



VORSPEISEN

✦ Mit Brot serviert ✦

KALTSERVIERT 5

1. HUMMUS

Kichererbsen, Tahini

2. MAST O KHIAR

Joghurt, Gurken, Rosinen, persische Minze

3. MAST O MUSIR

Joghurt, fein pürierter Wildknoblauch

4. BORANI ESFENAJ

Joghurt, gekochter Spinat, Knoblauch

5. BORANI BADEMJAN

Joghurt, gegrillte Auberginen

6. BORANI LABOO

Joghurt, Rote Bete, Walnuss

7. ZEYTOON PARVARDEH 8

Oliven, eingelegt in Granatapfel & Walnuss

✦

WARMSERVIERT 8

8. MIRZA GHASEMI

Ei, Aubergine, Tomate, Knoblauch

9. KASHK-E BADEMJAN

Crème aus gegrillter Aubergine

10. CHAMPIGNONCREME

Samtig-cremiger Dip mit Champignons

VORSPEISENPLATTEN

✦ Zum Teilen ✦

5 VORSPEISEN 16

Empfohlen für 2 Personen

7 VORSPEISEN 24

Empfohlen für 3 Personen

10 VORSPEISEN 32

Empfohlen für 4 Personen

BROTNACHSCHUB 1.5

Von der Küche zusammengestellt ✦ Wünsche & Allergien berücksichtigen wir gern

HAUPTGERICHTE

✦ Serviert mit Safranreis ✦

11. GHORMEH KIANI 21.9

Hähnchenbrustfilet, Sauce aus Safran, Kurkuma & Kokosmilch,
getrocknete Aprikosen

12. FESENJOON 22.9

Hähnchenbrustfilet, Sauce aus Walnuss & Granatapfel

13. GHORMEH SABZI 22.9

Rinderfilet, Sauce aus persischen Kräutern, Kidneybohnen
& getrockneter Limette

14. SAFRAN STROGANOFF 23.9

Rinderfilet, Sahnesauce mit Safran & Champignons
Bandnudeln + 1.5

GHORMEH MIX 23.9 pP

✦ Empfehlung des Hauses ✦

Ghormeh Kiani (11), Fesenjoon (12) & Ghormeh Sabzi (13)
Zum Teilen ✦ Ab 2 Personen

GHORMEH MENÜ 36.9 pP

✦ Zum Kennenlernen der persischen Küche ✦

Vorspeisenplatte

Ghormeh Mix

Dessertvariation

Ab 2 Personen

✦ Serviert mit Safranreis & Pfannengemüse ✦

15. GJOOGJEKABAB 22.9

Hähnchenbrustfilet, am Spieß gegrillt

Persische Beilage statt Pfannengemüse:
Gegrillte Tomate, Butter, Zwiebel & Sumach + 3.5

16. KABAB BARG 24.9

Rinderfilet, am Spieß gegrillt

Persische Beilage statt Pfannengemüse:
Gegrillte Tomate, Butter, Zwiebel & Sumach + 3.5

17. LAMMHAXE 25.9

✦ Empfehlung vom Chef ✦

Geschmort in Safransauce

18. MEIGOO POLO 23.9

Garnelen und Reis, angebraten
in einer Sauce aus Safran & Tomaten

19. LACHS 25.9

Angebraten mit Safran & Zitronen

20. VEGETARISCH À LA CHEF 18.9

Angebraten mit Basmatireis, Pfannengemüse, getrocknete Aprikosen,
Cranberries & Kokosmilch, Hirtenkäse
Auch gern **vegan**

✦

SOFREH IRANI

„Iranischer Tisch“

In der persischen Gastfreundschaft steht das Teilen im Mittelpunkt.
Wenn ihr möchtet, servieren wir eure Gerichte zum Teilen in der Tischmitte – für ein
genussvolles Miteinander und die Möglichkeit, viele verschiedene Speisen zu
probieren. Ganz wie bei uns zu Hause.

DESSERT

✦ Nach alten, traditionellen Familienrezepten ✦

BAGHLAVA 7.9

Blätterteig mit Pistazien, warm & mit Vanilleeis serviert

SAFRANEIS 7.9

Safran, Rosenwasser, Pistazien



ESPRESSO 2.7

KAFFEE 3.5

MOCCA 4.5

CHAI kl. 4.5 | gr. 7

Schwarzer Tee mit Kardamom

GETRÄNKE

WASSER	0.25l	3	PILS,RADLER	0.3l	3.5
	0.75l	6.5		0.4l	4.5
COLA,FANTA,SPRITE, APFELSCHORLE		3.5	WEIZENBIER	0.5l	5
GRANATAPFELSAFT		5.5	SEKT		4.5
GRANATAPFELSCHORLE		4.5	GRANATAPFELSEKT		5

COCKTAILS & SPRITZ

APEROL SPRITZ	7.9	PINK ROSE	8.9
HUGO SPRITZ	6.9	Beluga Vodka, Wild Berry Tonic, Granatapfelsaft, Rosenwasser	
ELDERBERRY TONIC	7.9	PINK ROSE VIRGIN	7.5
Beluga Vodka, Tonic, Holunder, Limette		Alkoholfrei	
ELDERBERRY VIRGIN	6.5	NEGRONI	7.5
Alkoholfrei		Bombay Sapphire, Campari, Wermut	
GIN TONIC	7.9	ESPRESSO MARTINI	12.9
Bombay Sapphire, Tonic, Rosmarin		Beluga Vodka, Moccalikör, Espresso	

WEINE

WEIß	0.25 l	Flasche
DAUPHIN „Le Raz“ Frankreich, Dordogne Lieblich; Aromen von exotischen Früchten	8	24
PINOT GRIGIO „Conti di Colloredo“ Italien, Friaul Trocken; zartfruchtig & frisch; Aromen von grüner Birne und weißen Blüten	8	24
SAUVIGNON BLANC „Cazal Viel“ Frankreich, Languedoc Trocken; aromatisch & fruchtbetont; Aromen von exotischen Früchten	8	24
ROSÉ		
PORTUGIESER WEIßHERBST. „Mann“ Deutschland, Rheinhessen Feinherb; frisch & fruchtig; Aromen von roten Beeren und Blumen	8	32
SYRAH „Côte Mas“ Frankreich, Languedoc Trocken; frisch & fruchtig; Aromen von Erdbeeren und Waldhimbeeren	8	24
ROT		
SYRAH „Quiero!“ Spanien, Aragonien Feinherb; jung & fruchtig; Aromen von roten Beeren und Kirschen	8	24
PRIMITIVO „Il Pumo“ Italien, Apulien Trocken; jung & fruchtig; Aromen von Schwarzkirschen, Kakao, Rosinen, Edelschokolade	8	24
SHIRAZ „Fat Baron“ Portugal, Península de Setúbal Trocken; körperreich & vollmundig; Aromen von Waldbeeren, Edelschokolade und Kokos	12	36

PERSISCHE GASTFREUNDSCHAFT

Begebt euch mit uns auf einen kulinarischen Ausflug in den Orient.

Seit September 2011 steht unser familiengeführtes Restaurant für authentische persische Küche. Nach vielen schönen Jahren in Lemgo freuen wir uns, euch seit 2021 in Detmold willkommen zu heißen.

Mit hochwertigen Zutaten, exotischen Gewürzen und viel Liebe zum Detail bereiten wir unsere Speisen frisch für euch zu. Qualität braucht Zeit – daher bitten wir bei eventuell längeren Wartezeiten um euer Verständnis.

CATERING und FEIERLICHKEITEN

Ob ein persisches Buffet bei uns im Haus oder Catering für kleine und große Feiern – wir stellen gern ein passendes Menü zusammen!

Macht euren Liebsten eine besondere Freude und schenkt ein Abendessen im Safran House. Gutscheine sind bei unserem Team erhältlich.

ÖFFNUNGSZEITEN

Sonntag bis Donnerstag

18:00 Uhr - 22:00 Uhr

Freitag und Samstag

18:00 Uhr - 23:00 Uhr

Dienstag: Ruhetag

KOCHKURSE

Lernt mit uns die Geheimnisse der persischen Küche kennen - bei euch zu Hause oder in einer passenden Location eurer Wahl. Mehr Infos online.

Sprecht uns gerne darauf an!



safranhouse-detmold.de 05231 30136902

Instagram @safranhouse_detmold