



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
100 Würzige Linsensuppe mit Pfefferminze, Walnusskernen und Zitrone (vegan) Spicy lentilsoup with peppermint, walnuts and lemon (vegan)	6.00
101 Kartoffelcremesuppe mit Gartenkräutern Potato cream soup with garden herbs	5.50
102 Tomatensuppe mit Sahnehäubchen Tomato soup with cream topping	5.50
103 Currysuppe mit Kokosraspeln und Bananen (vegan) Curry soup with coconut and pieces of banana (vegan)	6.50
104 Persisches Auberginenmousse mit Joghurt, Pfefferminze, Walnusskernen, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch (ohne Joghurt vegan) Persian aubergine mousse with yoghurt, peppermint, walnuts, roasted onions and garlic (vegan without yoghurt)	8.00
209 Großer Vorspeisenteller gebackener Schafskäse, Auberginenmousse, Tzaziki, Samosas, Currysauce, Falafel, Spinat-Zimtjoghurt Large Starter dish: baked sheep cheese, aubergine mousse, tzaziki, samosas, curry sauce, falafel, spinach cinnamon yoghurt	20.00

Zusatzstoffe:

*¹⁾ Farbstoffe

*³⁾ Phosphat

*⁵⁾ Antioxidationsmittel

*⁷⁾ Süßungsmittel

*⁹⁾ Zitronensäure

*^{F)} mit Farbstoff

*²⁾ Konservierungsstoffe

*⁴⁾ geschwärzt

*⁶⁾ geschwefelt

*⁸⁾ Verdickungsmittel

*[□] chininhaltig

*^{K)} koffeinhaltig

Salate

Salads

- 121 Kleiner gemischter Salat
Small mixed salad 6.50
- 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) 10.50
- 009 Salatteller mit gebackenem Schafskäse und Tzaziki
Salad with baked sheep cheese and tzaziki 10.50
- 010 Salatteller mit Gemüse-Maultaschen und Hausdressing
Salad with pasta squares, filled with vegetables and homemade
dressing 10.50
- 012 Bunter Salatteller mit Falafel und Spinat-Zimtjoghurt-Dip,
dazu Hausdressing 10.50
Mixed salad with falafel, spinach cinnamon Dip and homemade
dressing
- 013 Feldsalat mit gebackenen Camembert-Ecken, dazu Preiselbeeren
und Balsamico-Orangendressing 10.50
Lamb's lettuce with baked camembert-edges, with cranberries and
balsamico-orange-dressing
- 123 Salatteller mit gebratenen argentinischen Roastbeefstreifen und
Champignons 15.80
Salad with slices of pan-fried Argentinian roast beef
and mushrooms
- 125 Spinatsalat mit frischen Früchten, Champignons,
Walnußkernen und gebratenem Hähnchenbrustfilet,
dazu Balsamico-Orangendressing 13.80
Spinach salad with fresh fruits,
white mushrooms, walnuts, pan-fried chicken breast fillet and
balsamico-orange topping
- 126 Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Champignons
und Rosmarin 11.50
Salad with pan-fried chicken breast fillet, white
mushrooms and rosemary

Unsere
Salat-Dressings
sind alle vegan
zubereitet.

Euro

Nudeln

Pasta

- 131 Penne Napoli mit frisch geriebenem Parmesan 8.00
Penne Napoli, with tomato sauce and Parmesan
- 132 Spaghetti »al Pesto« mit Pinienkernen, frischem Basilikum,
Knoblauch, Olivenöl und frisch geriebenem Parmesan 9.0
Spaghetti »al Pesto« with pine nuts, fresh basil and garlic,
flavoured with olive oil and served with fresh Parmesan
- 133 Penne mit Auberginen, Paprika und Rucola in
Tomaten-Kräutersauce, dazu frisch geriebener Schafskäse 9.50
Penne with eggplants, paprika and rucola in tomato-herb-sauce,
with grounded sheep cheese
- 134 Spaghetti Bolognese (Rinderhack) mit frisch geriebenem Parmesan 9.50
Spaghetti Bolognese (ground beef) with Parmesan
- 136 Käse-Tortelloni mit Spinat in Safran-Kräutersauce 9.80
Cheese tortelloni with spinach and saffron-herbsauce
- 138 »Pasta Mista« 11.80
Penne mit Tomaten-Basilikumsauce, Käse-Tortelloni mit Safran-
Spinatsauce, Spaghetti al Pesto und frisch geriebener Parmesan
»Pasta Mista« – Penne with tomato-basilisauce, cheese tortelloni
with saffron-spinachsauce, Spaghetti »al Pesto« and Parmesan
- 160 Penne mit Hähnchenbruststreifen^{*,89} und Wokgemüse in Erdnuss-Kokos^{*,89}-Chilisauce 11.80
Penne with slices of chickenbreast and vegetables flavoured with
peanut-coco-chili sauce

Elsässer Flammkuchen

Alsace Tarte Flambee

- 234 »La Classic« mit Speck und Zwiebeln 9.00
»La Classic« with ham and onions
- 235 »Aux Epinards« mit Spinat, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und
Schafskäse 10.00
»Aux Epinards« with spinach, peppers, tomatoes,
onions and sheep cheese

Euro

9.00

10.00

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)	12.00
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)	11.50
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)	12.80
154	Tandoori-Topf aus Paprika, Kartoffeln, Erbsen, Auberginen und Ingwer in pikantem Tomatensud, dazu Safran-Kräuterreis und Spinat-Zimtjoghurt (ohne Joghurt vegan) Tandoorini-pot with paprika, potatoes, peas, eggplants, ginger and a spicy tomato broth, served with saffran-herbs-rice and spinach-cinnamon-joghurt (vegan without yoghurt)	14.50
155	Spinat-Kartoffelaufauf 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 saffran-basmati rice and herb yoghurt (vegan without yoghurt)	14.50

Vegetarisch/Vegan

	Vegetarian/Vegan	Euro
157	»Orienttopf« Mango, Zucchini und Möhren in Curry-Kokossauce, dazu Orientreis mit Safran, Rosinen, Mandeln und Datteln, pikant gewürzt (vegan) »Oriental Pot« mango, zucchini and carrots in curry-coco sauce, served with oriental rice with saffron, raisins, almonds and dates, spicy (vegan)	16.50
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 an falafel with spinach cinnamon yoghurt	13.50
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 nothern 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)	16.50
143	»Juwelen-Mahl« gebratene Mangowürfel in Granatapfel-Walnußsauce, dazu schwarzer Reis, Orientreis, Safranreis, Datteln, Rosinen, Mandeln und Pistazien, Spinat-Zimtjoghurt (ohne Joghurt vegan) »Jewel-meal« fried mango-cubes in pomegrenate-walnut-sauce, served with black rice, oriental rice, saffran rice, dates, raisins, almonds, pistachios and spinach-cinnamon-joghurt (without yoghurt vegan)	16.50

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 | 13.50 |
| 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 | 17.80 |
| 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 | 21.00 |
| 513 Grillplatte für mindestens 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 or more
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 | 23.00 |

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 | 22.00 |
| 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. | 17.80 |

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
- 183 »Mahi Polo« 21.00
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
- 504 »Kadu Bademjan« 19.50
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
- 505 »Fessendjan« 19.50
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
- 506 »Shami« 15.50
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
- 507 »Schwarzer Reis« 21.00
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
»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
- 508 »Morgenland« 19.50
Hähnchenbruststreifen, Mango, Zucchini und Möhren in Curry-Kokossauce, dazu Orientreis mit Safran, Rosinen, Mandeln und Datteln, pikant gewürzt
»The Orient« chicken breast with mango, zucchini and carrots in curry-coco sauce, served with orient rice with saffron, raisins, almonds and dates, spicy
- 509 »Kaspisches Mahl« 19.50
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

Geflügel und Fleisch aus aller Welt

		Euro
	Poultry and Meat from all over the world	
161	Curryhuhn aus Hähnchenbrustfilet mit Mango in Curry-Kokossauce, dazu Safranreis und Naturjoghurt Chicken curry with mango-coconut-sauce, served with saffron rice and natural yoghurt	15.00
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	15.00
163	Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale mit Bratkartoffeln und Beilagensalat Wiennese Schnitzel (veal) with fried potatoes and salad	19.50
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	21.00
171	Mediterrane Rinderhackfleisch-Pfanne mit Auberginen, Paprika und Schloten in würziger Tomatensauce, dazu Safranreis und Kräuterjoghurt Mediterranean ground beef with eggplant, paprika and shallots in spicy tomato sauce, served with saffron-rice and herbs-yoghurt	14.50
172	Lammcurry mit Paprika, Erbsen, Tomaten und Kokosmilch, dazu Safran-Kräuterreis Lamb curry with peppers, peas, tomatoes and coconut milk, served with saffron-herbs-rice	19.50
175	Gyros mit Hähnchenbrustfilet aus der Pfanne, dazu Tomaten-Reisnudeln und Tzaziki Gyros with chicken breast fillet out of the pan, served with tomato-rice noodles and tzaziki	13.50

Desserts

		Euro
	Desserts	
014	Tiramisu Tiramisu	7.00
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	9.50
190	Crème caramel Crème caramel	4.50
193	Mousse au chocolat auf Himbeermark Mousse au chocolat on raspberry sauce	7.00
194	Vanilleeis mit heißen Himbeeren Vanilla ice cream with hot raspberries	7.00
198	Warmer Mango-Bananenstrudel mit Walnußeis (ohne Eis vegan) Warm mango banana strudel with walnut ice cream (vegan without ice cream)	7.00
199	Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und selbstgemachtem Apfelmus (auch vegan möglich) Kaiserschmarrn with almonds, raisins and homemade apple puree (vegan preparation possible)	9.50
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
191	Schafskäsewürfel mit Walnusskernen, Oliven und Peperoni, dazu unser ofenfrisches Brot Sheep cheese cubes with walnuts, olives and peperoni, served with oven-fresh bread	9.50



www.restaurant-archenova.de

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

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