte Lammhals in eigener Jus & Salatbeilage

Green Rice – Dill & Bohne mit Lamm 26,90€ ^{1,3}

Kräuterreis mit Dill, Saubohnen & Safran – serviert mit zart geschmorter Lammhaxe/ oder lammhals im eigene Jus & Salatbeilage



Kindermenü

Kinder-Menü

Für unsere kleinen Gäste bieten wir leckere und kindgerechte Gerichte:

Ein Hackfleischspieß mit Pommes – 13 € ^{1,4}

Saftiger Hackfleischspieß, serviert mit knusprigen Pommes.

Ein Hackfleischspieß mit Reis – 13 € ^{1,4}

Unser beliebter Hackfleischspieß zusammen mit lockerem Reis.

Penne mit Tomaten-Soße – 7 € ^{1,2,4,6}

Klassiker für Kinder: Nudeln mit fruchtiger, hausgemachter Tomatensoße.

Spaghetti Bolognese – 9 € ^{1,4}

Spaghetti mit feiner Rinderhackfleischsoße – ein Kinderliebling!



Desserts

Akbarmashti 8,90€ 1,6

Hausgemachtes Safraneis nach alter Tradition mit Pistazien und Rosenwasser

Faludeh 8,90€ 1,6

Persisches Glasnudeleis in Rosenwassersorbet und Limette

Makhlut 9,90€ 1,6

Gemischtes Eis aus Akbarmashti und Falude

Schoko-Soufflé mit Vanille-Eis 8,90€ 1,6,7

Pistazien-Soufflé mit Pistazien-Eis 9,90€ 1,6,7

Baklava (2 Stück) 6€ 1,6