

r  senküche
Persien kulinarisch erleben

Persischer Kochkurs mit Kulturklügel
Menü



Aperítif



Sabzi Khordan

Persische Kräuterplatte
Frische Kräuter mit
Schafskäse und Walnüssen
und Brot

Diese nahrhafte Kräuterplatte werde ich Ihnen als Fingerfood-Wraps fertig zubereitet servieren.

Mit Sabzi Khordan erhalten Sie zur Begrüßung eine gesunde Stärkung.



Vorspeisen/ Beilagen



Kuku Sabzi

Persischer Kräuter-Fritatta mit Berberitzen und Walnüsse (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegetarisch)



Bourani Esfenadj

Köstlicher Spinatjoghurt mit Knoblauch und Ingwer (Glutenfrei, Vegetarisch)



Salad Schirazi

Erfrischender Salat mit Tomaten, Gurken und Minze. Benannt nach der südiranischen Stadt Schiraz (Glutenfrei, Vegan)

Hauptspeisen



Königlicher Köstlichkeit
Khorescht Fesenjan mit Hühnchen
Hühnchen in Walnuss-
Granatapfelsauce
(Glutenfrei, Laktosefrei)



Adas Polo ba Khorma
Köstlicher Linsenreis mit
frischen Datteln und gerösteten
Mandeln
(Vegan ohne Hackbällchen,
Glutenfrei, Laktosefrei)

Dessert



Fereni

Persische Gaumenfreude mit Reismehl, Kardamom, Milch und Rosenwasser (Glutenfrei, Vegetarisch)

Diese süße Gaumenfreude werde ich Ihnen als Dessert mitbringen und servieren.