



جاستا

Orientalisch- &
afghanisches
Spezialitätenrestaurant



Watan

Orientalisch- & afghanisches Spezialitätenrestaurant

Frau Z. Khan | Dürerstraße 6 | 97072 Würzburg
T 0931 404 7 14 14 | T 0931 404 71 404
M 0152 020 555 29 (für Reservierungen)
www.watan-afghanisches-restaurant.com

Bitte ersehen 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

Salat Paner

01_ Saisonaler Mischsalat mit Schafskäse ^{7|BIG} _ **9,90**

Sambosa

02_ Würzige Kartoffel-Erbsefüllung mit rotem Chili und Kümmel in gebratenen Nudelteigtaschen mit hausgemachter Quarksoße^{11|Aw} _ **10,90**

03_ Naan (Brot) | Vegan

Frischgebackenes Brot im Lehmofen gebacken, nach traditioneller Art aus Vollkorn- und Weizenmehl ^{K|Aw} _ **2,90**

04_ Knoblauch-Naan (Brot) | Vegetarisch

Frischgebackenes Brot im Lehmofen gebacken, nach traditioneller Art aus Vollkorn- und Weizenmehl mit Knoblauchbutter ^{K|Aw} _ **3,90**



Naan mit Knoblauchbutter



Naan im Lehmofen



Sambosa



Salat Paner



Vorspeisen

Pakaura | Vegan o. vegetarisch

05_ Kartoffel/Zwiebelkombination mit Kichererbsenmehl zubereitet im Teigmantel, mittelscharf, dazu Chakni (hausgemachte Quarksoße mit Knoblauch und frischem grünen Chili ^{11|Aw|G} _ **11,90**

Chakni | Torschi Liete (2 Pers.)

06_ Hausgemachte gehackte Kräuter, rote oder grüne Tomate, frischer grüner Chili mit Knoblauch, mildscharf sowie eine feingehackte Gemüsemischung, inkl. Naan (hausgebackenes Brot im Lehmofen ^{11|Aw|G} _ **10,90**



Zutaten in der Küche



Pakaura



Chakni | Torschi Liete



Afghanische Köstlichkeiten



Hauptspeisen

Quabeli Palau

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

11_ Safran-Tschalau | Vegan o. vegetarisch

Gedämpfter Basmatireis mit Safran, dazu Kürbis in pikanter Tomatensoße _ **13,90**

Sirischk Palau

12_ Gedämpfter Basmatireis mit Safran und Berberitze, gegrillte, marinierte Hähnchenbrust in Safran mit Zitrone sowie kleinem Beilagensalat ^G _ **18,90**



Hauptspeisen

Aschak

14_ Kleine Teigtaschen, gedünstet und gefüllt mit Porree, überzogen mit einer pikanten Quark-Hackfleischsoße ^{11 | G} _ **15,90**

Watan Grill

15_ Ein gemischter Lamm/Rinderhackspieß, ein Hähnchenbrustspieß, ein Lammspieß, Tagesbeilage, dazu Basmatireis mit Beilagensalat ^{11 | Aw | G} _ **29,90**

Watan Kabab Teller (2 Pers.)

16_ Für zwei Personen inkl. zwei Beilagen. Zwei Hackspieße, zwei Lammspieße, zwei Hähnchenspieße auf dem Lehmofen gegrillt und ein Watan-Tee traditionell in der Kanne mit gemahlenem Kardamon sowie einem Beilagensalat. ^{11 | G} _ **58,90**



Quabeli Palau



Safran Tschalau



Hähnchenbrust auf Lehmofen



Sirischk Palau



Zutaten in der Küche



Watan Kabab Teller



Watan Grill



Aschak



Fleischgerichte vom Lavasteingrill

Inklusive Tschalau (Basmatireis) oder Pommes (nach Wahl)

Kabab Kubideh

20_ Zwei gemischte Lamm-/Rinderhackspieße vom Grill, saisonbedingt mit Tomaten und Beilagensalat. Die Spieße sind jeweils mit Lamm und Rind auf einem Spieß gemischt! _ **18,90**

Kababe Morgh

21_ In Safran eingelegte Hähnchenbrustspieße vom Grill, mit Chili und mit frischem Knoblauch mariniert ¹¹ _ **15,90**

Kabab Tekah

22_ Lammspieße vom Lavastein mit Tschalau (Reis) oder Pommes mit Beilagensalat mit kleiner Schale Quark-Chakni ^{FIG} _ **17,90**



Fleischgerichte mit Soße

Gekochte Fleischgerichte teils mit pikanten Soßen

Qurma Morgh

30_ Gewürzte Hähnchenbrust gekocht mit grünem Chili in pikanter hausgemachter Tomatensoße, scharf, dazu weiß gebackener Basmatireis _ **15,90**

31_ Kofta Tschalau

Hackfleischbällchen in Tomaten-Linsensoße, dazu weiß gebackener Basmatireis _ **15,90**

32_ Qurma Tschalau

Kleine Kalbfleischstückchen in einer würzigen Tomatensoße mit Kichererbsen dazu weiß gebackener Basmatireis _ **17,90**

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 _ **16,90**

Diese Gerichte beinhalten jeweils einen Beilagensalat



Kabab Kubideh



Kababe Morgh



Kabab Tekah



Hähnchenbrust auf Lehmofen



Qurma Morgh



Kofta Tschalau



Qurma Tschalau



Ghorme Sabzi



Vegan und Vegetarisch

GERICHTE inkl. Tschalau (Reis)

40_ Sabzi-Tschalau | Vegan

Spinat nach afghanischer Art mit Basmatireis, vegan, mild gewürzt _ **12,90**

41_ Dal Tschalau | Vegan

Linsen in pikanter Soße, mildscharf mit Basmatireis, vegan _ **13,50**

42_ Chakni | Vegetarisch

Quark & Joghurt mit grünem Chili und frischem Koreander sowie frischem Knoblauch nach afghanischer, traditioneller Art ^G _ **2,90**

43_ Tschalau (Reis) | Vegan

Gedämpfter Basmatireis _ 43_ klein 3,- | 59_ groß 5,-



Vegan und Vegetarisch

GERICHTE inkl. Tschalau (Reis)

44_ Borani Banjan Siah | Vegetarisch o. vegan

Gebratene Auberginen mit Tomaten, Curry, roter Chili und Knoblauch mit Quarksoße ^G _ **13,90**

45_ Chakni | Vegan

Gehackte Kräuter, grüne Tomate, frischer grüner Chili mit frisch gepresstem Zitronensaft und Knoblauch, mildscharf ^G _ **3,50**

04_ Knoblauch-Naan (Brot) | Vegetarisch

Frischgebackenes Brot im Lehmofen gebacken, nach traditioneller Art aus Vollkorn- und Weizenmehl mit Knoblauchbutter ^{K|Aw} _ **3,90**



Chakni



Sabzi-Tschalau



Dal Tschalau



Tschalau (siehe Beilagen)



Knoblauch-Naan



Borani Banjan Siah



Chakni



Pommes (siehe Beilagen)



Beilagen

Sie können alle Beilagen auch einzeln bestellen

51_ Dal | Vegan 🌶️

Mung-Dal-Linsen in aromatischer Soße mit Knoblauch, mittelscharf _ 8,90

52_ Kofta

Hackfleischbällchen in feiner Tomaten-Linsensoße _ 9,90

53_ Borani Kadu | Vegan o. vegetarisch

Gebratener Kürbis (nach Saison) mit Tomaten und Chili sowie Knoblauch mit Quarksoße _ 11,90

54_ Borani Banjar Siah | Vegan o. vegetarisch

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

Pommes frites | Tschalau (Reis) | Vegan

55_ klein 4,- | 56_ groß 7,- | 43_ klein 3,- | 57_ groß 5,-



Kofta



Borani Kadu



Borani Banjar Siah



Dal



Nachspeisen

60_ Dessert Platte

Gebackene Milchbällchen (Mehl, Honig mit Kardamom, eingelegt in Zuckersirup), frisches Saisonobst, indische und afghanische, süße Spezialitäten ^{4|11|E|C|A} _ 12,90

61_ Baghlava

Geschichteter Blätterteig mit Nüssen oder Pistazien oder Walnüssen (je nach Saison – bitte nachfragen) gefüllt, Zuckersirup und mit gemahlene Pistazien bestäubt. ^{4|11|E|C|A} _ 6,30

62_ Feni | Mangocrème

Afghanischer Milchpudding mit Pistazien, Obst der Saison sowie Kardamom ^{4|11|E|G} _ 7,30



Dessert Platte



Baghlava



Feni | Mangocrème



Getränke

Alkoholfreie Getränke | Softs

70_ Coca-Cola ^{1.2.3.10.17} _ 0,33l _ **3,95**

71_ Coca-Cola Light ^{1.2.3.10.17} _ 0,33l _ **3,90**

72_ Fanta oder Sprite ^{1.3.4.} _ 0,33l _ **3,90**

73_ Mezzo-Mix ^{1.2.3.10.17} _ 0,33l _ **3,90**

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

Rhabarber, Apfel, Orange, Johannisbeer, Lemon 0,3l Glas _ **4,30**

75_ Fuze-Tee | Grüner Tee Mango Kamille _ **3,50**

Wasser

76_ Franken Wasser spritzig _ 0,25l _ **2,90**

77_ Vio still _ 0,25l _ **2,90**

78_ Vio still _ 0,75l _ **6,90**

79_ Apolinaris/medium _ 0,25l _ **2,90**

80_ Apolinaris/medium _ 0,75l _ **6,90**

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



Wasser



VIO BIO Schorle



Cola + Mezzo Mix



Fanta + Sprite



Getränke

Aab-Limo

81_ Frisch gepresster Zitronensaft mit Pfefferminze und Eiswürfel _ 0,33l _ **6,90**

Dough

82_ Erfrischungsgetränk aus Joghurt mit Gurken & getrockneter Pfefferminze ^{11|6} _ 0,33l _ **4,50**

Biere alkoholfrei

83_ Erdinger alkoholfrei, 0,5 l _ **4,90**

84_ Radler alkoholfrei 0,33 l _ **3,90**

85_ Radler alkoholfrei mit Zitrone (nach Saison) 0,33 l _ **3,90**

86_ Clausthaler extra herb alkoholfrei 0,5 l _ **4,90**

87_ Clausthaler original alkoholfrei 0,5 l _ **4,90**

Frisch gepresste Säfte nach Saison
Siehe Tageskarte oder bitte nachfragen

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



Aab-Limo



Dough



Biere



Heiße Getränke

Heiße Getränke | Tee

90_ Watan Tee-Kanne | schwarz oder grün

mit Kardamom und Safranfäden _ **5,90**

91_ Glas schwarzer Tee aus dem Samawar _ **2,90**

92_ Kleines Glas schwarzer Tee aus dem Samawar _ **1,90**

93_ Glas Tee | versch. Sorten:

Pfefferminz | Früchte | Grün | Kräuter _ **2,70**

94_ Shir Choi _ **3,90**

selbstgemachter Milchtee¹¹ nach traditioneller Art
mit Kardamom & frischem Ingwer

Heiße Getränke | Kaffee (Tschibo & Piacetto)

95_ Kaffee _ **3,80**

96_ Milchkaffee ^{11|G} _ **3,90**

97_ Großer Cappuccino ^{11|G} _ **3,90**

98_ Espresso _ **2,80**

99_ Doppelter Espresso _ **3,50**

100_ Latte Macchiato ^{11|G} _ **4,60**



Echte Safranfäden!



Kaffee



Shir Choi mit Kardamon-Deko*



Shir Choi mit Safran-Deko*

* Deko nur für Speisekartenphoto!



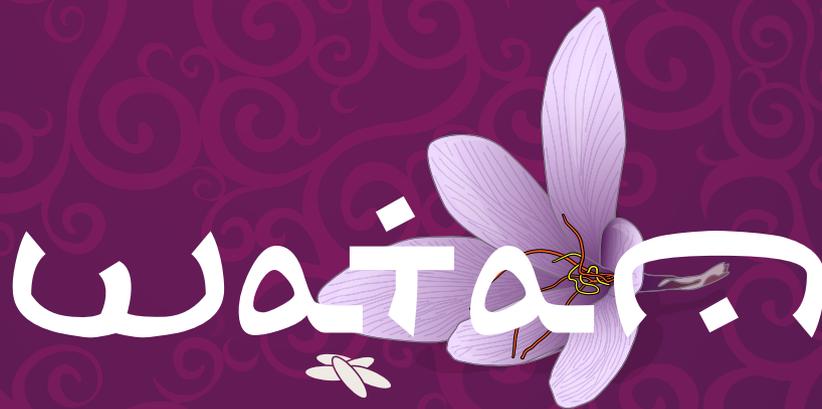
Zusatzstoffe

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



GESTALTUNG . GRAFIKMANUFAKTUR | MP DESIGN . PATRICIA TESSITORE . www.tessitore.de



Inhaberin . Zahede Khan

Dürerstraße 6

97072 Würzburg