





**TERMEH**  
**PERSIAN**  
**RESTAURANT**

## VORSPEISEN / STARTER

### 101 KASCHKO BADEMJAN


5.90 €


 Gebratene und gehackte Auberginen, Knoblauch, verfeinert mit Kaschk (persischer Sauerrahm), Pfefferminz und persischen Gewürzen, dazu Brot

 Minced and fried eggplant with Kaschk, peppermint-roasted onions, refined with garlic and Persian spices, with bread

### 102 MIRZA GHASEMI

5.90 €


 Gegrillte und geräucherte Auberginen mit Eiern und gedünsteten Tomaten, verfeinert mit Knoblauch und Persischen Gewürzen, dazu Brot

 Grilled and smoked eggplant with eggs und braised tomatoes, refined with garlic und Persian spices, with it Persian bread

### 103 KUKU SABZI


5.90 €


 Gemischte Persische Kräuter die mit Eiern, Walnüssen und Berberitzen gebraten ,dazu Brot

 Mixed Persian herbs, roasted whit eggs, walnuts and barberries, served with bread

### 104 FELAFEL

4.90 €


 Frittierte Bällchen aus Bohnen und Kichererbsen Püree ,dazu Brot

 Fried balls of beans and chickpea puree, with bread

### 105 SAMBOSE

4.90 €

 Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln un Kräuter dazu Scharfe oder ketchup Sauce

 Fried dumplings filled with potatoes and herbs with a spicy or ketchup sauce

### 106 Gemischter Vorspeiseteller 2 Person

14.90 €

 Eine Mischung vegetarischerpersischer Vorspeisen

 A fine choice of all starters, with it Persian bread

### 107 Gemischter Vorspeiseteller 4 Person

26.90 €

 Eine Mischung vegetarischerpersischer Vorspeisen

 A fine choice of all starters, with it Persian bread


## SALATE / SALADS

### 201 SCHIRAZI



3.90 €

 Fein zerkleinerte Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Minze, verfeinert mit Verjus und Olivenöl

 Fine chopped tomatoes, cucumbers, onions and parsley, refined with lime sauce and olive oil

### 202 SALADE DJUDJE

9.90 €


 Gemischter Salat der Saison und schafskäse , Oliven mit Gegrillte Hähnchenbrustfilet

 Mixed seasonal salad and olives , sheep cheese with Grilled chicken breast

### 203 SALADE BAKHTIARI

9.90 €

 Gemischter Salat der Saison und schafskäse , Oliven mit Gegrillte kalbsfiletstücke und Hähnchenbrustfilet


 Mixed seasonal salad and olives , sheep cheese with Grilled veal fillet pieces and chicken breast fillet

## HAUPTSPEISEN / MAIN COURSE

### 301 TSCHELO KABAB KUBIDE

11.90 €


 Zwei feine gegrillte Hackfleischspeiße vom Lamm und kalb, dazu Basmati-Safranreis und Grilltomate

 Two skewers with fine spiced minced lamb and calf meat, served with Basmati-saffron rice and grilled tomato

### 302 TSCHELO DJUDJE KABAB


12.90 €


 In Spezialmarinade und safran eingelegtes Hähnchenbrustfilet, zart am Spieß gegrillt, dazu Basmati-Safranreis und Grilltomate

 Chicken breast fillet marinated in special sauce, grilled on skewer, served with Basmati-saffron-rice and grilled tomato

### 303 TSCHELO KABAB MIX

15.90 €


 Ein Spieß gegrilltes Hähnchenbrustfilet sowie ein Spieß gegrilltes Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

 A skewer of grilled chicken breast fillet plus a skewer of grilled minced lamb meat, served with Basmati-saffron-rice and grilled tomato

### 304 TSCHELO KABAB SOLTANI

16.90 €


 Je ein Spieß aus feinem Lammrückenfilet und würzigem kalbsfilet , serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

 Each one skewer of fine saddle of calf fillet and minced lamb meat, served with Basmati-saffron-rice and grilled tomato

### 305 TSCHELO KABAB FILET

15.90 €


 in Safransauce eingelegte und am Spieß gegrillte kalbsfilet, dazu Safranreis und Grilltomate

 veal fillet marinated in saffron sauce and grilled on a skewer, with saffron rice and grilled tomato

### 306 TSCHELO KABAB BARG


15.90 €

 Dünn geklopfter kalbsfilet am Spieß gegrillt, dazu Basmati-Safranreis und Grilltomate

 Thin knocked saddle of calf fillet marinated in onions and grilled, served with Basmati-saffron rice and grilled tomato

### 307 TSCHELO KABAB BAKHTIARI


15.90 €


 Ein gemischter Grillspieß mit kalbsfiletstücke und Hähnchenbrustfilet, dazu Basmati-Safranreis und Grilltomate

 A mixed skewer of calf fillet pieces and chicken breast fillet, grilled on skewer, served with Basmati-saffron-rice and grilled tomato

### 308 TSCHELO KABAB NEGINDAR

12.90 €


 Ein feine gegrillte Hackfleischspeiße vom Lamm und Rind und Hähnchenbrustfilet, dazu Basmati-Safranreis und Grilltomate


 One fine grilled minced meat of lamb and beef and chicken breast fillet, with basmati saffron rice and grilled tomato

## HAUPTSPEISEN / MAIN COURSE

### 309 TSCHELO MIRZA GHASEMI


10.90 €

 Gegrillte und geräucherte Auberginen mit Eiern und gedünsteten Tomaten, verfeinert mit Knoblauch und Persischen Gewürzen, dazu Basmati-Safranreis

 Grilled and smoked eggplant with eggs and steamed tomatoes, refined with garlic and Persian spices, with it Basmati-saffron rice

### 310 TSCHELO KHORESCHT GHORME SABSI

10.90 €

 Zart geschmorte Fleischstücke aus der kalbkeule in einer Persischen Kräutersoße mit Bohnen und gekochten Limetten verfeinert, dazu Basmati-Safranreis

 Delicately braised pieces of meat from leg of calf in a Persian herb sauce refined with beans and cooked limes, with it Basmati-saffron rice

### 311 TSCHELO KHORESCHT FESSENDJAN


14.90 €


 Gebratene Hähnchenschenkel mit gehackten und gebratenen Wallnusskernen in Granatapfelsause, dazu Basmati-Safranreis

 Fried chicken with powdered and fried walnut kernels in delicious pomegranate sauce, with it Basmati-saffron-rice

### 312 TAHCHIN

12.90 €

 Gebratenes Hähnchenfleisch mit Berberitzen und Reis der in einer Spezial Safransoße gekocht und serviert wird

 Braised chicken drumstick, with fried walnuts, onions, fresh parsley, fresh mint, garlic, covered by a pomegranate sauce, plums and Barberries, with it barberries-saffron-rice

### 313 TSCHELO MEIGU DOPIEASE

16.90 €

 garnelen mit spezialsaucе, dazu Basmati-Safranreis

 shrimp with special sauce, with basmati saffron rice

### 314 TSCHELO KUKU SABSI


8.90 €

 Gemischte Persische Kräuter die mit Eiern, Walnüssen und Berberitzen gebraten ,dazu Basmati-Safranreis

 Mixed Persian herbs, roasted whit eggs, walnuts and barberries, served with saffron-rice

### 314 TSCHELO MAHI HASHU

17.90 €

 Lachsfilet mit spezialisten soße(Koriander, Knoblauch, Tamarind, Zwiebel),dazu Basmati-Safranreis

 Salmon fillet with specialist sauce (coriander, garlic, tamarind, onion), served with saffron-rice

## BEILAGEN / GARNISHES

### 401 MASTO KHIAR

3,90

 Cremiger Joghurt mit feinen Gurkenstücken und persischen Kräutern

 Creamy yoghurt with fine cucumber pieces and Persian herbs

### 402 MASTO MUSIR

3,90

 Cremiger Joghurt mit Wildknoblauch

 Creamy yoghurt with wild garlic

### 403 BORANI SPINAT

3.90 €


 delikater Joghurt mit Blattspinat

 Spinach in a light yoghurt sauce

### 404 BORANI AUBERGINEN

3.90 €

 delikater Joghurt mit Auberginen

 Eggplant in a light yoghurt sauce

### 405 PARVARDEH

4.90 €


 Oliven eingelegt und mariniert (nach persischer Art)

 Pickled olives, refined with Persian herbs

### 406 TORSCHI

2.90 €

 sauer eingelegtes Gemüse


 Pickled vegetables

## NACHSPEISE / DESSERT

### 501 BASTANI


4,90 €

 Safran-Sahneis mit Pistazien

 Home-made saffron-ice-cream on old traditional Persian recipe

### 502 FALUDE

4,90 €

 Rosenwassersorbet nach persischer Art

 Persian noodles ice-cream in light rosewater sorbet with lime sauce

### 503 FALUDE BASTANI

5.90 €

 Safran-Sahneis mit Pistazien & Rosenwassersorbet nach persischer Art

 Assorted ice-cream of Bastani and Falude Persian style

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS

	0,33l	0,5l
<b>COCA COLA</b>	<b>3,00 €</b>	
<b>COCA COLA LIGHT</b>	<b>3,00 €</b>	
<b>COCA COLA ZERO</b>	<b>3,00 €</b>	
<b>FANTA</b>	<b>3,00 €</b>	
<b>SPEZI</b>	<b>3,00 €</b>	
<b>SPRITE</b>	<b>3,00 €</b>	
<b>BITTER LEMON</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>APFELSAFT</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>ORANGENSAFT</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>BANANENNEKTAR</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>ANANASSAFT</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>KIRSCHNEKTAR</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>MARACUJANNEKTAR</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>MANGONEKTAR</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>ICE TEA (ZITRONE/PFIRSICH)</b>	<b>2,90 €</b>	<b>3,90 €</b>
<b>APFELSAFTSCHORLE</b>	<b>2,80 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>ORANGENSAFTSCHORLE</b>	<b>2,80 €</b>	<b>3,80 €</b>
<b>DOUGH (PERSISCHES JOGHURT-GETRÄNK) 0.4ml</b>		<b>3,70 €</b>
	0.33l	0,75l
<b>WASSER SPRUDEL</b>	<b>3,50 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>WASSER NATUREL</b>	<b>3,50 €</b>	<b>3,50 €</b>
<b>KAFFEE</b>		<b>2,00 €</b>
<b>ESPRESSO</b>		<b>2,00 €</b>
<b>CAPPUCCINO</b>		<b>2,50 €</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>		<b>3,80 €</b>



## GETRÄNKE / DRINKS

<b>PILS</b>	0,3l	3,50	0,5l	3,90 €
<b>HEFEWEIZEN</b>		3,80 €		4,20 €
<b>KRISTALLWEIZEN</b>				4,20 €
<b>ALKOHOLFREIES BIER</b>		3,50 €		
<b>DUNKELWEIZEN</b>				4,20 €
<b>HEFEWEIZEN-RADLER (ALKOHOLFREI)</b>				4,20 €
<b>COLA-WEIZEN</b>				4,20 €
<b>WEIZENRADLER</b>				4,20 €
<b>BANANEN-WEIZEN</b>				4,20 €
<b>COLA-BIER</b>		3,40 €		3,90 €
<b>RADLER</b>		3,40 €		3,90 €
<b>DESPERADOS TEQUILA BIER</b>		4,00 €		
<b>CORONA EXTRA</b>		4,00 €		
<b>RIESLING TROCKEN</b>	0,2l			3,50 €
<b>SHIRAZ</b>	0,2l			3,90 €
<b>FRIZZANTINO</b>	0,2l			3,50 €
<b>LAMBRUSCO</b>	0,2l			3,50 €
<b>DORNFELDER</b>	0,2l			3,50 €
<b>ROSEWEIN</b>	0,2l			3,50 €
<b>RIESLINGSCHORLE</b>	0,2l			3,50 €
<b>ROSEWEINSCHORLE</b>	0,2l			3,50 €
<b>COLA-ROT</b>	0,2l			3,50 €
<b>SEKT</b>	0,1l			2,50 €



**RES.TERMEH**



**RES.TERMEH**



**INFO@TERMEHFOOD.COM**



**TERMEHFOOD.COM**



**KAISER STRAÙE 10  
67661 KAISERSLAUTERN**



**0631 98410119  
0176 57701991**



**DIENSTAG - SAMSTAG**

**12:00 - 22:00**

**SONNTAG**

**12:00 - 21:00**