



# Willkommen im Hindukusch

Seit 1978 bieten wir unseren Gästen im Restaurant Hindukusch kulinarische Spezialitäten der orientalisch 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 9,90 €

### 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

<b>Kürbissuppe</b> mit Fladenbrot	7,00 €
Verschiedene Dips Spinat, Chutney (scharf) und Knoblauch-Minze-Quarksoße dazu Fladenbrot	8,00 €

### **Salate**

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

<b>01 Salate Sine Murch</b> gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	10,00 €
<b>02 Salate Paner</b> gemischter Salat mit Schafskäse	9,50 €
03 Salate Mai Tun gemischter Salat mit Tunfisch und Mais	9,00€
<b>04 Salate Anar</b> gemischter Salat mit Granatapfelkernen	9,00€
<b>05 Salate Djawari</b> gemischter Salat mit Mais	8,50 €





### 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 (Kabili 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 Reisgericht mit Gemüsemischung Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika	13,50 €
<b>07 Reisgericht mit Spinat</b> dazu Knoblauch-Minze-Quarksoße	13,50 €
<b>08 Reisgericht mit gebratenen Auberginen</b> dazu afghanische Tomatensoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße	13,50 €
<b>09 Reisgericht mit gebratenen Zucchini</b> dazu afghanische Tomatensoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße	13,50 €
10 Reisgericht mit gemischtem Gemüse Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika dazu Kartoffeln und Knoblauch-Minze-Quarksoße	13,50 €
11 Afghanische "Ravioli" (hausgemacht) mit Lauchfüllung dazu afghanische Tomatensoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße	15,00 €
<b>12 Bolani</b> zwei große hausgemachte Teigfladen mit Kartoffel-Lauchfüllung und Knoblauch-Minze-Quarksoße	<b>11,00 €</b> e
13 Bolani Sardak zwei große hausgemachte Teigfladen mit Karotten-Zwiebelfüllung und Knoblauch-Minze-Quarkso	<b>11,00 €</b> oße
14 Pekaura von Teig umhüllter, gebratener Blumenkohl, Auberginen, Zucchini und Kartoffeln mit Knoblauch-Minze-Quarksoße	11,00 €
15 Korma Katschalu Kartoffeln in pikanter Soße mit Tomaten und Zwiebeln (nach afghanischem Rezept) dazu afghanische Tomatensoße mit Salatbeilage und Fladenbrot	12,00 €
<b>16 Golpi</b> Blumenkohl in pikanter Soße (nach afghanischem Rezept) mit Salatbeilage dazu Fladenbrot	12,00 €
<b>17 Borani Bandjan</b> gebratene Auberginen mit afghanischer Tomatensoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße dazu Fla	<b>11,00 €</b> idenbrot
<b>18 Borani Sardak</b> gebratene Karotten mit afghanischer Tomatensoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße dazu Flade	<b>12,00 €</b> nbrot
19 Borani Katschalu gebratene Kartoffeln mit afghanischer Tomatensoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße dazu Flade	<b>11,50 €</b> enbrot
<b>20 Sabsidjat</b> Gemischter Gemüseteller aus Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika, Spinat und Kartoffeln mit Salatbeilage dazu Fladenbrot	14,00 €

### 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	14,00 €
22 Palau mit zwei Hackfleischbällen in pikanter Soße und Lammfleisch	15,00 €
23 Palau mit gebratenen Auberginen und Lammfleisch dazu Hackfleischsoße	15,00 €
24 Palau mit gebratenen Zucchini und Lammfleisch dazu Hackfleischsoße	15,00 €
25 Palau mit Gemüsemischung Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika und Lammfleisch	14,50 €
<b>26 Palau mit Korma Katschalu Goscht</b> Kartoffeln in pikanter Soße mit Zwiebeln und geschmortem Putenfleisch (nach afghanischem Reze dazu afghanische Tomatensoße	<b>14,00 €</b> ept)

### 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	15,00 €
28 Kabili Palau mit zwei Hackfleischbällen in pikanter Soße und Lammfleisch	16,00 €
29 Kabili Palau mit gebratenen Auberginen und Lammfleisch dazu Hackfleischsoße	16,00 €
30 Kabili Palau mit gebratenen Zucchini und Lammfleisch dazu Hackfleischsoße	16,00€
31 Kabili Palau mit gemischtem Gemüse Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika und Lammfleisch	15,00 €
<b>32 Nareng Palau</b> mit Lammfleisch, Spinat, Kartoffeln, Bitterorangenschalen-Streifen, Pistazien und Mandelsplittern	17,00 €

# 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	16,00 €
34 Safran Palau mit zwei Hackfleischbällen und Lammfleisch in pikanter Soße	16,00 €
35 Safran Palau mit gebratenen Auberginen und Lammfleisch dazu Hackfleischsoße	16,00 €
36 Safran Palau mit gebratenen Zucchini und Lammfleisch dazu Hackfleischsoße	16,00 €
37 Safran Palau mit Gemüsemischung Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika und Lammfleisch	16,00 €

# Pfannengerichte & weitere Spezialitäten

38 Kofta drei saftige Hacksteaks mit pürierten Paprika und Zwiebeln dazu Pommes Frites und Salatbeilage	14,00 €
<b>39 Tschapli Kabab</b> Hackfleischfladen mit pürierten Paprika und Zwiebeln, afghanischer Tomatensoße, ein Spiegelei dazu Fladenbrot und Salatbeilage	14,00 €
<b>40 Karai Kofta</b> Gemüsepfanne (in der Pfanne serviert) mit Hackfleischbällchen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Spiegeleiern dazu Fladenbrot	16,00 €
<b>41 Karai Gusband</b> Gemüsepfanne (in der Pfanne serviert) mit Lammlachs Fleisch, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Spiegeleiern dazu Fladenbrot	18,00€
<b>42 Tarkari</b> Gemüseteller mit Lammfleisch, Champignons, Paprika, Karotten und Kartoffeln dazu Fladenbrot	15,00 €
43 Sambosa drei hausgemachte Teigtaschen mit Hackfleisch- und Gemüsefüllung dazu Knoblauch-Minze-Quar	<b>12,50 €</b> ksoße
44 Haschak hausgemachte Teigtaschen mit Lauchfüllung dazu Hackfleischsoße und Knoblauch-Minze-Quarksc	<b>16,00 €</b> oße
<b>45 Mantu</b> hausgemachte gedämpfte Teigtaschen mit afghanischer Hackfleischfüllung und Zwiebeln dazu Hackfleischsoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße	17,00 €
<b>46 Kababe Degi</b> geschmortes Putenfleisch in pikanter Soße (nach afghanischen Rezept) mit Palau	15,00 €

# **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)

<b>47 Kababe Teka</b> zwei Lammlachs-Grillspieße mit Palau	20,00€
<b>48 Kababe Kobida</b> zwei Beefsteak-Hackfleisch Grillspieße (zubereitet aus pürierten Paprika und Zwiebeln) mit Palau	17,00 €
49 Kababe Machlud ein Lammlachs- und ein Beefsteak-Hackfleisch-Grillspieß mit Palau	18,00 €
50 Kababe Fielmurch zwei Puten-Grillspieße mit Palau	17,00 €
<b>51 Kababe Murch</b> zwei Hähnchenschenkel-Grillspieße mit Palau oder wahlweise mit Pommes Frites	17,00 €
52 Lammkoteletts vier Lammkoteletts mit Palau	19,00 €
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	46,00 €
54 Kababe Sine Murch 2 Hähnchenbrust-Grillspieße mit Palau in pikanter Soße (nach afghanischem Rezept)	17,00 €
55 Maitscha Palau geschmorte Lammhaxe in pikanter Soße (nach afghanischem Rezept) mit Palau	21,00 €

# **Eintöpfe**

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

56 Schurwa Nachud 11,50 €

Kichererbseneintopf mit Lammfleisch und gemischtem Gemüse zubereitet aus Blumenkohl, Brokkoli, Paprika und Karotten dazu Fladenbrot

57 Maschawa 11,50 €

traditioneller afghanischer Eintopf mit Hackfleisch, Kichererbsen und Joghurt dazu Fladenbrot

# Für unsere kleinen Gäste

58 Chicken Nuggets mit Pommes Frites	8,50 €
<b>59 Gegrillte Hähnchenkeule mit Pommes Frites</b> oder wahlweise mit Reis	8,50 €
60 Zwei Hacksteaks mit Pommes Frites oder wahlweise mit Reis	8,50 €

# **Beilagen & Extras**

61 Safran Palau brauner Basmati Reis mit Safran, Pistazien und Mandelsplittern	8,50 €
<b>62 Kabili Palau</b> brauner Basmati Reis mit Rosinen und geriebenen Kartotten	7,50 €
63 Palau brauner Basmati Reis	7,50 €
64 Pommes Frites	4,00 €
65 Knoblauch-Minze-Quarksoße	3,00 €
66 Frisches, hausgemachtes Chutney (scharf)	3,00 €

# **Desserts**

67 Firni traditioneller, afghanischer Pudding mit gehackten Pistazien (verfeinert mit Rosenwasser und Kardamom)	6,00€
<b>68 Tschake Sherin</b> süßer Sahnequark mit frischen Früchten, Pistazien und Rosinen	7,50 €
69 Shirejach drei Kugeln Vanille-Eis mit Pistazien (verfeinert mit Rosenwasser und Kardamom)	6,00 €
70 Baklava in Zuckersirup eingelegtes Gebäck aus Blätterteig mit Pistazien (zwei Stück)	5,00 €

### Getränke

<b>Dooch</b> afghanisches Joghurt-Kräutergetränk mit getrockneter Minze und	<b>0,33 L - 3,50 € / 0,5 L - 5,00 €</b> d Gurkenstreifen
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,2 L - 2,80 € / 0,4 L - 4,20 €
Spezi	0,2 L - 2,80 € / 0,4 L - 4,20 €
Mineralwasser mit Sprudel oder still	0,25 L - 2,80 € / Flasche 0,75L - 6,00 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 L - 2,70 € / 0,5 L - 4,00 €
Apfelsaftschorle	0,33 L - 3,00 € / 0,5 L - 4,20 €
Kirsch-, Maracuja- oder Rhabarbersaft	0,2 L - 3,00 € / 0,5 L - 4,20 €
Kirsch-, Maracuja- oder Rhabarberschorle	0,33 L - 3,00 € / 0,5 L - 4,20 €
КіВа	0,33 L - 3,00 € / 0,5 L - 4,20 €
Tomatensaft	0,2 L - 2,80 € / 0,5 L - 4,00 €

# Heißgetränke

Afghanischer, gewürzter Yogi-Tee mit Milch (Shir-Tschai)	Glas	4,50 €
Frischer Ingwer-Tee mit Honig und Zitrone	Glas	4,50 €
Grüner Tee mit Mandeln gesüßt (Tschai Schenwari)	Kännchen	5,00€
Grüner oder schwarzer gewürzter Tee	Kännchen	4,50 €
Pfefferminztee	Kännchen	4,50 €
Grüner Tee mit Safran	Kännchen	5,50 €
Café Créma	Tasse	3,00 €
Espresso		2,50 €



# 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 - 3,70 €
Jever Fun (Flasche / alkoholfrei)	0,33 L - 3,70 €
Ratsherrn (Flasche)	0,33 L - 3,80 €
Krombacher (vom Fass)	0,33 L - 3,80 € / 0,5 L - 5,20 €
Franziskaner Weissbier (Flasche)	0,5 L - 4,90 €
Franziskaner Weissbier (Flasche / alkoholfrei)	0,5 L - 4,90 €
Alsterwasser (Glas)	0,5 L - 4,80 €

## **Digestifs**

Jägermeister	2cl - 4,00 €
Grappa	2cl - 4,00 €
Ramazzotti	2cl - 4,00 €

### 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.

### Öffnungszeiten

Montag - Sonntag 12:00 - 24:00 Uhr

### Sie erreichen uns

Rutschbahn 34 • 20146 Hamburg Tel: 040 41 81 64 • www.hindukusch-hamburg.de

