

Vegetarische Gerichte

Tschalau 9.90 EUR
Basmatireis mit Kreuzkümmel, im Ofen gegart (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*)
(auch vegan)

Sammarod Palau 10.90 EUR
Spinat, gemischt mit Basmatireis, im Ofen gegart (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*)
(auch vegan)

Palau 10.90 EUR
Braun gebackener Basmatireis, im Ofen gegart (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*)
(auch vegan)

Quabelli Palau 12.90 EUR
Braun gebackener Basmatireis, mit Rosinen, Pistazien, Mandeln und Karottenstreifen
(dazu Beilage nach Ihrer Wahl*)
(auch vegan)

Naregj Palau 12.90 EUR
Gebratener Safranreis mit Streifen von Bitterorangenschale,
süß-pikant, mit Mandeln und Pistazien (dazu Beilage nach Ihrer Wahl*)
(auch vegan)

Aschak ^{A1, A7, A15, A16} 13.90 EUR
Teigtaschen, gefüllt mit Porree und Lauchzwiebel, überzogen mit pikanter Quark-Cremesauce
(auch mit Hackfleisch)
(auch vegan)

Borani Badenjan ^{A7, A15, A16} 12.90 EUR
Gebratene Auberginen mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika,
Koriander und Kräuter-Quarksauce, leicht pikant (auch vegan)

dazu empfehlen wir

Nan-e Afghani ^{A1, A11, A16} 2.00 EUR
Afghanisches Fladenbrot mit Sesam und Schwarzkümmel
(auch mit Knoblauch und vegan)

***Als Beilage servieren wir Ihnen wahlweise:**

Kartoffeln ^{A15, A16} gekocht in pikanter Tomatensauce mit Koriander und Ingwer
oder

Spinat ^{A15, A16} gekocht mit Lauchzwiebeln, Kardamom und feinen Gewürzen

Zeichenerklärung, Allergene & Zusatzstoffe

Auch für unsere Gäste die von **Allergien** und **Unverträglichkeiten** betroffen sind, möchten wir jederzeit **gute Gastgeber** sein. Daher erhalten Sie hier eine Übersicht zu allen in unseren Speisen und Getränken verwendeten möglichen allergenen Zutaten.

Wir stehen Ihnen diesbezüglich sehr gerne zur Verfügung, sprechen Sie uns an.

Ihr Mother Team

Getränke

1. Mit Farbstoff
2. Mit Koffein
3. Chinihaltig
4. Erfrischungsgetränk mit Ingwergeschmack
5. Erfrischungsgetränk mit Zitronengeschmack
6. Nährwertangabe je 10 gr. Siehe Originalverpackung
7. Mit Konservierungsmittel
8. Mit Süßmittel, enthält Phenylalaninquelle
9. Taurin
10. Milch
11. Glutenhaltiges Getreide

Speisen

- A1 Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davor sowie Erzeugnisse Daraus)
- A2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- A3 Eier und Eierzeugnisse
- A4 Fische und Fischereierzeugnisse
- A5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- A6 Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- A7 Milch und Milchprodukte
- A8 Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse uws., sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
- A9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- A10 Senf und Senferzeugnisse
- A11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- A12 Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l
- A13 Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- A14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A15 Alle unsere Gerichte enthalten Koriander, Minze und Dill (kann auf Wunsch auch entfallen)
- A16 Knoblauch (kann auf Wunsch auch entfallen)

Afghanisches Restaurant
Mother

Balanstraße 47
(Ecke Orleanstraße)
81669 München

mother-afghan.de
info@mother-afghan.de

Telefon werden wir erst in ca drei Wochen mitteilen können.
Wir bitten um Ihr Verständnis, vielen Dank.