



GRILLRESTAURANT



Bewerten Sie uns gerne!

Über eine Bewertung bei Google oder TripAdvisor freuen wir uns immer sehr! Gerne auch mit Bildern von ihrem Essen oder Getränk.

Ihr Team vom Restaurant
»Orod«



**Review us on
TripAdvisor**



Wlan Zugang: Orod Grillrestaurant Guest



www.instagram.com/grillrestaurantorod/

Wenn Sie Kritik, Wünsche oder andere Anliegen haben können Sie uns eine Nachricht bei Instagram schicken oder per E-Mail an orod.grillrestaurant@gmail.com. Wir freuen uns von ihnen zu hören!



COCKTAILS

FRISCH ZUBEREITET NACH EIGENER REZEPTUR

Lillet Purple Berry 7,50 €

ORGANICS Purple Berry, Lillet Rouge,
Prosecco, versch. Beeren & Minzblätter

Gin Fizz 7,70 €

ORGANICS Tonic Water, Gin,
Vanille-Sirup & Zitronenscheibe

Viva Mate Spritz 7,50 €

ORGANICS Viva Mate, Prosecco,
Holundersirup & eine
Orangenscheibe

Aperol Spritz 6,90 €

Aperol, Prosecco, Soda & eine
Orangenscheibe

Bauhaus-cocktail 7,90 €

Bauhaus - Likör (Ioburg), Gurkensirup,
Holundersirup, Prosecco, Rosmarin

Woo Woo 7,50 €

Absolut Vodka, Pfirsichlikör,
Sauerkirschsaft & Minzblätter





MOCKTAILS

EINE ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNG

Tropical Lemonade 7,50 €

ORGANICS Bitter Lemon, frische Minze,
Zitronenscheibe, Granatapfelsaft & Mangosaft

7,50 €

Virgin Moscow Mule
ORGANICS Ginger Ale, Limette,
Pfefferminzsirup, Gurkenscheibe

7,50 €

Berry Bomb
ORGANICS Purple Berry,
versch. Beeren, Minzblätter
& Waldbeerensirup

7,50 €

Pom Tonic
ORGANICS Tonic Water,
Granatapfelsaft, Zitronenscheibe

7,50 €

Sommer Hit
ORGANICS Ginger Ale,
Maracujasaft, Vanillesirup,
Orangenscheibe, Minze



VORSPESSEN

- | | |
|--|---------|
| 1 Hausgemachter Hummus
serviert mit Brot & Olivenöl | 8,80 € |
| 2 Auberginen- Mousse
mit Eiern & frischen Tomaten nach
persischer Art gewürzt, verfeinert mit
einer hausgem. Knoblauchpaste,
serviert mit Brot | 9,50 € |
| 3 Gebackener Schafskäse
mit gegrillten Peperoni, Oliven &
Spitzpaprika, verfeinert mit Olivenöl,
serviert mit Brot | 8,90 € |
| 4 Tomate Mozzarella
mit Käse überbacken & Granatapfelsoße | 8,90 € |
| 5 Carpaccio
hausgem. Rinderfilet, Parmesan, Rucola
& hausgemachte Granatapfelsoße | 11,90 € |
| 6 Kalbscarpaccio
hausgem. Kalbfilet, Parmesan, Rucola &
hausgemachte Granatapfelsoße | 12,90 € |

SUPPEN

- | | |
|--------------------------|--------|
| 7 Tagessuppe (wechselnd) | 6,50 € |
|--------------------------|--------|

SALAT

- | | |
|---|---------|
| 8 Orods Grillsalat
Gemischter hausgem. Salatteller mit
gegrillten Rindersteakstreifen, Eiern,
Sonnenblumenkernen & hausgem.
Dressing | 13,90 € |
| 9 Hähnchenspieß - Salat
mariniert nach persischer Art vom
Feuergrill auf einem hausgem. Salatteller
mit Eiern & Sonnenblumenkernen | 13,80 € |
| 10 Thunfischsalat
Thunfisch auf einem hausgemachten
bunten Salatteller mit Eiern &
Sonnenblumenkernen | 13,90 € |
| 11 Königssalat
Lamm, Kalb und Hähnchenstücken auf
einem hausgem. gemischten Salat mit
Eiern & Sonnenblumenkerne und
persischem Dressing | 18,80 € |



VEGETARISCH / VEGAN

VEGETARISCH

- 12 Kuku Sabzi 14,80€
persisches Kräuteromelette aus acht
verschiedenen Kräutern & Eiern, serviert
mit Brot
- 13 Bauhausteller 17,80 €
hausgem. Falafel mit Grillgemüse dazu
gegrillte, eingelegte Tomaten &
Spitzpaprika
- 14 Vegetarischer Grillteller 16,80 €
Grillkäse, Rosmarinkartoffeln, eingelegte
Tomaten, Spitzpaprika & Grillgemüse
- 15 Goldtaler - Teller 17,50 €
panierte Käsetaler mit Kürbiskernkruste
auf Rote Beete & Feldsalat

VEGAN

- 16 Bunte Grillplatte 16,50 €
Rote Beete, gegrillter grüner Spargel,
Erdbeeren & Feldsalat (saisonal)
- 17 Samosateller 17,90 €
Teigtasche mit Gemüsefüllung,
knusprig-zart, nach persischer Art
pikant, scharf gewürzt auf einem
hausgemachten gemischten Salat



GRILLSPEZIALITÄTEN - VOM HOLZKOHLENGRILL

SPIESSE

- | | | | |
|---|---------|---|---------|
| 18 Gemischter Spießsteller
mit Lamm, Kalb & Hähnchenfleisch
mariniert mit Safran dazu gegrillte
Tomate & Paprika | 25,80 € | 24 Köfte
mit gehacktem Lamm & Rind gewürzt nach
persischer Art, dazu gegrillte Tomate & Paprika | 18,50 € |
| 19 Hähnchenspieß
mariniert mit Safran dazu gegrillte
Tomate & Paprika | 17,80 € | 25 Chilli Cheese Köfte
mit gehacktem Lamm & Rind dazu
geschmolzener Cheddar mit Jalapeños,
gegrillte Tomate & Paprika | 21,50 € |
| 20 Kalbspieß
mariniert mit Safran dazu gegrillte
Tomate & Paprika | 18,60 € | 26 König Spieß
gehacktes Lamm & Rind mit Lammstücken auf
einem Fladenbrot mit heißer Kräuterbutter,
gegrillten und eingelegten Spitzpaprika &
Tomaten, abgerundet mit Joghurt | 28,50 € |
| 21 Lammspieß
mariniert mit Safran dazu gegrillte
Tomate & Paprika | 19,50 € | | |
| 22 Spießsteller für 2 Personen
mit Lamm, Kalb & Hähnchenfleisch
mariniert mit Safran dazu gegrillte
Tomate & Paprika | 42,50 € | | |
| 23 Spießsteller für 4 Personen
mit Lamm, Kalb & Hähnchenfleisch
mariniert mit Safran dazu gegrillte
Tomate & Paprika | 85,90 € | | |

WAHLWEISE MIT:

- Reis
- Pommes
- Brot
- Brokkoli



FLEISCHSPEZIALITÄTEN

MIT HAUSGEMACHTEN, EINGELEGTEN SPITZPAPRIKA & TOMATEN

- | | | | | | |
|----|---|---------|----|---|---------|
| 27 | Steakteller
Rumpsteak (200g), Hähnchenbrust (160g)
& Grillgemüse mit hausgem. heißer
Kräuterbutter | 35,80 € | 34 | Filetteller
Lamm-(100g), Kalbs-(100g) und
Rinderfilet (100g) mit Grillgemüse &
hausgem. heißer Kräuterbutter | 44,50 € |
| 28 | Dry Aged Porterhoussteak 300g
dazu Grillgemüse mit hausgem. heißer
Kräuterbutter | 31,50 € | 35 | Lammfilet 200g
mit Grillgemüse & hausgemachter
heißer Kräuterbutter | 28,50 € |
| 29 | Rumpsteak 250g
dazu Grillgemüse mit hausgem. heißer
Kräuterbutter | 28,50 € | 36 | Kalbsfilet 200g
mit Grillgemüse & hausgemachter
heißer Kräuterbutter | 27,50 € |
| 30 | Hähnchensteak 280g
dazu Grillgemüse mit hausgem. heißer
Kräuterbutter | 18,50 € | 37 | Rinderfilet 200g
mit Grillgemüse & hausgemachter
heißer Kräuterbutter | 28,90 € |
| 31 | Tomahawk Steak
vom Rind, dazu Grillgemüse mit
hausgem. heißer Kräuterbutter | 32,50 € | | | |
| 32 | US-Beef 250g
dazu Grillgemüse mit hausgem. heißer
Kräuterbutter | 35,50 € | | | |
| 33 | Lammkoteletts
dazu Grillgemüse mit hausgem. heißer
Kräuterbutter | 21,90 € | | | |

BEILAGEN

- | | |
|------------------------------|--------|
| Pommes..... | 4,80 € |
| Chilli Cheese Pommes | 6,20 € |
| Grillkäse | 7,90 € |
| Brokkoli | 4,80 € |
| Rosmarinkartoffeln | 5,50 € |
| Süßkartoffel Pommes | 5,80 € |
| Chilli Cheese Nuggets | 6,50 € |
| Mozzarella-Sticks..... | 7,50 € |
| frittierte Zwiebelringe..... | 5,90 € |
| Reis | 5,50 € |



EXKLUSIVE BURGER

MIT HAUSGEMACHTER BURGERSAUCE & POMMES

- 38 Texas Burger 300g 23,50 €
Texas Patty (Rindfleisch), Tomate,
karamellisierte Zwiebeln, Rinderbacon,
Lolosalat, Jalapeños, Cheddarkäse &
hausgemachter Texas-Sauce
- 39 Dry Aged Burger 300g 24,50 €
Dry Aged Rinderpattys, Tomate,
karamellisierte Zwiebeln, Lolosalat,
Cheddarkäse & Rinderbacon
- 40 Hähnchensteakburger 280g 18,90 €
Cheddarkäse, Tomate, karamellisierte
Zwiebeln, Lolosalat
- 41 Extra Cheesy 250g 19,50 €
Hausgemachtes Rinderpatty,
Cheddarkäse, Tomate, karamellisierte
Zwiebeln, Rinderbacon, Lolosalat &
Käsesauce
- 42 Luxusburger 250g 32,50 €
US-Beef (Steakstreifen), Tomate,
karamellisierte Zwiebeln, Rinderbacon,
Lolosalat, Cheddarkäse & BBQ-Sauce

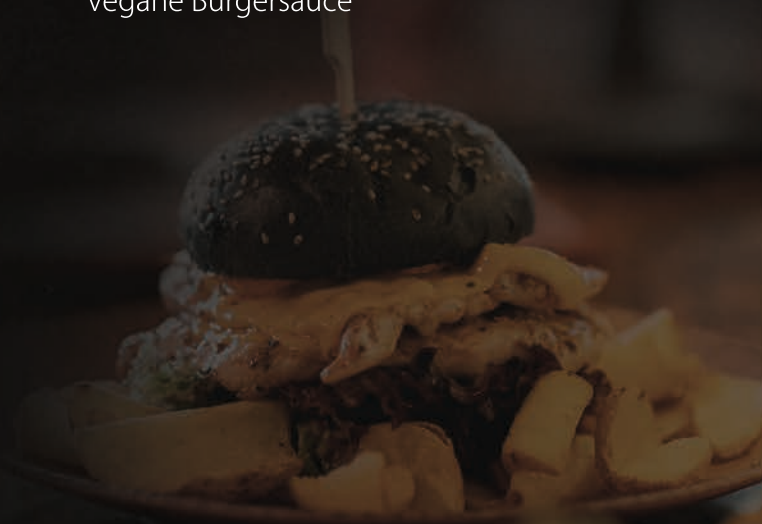
- 43 Hirsch/Wildburger 200g 22,50 €
Hausgemachtes Hirsch/Wildpatty aus
der Region, Cheddarkäse, Tomate,
karamellisierte Zwiebeln & Rucola

VEGGI BURGER

- 44 Grillkäseburger 250g 18,50 €
Grillkäse, Tomate, karamellisierte
Zwiebeln & Lolosalat

VEGAN

- 45 Burger Vegan 230g 19,50 €
BeyondMeat® Petty, Tomate,
karamellisierte Zwiebeln, Lolosalat &
vegane Burgersauce



ERFRISCHEND & PRICKELND (SOFTGETRÄNKE)

	0,25 l	0,75 l
Selters Mineralwasser	2,60 €	5,90 €
(still oder sprudelnd)		

	0,2 l	0,4 l
Fruchtsaft (Bauer)	2,70 €	4,90 €
(Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Mango, Apfel, Orange, Banane, Kirsche)		

Coca Cola Zero Sugar
Coca Cola
Mezzo Mix
Sprite
Fanta

Organics (BIO) Soft Drinks	0,25 l	0,5 l
Black Orange	3,70 €	6,80 €
Bitter Lemon		
Tonic Water		
Purpel Berry		
Simply Cola		
Ginger Ale		
Viva Mate		



ROTWEIN

Susumaniello

[trocken] – fruchtig-würzig

Italien | Apulien

ein apulischer Exot mit Aromen von vollreifen Brombeeren, Schwarzkirsche, Cassis, Feige, Citrus, Vanille, Zimt, Vollmilchschokolade und Tabakblatt

0,2 l

7,90 €

0,75 l

27,50 €

El Vergal

[trocken]

Spanien | Calatayud erdig-würzig, Komposition von schwarzen Kirschen, Brombeeren, Feigenkompott, Blaubeeren, Cassis und Waldkräutern

7,90 €

27,50 €

ROSÉWEIN

Rosé

[trocken]

Frankreich | Fruchtige Aromen von Saturn-Pfirsich, reifer Zitrone, Limette und Weißer Johannisbeere mit einem Hauch Minzblüte - am Gaumen perfekt ausbalanciert

6,90 €

23,90 €

SEKT

Spumante Gran Cuvée Brut

Italien | eleganter italienischer Schaumwein aus Franciacorta, hergestellt aus einer Cuvée von Chardonnay-, Pinot Bianco- und Pinot Nero-Trauben mit Aromen von reifen Früchten und einem harmonischen Abgang

5,00 €

20,00 €



WEISSWEIN

	0,2 l	0,75 l
Riesling [trocken] Deutschland Pfalz Ellerstadt geradlinig-frisch Zitrusaromen, grüner Apfel, mineralisch	6,90 €	22,50 €
Grauburgunder [trocken] Deutschland Pfalz Ellerstadt fruchtig-aromatisch mit Aromen von Apfel, Birne, Haselnuss	6,90 €	22,50 €



BIER

VOM FASS

	0,3 l	0,5 l
Augustiner Edelstoff	3,50 €	4,90 €
Augustiner Dunkelbeer		
Radler-Diesel		
Ententeich		

FLASCHENBIER

	0,33 l	0,5 l
Radeberger Alkoholfrei	4,20 €	
Benediktiner Weißbier (Alkoholfrei)		4,90 €
Russ-Bananenweizen-Kirschweizen		5,50 €



MILD GERÖSTET & HEISS SERVIERT (HEISSGETRÄNKE)

AFRO Kaffee

Kaffee Crema	3,50 €
Latte Macchiato	4,80 €
Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso	5,60 €
Cappuccino	4,20 €
Milchkaffee	5,50 €
Heiße Schokolade	4,80 €

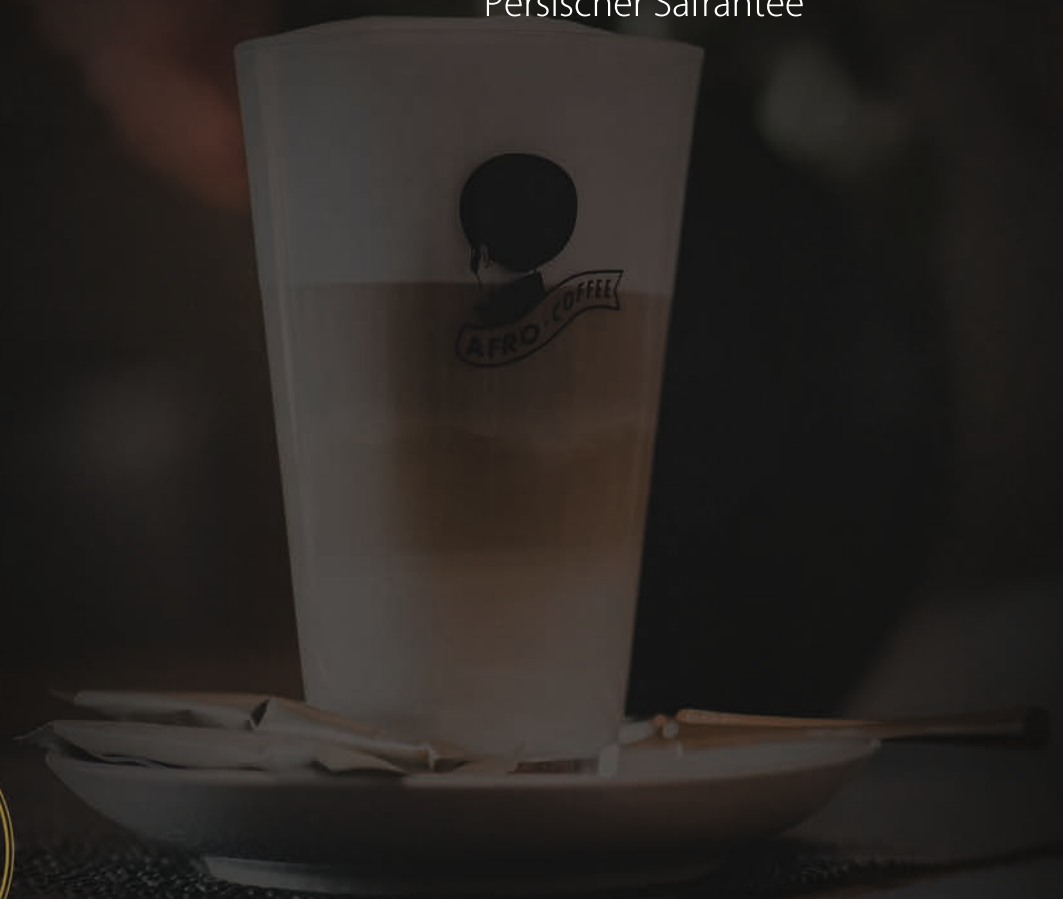
AFRO Tee

3,80 €

Lemon Herbs - Kräutertee
Green Leaves - Grüntee
Spicy Chai - Schwarztee
Classic Black - Schwarztee
Tropical Fruits - Früchtetee
Pure White - Weißer Tee

Persischer Safrantee

5,80 €



Blackforest Wild Rum

Der Geschmack fruchtig mit komplexer Aromenvielfalt die von getrockneten Orangen, Brombeeren, Vanillesamen und Karamell bis zu Mandeln reicht. Am Gaumen off-dry intensiv mit viel Schmelz und einem runden Körper.



- Blackforest Wild Rum
bernsteinfarbene Aromenvielfalt
3,80 € (2cl) 7,20 € (4cl)

Single Malt Whisky

Im Geschmack süß und fruchtig mit Aromen von Orange, Brombeere, Kokosnuss, Vanille, gesalzene Mandeln und getrockneten Aprikosen. Lagerung in amerikanischen Weißbucheinfässern sowie Sherry- und Cognacfässern.



- Blackforest Wild Vodka
3,80 € (2cl) 7,20 € (4cl)



- Blackforest Wild Whisky
Whisky des Jahres 2019
3,80 € (2cl) 7,20 € (4cl)



SPIRITUOSEN

WODKA

	2 cl	4 cl
○ Absolut	1,40 €	2,80 €
○ Absolut 100.	2,10 €	4,20 €
○ Baikal	2,00 €	4,00 €

GRAPPA

○ "Orod" Grappa	3,80 €	7,60 €
-----------------------	--------	--------

OBSTBRÄNDE

○ Apfel Birne	3,20 €	6,40 €
○ Birne	3,20 €	6,40 €
○ Mirabelle	3,20 €	6,40 €

WEINBRAND

○ Asbach	1,80 €	3,60 €
○ Metaxa 7	2,00 €	4,00 €

LIKÖR

○ Bauhaus Digestif	3,40 €	6,80 €
○ Baileys	3,20 €	6,40 €
○ Ramazzotti	3,10 €	6,20 €
○ Jägermeister	3,20 €	6,40 €
○ Blackforest Wermut.	3,60 €	6,70 €

AQUAVIT

○ Malteser	3,90 €	7,80 €
○ Linie	3,30 €	6,60 €

RUM

	2 cl	4 cl
○ Havana Club 3 Años	2,20 €	4,30 €
○ Havana Club Especial	2,80 €	5,50 €
○ Havana Club Maestro	3,30 €	6,50 €
○ Don Papa	3,40 €	6,70 €
○ Don Papa Rum 10 J	11,00 €	21,00 €
○ Relicario Supremo 15J	4,50 €	9,80 €
○ Relicario Superior 12 J	2,80 €	5,50 €

GIN

○ Monkey47	4,00 €	7,90 €
○ Beefeater	2,00 €	3,90 €
○ Blackforest GIN	3,90 €	7,40 €

TEQUILA

○ Sierra Silver	2,80 €	5,50 €
-----------------------	--------	--------

WHISKEY

○ Highland Park 18 Years	11,00 €	21,80 €
○ Chivas Regal 18 Years.	5,40 €	10,70 €
○ Glendfiddich 15 Years	4,00 €	7,90 €
○ Tullamore Dew 14 Years	3,90 €	7,70 €
○ Knockando 12 Years.	2,80 €	5,70 €
○ Dalmore 12 Years	4,00 €	7,90 €
○ Talisker 10 Years.	3,50 €	6,90 €
○ The Glenlivet.	2,50 €	4,90 €
○ Bruichladdich.	3,80 €	7,20 €



DESSERT

Baklava

Blätterteig gesüßt mit Honig und cremiger Sahne

7,50 €

Hausgemachtes Persisches Safraneis

Eis mit Pistazien, Safran, Rosenwasser & Honig

7,80 €

Persische Sesamkekse

Acht samtig weiche Kekse mit Sesam, klassisch persisches Gebäck

7,50 €



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Bitte sprechen Sie uns an, wenn es um Ihre Wünsche und Bedürfnisse oder Einschränkungen geht. Eine Kennzeichnungskarte für Lebensmittelallergiker bekommen Sie separat vom Personal zur Einsicht.

ALLERGENE

- glutenhaltiges Getreide
- Ei
- Fisch
- Milch und Laktose
- Schalenfrüchte
- Sellerie
- Schwefeldioxide und Sulfite

ZUSATZSTOFFE

- mit Farbstoff
- kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
- mit Konservierungsstoff
- mit Antioxidationsmittel
- mit Geschmacksversätkrer
- mit Phosphat
- mit kakaohaltiger Fettglasur





