

r  senküche  
Persien kulinarisch erleben

## Kochkurs

Persische Spezialitäten  
kochen und genießen



# Aperitif



## Sabzi Khordan

Persische Kräuterplatte  
Frische Kräuter mit Schafskäse  
und Walnüssen und Brot

Mit Sabzi Khordan erhalten Sie  
zur Begrüßung eine gesunde  
Stärkung

Dazu reichen wir Ihnen

Prosecco und

Persische Chia-Samenschorle mit Granatapfelkernen,  
Minzblätter und Rosenwasser



# Vorspeisen/ Beilagen



## Bourani Esfenadj

Köstlicher Spinatjoghurt mit Knoblauch und Ingwer



## Kuku Sabzi

Persischer Kräuter-Fritatta mit Berberitzen und Walnüsse

Dazu reichen wir Ihnen

Schiraz Rotwein, Weißwein und Wasser

# Hauptspeisen



## Adas Polo ba Khorma va Badum

Basmati Reis mit braunen Linsen, frische Datteln und geröstete Mandeln  
(Vegan, Glutenfrei, Laktosefrei)



## Königlicher Köstlichkeit Khorescht Fesenjan mit Hühnchen

Hühnchen in Walnuss-Granatapfelsauce  
(Glutenfrei, Laktosefrei)



# Dessert



## Katschi

Persische Köstlichkeit mit  
Reismehl, Mandelmehl, Safran  
und Rosenwasser  
(Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan)

Dazu reichen wir Ihnen

Genussvoller Rosentee mit frischer Minze