

Mila

A F G H A N I S C H E K Ü C H E

Speisekarte

W E S T F L E T H 2 1 · B U X T E H U D E

WILLKOMMEN

Schön, dass ihr da seid.

Wir sind eine Familie. Unser Vater steht am Herd, unsere Mutter kocht neben ihm nach den Rezepten, die sie von zu Hause mitgebracht hat. Die Kinder sind auch dabei – im Service, in der Küche, überall dort, wo gerade Hand angelegt werden muss.



WHATSAPP-COMMUNITY

Rabatte direkt aufs Handy

Tritt unserer Community bei und verpasse keine Aktion.

- Exklusive Rabatte und Gutscheine
- Neue Gerichte zuerst entdecken
- Aktionen, Feiertage und Events

Kamera öffnen · Code scannen · Beitreten

HALAL

Unser Fleisch ist durchgehend halal.

VEGETARISCH & VEGAN

Ein großer Teil der Karte kommt ohne Fleisch aus.

TERRASSE AM FLETH

Bei gutem Wetter sitzt ihr direkt am Wasser.

KARTENZAHLUNG

EC- und gängige Kreditkarten werden akzeptiert.

ALLERGENE

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt bitte unser Personal.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag

17 – 22 Uhr

Samstag mittags

12 – 15 Uhr

Sonntag

12 – 22 Uhr

ZUM ANFANGEN

Vorspeisen

Kleine Teller für den Anfang – von Hand gefaltet und frisch aus der Küche.

- | | | |
|--|----------------------------|--------|
| V1 | Sambosa VEGAN | 8,00 € |
| Zwei frittierte Teigtaschen gefüllt mit einer köstlichen Gemüse Mischung, begleitet von zarten Kartoffeln, Erbsen und unserer Haussauce. | | |
| V2 | Balkh Pakaura VEGAN | 8,00 € |
| Frittierte Kartoffelscheiben, verfeinert mit aromatischem Koriander und Knoblauch, umhüllt von einer knusprigen Kichererbsenmehlpanade, serviert mit einem pikanten Chutney. | | |
| V3 | Mantu | 8,00 € |
| Zwei Teigtaschen, prall gefüllt mit saftigem Rinderhack, fein gewürzten Zwiebeln und gelben Schälern, serviert auf einer Tomatensauce und verfeinert mit cremigem Quark. | | |
| V4 | Ashak VEGETARISCH | 8,00 € |
| Drei hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit zartem Lauch, umhüllt von einer aromatischen Tomatensauce und verfeinert mit Schälern. | | |

VOM GRILL

Kabab

Alle Spieße kommen mit Qabeli Palaw – Basmatireis mit Möhren, Rosinen und Gewürzen – und einem frischen Salat.

- | | | |
|---|-------------------------|---------|
| 01 | Kubide Kabab | 22,90 € |
| Ein saftiger Rinder- und Lammhack-Spieß mit Qabeli Palaw, begleitet von einem frischen Salat. | | |
| 02 | Darbari Kabab | 24,90 € |
| Ein saftiger Hähnchen-Spieß, serviert mit Qabeli Palaw, dazu ein frischer Salat. | | |
| 03 | Kabab-e-Gosola | 24,90 € |
| Ein zarter Kalbfleisch-Spieß mit Qabeli Palaw, begleitet von einem frischen Salat. | | |
| 04 | Lammkabab | 26,90 € |
| Ein aromatischer Lammfleisch-Spieß mit Qabeli Palaw, begleitet von einem frischen Salat. | | |
| 05 | Kabab-e-Qaburgha | 34,90 € |
| Saftige Lammkoteletts vom Grill, serviert mit Qabeli Palaw und einem frischen Salat. | | |

Unsere Hausempfehlung: Nehmt **Badenjan** – gebratene Auberginen – als Beilage zum Fleisch dazu. So essen wir das zu Hause in Afghanistan.

BEILAGEN · NUR ZU FLEISCHGERICHTEN BESTELLBAR

Chalaw	8,90 €	Bamya – Okra	8,90 €
Qabeli-Palaw	8,90 €	Gulpi – Blumenkohl	8,90 €
Badenjan – Auberginen	8,90 €	Brot mit Dips	5,00 €
Sabzi – Spinat	8,90 €		

KABAB KOMBINIERT

Nila Teller

Zwei Spieße auf einem Teller – oder ein Spieß mit unserem Palaw.

- 06** **Badendjan-Palaw mit Lamm** **28,90 €**
Vier Stück zartes Lammfleisch auf Qabeli Palaw, dazu Badenjan – gebratene Auberginen in Tomatensauce – und ein frischer Salat.
- 07** **Sabzi-Chalaw mit Hähnchen** **28,90 €**
Vier Stück saftiges Hähnchenfleisch auf Chalaw mit Safran, dazu Sabzi – afghanischer Spinat – und ein frischer Salat.
- 08** **Kubide Kabab & Kabab-e-Gosola** **31,90 €**
Ein Rinder- und Lammhack-Spieß sowie ein Kalbfleisch-Spieß, serviert mit Qabeli Palaw und einem frischen Salat.
- 09** **Kubide Kabab & Darbari Kabab** **31,90 €**
Ein Rinder- und Lammhack-Spieß sowie ein Hähnchen-Spieß, serviert mit Qabeli Palaw und einem frischen Salat.
- 10** **Lammkabab & Darbari Kabab** **34,90 €**
Ein Lammfleisch-Spieß und ein Hähnchen-Spieß, serviert mit Qabeli Palaw und einem frischen Salat.

— *Unsere Hausempfehlung: Nehmt Badenjan – gebratene Auberginen – als Beilage zum Fleisch dazu. So essen wir das zu Hause in Afghanistan.*

BEILAGEN · NUR ZU FLEISCHGERICHTEN BESTELLBAR

Chalaw	8,90 €	Bamya – Okra	8,90 €
Qabeli-Palaw	8,90 €	Gulpi – Blumenkohl	8,90 €
Badenjan – Auberginen	8,90 €	Brot mit Dips	5,00 €
Sabzi – Spinat	8,90 €		

AUS DER KÜCHE

Hauptspeisen

Langsam Geschmortes, gefüllte Teigtaschen und Reis, wie er in Kabul auf den Tisch kommt.

- | | | |
|---|-----------------------|---------|
| 11 | Mahiche-Palaw | 34,90 € |
| Zart geschmorte Lammhaxe, verfeinert mit einer würzigen Sauce nach authentischem afghanischem Rezept. Serviert mit Qabeli-Palaw und einem erfrischenden Salat. | | |
| 12 | Mantu | 24,90 € |
| Sechs Teigtaschen, prall gefüllt mit saftigem Rinderhack, fein gewürzten Zwiebeln und gelben Schälern, serviert auf einer Tomatensauce und verfeinert mit cremigem Quark. | | |
| 13 | Qorme-Chalaw | 24,90 € |
| Zart gekochtes Rindfleisch in einer würzigen Sauce, harmonisch begleitet von weichen Kartoffeln. Abgerundet mit feinem Chalaw und einem erfrischenden Salat. | | |
| 14 | Qorme-Sabzi | 24,90 € |
| Zartes Rindfleisch, langsam geschmort mit Blattspinat, Bohnen und frischen Kräutern – ein herzhafter afghanischer Klassiker, dazu Chalaw und frischer Salat. | | |
| 15 | Qorme-Morgh | 24,90 € |
| Hähnchenfleisch in einer Kokosmilch-Curry-Sauce mit Tomaten, Erbsen und Paprika. Dazu Chalaw mit Safran und ein frischer gemischter Salat. | | |
| 16 | Morghe Safrani | 24,90 € |
| Zart gekochter Hähnchenschenkel, sanft geschmort mit Tomaten, fein gehackten Zwiebeln und aromatischem Knoblauch. Begleitet von Chalaw und einem erfrischenden Salat. | | |
| 17 | Kofte-Chalaw | 24,90 € |
| Zarte hausgemachte Rinderhack-Bällchen, gekocht in einer Tomatensoße und verfeinert mit Schälern. Dazu Chalaw und ein frischer Salat. | | |

OHNE FLEISCH

Vegetarisch & Vegan

Vieles bereiten wir auf Wunsch vegan zu – sagt uns einfach Bescheid.

- | | | |
|--|------------------------------------|---------|
| 18 | Ashak VEGETARISCH | 24,90 € |
| Jeden Morgen von Hand gefaltete Teigtaschen, gefüllt mit zartem Lauch, umhüllt von einer aromatischen Tomatensauce und verfeinert mit Schälerbsen. | | |
| 19 | Badendjan-Palaw VEGETARISCH | 22,90 € |
| Saftig gebratene Auberginen in einer aromatischen Tomatensauce, abgerundet mit cremigem Quark, begleitet von Qabeli Palaw und einem Salat. | | |
| 20 | Gulpi-Palaw VEGAN | 22,90 € |
| Gebratener Blumenkohl in einer feinen Tomatensauce, begleitet von Qabeli Palaw und einem erfrischenden Salat. | | |
| 21 | Bamya VEGAN | 22,90 € |
| Zartes Okra-Gemüse in einer Tomatensauce, harmonisch kombiniert mit aromatischem Chalaw-Reis – weißer Basmatireis, mit Safran verfeinert. | | |
| 22 | Sabzi-Palaw VEGAN | 22,90 € |
| Mit Lauch und ausgewählten Kräutern verfeinerter Blattspinat, begleitet von Qabeli Palaw und einem erfrischenden Salat. | | |