



Hindukusch
SEIT 1978



Willkommen im Hindukusch

Seit 1978 bieten wir unseren Gästen im Restaurant Hindukusch kulinarische Spezialitäten der orientalisches afghanischen Landesküche nach dem Erfolgsrezept: „Exquisite Speisen zu fairen Preisen“. Die afghanische Landesküche ist inspiriert durch Indien, Persien und auch China, jedoch trotz dieser Tatsache nur schwer in eine Geschmacksrichtung zu kategorisieren. Unsere Zutaten werden täglich frisch ausgewählt, dabei achten wir stets auf Qualität, Frische und Regionalität.

Unser Mittagstisch für je 7,90 €

Montag - Freitag 12:00 - 15:00 Uhr

Alle Mittagstische werden mit einer Knoblauch-Minze-Quarksoße serviert.

Montag

VEGETARISCHES GERICHT

Palau mit gemischtem Gemüse zubereitet aus Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika und eine Salatbeilage.

FLEISCHGERICHT

Palau mit Hackfleischball in pikanter Soße und eine Salatbeilage.

Dienstag

VEGETARISCHES GERICHT

Palau mit Golpi Blumenkohl in pikanter Soße und eine Salatbeilage.

FLEISCHGERICHT

Palau mit Hähnchenschenkel in pikanter Soße und eine Salatbeilage.



Mittwoch

VEGETARISCHES GERICHT

Palau mit Korma Katschalu Kartoffeln in pikanter Soße mit Tomaten und Zwiebeln, dazu eine Salatbeilage.

FLEISCHGERICHT

Palau mit zwei saftigen Hacksteaks mit pürierten Paprika, Zwiebeln und eine Salatbeilage.

Donnerstag

VEGETARISCHES GERICHT

Palau mit Spinat und eine Salatbeilage.

FLEISCHGERICHT

Maschawa traditioneller, afghanischer Eintopf mit Hackfleisch, Kichererbsen, dazu Fladenbrot.

Freitag

VEGETARISCHES GERICHT

Korma Katschalu Kartoffeln in pikanter Soße mit Tomaten und Zwiebeln, dazu eine Salatbeilage und Fladenbrot.

FLEISCHGERICHT

Palau mit Kababe Degi geschmortes Putenfleisch in pikanter Soße und eine Salatbeilage.

(Wir verwenden ausschließlich reines Rinderhackfleisch. Unsere afghanische Tomatensoße ist eine milde Soße)

Vorspeisen

Kürbissuppe mit Fladenbrot	4,90 €
Verschiedene Dips Spinat, Chutney (scharf) und Knoblauch-Minze-Quarksoße dazu Fladenbrot	5,50 €

Salate

Alle Salate werden mit Fladenbrot und Kräuterdressing serviert. 5 & 6 sind vegane Salate.

01 Salate Sine Murch gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	8,90 €
02 Salate Paner gemischter Salat mit Schafskäse	8,50 €
03 Salate Mai Tun gemischter Salat mit Tunfisch und Mais	7,50 €
04 Salate Anar gemischter Salat mit Granatapfelkernen	7,50 €
05 Salate Djawari gemischter Salat mit Mais	6,90 €



Catering

Von der Vorspeise bis zum Dessert richtet das Restaurant Hindukusch auch große Feierlichkeiten wie beispielsweise Hochzeiten, Geburtstage und Betriebsfeiern aus.

Das Buffet wird immer individuell an die Anforderungen der Feierlichkeit angepasst und wird zur Selbstabholung im Restaurant Hindukusch vorbereitet.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern.

Vegetarisch & Vegan



Die vegetarischen **Gerichte 7-10** werden mit braunem, gebackenem Basmati Reis, Rosinen und geriebenen Karotten (Kabuli Palau), sowie einer Salatbeilage serviert.

Alle vegetarischen Gerichte werden auf Wunsch auch vegan zubereitet.

Dabei wird die Knoblauch-Minze-Quarksoße durch eine Soße auf Sojabasis ersetzt.

- | | |
|---|----------------|
| 06 Palau mit Gemüsemischung
Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika | 11,50 € |
| 07 Reisgericht mit Spinat
dazu Knoblauch-Minze-Quarksoße | 11,50 € |
| 08 Reisgericht mit gebratenen Auberginen
dazu afghanische Tomatensoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße | 11,50 € |
| 09 Reisgericht mit gebratenen Zucchini
dazu afghanische Tomatensoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße | 11,50 € |
| 10 Reisgericht mit gemischtem Gemüse
Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika dazu Kartoffeln und Knoblauch-Minze-Quarksoße | 11,50 € |
| 11 Afghanische „Ravioli“ (hausgemacht)
mit Lauchfüllung dazu afghanische Tomatensoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße | 12,50 € |
| 12 Bolani
zwei große hausgemachte Teigfladen mit Kartoffel-Lauchfüllung und Knoblauch-Minze-Quarksoße | 8,90 € |
| 13 Bolani Sardak
zwei große hausgemachte Teigfladen mit Karotten-Zwiebelfüllung und Knoblauch-Minze-Quarksoße | 8,90 € |
| 14 Pekaure
von Teig umhüllter, gebratener Blumenkohl, Auberginen, Zucchini und Kartoffeln mit Knoblauch-Minze-Quarksoße | 8,90 € |
| 15 Korma Katschalu
Kartoffeln in pikanter Soße mit Tomaten und Zwiebeln (nach afghanischem Rezept) dazu afghanische Tomatensoße mit Salatbeilage und Fladenbrot | 8,90 € |
| 16 Golpi
Blumenkohl in pikanter Soße (nach afghanischem Rezept) mit Salatbeilage dazu Fladenbrot | 9,90 € |
| 17 Borani Bandjan
gebratene Auberginen mit afghanischer Tomatensoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße dazu Fladenbrot | 9,90 € |
| 18 Borani Sardak
gebratene Karotten mit afghanischer Tomatensoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße dazu Fladenbrot | 9,50 € |
| 19 Borani Katschalu
gebratene Kartoffeln mit afghanischer Tomatensoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße dazu Fladenbrot | 9,50 € |
| 20 Sabsidjat
Gemischter Gemüseteller aus Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika, Spinat und Kartoffeln mit Salatbeilage dazu Fladenbrot | 11,50 € |

Palau

Palau ist Basmati Reis, der im mehrstufigen Prozess zubereitet, seine ganz persönliche Geschmacksnote erhält. Der Basmati Reis wird dabei unter anderem braun gebacken und traditionell gewürzt. Wir unterscheiden zwischen Palau, Kabili Palau und Safran Palau.

Alle Palau-Gerichte werden mit einer Knoblauch-Minze-Quarksoße und einer Salatbeilage serviert.

- | | |
|---|----------------|
| 21 Palau mit Spinat
und Lammfleisch | 11,90 € |
| 22 Palau mit zwei Hackfleischbällchen
in pikanter Soße und Lammfleisch | 12,90 € |
| 23 Palau mit gebratenen Auberginen
und Lammfleisch dazu Hackfleischsoße | 12,50 € |
| 24 Palau mit gebratenen Zucchini
und Lammfleisch dazu Hackfleischsoße | 12,50 € |
| 25 Palau mit Gemüsemischung
Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika und Lammfleisch | 11,90 € |
| 26 Palau mit Korma Katschalu Goscht
Kartoffeln in pikanter Soße mit Zwiebeln und geschmortem Putenfleisch (nach afghanischem Rezept) dazu afghanische Tomatensoße | 11,90 € |

Kabili Palau

Brauner, gebackener, gewürzter Basmati Reis mit Rosinen und geriebenen Karotten.

Alle Kabili-Gerichte werden mit einer Knoblauch-Minze-Quarksoße und einer Salatbeilage serviert.

- | | |
|---|----------------|
| 27 Kabili Palau mit Spinat
und Lammfleisch | 12,50 € |
| 28 Kabili Palau mit zwei Hackfleischbällchen
in pikanter Soße und Lammfleisch | 13,50 € |
| 29 Kabili Palau mit gebratenen Auberginen
und Lammfleisch dazu Hackfleischsoße | 13,50 € |
| 30 Kabili Palau mit gebratenen Zucchini
und Lammfleisch dazu Hackfleischsoße | 13,50 € |
| 31 Kabili Palau mit gemischtem Gemüse
Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika und Lammfleisch | 12,50 € |
| 32 Nareng Palau
mit Lammfleisch, Spinat, Kartoffeln, Bitterorangenschalen-Streifen, Pistazien und Mandelsplittern | 13,90 € |

Safran Palau

Brauner, gebackener, gewürzter Basmati Reis verfeinert mit Safran, Pistazien und Mandelsplittern
Alle Safran-Gerichte werden mit einer Knoblauch-Minze-Quarksoße und einer Salatbeilage serviert.

- | | |
|--|---------|
| 33 Safran Palau mit Spinat
und Lammfleisch | 12,90 € |
| 34 Safran Palau mit zwei Hackfleischbällen
und Lammfleisch in pikanter Soße | 13,90 € |
| 35 Safran Palau mit gebratenen Auberginen
und Lammfleisch dazu Hackfleischsoße | 13,90 € |
| 36 Safran Palau mit gebratenen Zucchini
und Lammfleisch dazu Hackfleischsoße | 13,90 € |
| 37 Safran Palau mit Gemüse Mischung
Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika und Lammfleisch | 13,90 € |



Pfannengerichte & weitere Spezialitäten

- | | |
|--|---------|
| 38 Kofta
drei saftige Hacksteaks mit pürierten Paprika und Zwiebeln dazu Pommes Frites und Salatbeilage | 11,50 € |
| 39 Tschapli Kabab
Hackfleischfladen mit pürierten Paprika und Zwiebeln, afghanischer Tomatensoße, ein Spiegelei dazu Fladenbrot und Salatbeilage | 11,50 € |
| 40 Karai Kofta
Gemüsepfanne (in der Pfanne serviert) mit Hackfleischbällchen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Spiegeleiern dazu Fladenbrot | 13,90 € |
| 41 Karai Gusband
Gemüsepfanne (in der Pfanne serviert) mit Lammlachs Fleisch, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Spiegeleiern dazu Fladenbrot | 15,90 € |
| 42 Tarkari
Gemüseteller mit Lammfleisch, Champignons, Paprika, Karotten und Kartoffeln dazu Fladenbrot | 12,50 € |
| 43 Sambosa
drei hausgemachte Teigtaschen mit Hackfleisch- und Gemüsefüllung dazu Knoblauch-Minze-Quarksoße | 9,50 € |
| 44 Haschak
hausgemachte Teigtaschen mit Lauchfüllung dazu Hackfleischsoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße | 12,90 € |
| 45 Mantu
hausgemachte gedämpfte Teigtaschen mit afghanischer Hackfleischfüllung und Zwiebeln dazu Hackfleischsoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße | 14,50 € |
| 46 Kababe Degi
geschmortes Putenfleisch in pikanter Soße (nach afghanischen Rezept) mit Palau | 12,50 € |

Grill- und Fleischgerichte

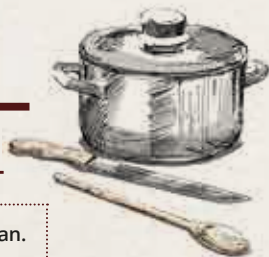
Alle Grill- und Fleisch Gerichte werden mit afghanischer Tomatensoße und Salatbeilage serviert.
(Die Gerichte Nr. 53 und Nr. 54 beinhalten auf Grund der pikanten Soße keine weitere Tomatensoße)

47 Kababe Teka zwei Lammlachs-Grillspieße mit Palau	16,90 €
48 Kababe Kobida zwei Beefsteak-Hackfleisch Grillspieße (zubereitet aus pürierten Paprika und Zwiebeln) mit Palau	13,90 €
49 Kababe Machlud ein Lammlachs- und ein Beefsteak-Hackfleisch-Grillspieß mit Palau	14,90 €
50 Kababe Fielmurch zwei Puten-Grillspieße mit Palau	13,90 €
51 Kababe Murch zwei Hähnchenschenkel-Grillspieße mit Palau oder wahlweise mit Pommes Frites	13,50 €
52 Lammkoteletts vier Lammkoteletts mit Palau	15,90 €
53 Hindukusch Grillplatte (für zwei Personen) 2 Lammlachs-Grillspieße, 2 Lammkoteletts, 1 Kobida Beefsteak-Hackfleisch Grillspieß, 1 Puten-Grillspieß, Hähnchenbrust-Grillspieße mit Safran Palau und Palau	40,00 €
54 Kababe Sine Murch 2 Hähnchenbrust-Grillspieße mit Palau in pikanter Soße (nach afghanischem Rezept)	13,50 €
55 Maitscha Palau geschmorte Lammhaxe in pikanter Soße (nach afghanischem Rezept) mit Palau	18,00 €

Eintöpfe

Die Eintöpfe werden auf Wunsch auch vegetarisch zubereitet. Sprechen Sie uns an.

56 Schurwa Nachud Kichererbseneintopf mit Lammfleisch und gemischtem Gemüse zubereitet aus Blumenkohl, Brokkoli, Paprika und Karotten dazu Fladenbrot	9,50 €
57 Maschawa traditioneller afghanischer Eintopf mit Hackfleisch, Kichererbsen und Joghurt dazu Fladenbrot	9,50 €



(Wir verwenden ausschließlich reines Rinderhackfleisch. Unsere afghanische Tomatensoße ist eine milde Soße)

Für unsere kleinen Gäste

58 Chicken Nuggets mit Pommes Frites	7,00 €
59 Gegrillte Hähnchenkeule mit Pommes Frites oder wahlweise mit Reis	7,00 €
60 Zwei Hacksteaks mit Pommes Frites oder wahlweise mit Reis	7,00 €

Beilagen & Extras

61 Safran Palau brauner Basmati Reis mit Safran, Pistazien und Mandelsplittern	6,50 €
62 Kabili Palau brauner Basmati Reis mit Rosinen und geriebenen Kartotten	5,90 €
63 Palau brauner Basmati Reis	5,50 €
64 Pommes Frites	3,00 €
65 Knoblauch-Minze-Quarksoße	1,50 €
66 Frisches, hausgemachtes Chutney (scharf)	1,50 €



Desserts

67 Firni traditioneller, afghanischer Pudding mit gehackten Pistazien (verfeinert mit Rosenwasser und Kardamom)	4,90 €
68 Tschake Sherin süßer Sahnequark mit frischen Früchten, Pistazien und Rosinen	5,50 €
69 Shirejach drei Kugeln Vanille-Eis mit Pistazien (verfeinert mit Rosenwasser und Kardamom)	4,90 €
70 Baklava in Zuckersirup eingelegtes Gebäck aus Blätterteig mit Pistazien (zwei Stück)	3,00 €

Getränke

Dooch afghanisches Joghurt-Kräutergetränk mit getrockneter Minze und Gurkenstreifen	0,33 L - 2,90 € / 0,5 L - 4,50 €
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,2 L - 2,50 € / 0,4 L - 3,90 €
Spezi	0,2 L - 2,50 € / 0,4 L - 3,90 €
Mineralwasser mit Sprudel oder still	0,25 L - 2,20 € / Flasche 0,75L - 5,50 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 L - 2,20 € / 0,5 L - 3,80 €
Apfelsaftschorle	0,33 L - 2,70 € / 0,5 L - 3,80 €
Kirsch-, Maracuja- oder Rhabarbersaft	0,2 L - 2,30 € / 0,5 L - 3,90 €
Kirsch-, Maracuja- oder Rhabarberschorle	0,33 L - 2,80 € / 0,5 L - 3,80 €
KiBa	0,33 L - 2,80 € / 0,5 L - 3,90 €
Tomatensaft	0,2 L - 2,20 € / 0,5 L - 3,70 €

Heißgetränke

Afghanischer, gewürzter Yogi-Tee mit Milch (Shir-Tschai)	Becher	3,50 €
Grüner Tee mit Mandeln gesüßt (Tschai Schenwari)	Kännchen	3,90 €
Grüner oder schwarzer gewürzter Tee	Kännchen	3,00 €
Pfefferminztee	Kännchen	3,00 €
Grüner Tee mit Safran	Kännchen	4,20 €
Café Créma	Tasse	2,20 €
Espresso		2,00 €



Lieferservice & außer Haus

Alle unsere Gerichte können Sie auch zu Hause oder im Büro genießen.
unter www.hindukusch-hamburg.de können Sie die Gerichte direkt zu sich nach Hause bestellen.
Oder fragen Sie nach unserer Speisekarte zum Mitnehmen und bestellen Sie Ihr Essen zur Abholung vor.

(Lieferservice nur über unsere Webseite (oder Lieferando), Gerichte zum abholen können nur telefonisch vorbestellt werden)

Alkoholische Getränke

Jever Pils (Flasche)	0,33 L - 3,20 €
Jever Fun (Flasche / alkoholfrei)	0,33 L - 3,20 €
Ratsherrn (Flasche)	0,33 L - 3,70 €
Krombacher (vom Fass)	0,33 L - 3,20 € / 0,5 L - 4,20 €
Franziskaner Weissbier (Flasche)	0,5 L - 4,50 €
Franziskaner Weissbier (Flasche / alkoholfrei)	0,5 L - 4,50 €
Alsterwasser (Glas)	0,5 L - 4,00 €

Digestifs

Jägermeister	2cl - 3,00 €
Grappa	2cl - 3,00 €
Fernet Branca	2cl - 3,00 €

Weine

Regaleali Bianco Sicilia (weiß, trocken, IT) 0,25 L - 7,50 € / 0,5 L - 14,50 € / Flasche 0,75 L 21,00 €
Der Regaleali Bianco ist einer der klassischen Weißweine Italiens. Mit 12% Alkohol ist er für sizilianische Temperaturen leicht. Er duftet nach Zitrusfrüchten, Kernobst und Blüten und gibt sich am Gaumen fruchtig mit angenehmer Säurestruktur. Ein echter Lieblingswein!

Diehl Grauer Burgunder (weiß, trocken, D) 0,25 L - 7,50 € / 0,5 L - 14,50 € / Flasche 0,75 L 21,00 €
Dicht und konzentriert. Begeistert mit Fruchtaromen von reifer Birne und Paranuss. Viel Schmelz, mineralisch frisch und harmonisch süß.

Château Bréjou (rot, trocken, FR) 0,25 L - 7,50 € / 0,5 L - 14,50 € / Flasche 0,75 L 21,00 €
Am Gaumen verspürt man die schöne Ausgeglichenheit zwischen der Frucht und dem Fassausbau. Ein kraftvoller, körperlicher Bordeaux.

Zolla Primitivo di Manduria (rot, trocken, IT) 0,25 L - 8,50 € / 0,5 L - 15,50 € / Flasche 0,75 L 25,00 €
Der Nase offenbart sich ein traumhaft intensives und komplexes Bouquet. Das fruchtige Aromenspiel verführt mit schwarzen Früchten, Pflaumen, Brombeeren und Kirschen. Feinrauchige Note und Hinweise auf Gewürze. Am Gaumen richtig voll und saftig, mit samtiger Textur, weich und warm und reich an perfekt verwobenen Tanninen bis ins lange Finale.

Diehl Rosé (Rosé, trocken, D) 0,25 L - 7,50 € / 0,5 L - 14,50 € / Flasche 0,75 L 21,00 €
Frischer und fruchtig milder Rosé, mit angenehmen und eleganten Beerenaromen von Erdbeere und Himbeere. Sehr angenehm und leicht.

Liefern lassen oder abholen:

Tel: 040 418 164

www.hindukusch-hamburg.de

Öffnungszeiten

Montag - Sonntag 12:00 - 24:00 Uhr

Sie erreichen uns

Rutschbahn 34 • 20146 Hamburg

Tel: 040 418164 • www.hindukusch-hamburg.de

