

Arche Nova

Kasseler Straße 1a, 60486 Frankfurt
+49 69 7075859

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN & VORSPEISEN

Würzige Auberginen-Linsensuppe vegan VEGAN **7,80 €**
mit Pfefferminze und Walnusskernen

Mango-Karottensuppe vegan VEGAN **7,80 €**
mit Ingwer, orientalischen Gewürzen, Zimt und Sonnenblumenkernen

Currysuppe vegan VEGAN **7,80 €**
mit Kokosraspeln und Bananen

Persisches Auberginenmousse ohne Joghurt vegan VEGAN **11,50 €**
mit Joghurt, Pfefferminze, Walnusskernen, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch (ohne Joghurt vegan)

Portion Tzatziki VEGETARISCH **7,80 €**

Großer Vorspeisenteller VEGETARISCH **28,50 €**
mit gebackenem Schafskäse, Auberginenmousse, Tzatziki, Samosas, Currysauce, Falafel, Spinat-Zimtjoghurt

| NUDELN

Penne Napoli VEGETARISCH **10,50 €**
mit frisch geriebenem Parmesan

Spaghetti »al Pesto« VEGETARISCH **14,00 €**
mit getrockneten Tomaten, dazu frisch geriebener Parmesan

Spaghetti Bolognese (Rinderhack) **14,00 €**
dazu Basilikumpesto-Topping und frisch geriebener Parmesan

Ricotta-Tortelloni VEGETARISCH **14,00 €**
mit Spinat und Möhren in Safran-Kräutersauce

»Pasta Mista« VEGETARISCH **17,50 €**
Penne mit Tomaten-Basilikumsauce, Käse-Tortelloni mit Safran-Spinatsauce, Spaghetti al Pesto und frisch geriebener Parmesan

Penne mit Hähnchenbruststreifen **16,50 €**
und Wokgemüse in Erdnuss-Kokos-Chilisauce

| SALATE

Kleiner gemischter Salat	8,00 €
Small mixed salad	
Feldsalat	15,50 €
mit gebratenen Champignons, Paprika und Schlotten, dazu Balsamico-Orangendressing	
Salatteller VEGETARISCH	15,50 €
mit gebackenem Schafskäse und Tzaziki	
Salatteller	15,50 €
mit Gemüse-Maultaschen und Hausdressing	
Bunter Salatteller VEGAN	15,50 €
mit Falafel (vegan und glutenfrei) und Spinat-Zimtjoghurt-Dip, dazu Hausdressing	
Feldsalat VEGETARISCH	15,50 €
mit gebackenen Camembert-Ecken, dazu Preiselbeeren und Balsamico-Orangendressing	
Salatteller	21,00 €
mit gebratenen argentinischen Roastbeefstreifen und Champignons	
Spinatsalat	18,50 €
mit frischen Früchten, Champignons, Walnusskernen und gebratenem Hähnchenbrustfilet, dazu Balsamico-Orangendressing	
Salatteller	17,50 €
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Champignons und Rosmarin	

| VEGETARISCH & VEGAN

- »Samosas«** VEGAN 17,50 €
Selbstgemachte orientalische Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt, auf Currysauce, dazu Beilagensalat
- »Bombay Biryani«** VEGAN 16,50 €
Indische Reispfanne mit gebratenem Gemüse, Mango und Safran verfeinert, dazu Naturjoghurt
- »Asia-Pfanne«** VEGAN 17,00 €
Wokgemüse und Ananas in Erdnuss-Kokos-Chilisauce, dazu Safranreis
- »Tandoori-Topf«** VEGAN 18,50 €
Paprika, Kartoffeln, Erbsen, Auberginen und Ingwer in pikantem Tomatensud, dazu Safran-Kräuterreis und Spinat-Zimtjoghurt
- »Kaspische Variation«** VEGETARISCH 20,00 €
Auberginenmousse mit Walnusskernen und Minze, gebackener Schafskäse auf Tzaziki, Ofengemüse auf geschmolzenen Kräutertomaten
- »Kaspischer Topf«** VEGAN 18,50 €
mit Auberginen, Zucchini, Karotten, jungen Trauben und Frühlingszwiebeln in würziger Tomatensauce, dazu Safran-Basmatireis und Kräuterjoghurt
- »Orienttopf«** VEGAN 21,00 €
Mango, Zucchini und Möhren in Curry-Kokossauce, dazu Orientreis mit Safran, Rosinen, Mandeln und Datteln, pikant gewürzt
- »Orientplatte«** VEGAN 18,50 €
Ein pikantes Ragout von Paprika, Kartoffeln und Erbsen im Reiskranz, Samosa auf Curry-Mangosauce und Falafel (vegan und glutenfrei) auf Spinat-Zimtjoghurt
- »Schwarzer Reis mit Mango«** VEGAN 21,00 €
Nordpersisches Festmahl aus Basmatireis mit Granatapfelmark, Kirschsirup, Mandeln, Rosinen, Kardamom und Safran verfeinert, dazu Mango, Backpflaumen und Aprikosen in süß-pikantem Tomatensud und Spinat-Zimtjoghurt
- »Juwelen-Mahl«** VEGAN 22,50 €
gebratene Mangowürfel in Granatapfel-Walnussauce, dazu schwarzer Reis, Orientreis, Safranreis, Datteln, Rosinen, Mandeln und Pistazien, Spinat-Zimtjoghurt

| ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

- »La Classic«** 14,00 €
mit Speck und Zwiebeln
- »Aux Epinards«** VEGETARISCH 14,00 €
mit Spinat, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse
- »Au Fromage«** VEGETARISCH 14,00 €
mit Gorgonzolakäse und Preiselbeeren

| GEFLÜGEL UND FLEISCH AUS ALLER WELT

»Curryhuhn« **21,00 €**
Hähnchenbrustfilet mit Mango in Curry-Kokossauce, dazu Safranreis und Naturjoghurt

»Tandoori Chicken« **21,00 €**
Hähnchenbrustfilet mit orientalischen Gewürzen, Ingwer und Zitronensaft mariniert, dazu Erbsen, Kartoffeln und Paprika in pikantem Tomatensud, Basmatireis und Naturjoghurt

»Keema« **19,00 €**
orientalisches Mahl aus Rinderhackfleisch mit Erbsen und Kartoffeln in würziger Tomatensauce, dazu Safranreis und Kräuterjoghurt

»Lammcurry« **27,00 €**
Lammfleisch mit Paprika, Erbsen, Tomaten und Kokosmilch, dazu Safran-Kräuterreis und Spinat-Zimtjoghurt

| PERSISCHE SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

»Kabab Kubideh« **20,00 €**
zwei würzige Lamm-Hackspieße mit Grilltomate, Safranreis und Minzjoghurt

»Djudje Kabab« **25,00 €**
Geflügelspieß vom Hähnchenbrustfilet in Safran-Joghurt-Zwiebelsauce mariniert, dazu Basmatireis mit Safran verfeinert, Granatapfel-Walnussauce, Grilltomate und Kräuterjoghurt

»Arche Nova Kabab« **27,50 €**
argentinische Roastbeefstücke mit Paprika und Zwiebeln am Spieß, dazu Grilltomate, Salat und Tzaziki

Grillplatte für zwei Personen **58,00 €**
ein Arche Nova-Spieß, ein Geflügelspieß und zwei Lamm-Hackspieße, dazu Grilltomaten, Salat, drei Sorten Reis (Berberitzenreis, Safranreis, Dillreis) und Kräuterjoghurt

»Kabab Soltani« **29,00 €**
eine Kombination aus Geflügel- und Arche Nova-Spieß, einem Lamm-Hackspieß, drei Sorten Reis, Grilltomate, Salat und Kräuterjoghurt

»Vier Jahreszeiten« **25,00 €**
Marinierte Hähnchenbrustfiletstücke auf Auberginenmousse, Gurken-Pfefferminzjoghurt und geschmolzenen Kräutertomaten

| PERSISCHE SPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE

- »Mahi Polo«** **29,00 €**
Seezungenfilet und Lachsfilet gebraten, dazu drei Sorten Reis (Berberitzenreis, Safranreis, Dillreis), Zitronen-Knoblauchbutter und Spinat-Zimtjoghurt
-
- »Kadu Bademjan«** **27,00 €**
feines Lammfleisch aus der Keule mit Zucchini, Auberginen, jungen Trauben und Frühlingszwiebeln in würziger Tomatensauce, dazu Basmati-Safranreis und Kräuterjoghurt
-
- »Fessendjan«** **27,00 €**
gebratene Hähnchenbrustfiletscheiben in einer süß-sauren Granatapfel-Walnussauce, dazu Basmati-Safranreis und Kräuterjoghurt
-
- »Shami«** **20,00 €**
Kaspische Hochzeitsfrikadellen aus Rinderhackfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Walnusskernen und frischen Kräutern, dazu pikanter Tomatendip, bunter Salat und unser ofenfrisches Fladenbrot
-
- »Schwarzer Reis mit Lamm«** **28,00 €**
Nordpersisches Festmahl aus Basmatireis mit Granatapfelmark, Kirschsirup, Mandeln, Rosinen, Kardamom und Safran verfeinert, dazu feines Lammkeulenfleisch, Backpflaumen und Aprikosen in süß-pikantem Tomatensud und Spinat-Zimtjoghurt
-
- »Morgenland«** **27,00 €**
Hähnchenbruststreifen, Mango, Zucchini und Möhren in Curry-Kokossauce, dazu Orientreis mit Safran, Rosinen, Mandeln und Datteln, pikant gewürzt
-
- »Kaspisches Mahl«** **26,00 €**
Tranchen aus der Lammkeule mit Auberginen und Zucchini in würziger Tomatensauce, Hähnchenfilet mit Mango in Curry-Kokossauce, Hochzeitsfrikadelle, drei Sorten Reis, Kräuterjoghurt
-

| DESSERTS

Tiramisu	VEGETARISCH	9,00 €
Persisches Eis	VEGETARISCH	10,00 €
eine erfrischende Mischung aus Safraneis mit Pistazien und Glasnudel-Rosenwasser-Sorbet, dazu frischer Zitronensaft		
Kleine Dessert-Variation	VEGETARISCH	12,50 €
aus Mousse au chocolat, Tiramisu, Walnusseis und frischen Früchten		
Crème caramel	VEGETARISCH	6,00 €
Schokovariation	VEGETARISCH	12,50 €
warmes Schokoküchlein, Mousse au chocolat, eine Kugel Schokoladeneis		
Mousse au chocolat	VEGETARISCH	9,00 €
auf Himbeermark		
Vanilleeis	VEGETARISCH	9,00 €
mit heißen Himbeeren		
Warmer Mango-Bananenstrudel	AUF WUNSCH VEGAN	10,00 €
mit Walnusseis (ohne Eis vegan)		
Kaiserschmarrn	AUF WUNSCH VEGAN	13,00 €
mit Mandeln, Rosinen und selbstgemachtem Apfelmus		
Große Dessert-Kombination	VEGETARISCH	33,00 €
Tiramisu, Crème caramel, Mousse au chocolat, warmer Mango-Bananenstrudel, Walnusseis, frische Früchte		