



- Speisekarte -



# 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 10,90 €

**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

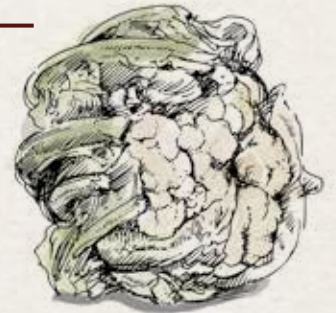
---

### 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

---

- Hähnchen-Gemüse-Suppe** 8,50 €  
Gemüsesuppe mit Hähnchenfleisch, Mais, Erbsen, Paprika, und Quark, dazu Fladenbrot
- Dal-Suppe** 7,90 €  
aus gelben Linsen nach afghanischem Rezept, dazu Fladenbrot
- Verschiedene Dips** 9,00 €  
Spinat, Chutney (scharf) und Knoblauch-Minze-Quarksoße dazu Fladenbrot

---

## Salate

---

Alle Salate werden mit Fladenbrot und Kräuterdressing serviert.

- 01 Salate Sine Murch** 11,00 €  
gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
- 02 Salate Paner** 10,50 €  
gemischter Salat mit Schafskäse
- 03 Salate Anar** 9,00 €  
gemischter Salat mit Granatapfelkernen



---

## Aash - traditionelle afghanische Nudelsuppe

---

Auf Wunsch auch vegan erhältlich. Mit veganen Nudeln und veganem Quark.

- 04 Aash mit Hackfleisch** 13,50 €  
Nudelsuppe aus Bandnudeln mit Hackfleisch, roten Bohnen, Kichererbsen und Quark, dazu Fladenbrot
- 05 Aash ohne Fleisch** 13,00 €  
Nudelsuppe aus Bandnudeln, roten Bohnen, Kichererbsen und Quark, dazu Fladenbrot

# 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.

|  |                |
|--|----------------|
| <b>06 Reisgericht mit Gemüsemischung</b><br>Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika   | <b>15,00 €</b> |
| <b>07 Reisgericht mit Spinat</b><br>dazu Knoblauch-Minze-Quarksoße   | <b>15,00 €</b> |
| <b>08 Reisgericht mit gebratenen Auberginen</b><br>dazu afghanische Tomatensoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße  | <b>15,00 €</b> |
| <b>09 Reisgericht mit gebratenen Zucchini</b><br>dazu afghanische Tomatensoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße  | <b>15,00 €</b> |
| <b>10 Reisgericht mit gemischtem Gemüse</b><br>Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika dazu Kartoffeln und Knoblauch-Minze-Quarksoße  | <b>15,00 €</b> |
| <b>11 Afghanische „Ravioli“ (hausgemacht)</b><br>mit Lauchfüllung dazu afghanische Tomatensoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße   | <b>16,90 €</b> |
| <b>12 Bolani</b><br>zwei große hausgemachte Teigfladen mit Kartoffel-Lauchfüllung und Knoblauch-Minze-Quarksoße  | <b>12,50 €</b> |
| <b>13 Sambosa</b><br>drei hausgemachte, knusprige Teitaschen mit Gemüsefüllung aus Erbsen, Kartoffeln und Zwiebeln.<br>Dazu Knoblauch-Minze-Quarksoße und eine Salatbeilage. | <b>12,50 €</b> |
| <b>14 Pekaura</b><br>mit Teig umhüllter, gebratener Blumenkohl, Auberginen, Zucchini, Kartoffeln<br>mit Knoblauch-Minze-Quarksoße und Salat                                  | <b>12,50 €</b> |
| <b>15 Korma Katschalu</b><br>Kartoffeln in pikanter Soße mit Tomaten und Zwiebeln (nach afghanischem Rezept)<br>dazu afghanische Tomatensoße mit Salatbeilage und Fladenbrot | <b>13,50 €</b> |
| <b>16 Golpi</b><br>Blumenkohl in pikanter Soße (nach afghanischem Rezept) mit Salatbeilage dazu Fladenbrot   | <b>13,50 €</b> |
| <b>17 Borani Bandjan</b><br>gebratene Auberginen mit afghanischer Tomatensoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße dazu Fladenbrot  | <b>13,00 €</b> |
| <b>18 Borani Zucchini</b><br>gebratene Zucchini mit afghanischer Tomatensoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße dazu Fladenbrot   | <b>13,00 €</b> |
| <b>19 Borani Katschalu</b><br>gebratene Kartoffeln mit afghanischer Tomatensoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße dazu Fladenbrot  | <b>13,00 €</b> |
| <b>20 Sabsidjat</b><br>Gemischter Gemüseteller aus Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika, Spinat und Kartoffeln mit Salat dazu Fladenbrot                                   | <b>15,90 €</b> |

---

# 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.

|  |                |
|--|----------------|
| <b>21 Palau mit Spinat</b><br>und Lammfleisch  | <b>15,90 €</b> |
| <b>22 Palau mit zwei Hackfleischbällen</b><br>in pikanter Soße und Lammfleisch   | <b>16,90 €</b> |
| <b>23 Palau mit gebratenen Auberginen</b><br>und Lammfleisch dazu Hackfleischsoße  | <b>16,90 €</b> |
| <b>24 Palau mit gebratenen Zucchini</b><br>und Lammfleisch dazu Hackfleischsoße  | <b>16,90 €</b> |
| <b>25 Palau mit Gemüsemischung</b><br>Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika und Lammfleisch   | <b>16,00 €</b> |
| <b>26 Palau mit Korma Katschalu Goscht</b><br>Kartoffeln in pikanter Soße mit Zwiebeln und geschmortem Putenfleisch<br>(nach afghanischem Rezept) dazu afghanische Tomatensoße | <b>15,90 €</b> |

---

# 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.

|   |                |
|---|----------------|
| <b>27 Kabili Palau mit Spinat</b><br>und Lammfleisch  | <b>16,90 €</b> |
| <b>28 Kabili Palau mit zwei Hackfleischbällen</b><br>in pikanter Soße und Lammfleisch                                       | <b>17,90 €</b> |
| <b>29 Kabili Palau mit gebratenen Auberginen</b><br>und Lammfleisch dazu Hackfleischsoße                                    | <b>17,90 €</b> |
| <b>30 Kabili Palau mit gebratenen Zucchini</b><br>und Lammfleisch dazu Hackfleischsoße                                      | <b>17,90 €</b> |
| <b>31 Kabili Palau mit gemischtem Gemüse</b><br>Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika und Lammfleisch                      | <b>16,90 €</b> |
| <b>32 Nareng Palau</b><br>mit Lammfleisch, Spinat, Kartoffeln, Bitterorangenschalen-Streifen, Pistazien und Mandelsplittern | <b>19,00 €</b> |

---

# 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.

- |   |         |
|---|---------|
| <b>33 Safran Palau mit Spinat</b><br>und Lammfleisch  | 17,90 € |
| <b>34 Safran Palau mit zwei Hackfleischbällen</b><br>und Lammfleisch in pikanter Soße               | 17,90 € |
| <b>35 Safran Palau mit gebratenen Auberginen</b><br>und Lammfleisch dazu Hackfleischsoße            | 17,90 € |
| <b>36 Safran Palau mit gebratenen Zucchini</b><br>und Lammfleisch dazu Hackfleischsoße              | 17,90 € |
| <b>37 Safran Palau mit Gemüsemischung</b><br>Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika und Lammfleisch | 17,90 € |



---

## Pfannengerichte & weitere Spezialitäten

---

- |  |         |
|--|---------|
| <b>38 Kofta</b><br>drei saftige Hacksteaks mit Zwiebeln, dazu Pommes Frites und Salatbeilage   | 15,90 € |
| <b>39 Tschapli Kabab</b><br>Hackfleischfladen mit Zwiebeln, afghanischer Tomatensoße, ein Spiegelei, dazu Fladenbrot und Salatbeilage                      | 15,90 € |
| <b>40 Karai Kofta</b><br>Gemüsepfanne (in der Pfanne serviert) mit Hackfleischbällchen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Spiegeleiern dazu Fladenbrot        | 17,90 € |
| <b>41 Karai Gusband</b><br>Gemüsepfanne (in der Pfanne serviert) mit Lammlachs Fleisch, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Spiegeleiern dazu Fladenbrot        | 20,00 € |
| <b>42 Tarkari</b><br>Gemüseteller mit Lammfleisch, Champignons, Paprika, Karotten und Kartoffeln dazu Fladenbrot   | 16,90 € |
| <b>43 Sambosa</b><br>drei hausgemachte, knusprige Teigtaschen mit Hackfleisch- und Gemüsefüllung dazu Knoblauch-Minze-Quarksoße                            | 14,00 € |
| <b>44 Haschak</b><br>hausgemachte, knusprige Teigtaschen mit Lauchfüllung dazu Hackfleischsoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße                               | 17,90 € |
| <b>45 Mantu</b><br>hausgemachte, gedämpfte Teigtaschen mit afghanischer Hackfleischfüllung und Zwiebeln dazu Hackfleischsoße und Knoblauch-Minze-Quarksoße | 19,00 € |
| <b>46 Kababe Degi</b><br>geschmortes Putenfleisch in pikanter Soße (nach afghanischen Rezept) mit Palau  | 16,90 € |

# Grill- und Fleischgerichte

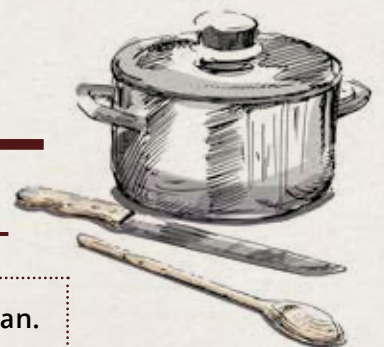
Alle Grill- und Fleisch Gerichte werden mit afghanischer Tomatensoße und Salatbeilage serviert.  
(Die Gerichte Nr. 53 und Nr. 54 beinhalten auf Grund der pikanten Soße keine weitere Tomatensoße)

|  |                |
|--|----------------|
| <b>47 Kababe Teka</b><br>zwei Lammlachs-Grillspieße mit Palau  | <b>22,50 €</b> |
| <b>48 Kababe Kobida</b><br>zwei Beefsteak-Hackfleisch Grillspieße mit Zwiebel und Palau  | <b>19,00 €</b> |
| <b>49 Kababe Machlud</b><br>ein Lammlachs- und ein Beefsteak-Hackfleisch-Grillspieß mit Palau  | <b>20,00 €</b> |
| <b>50 Kababe Fielmurch</b><br>zwei Puten-Grillspieße mit Palau   | <b>19,00 €</b> |
| <b>51 Kababe Murch</b><br>vier Hähnchenschenkel-Grillspieße mit Palau oder wahlweise mit Pommes Frites   | <b>19,00 €</b> |
| <b>52 Lammkoteletts</b><br>vier Lammkoteletts mit Palau  | <b>21,50 €</b> |
| <b>53 Hindukusch Grillplatte (für zwei Personen)</b><br>2 Lammlachs-Grillspieße, 2 Lammkoteletts, 1 Kobida Beefsteak-Hackfleisch Grillspieß,<br>1 Puten-Grillspieß, Hähnchenbrust-Grillspieße mit Safran Palau und Palau | <b>51,50 €</b> |
| <b>54 Kababe Sine Murch</b><br>2 Hähnchenbrust-Grillspieße mit Palau in pikanter Soße (nach afghanischem Rezept)   | <b>19,00 €</b> |
| <b>55 Maitscha Palau</b><br>geschmorte Lammhaxe in pikanter Soße (nach afghanischem Rezept) mit Palau  | <b>23,50 €</b> |

# Eintöpfe

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

|  |                |
|--|----------------|
| <b>56 Schurwa Nachud</b><br>Kichererbseneintopf mit Lammfleisch und gemischtem Gemüse zubereitet aus Blumenkohl,<br>Brokkoli, Paprika und Karotten dazu Fladenbrot | <b>13,00 €</b> |
| <b>57 Maschawa</b><br>traditioneller afghanischer Eintopf mit Hackfleisch, Kichererbsen und Joghurt dazu Fladenbrot  | <b>13,00 €</b> |



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



---

## Für unsere kleinen Gäste

---

|  |               |
|--|---------------|
| <b>58 Chicken Nuggets mit Pommes Frites</b>                                    | <b>9,50 €</b> |
| <b>59 Gegrillte Hähnchenkeule mit Pommes Frites</b><br>oder wahlweise mit Reis | <b>9,50 €</b> |
| <b>60 Zwei Hacksteaks mit Pommes Frites</b><br>oder wahlweise mit Reis         | <b>9,50 €</b> |

---

## Beilagen & Extras

---

|  |               |
|--|---------------|
| <b>61 Safran Palau</b><br>brauner Basmati Reis mit Safran, Pistazien und Mandelsplittern | <b>9,50 €</b> |
| <b>62 Kabili Palau</b><br>brauner Basmati Reis mit Rosinen und geriebenen Kartotten      | <b>8,50 €</b> |
| <b>63 Palau</b><br>brauner Basmati Reis  | <b>8,50 €</b> |
| <b>64 Pommes Frites</b>  | <b>5,00 €</b> |
| <b>65 Knoblauch-Minze-Quarksoße</b>  | <b>3,50 €</b> |
| <b>66 Frisches, hausgemachtes Chutney (scharf)</b>                                       | <b>3,50 €</b> |



---

## Desserts

---

|  |               |
|--|---------------|
| <b>67 Firni</b><br>traditioneller, afghanischer Pudding mit gehackten Pistazien<br>(verfeinert mit Rosenwasser und Kardamom) | <b>6,00 €</b> |
| <b>68 Tschake Sherin</b><br>süßer Sahnequark mit frischen Früchten, Pistazien und Rosinen                                    | <b>7,50 €</b> |
| <b>69 Shirejach</b><br>drei Kugeln Vanille-Eis mit Pistazien (verfeinert mit Rosenwasser und Kardamom)                       | <b>6,00 €</b> |
| <b>70 Baklava</b><br>in Zuckersirup eingelegtes Gebäck aus Blätterteig mit Pistazien (zwei Stück)                            | <b>5,00 €</b> |
| <b>71 Eis &amp; Heiß</b><br>Vanillieeis mit fruchtig heißen Himbeeren  | <b>6,00 €</b> |

---

# Aperitif

---

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Aperol Spritz</b>                           | <b>8,00 €</b> |
| Prosecco, Aperol, Sprudel im Weinglas serviert |               |

---

# Getränke

---

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

---

# Heißgetränke

---

|   |                 |               |
|---|-----------------|---------------|
| <b>Afghanischer, gewürzter Yogi-Tee mit Milch (Shir-Tschai)</b> | <b>Glas</b>     | <b>4,50 €</b> |
| <b>Frischer Ingwer-Tee mit Honig und Zitrone</b>                | <b>Glas</b>     | <b>4,50 €</b> |
| <b>Grüner Tee mit Mandeln gesüßt (Tschai Schenwari)</b>         | <b>Kännchen</b> | <b>5,00 €</b> |
| <b>Grüner oder schwarzer gewürzter Tee</b>                      | <b>Kännchen</b> | <b>4,50 €</b> |
| <b>Pfefferminztee</b>   | <b>Kännchen</b> | <b>4,50 €</b> |
| <b>Grüner Tee mit Safran</b>                                    | <b>Kännchen</b> | <b>5,50 €</b> |
| <b>Café Créma</b>   | <b>Tasse</b>    | <b>3,30 €</b> |
| <b>Cappuccino</b>   | <b>Tasse</b>    | <b>3,70 €</b> |
| <b>Latte Macchiato</b>  | <b>Glas</b>     | <b>4,00 €</b> |
| <b>Espresso</b>   |                 | <b>2,80 €</b> |
| <b>Doppelter Espresso</b>                                       |                 | <b>4,50 €</b> |

---

# Bier

---

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| Jever Pils (Flasche)                           | 0,33 L - 3,90 €                  |
| Jever Fun (Flasche / alkoholfrei)              | 0,33 L - 3,90 €                  |
| Ratsherrn (Flasche)                            | 0,33 L - 4,00 €                  |
| Krombacher (vom Fass)                          | 0,33 L - 3,90 € / 0,5 L - 5,30 € |
| Franziskaner Weissbier (Flasche)               | 0,5 L - 5,10 €                   |
| Franziskaner Weissbier (Flasche / alkoholfrei) | 0,5 L - 5,10 €                   |
| Alsterwasser (Glas)                            | 0,5 L - 4,90 €                   |

---

# Digestifs

---

|              |              |
|--------------|--------------|
| Jägermeister | 2cl - 4,00 € |
| Grappa       | 2cl - 4,00 € |
| Ramazotti    | 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](http://www.hindukusch-hamburg.de)

