



Täglich wechselnder Mittagstisch

Schlemmen in gemütlichem Ambiente

Vegetarische und vegane Gerichte

Persische Spezialitäten



Herzlich Willkommen

Ich freue mich sehr, dass Sie heute meine Gäste sind.
Im Namen des gesamten Teams darf ich Sie in der »Arche Nova«
begrüßen und wünsche Ihnen ein paar erholsame Momente und
natürlich guten Appetit.

Wir möchten Sie mit leichten, frischen Speisen zu moderaten Preisen
verwöhnen. Meine persischen Wurzeln geben der Küche dabei
eine orientalische Note.

Sie werden feststellen, dass unsere Speisekarte sehr umfangreich ist.
Bei genauerer Betrachtung finden Sie viele wiederkehrende Bestandteile.
Das ist eines unserer Geheimnisse für so viel Abwechslung bei
maximaler Frische.

Wenn Sie am Ende zufrieden sind und es Ihnen
geschmeckt hat, sagen Sie es bitte weiter. Wenn
nicht, sagen Sie es uns. Denn nur so können wir
noch besser werden.

Herzlichst, Ihr
Bijan Mohammadi

B. Mohammadi



Würde man die Beschreibung Persiens in einem Kochrezept zusammenfassen, dann könnten die Zutaten vielleicht wie folgt aussehen: Landschaftliche und klimatische Vielfalt eines großen Landes, gewürzt mit einer herzlichen Gastfreundschaft, Toleranz und Offenheit für alles Neue. Trotz oder gerade wegen der wechselvollen Geschichte des alten Perserreiches ist die persische Küche einmalig in ihrer Art. Bis heute hat die Kochkunst Persiens nichts von Ihrer Authentizität verloren.

Geschmacklich sind die Gerichte mit der indischen oder fernöstlichen Küche verwandt, allerdings bei Weitem nicht so scharf, dafür aber sehr würzig und aromatisch.

If one were to describe Persia as a recipe, the ingredients would probably be as follows: The scenery and climatic variety of a large country spiced with warm hospitality, tolerance and openness for everything new. Despite or perhaps because of the varied history of the old Persian empire, Persian cuisine is unique. To this day art of the Persian cuisine has not lost its authenticity.

As regards taste, the dishes are similar to those of India and the Far East, however not nearly as hot but very spicy and aromatic.

Business-Lunch von 11.30 bis 15 Uhr

Business-Lunch from 11.30 to 3 pm

Wir sind darauf eingestellt, wenn es mittags schneller gehen soll. Lassen Sie sich mit einer leichten Kleinigkeit aus unserem wechselnden Programm verwöhnen.

Besonderes für besondere Anlässe

Gerne stellen wir Ihnen schon für eine kleine Gruppe individuelle Menüs oder Buffets zusammen. Eine kleine Inspiration finden Sie auf unserer Webseite.

Öffnungszeiten

Mo – Sa 11.30 bis 24.00 Uhr · Durchgehend warme Küche bis 23.00 Uhr
Sonntag 11.30 bis 17.00 Uhr · Küche bis 16.00 Uhr

www.arche-nova.de · E-Mail: restaurant-arche-nova@t-online.de

Suppen und Vorspeisen

Soups and Starters Euro

- | | | |
|-----|---|-------|
| 101 | Kartoffelcremesuppe mit Gartenkräutern
<i>Potato cream soup with garden herbs</i> | 5.50 |
| 102 | Tomatensuppe mit Sahnehäubchen
<i>Tomato soup with cream topping</i> | 5.50 |
| 103 | Currysuppe mit Kokosraspeln und Bananen (vegan)
<i>Curry soup with coconut and pieces of banana (vegan)</i> | 6.50 |
| 104 | Persisches Auberginenmousse mit Joghurt, Pfefferminze, Walnusskernen, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch (ohne Joghurt vegan)
<i>Persian aubergine mousse with yoghurt, peppermint, walnuts, roasted onions and garlic (vegan without yoghurt)</i> | 7.50 |
| 112 | Portion Tzaziki (greek yoghurt with garlic and cucumber) | 5.50 |
| 209 | Großer Vorspeiseteller
gebackener Schafskäse, Auberginenmousse, Tzaziki, Samosas, Currysauce, Falafel, Spinat-Zimtjoghurt
<i>Large Starter dish: baked sheep cheese, aubergine mousse, tzaziki, samosas, curry sauce, falafel, spinach cinnamon yoghurt</i> | 18.00 |

Zusatzstoffe:

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| * ¹⁾ Farbstoffe | * ²⁾ Konservierungsstoffe |
| * ³⁾ Phosphat | * ⁴⁾ geschwärzt |
| * ⁵⁾ Antioxidationsmittel | * ⁶⁾ geschwefelt |
| * ⁷⁾ Süßungsmittel | * ⁸⁾ Verdickungsmittel |
| * ⁹⁾ Zitronensäure | * ^{C)} chininhaltig |
| * ^{F)} mit Farbstoff | * ^{K)} koffeinhaltig |

Unsere Salat-Dressings sind alle vegan zubereitet.

Salate

	Euro
Salads	
121 Kleiner gemischter Salat Small mixed salad	5.80
007 Feldsalat mit gebratenen Champignons, Paprika und Schlotten, dazu Balsamico-Orangendressing (im Winter) Lamb's lettuce with pan-fried mushrooms, peppers, spring onions and balsamico-orange dressing (winter season)	9.80
009 Salatteller mit gebackenem Schafskäse und Tzaziki Salad with baked sheep cheese and tzaziki	9.80
010 Salatteller mit Gemüse-Maultaschen und Hausdressing Salad with pasta squares, filled with vegetables and homemade dressing	9.80
011 Feldsalat mit gebratener Putenleber und Zwiebeln, dazu Balsamico-Orangendressing (im Winter) Lamb's lettuce with fried turkey liver, onions and balsamico-orange dressing (winter season)	9.80
012 Bunter Salatteller mit Falafel und Spinat-Zimtjoghurt-Dip, dazu Hausdressing Mixed salad with falafel, spinach cinnamon Dip and homemade dressing	9.80
123 Salatteller mit gebratenen argentinischen Roastbeefstreifen und Champignons Salad with slices of pan-fried Argentinian roast beef and mushrooms	14.80
125 Spinatsalat mit frischen Früchten, Champignons, Walnußkernen und gebratenem Hähnchenbrustfilet, dazu Balsamico-Orangendressing Spinach salad with fresh fruits, white mushrooms, walnuts, pan-fried chicken breast fillet and balsamico-orange topping	13.00
126 Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Champignons und Rosmarin Salad with pan-fried chicken breast fillet, white mushrooms and rosemary	11.00

Nudeln

	Euro
Pasta	
311 Penne Napoli mit frisch geriebenem Parmesan Penne Napoli, with tomato sauce and Parmesan	7.90
132 Spaghetti »al Pesto« mit Pinienkernen, frischem Basilikum, Knoblauch, Olivenöl und frisch geriebenem Parmesan Spaghetti »al Pesto« with pine nuts, fresh basil and garlic, flavoured with olive oil and served with fresh Parmesan	9.50
133 Penne mit Tomaten, mediterranen Kräutern und Frühlingszwiebeln in Olivenöl geschwenkt, dazu geriebener Schafskäse Penne with tomatoes, mediterranean herbs and spring onions in olive oil, served with ggrounded sheep cheese	8.90
134 Spaghetti Bolognese mit frisch geriebenem Parmesan Spaghetti Bolognese with Parmesan	8.90
136 Käse-Tortelloni mit Spinat in Safran-Kräutersauce Cheese tortelloni with spinach and saffron-herbsauce	9.80
138 »Pasta Mista« Penne mit Tomaten-Basilikumsauce, Käse-Tortelloni mit Safran-Spinatsauce, Spaghetti al Pesto und frisch geriebener Parmesan »Pasta Mista« – Penne with tomato-basilsauce, cheese tortelloni with saffron-spinachsauce, Spaghetti »al Pesto« and Parmesan	11.80
160 Penne mit Hähnchenbruststreifen und Wokgemüse in Erdnuss-Kokos ^{*89} -Chilisauc Penne with slices of chickenbreast and vegetables flavoured with peanut-coco-chili sauce	11.80
Elsässer Flammkuchen	
Alsace Tarte Flambee	Euro
234 »La Classic« mit Speck und Zwiebeln »La Classic« with ham and onions	8.80
235 »Aux Epinards« mit Spinat, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse »Aux Epinards« with spinach, peppers, tomatoes, onions and sheep cheese	9.80



Vegetarisch/Vegan

	Vegetarian/Vegan	Euro
151	Selbstgemachte Samosas auf Currysauce, dazu Beilagensalat (pikante orientalische Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt) (vegan) Homemade samosas on curry sauce, with salad (oriental spicy vegetable pastry filled with potatoes and green peas) (vegan)	10.80
152	Bombay Biryani mit Naturjoghurt Indische Reispfanne mit gebratenem Gemüse, Mango und Safran verfeinert (ohne Joghurt vegan) Bombay Biryani with natural yoghurt Indian rice stew with roasted vegetable, mango flavored with saffron (vegan without yoghurt)	10.80
153	Asia-Pfanne mit Wokgemüse und Ananas in Erdnuss-Kokos-Chilisauce, dazu Basmatireis (vegan) Asia stew with vegetables and pine apple, served with peanut-coco-chili sauce and basmati rice (vegan)	10.80
154	Persisches Mango-Fessendjan mit Safran-Basmatireis (gebratene Mangowürfel mit süß-saurer Granatapfel-Walnußsauce) (vegan) Persian mango fessendjan with saffron-basmati rice (pan-fried mango cubes, served with sweet and sour pomegranate-walnut sauce) (vegan)	11.80
155	Spinat-Kartoffelaufbau mit Paprika, Tomaten und Schafskäse überbacken Spinach potato casserole with peppers and tomatoes, scalloped with sheep cheese	11.80
156	Kaspischer Topf mit Auberginen, Zucchini, Karotten, jungen Trauben und Frühlingzwiebeln in würziger Tomatensauce, dazu Safran-Basmatireis und Kräuterjoghurt (ohne Joghurt vegan) »Caspian Pot« with aubergines, zucchini, carrots, grapes and spring onions in tomato sauce, served with saffron-basmati rice and herb yoghurt (vegan without yoghurt)	13.80

Vegetarisch/Vegan

	Vegetarian/Vegan	Euro
157	»Orienttopf« Mango, Zucchini und Möhren in Curry-Kokossauce, dazu Juwelentopf mit Safran, Rosinen, Mandeln und Datteln, pikant gewürzt (vegan) »Oriental Pot« mango, zucchini and carrots in curry-coco sauce, served with jewel rice with saffron, raisins, almonds and dates, spicy (vegan)	15.80
158	»Orientplatte« Ein pikantes Ragout von Paprika, Kartoffeln und Erbsen im Reiskranz, Samosa auf Curry-Mangosauce und Falafel auf Spinat-Zimtjoghurt »Oriental Plate« A tasty ragout made of peppers, potatoes and peas, served in a rim of rice. Sides: samosa with curry-mango sauce and falafel with spinach cinnamon yoghurt	12.80
142	»Schwarzer Reis« 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 (ohne Joghurt vegan) »Black rice« Feast of northern persia: basmati rice with pomegranate pulp, cherry sirup, almonds, raisins, cardamom and saffron. Served with mango, prunes and apricots in sweet-spicy tomatoe sauce and spinach cinnamon yoghurt (vegan without yoghurt)	15.80

Persische Spezialitäten vom Grill

- | | Euro |
|--|-------|
| BBQ specials from Persia | |
| 510 »Kabab Kubideh«
zwei würzige Lamm-Hackspieße mit Grilltomate und Salat
»Kabab Kubideh«
two skewers of spicy minced lamb, served with grilled tomato and salad | 12.80 |
| 511 »Djudje Kabab«
Geflügelspieß vom Hähnchenbrustfilet in Safran-Joghurt-Zwiebelsauce mariniert, dazu Basmatireis mit Safran verfeinert, Grilltomate und Kräuterjoghurt
»Djudje Kabab«
skewer of chicken breast, marinated in saffron-yoghurt-onion sauce, served with basmati-saffron rice, grilled tomato and herb yoghurt | 16.80 |
| 512 »Arche Nova Kabab«
argentinische Roastbeefstücke mit Paprika und Zwiebeln am Spieß, dazu Grilltomate, Salat und Tzaziki
»Arche Nova Kabab«
skewer of Argentinian roast beef, peppers and onions with grilled tomato, salad and tzaziki | 19.80 |
| 513 Grillplatte für zwei Personen
mit einem Arche Nova-Spieß, einem Geflügelspieß und zwei Lamm-Hackspießen, dazu Grilltomaten, Salat, drei Sorten Reis (Berberitzenreis, Safranreis, Dillreis) und Kräuterjoghurt
BBQ platter for two
one skewer of Argentinian roast beef, one skewer of chicken breast and two skewers of minced lamb, served with grilled tomatoes, salad, 3 different flavoured types of rice and herb yoghurt | 44.00 |

Persische Spezialitäten vom Grill

- | | Euro |
|--|-------|
| BBQ specials from Persia | |
| 514 »Kabab Soltani«
eine Kombination aus Geflügel- und Arche Nova-Spieß, einem Lamm-Hackspieß, drei Sorten Reis, Grilltomate und Kräuterjoghurt
»Kabab Soltani«
a skewer of chicken breast fillet in combination with Argentinian roast beef and a skewer of minced lamb served with 3 different flavoured types of rice, a grilled tomato and herb yoghurt | 20.00 |
| 515 »Vier Jahreszeiten«
Marinierte Hähnchenbrustfiletstücke auf Auberginenmousse, Gurken-Pfefferminzjoghurt und geschmolzenen Kräutertomaten
»4 Seasons«
Marinated pieces of chicken breast, served on aubergine mousse, cucumber-peppermint-yoghurt and melted tomatoes with herbes. | 16.80 |

Zu allen Grillspezialitäten servieren wir unser ofenfrisches Fladenbrot.
All dishes above served with our homemade oven-fresh pita bread.



... und aus der Pfanne

- ... and out of the pan Euro
18.80
- 183 »Mahi Polo«
gebratenes Lachsfilet mit drei Sorten Reis (Berberitzenreis, Safranreis, Dillreis), Zitronen-Knoblauchbutter und Spinat-Zimtjoghurt
»Mahi Polo« fried salmon filet with 3 different flavoured types of rice, lemon-garlic butter and spinach cinnamon yoghurt 18.80
- 504 »Kadu Bademjan«
feines Lammfleisch aus der Keule mit Zucchini, Auberginen, jungen Trauben und Frühlingszwiebeln in würziger Tomatensauce, dazu Basmati-Safranreis und Kräuterjoghurt
»Kadu Bademjan« Lamb (from the leg) with zucchini, aubergines, young grapes and spring onions in spicy tomato sauce, served with basmati-saffron rice and herb yoghurt 17.80
- 505 »Fessendjan«
gebratene Hähnchenbrustfiletscheiben in einer süß-sauren Granatapfel-Walnußsauce, dazu Basmati-Safranreis und Kräuterjoghurt
»Fessendjan« slices of pan-fried chicken breast fillet in a sweet and sour pomegranate-walnut sauce, served with basmati-saffron rice and herb yoghurt 14.80
- 506 »Shami«
Kaspische Hochzeitsfrikadellen aus Rinderhackfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Walnußkerne und frischen Kräutern, dazu pikanter Tomatendip, bunter Salat und unser ofenfrisches Fladenbrot
»Shami« Caspian beef meatballs with potatoes, onions, walnuts and fresh herbes, served with spicy tomato dip, mixed salads and our homemade oven-fresh pita bread.

... und aus der Pfanne

- ... and out of the pan Euro
Euro 19.80
- 507 »Schwarzer Reis«
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
»Black Rice« Feast of nothern persia: basmati rice with pomegranate pulp, cherry sirup, almonds, raisins, cardamom and saffron. Served with lamb leg, prunes and apricots in sweet-spicy tomatoe sauce and spinach cinnamon yoghurt 18.80
- 508 »Morgenland«
Hähnchenbruststreifen, Mango, Zucchini und Möhren in Curry-Kokossauce, dazu Juwelenreis mit Safran, Rosinen, Mandeln und Datteln, pikant gewürzt
»The Orient« chicken breast with mango, zucchini and carrots in curry-coco sauce, served with jewel rice with saffron, raisins, almonds and dates, spicy 18.80
- 509 »Kaspisches Mahl«
Tranchen aus der Lammkeule mit Auberginen und Zucchini in würziger Tomatensauce, Hähnchenfilet mit Mango in Curry-Kokossauce, Hochzeitsfrikadelle, drei Sorten Reis, Kräuterjoghurt
»Caspian Dinner«
tranches of lamb (leg) with zucchini and aubergines, chicken breast with prunes and apricots, Caspian beef meatball, 3 types of rice and spinach cinnamon yoghurt 18.80

Geflügel und Fleisch

	Euro
Poultry and Meat	
161 Curryhuhn mit Mango und Basmatireis Chicken curry with mango and basmati rice	12.80
162 Tandoori Chicken Hähnchenbrustfilet mit orientalischen Gewürzen, Ingwer und Zitronensaft mariniert, dazu Erbsen, Kartoffeln und Paprika in pikantem Tomatensud, Basmatireis und Naturjoghurt Tandoori Chicken Chicken breast fillet marinated with oriental spices, ginger and lemon juice, served with peas, potatoes and peppers in tomato juice, basmati rice and yoghurt	14.80
163 Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale mit Bratkartoffeln und Beilagensalat Wiener Schnitzel (veal) with fried potatoes and salad	17.80
165 Cordon bleu von der Kalbsoberschale mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat Cordon bleu (veal) stuffed with ham and cheese, served with chip potatoes and a mixed salad	18.80
171 Mediterraner Auflauf aus Rinderhackfleisch mit Auberginen, Paprika, Kartoffeln, Tomaten und Schafskäse überbacken Mediterranean Casserole of ground beef with aubergines, peppers, potatoes, tomatoes, au gratin with sheep cheese	12.80
172 Lam Curry mit Paprika, Erbsen, Tomaten und Kokosmilch, dazu Safran-Kräuterreis Lamb curry with peppers, peas, tomatoes and coconut milk, served with saffron-herbes-rice	18.80
175 Medaillons vom Schweinefilet mit Estragonsauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat Medaillons of pork fillet with tarragon sauce, fried potatoes and salad	17.80

Desserts

	Euro
Desserts	
014 Tiramisu Tiramisu	6.80
016 Persisches Eis eine erfrischende Mischung aus Safraneis mit Pistazien und Glasnudel-Rosenwasser-Sorbet, dazu frischer Zitronensaft Persian ice cream a refreshing mixture of saffron ice cream with pistachio and a sorbet of glass noodles and rosewater. Served with lemon juice	7.50
017 Kleine Dessert-Variation aus Mousse au chocolat, Tiramisu, Walnußeis und frischen Früchten Platter of various desserts Mousse au chocolat, tiramisu, walnut icecream and fresh fruits	8.80
190 Crème caramel / Crème caramel	4.40
191 Crêpes Suzette mit Zitronen-Orangensauce und Vanilleeis Crêpes Suzette with lemon-orange-sauce and vanilla icecream	7.50
193 Mousse au chocolat auf Himbeermark Mousse au chocolat on raspberry sauce	6.80
194 Vanilleeis mit heißen Himbeeren Vanilla ice cream with hot raspberries	6.80
198 Warmer Mango-Bananenstrudel mit Walnußeis (ohne Eis vegan) Warm mango banana strudel with walnut ice cream (vegan without ice cream)	6.80
199 Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und selbstgemachtem Apfelmus (auch vegan möglich) Kaiserschmarrn with almonds, raisins and homemade apple puree (vegan preparation possible)	8.80
015 Große Dessert-Kombination Tiramisu, Crème caramel, Mousse au chocolat, warmer Mango-Bananenstrudel, Walnußeis, frische Früchte Large dessert combination Tiramisu, crème caramel, mousse au chocolat, warm mango banana strudel, walnut ice cream, fresh fruits	24.00



www.restaurant-archenova.de

E-Mail: restaurant-arche-nova@t-online.de

Kasseler Straße 1a · 60486 Frankfurt · Telefon (069) 707 58 59