



Orientalisch- &
afghanisches
Spezialitätenrestaurant





Orientalisch- & afghanisches Spezialitätenrestaurant

Frau Z. Khan | Dürerstraße 6 | 97072 Würzburg

T 0931 404 71414 | T 0931 404 71404

M 0152 020 555 29 (für Reservierungen)

www.watan-afghanisches-restaurant.com

Bitte ansehen Sie die Öffnungszeiten aus dem Internet





» Heimat ist wie eine duftende Blume «

sagt ein afghanisches Sprichwort.

Wenn du deine Augen schließt und dich dem Zauber
des Duftes überlässt, bist du daheim. »Heimat« heißt auf afghanisch »Watan«.

Unser Restaurant »Watan« entführt Sie in ein Reich der Aromen und beschenkt Sie
mit der köstlichen Vielfalt der afghanischen Küche. In Afghanistan ist Gastfreundschaft
die wichtigste Tugend, und jede Mahlzeit wird hier zum glänzenden Fest, ganz gleich, ob
bei Reich oder Arm. Familie, Freunde, Nachbarn, Gäste – alle gemeinsam feiern wir
unser Leben bei vollen Tischen mit den besten Speisen.

Bei »Watan« kosten Sie diesen geschmacklichen Reichtum.

Die bodenständige Erfahrung vieler Generationen steckt in
unseren Gerichten. Sie werden nach traditionellen Familienrezepten
mit Sorgfalt und Liebe aus besten, ausgesuchten Zutaten bereitet –
damit ihr Geschmack sich wie eine Blume frisch für Sie entfaltet.
So schmeckt unsere Heimat: erdverbunden und himmelsverliebt.

Seien Sie von Herzen willkommen zum Fest!



Vorspeisen

Salata Watan

01_ Aus frischen saisonalen Salaten mit Walnüssen –
einfach nachfragen^{Hws} _ **6,90**

Salat Paner

02_ Saisonaler Mischsalat mit Schafskäse mit Oliven^{7BG} _ **7,90**

Sambosa

03_ Würzige Kartoffel-Erbsefüllung mit
Curry, rote Chili und Kümmel in
gebratenen Nudelteigtaschen
mit hausgemachter Quarksoße^{11 | Aw} _ **6,60**



Sambosa



Salat Paner



Vorspeisen

Pakaura | Vegan 

04_ Gebratenes Gemüse aus Kichererbsenmehl
im Teigmantel, mittelscharf, dazu Chakni (hausgemachte
Quarksoße mit Knoblauch und frischem
grünen Chili¹¹ | Aw | G _ **7,30**

Chakni | Torschi Liete (2 Pers.) 

05_ Hausgemachte gehackte Kräuter, rote oder grüne Tomate,
frischer grüner Chili mit Knoblauch, mildscharf
sowie eine feingehackte Gemüsemischung, eingelegt in Weinessig
inkl. Naan (hausgebackenes Brot im Lehmofen¹¹ | Aw | G _ **7,30**

Verschiedene traditionelle Suppen

06_ Suppe nach traditioneller, afghanischer Art.
Verschiedene Suppen wöchentlich im Wechsel
Nur am Wochenende! (FR, SA, SO) ¹¹ | Aw | G _ **5,30**



Pakaura



Chakni | Torschi Liete



Hauptspeisen

Quabeli Palau

- 10_ Gedämpfter Basmatireis mit Rosinen, Pistazien, Mandeln,
Karottenstreifen dazu Kofta in
Linsensoße gekocht (aus Rindfleisch,) ^{Hms | Aw | E150c} _ **14,90**

Sabzi Tschalau (mit Fisch)

- 11_ Gedämpfter Basmatireis mit hauseigenem, gekochten
Spinat und gebratener Forelle sowie
kleinem Beilagensalat^D _ **15,90**

Sirischk Palau

- 12_ Gedämpfter Basmatireis mit Safran und Berberitze,
gegrillte, marinierte Hähnchenbrust in Safran mit Zitrone
sowie kleinem Beilagensalat^G _ **14,90**



Quabeli Palau



Sabzi Tschalau mit Fisch



Hähnchenbrust auf Lehmofen



Sirischk Palau



Hauptspeisen

Shorwa

13_ Klare Brühe mit Lammhaxe und Kichererbsen,
Gemüse und Gewürze mit frischgebackenem Brot^{Aw | Ar} _ **12,90**

Mantu (Nur am Wochenende (FR SA SO!))

14_ Teigtaschen gedünstet und mit Hackfleisch und Zwiebeln gefüllt
überzogen mit pikanter Quark-Linsensoße^{11 | Aw | G} _ **13,50**

Aschak

15_ Kleine Teigtaschen, gedünstet und gefüllt mit Porree, überzogen
mit einer pikanten Quark-Hackfleischsoße^{11 | G} _ **12,90**



Shorwa



Mantu in Bearbeitung HELLER



Mantu final



Aschak



Fleischgerichte vom Lavasteingrill

inklusive Tschalau (Basmatireis) **oder** Pommes (nach Wahl)

Kabab Kubideh

20_ Zwei gemischte Lamm- & Rinderhackspieße vom Grill
mit gegrillten Tomaten _ **14,50**

Kababe Morgh

21_ In Safran eingelegte Hähnchenbrustspieße vom Grill¹¹ _ **13,90**

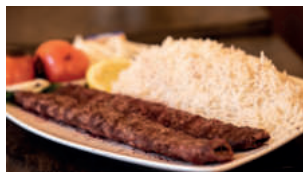
Kabab Tekah

22_ Lammspieße vom Lavastein mit gegrilltem Gemüse^F _ **15,90**

Watan Kabab Teller (2 Pers.) (Nur sonntags)

23_ Für zwei Personen inkl. zwei Beilagen. Gewürzte Hähnchenschenkel
im Tandoori Masala gegrillt auf dem Lehmofen,
ein Hackspieß, ein Lammspieß, ein Hähnchenspieß
sowie ein Watan-Tee traditionell in der Kanne
mit gemahlenem Kardamon. ¹¹ | ^G _ **40,00**

Für Extrawünsche wird ein Aufpreis berechnet!



Kabab Kubideh



Kababe Morgh



Kabab Tekah



Watan Kabab Teller



Fleischgerichte mit Soße

Gekochte Fleischgerichte teils mit pikanten Soßen

Qurma Morgh

30_ Gewürzte Curryhähnchenbrust gekocht mit grünem Chili in pikanter hausgemachter Tomatensoße, scharf, dazu weiß gebackener Basmatireis _ **12,90**

31_ Kofta Tschalau

Hackfleischbällchen in Tomaten-Linsensoße, dazu weiß gebackener Basmatireis _ **11,90**

32_ Qurma Tschalau

Kleine Kalbfleischstückchen in einer würzigen Tomatensoße, dazu weiß gebackener Basmatireis _ **13,90**

33_ Ghorme Sabzi (Nur am Wochenende (FR SA SO!))

Zart gekochte Rindfleischstückchen in einer persischen Kräutersoße mit roten Bohnen und getrockneten Limonen verfeinert, dazu Basmatireis _ **12,90**



Curry Morgh



Kofta



Qurma Tschalau



Ghorme Sabzi



Vegan und Vegetarisch

GERICHTE inkl. Tschalau (Reis)

40_ Safran-Tschalau | Vegan

Gedämpfter Basmatireis mit Safran,
dazu saisonales Gemüse in pikanter
Tomatensoße sowie Koriander _ **11,90**

41_ Sabzi-Tschalau | Vegan

Spinat nach traditioneller Art mit Basmatireis, vegan _ **10,90**

42_ Dal Tschalau | Vegan

Linsen in pikanter Soße, mildscharf
mit Basmatireis, vegan _ **9,90**



Naan (siehe Beilagen)



Tschalau (siehe Beilagen)



Sabzi-Tschalau



Dal Tschalau



Vegan und Vegetarisch

GERICHTE inkl. Tschalau (Reis)

44_ **Borani Kadu** | Vegan aber auch vegetarisch möglich

Gebratener Kürbis (nach Saison) mit Tomaten, Paprika und Knoblauch mit Quarksoße^G _ **11,90**

45_ **Borani Banjan Siah** | Vegetarisch aber auch vegan möglich

Gebratene Auberginen mit Tomaten, Curry, roter Chili Paprika und Knoblauch mit Quarksoße^G _ **10,90**

46_ **Chakni** | Vegan

Gehackte Kräuter, grüne Tomate, frischer grüner Chili mit Knoblauch, mildscharf^G _ **2,50**



Borani Kadu



Borani Banjan Siah



Chakni



Pommes (siehe Beilagen)



Beilagen

50_ **Sabzi | Vegan**

Bio Spinat mit Porree nach traditioneller Art _ **7,90**

51_ **Dal | Vegan**

Gemüselinsen in pikanter Soße, mittelscharf _ **7,60**

52_ **Kofta**

Hackfleischbällchen in Tomaten-Linsensoße _ **6,90**

53_ **Borani Kadu**

Gebratener Kürbis (nach Saison) mit Tomaten, Paprika
sowie Knoblauch mit Quarksoße _ **8,90**

54_ **Borani Banjan Siah**

Gebratene Auberginen mit Tomaten, Paprika
und Knoblauch mit Quarksoße^G _ **7,90**

55_ **Naan (Brot)**

Frischgebackenes Brot im Lehmofen gebacken, nach traditioneller
Art aus Vollkorn- und Weizenmehl ^{K|Aw} _ **1,90**

Pommes Frites | Tschalau (Reis)

56_ klein **2,90** | 57_ groß **5,-**

58_ klein **2,50** | 59_ groß **4,50**



Kofta



Borani Kadu



Borani Banjan Siah



Dal



Nachspeisen

60_ Gemischter Teller | Gulab Jaman (indisch)

Gebackene Milchbällchen (Mehl, Honig mit Kardamom, eingelegt in Zuckersirup), Datteln, frisches Obst, Barfi (indische Süßigkeit) ^{4|11|E|C|A} _ **8,80**

61_ Baghlava

Geschichteter Blätterteig mit Nüssen gefüllt, Zuckersirup und mit gemahlenen Pistazien bestäubt. ^{4|11|E|C|A} _ **4,90**

62_ Ferni | Mangocrème

Afghanischer Milchpudding mit Pistazien, Obst der Saison sowie Kardamom ^{4|11|E|G} _ **5,50**



Gemischter Teller



Baghlava



Ferni | Mangocreme



Getränke

Alkoholfreie Getränke | Softs

70_ Coca-Cola^{1.2.3.10.17} _ 0,33l _ **3,30**

71_ Coca-Cola Light^{1.2.3.10.17} _ 0,33l _ **3,30**

72_ Fanta oder Sprite^{1.3.4.} _ 0,33l _ **3,30**

73_ Mezzo-Mix^{1.2.3.10.17} _ 0,33l _ **3,30**

74_ VIO BIO Schorle in der Glasflasche, versch. Geschmacksrichtungen:

Rhabarber, Apfel, Orange, Johannisbeer, Lemon 0,3l Glas _ **3,30**

75_ Fuze-Tee | Grüner Tee Mango Kamille _ **2,80**

Wasser

76_ Sodenthaler Wasser spritzig _ 0,25l _ **2,40**

77_ Vio still _ 0,25l | 0,75l _ **2,30** | **4,90**

78_ Apolinaris/medium _ 0,25l | 0,75l _ **2,30** | **4,90**

Aus umwelttechnischen Gründen bieten wir
ausschließlich unsere Getränke in Glasflaschen an!



Wasser



VIO BIO Schorle



Cola + Mezzo Mix



Fanta + Sprite



Getränke

Aab-Limo

79_ Frisch gepresster Zitronensaft mit Pfefferminze _ 0,33l _ **3,90**

Dough

80_ Erfrischungsgetränk aus Joghurt mit Gurken
& getrockneter Pfefferminze¹¹ | ^G _ 0,33l _ **2,50**

Weine & Biere alkoholfrei

81_ Erdinger alkoholfrei, 0,5 l _ **3,90**

82_ Radler alkoholfrei 0,33 l _ **3,40**

83_ Clausthaler extra herb alkoholfrei 0,5 l _ **3,60**

84_ Clausthaler original alkoholfrei 0,5 l _ **3,60**

85_ Rotwein alkoholfrei _ **4,80**

86_ Weißwein alkoholfrei _ **4,80**



Weine



Aab-Limo



Dough



Biere



Heiße Getränke

Heiße Getränke | Tee

- 90_ Watan Tee-Kanne | schwarz oder grün
mit Kardamom und Safranfäden _ **4,90**
- 91_ Glas schwarzer Tee aus dem Samawar _ **1,50**
- 92_ Kleines Glas schwarzer Tee aus dem Samawar _ **1,-**
- 93_ Glas Tee | versch. Sorten:
Pfefferminz | Früchte | Grün | Kräuter _ **1,70**
- 94_ Shir Choi _ **2,50**
- selbstgemachter Milchtee¹¹ nach traditioneller Art
mit Kardamom & frischem Ingwer

Heiße Getränke | Kaffee (Tschibo & Piacetto)

- 95_ Kaffee _ **2,20**
- 96_ Milchkaffee ¹¹ _ **2,70**
- 97_ Cappuccino¹¹ _ **2,70**
- 98_ Espresso _ **2,20**
- 99_ Doppelter Espresso _ **3,-**
- 100_ Latte Macchiato¹¹ _ **3,40**



Echte Safranfäden!



Kaffee



Shir Choi mit Kardamon-Deko*



Shir Choi mit Safran-Deko*

* Deko nur für Speisekartenphoto!

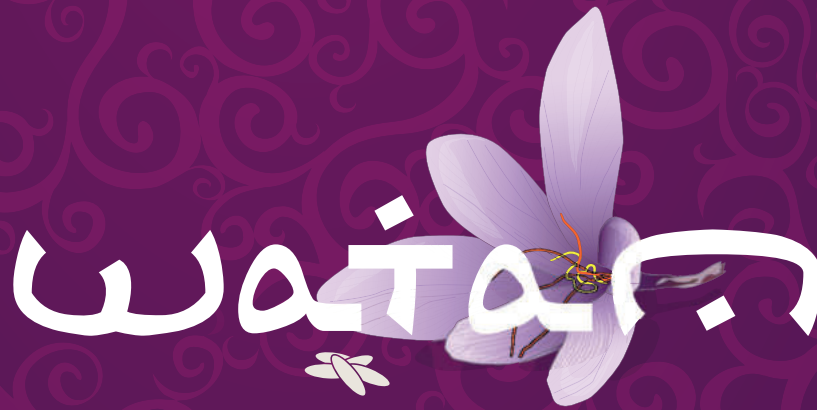


Zusatzstoffe

Alle Preise sind Endpreise in Euro inkl. gültiger MwSt.

Zusatzstoffe . 1 = Farbstoff | 2 = Süßungsmittel | 3 = Konservierungsstoffe | 4 = Antioxidationsmittel
5 = Geschmacksverstärker | 6 = geschwefelt | 7 = geschwärzt | 8 = gewachst | 9 = Phenylalaninquelle
10 = Phosphat | 11 = Laktose | 12 = koffeinhaltig | 13 = Chinin | A = Glutenhaltiges Getreide: (w = Weizen | r = Roggen |
g = Gerste | h = Hafer | B = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
D = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse | G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
H = Schalenfrüchte: (ms = Mandeln | hs = Haselnuss | ws = Walnuss cs = Cashew |
pe = Pecannuss | p = Pistazie ma = Macadaminanuss | qu = Queenslandnuss |
I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
K = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L = Schwefeldioxid und Sulfite | M = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse





Inhaberin . Zahede Khan
Dürerstraße 6
97072 Würzburg