

Im Frankfurter Ökohaus

Persisch essen in grünem Ambiente





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 3pm

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.

Suppen und Vorspeisen

Soups and Starters

- | | |
|--|-------|
| 100 Würzige Auberginen-Linsensuppe mit Pfefferminze und Walnuskernen (vegan) | 7.00 |
| Spicy aubergine and lentil soup with peppermint and walnut (vegan) | |
| 102 Mango-Karottensuppe mit Ingwer, orientalischen Gewürzen, Zimt und Sonnenblumenkernen (vegan) | 7.00 |
| Mango-carrot soup with ginger, oriental spices, cinnamon and sunflower seeds (vegan) | |
| 103 Currysuppe mit Kokosraspeln und Bananen (vegan) | 6.50 |
| Curry soup with coconut and pieces of banana (vegan) | |
| 104 Persisches Auberginenmousse mit Joghurt, Pfefferminze, Walnuskernen, gerösteten Zwiebeln und Knoblauch (ohne Joghurt vegan) | 9.00 |
| Persian aubergine mousse with yogurt, peppermint, walnuts, roasted onions and garlic (vegan without yogurt) | |
| 209 Großer Vorspeisenteller mit gebackenem Schafskäse, Auberginenmousse, Tzaziki, Samosas, Currysauce, Falafel, Spinat-Zimtjoghurt | 22.00 |
| Large Starter dish: baked sheep cheese, aubergine mousse, tzaziki, samosas, curry sauce, falafel, spinach cinnamon yogurt | |

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 |

Alle Preise verstehen sich in Euro

Salate

Salads

121	Kleiner gemischter Salat Small mixed salad	6.50
007	Feldsalat mit gebratenen Champignons, Paprika und Schlotten, dazu Balsamico-Orangendressing Lamb's lettuce with pan-fried mushrooms, peppers, spring onions and balsamico-orange dressing	11.50
009	Salatteller mit gebackenem Schafskäse und Tzaziki Salad with baked sheep cheese and tzaziki	11.50
010	Salatteller mit Gemüse-Maultaschen und Hausdressing Salad with pasta squares, filled with vegetables and homemade dressing	11.50
012	Bunter Salatteller mit Falafel (vegan und glutenfrei) und Spinat-Zimtjoghurt-Dip, dazu Hausdressing Mixed salad with falafel, spinach cinnamon Dip and homemade dressing	11.50
013	Feldsalat mit gebackenen Camembert-Ecken, dazu Preiselbeeren und Balsamico-Orangendressing Lamb's lettuce with baked camembert-edges, with cranberries and balsamico-orange-dressing	11.50
123	Salatteller mit gebratenen argentinischen Roastbeefstreifen und Champignons Salad with slices of pan-fried Argentinian roast beef and mushrooms	16.80
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	14.80
126	Salatteller mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Champignons und Rosmarin Salad with pan-fried chicken breast fillet, white mushrooms and rosemary	13.00

Unsere
Salat-Dressings
sind alle vegan
zubereitet

Nudeln

Pasta

131	Penne Napoli mit frisch geriebenem Parmesan Penne Napoli with tomato sauce and Parmesan	8.00
132	Spaghetti »al Pesto« mit getrockneten Tomaten, dazu frisch geriebener Parmesan Spaghetti »al Pesto« with dried tomatoes and Parmesan	10.50
134	Spaghetti Bolognese (Rinderhack), dazu Basilikumpesto-Topping und frisch geriebener Parmesan Spaghetti Bolognese (ground beef) with basil pesto topping and Parmesan	10.50
136	Ricotta-Tortelloni mit Spinat und Möhren in Safran-Kräutersauce Ricotta tortelloni with spinach and carrots in saffron herb sauce	10.50
138	»Pasta Mista« Penne mit Tomaten-Basilikumsauce, Käse-Tortelloni mit Safran- Spinatsauce, Spaghetti al Pesto und frisch geriebener Parmesan »Pasta Mista« Penne with tomato-basil sauce, cheese tortelloni with saffron-spinach sauce, Spaghetti »al Pesto« and Parmesan	13.50
160	Penne mit Hähnchenbruststreifen und Wokgemüse in Erdnuss-Kokos*-Chilisauce Penne with slices of chicken breast and vegetables flavoured with peanut-coco-chili sauce	13.00

Elsässer Flammkuchen

Alsace Tarte Flambe

234	»La Classic« mit Speck und Zwiebeln »La Classic« with ham and onions	10.00
235	»Aux Epinards« mit Spinat, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse »Aux Epinards« with spinach, peppers, tomatoes, onions and sheep cheese	11.00
236	»Au Fromage« mit Gorgonzolakäse und Preiselbeeren »Au Fromage« with Gorgonzola cheese and cranberries	11.00

—« Vegetarisch/Vegan »—

Vegetarian/Vegan

- 151 »Samosas«
Selbstgemachte orientalische Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen gefüllt, auf Currysauce, dazu Beilagensalat (vegan) 13.00
Homemade samosas on curry sauce, with salad (oriental spicy vegetable pastry filled with potatoes and green peas) (vegan)
- 152 »Bombay Biryani«
Indische Reispfanne mit gebratenem Gemüse, Mango und Safran verfeinert, dazu Naturjoghurt (ohne Joghurt vegan) 12.50
»Bombay Biryani« with natural yogurt Indian rice stew with roasted vegetable, mango flavored with saffron (vegan without yogurt)
- 153 »Asia-Pfanne«
Wokgemüse und Ananas in Erdnuss-Kokos-Chilisauc^e*, dazu Safranreis (vegan) 14.00
Asia stew with vegetables and pine apple, served with peanut-coco-chili sauce and safran rice (vegan)
- 154 »Tandoori-Topf«
Paprika, Kartoffeln, Erbsen, Auberginen und Ingwer in pikantem Tomatensud, dazu Safran-Kräuterreis und Spinat-Zimtjoghurt (ohne Joghurt vegan) 15.00
Tandoori pot of peppers, potatoes, peas, aubergines and ginger in spicy tomato stock, served with saffron-herbal rice and spinach-cinnamon yogurt (vegan without yogurt)
- 155 »Kaspische Variation«
Auberginenmousse mit Walnusskernen und Minze, gebackener Schafkäse auf Tzaziki, Ofengemüse auf geschmolzenen Kräutertomaten 16.00
»Caspian variation« Aubergine mousse with walnut kernels and mint, baked sheep's cheese on tzaziki, oven roasted vegetables on melted herb tomatoes
- 156 »Kaspischer Topf«
mit Auberginen, Zucchini, Karotten, jungen Trauben und Frühlingzwiebeln in würziger Tomatensauce, dazu Safran-Basmatireis und Kräuterjoghurt (ohne Joghurt vegan) 15.00
»Caspian Pot« with aubergines, zucchini, carrots, grapes and spring onions in tomato sauce, served with safran-basmati rice and herb yogurt (vegan without yogurt)

—« Vegetarisch/Vegan »—

Vegetarian/Vegan

- 157 »Orienttopf«
Mango, Zucchini und Möhren in Curry-Kokossauce, dazu Orientreis mit Safran, Rosinen, Mandeln und Datteln, pikant gewürzt (vegan) 17.80
»Oriental Pot« mango, zucchini and carrots in curry-coco sauce, served with oriental rice with saffron, raisins, almonds and dates, spicy (vegan)
- 158 »Orientplatte«
Ein pikantes Ragout von Paprika, Kartoffeln und Erbsenim Reiskranz, Samosa auf Curry-Mangosauce und Falafel (vegan und glutenfrei) auf Spinat-Zimtjoghurt (ohne Joghurt vegan) 15.00
»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 yogurt (vegan without yogurt)
- 142 »Schwarzer Reis mit Mango«
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) 17.80
»Black rice with mango« 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 yogurt (vegan without yogurt)
- 143 »Juwelen-Mahl«
gebratene Mangowürfel in Granatapfel-Walnussauce, dazu schwarzer Reis, Orientreis, Safranreis, Datteln, Rosinen, Mandeln und Pistazien, Spinat-Zimtjoghurt (ohne Joghurt vegan) 18.00
»Jewel-meal« fried mango-cubes in pomegranate-walnut-sauce, served with black rice, oriental rice, safran rice, dates, raisins, almonds, pistachios and spinach-cinnamon-yogurt (vegan without yogurt)

← Persische Spezialitäten vom Grill →

BBQ specials from Persia

- 510 »Kabab Kubideh«
zwei würzige Lamm-Hackspieße mit Grilltomate und Salat 14.80
»Kabab Kubideh« two skewers of spicy minced lamb,
served with grilled tomato and salad
- 511 »Djudje Kabab«
Geflügelspieß vom Hähnchenbrustfilet in Safran-Joghurt-
Zwiebelsauce mariniert, dazu Basmatireis mit Safran verfeinert,
Granatapfel-Walnussauce, Grilltomate und Kräuterjoghurt 20.00
»Djudje Kabab« skewer of chicken breast, marinated in saffron-yogurt-
onion sauce, served with basmati-saffron rice, pomegranate sauce
with walnuts, grilled tomato and herb yogurt
- 512 »Arche Nova Kabab«
argentinische Roastbeefstücke mit Paprika und Zwiebeln am Spieß,
dazu Grilltomate, Salat und Tzaziki 22.80
»Arche Nova Kabab« skewer of Argentinian roast beef,
peppers and onions with grilled tomato, salad and tzaziki

← Persische Spezialitäten vom Grill →

BBQ specials from Persia

- 513 Grillplatte für zwei Personen
ein Arche Nova-Spieß, ein Geflügelspieß und zwei Lamm-Hackspieße,
dazu Grilltomaten, Salat, drei Sorten Reis (Berberitzenreis, Safranreis,
Dillreis) und Kräuterjoghurt 48.00
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 yogurt
- 514 »Kabab Soltani«
eine Kombination aus Geflügel- und Arche Nova-Spieß,
einem Lamm-Hackspieß, drei Sorten Reis, Grilltomate,
Salat und Kräuterjoghurt 24.00
»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 salad
and herb yogurt
- 515 »Vier Jahreszeiten«
Marinierte Hähnchenbrustfiletstücke auf Auberginenmousse,
Gurken-Pfefferminzjoghurt und geschmolzenen Kräutertomaten 20.00
»4 Seasons« Marinated pieces of chicken breast,
served on aubergine mousse, cucumber-peppermint-yogurt
and melted tomatoes with herbes

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

- 183 »Mahi Polo«
Seezungenfilet und Lachsfilet gebraten, dazu drei Sorten Reis (Berberitzenreis, Safranreis, Dillreis), Zitronen-Knoblauchbutter und Spinat-Zimtjoghurt 24.00
»Mahi Polo« Grilled sole and salmon fillet with 3 different flavoured types of rice, lemon-garlic butter and spinach cinnamon yogurt
- 504 »Kadu Bademjan«
feines Lammfleisch aus der Keule mit Zucchini, Auberginen, jungen Trauben und Frühlingszwiebeln in würziger Tomatensauce, dazu Basmati-Safranreis und Kräuterjoghurt 21.50
»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 yogurt
- 505 »Fessendjan«
gebratene Hähnchenbrustfiletscheiben in einer süß-sauren Granatapfel-Walnussauce, dazu Basmati-Safranreis und Kräuterjoghurt 21.50
»Fessendjan« slices of pan-fried chicken breast fillet in a sweet and sour pomegranate-walnut sauce, served with basmati-saffron rice and herb yogurt
- 506 »Shami«
Kaspische Hochzeitsfrikadellen aus Rinderhackfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Walnusskernen und frischen Kräutern, dazu pikanter Tomatendip, bunter Salat und unser ofenfrisches Fladenbrot 16.50
»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

- 507 »Schwarzer Reis mit Lamm«
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 22.50
»Black Rice with lamb« 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 yogurt
- 508 »Morgenland«
Hähnchenbruststreifen, Mango, Zucchini und Möhren in Curry-Kokossauce, dazu Orientreis mit Safran, Rosinen, Mandeln und Datteln, pikant gewürzt 21.50
»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«
Tranchen aus der Lammkeule mit Auberginen und Zucchini in würziger Tomatensauce, Hähnchenfilet mit Mango in Curry-Kokossauce, Hochzeitsfrikadelle, drei Sorten Reis, Kräuterjoghurt 21.00
»Caspian Dinner« tranches of lamb (from the leg) with zucchini and aubergines, chicken breast with prunes and apricots, Caspian beef meatball, 3 types of rice and spinach cinnamon yogurt

« Geflügel und Fleisch aus aller Welt »

Poultry and Meat from all over the world

- 161 »Curryhuhn«
Hähnchenbrustfilet mit Mango in Curry-Kokossauce,
dazu Safranreis und Naturjoghurt 16.00
Chicken curry with mango-coconut-sauce,
served with saffron rice and natural yogurt
- 162 »Tandoori Chicken«
Hähnchenbrustfilet mit orientalischen Gewürzen, Ingwer
und Zitronensaft mariniert, dazu Erbsen, Kartoffeln und Paprika
in pikantem Tomatensud, Basmatireis und Naturjoghurt 16.00
»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 yogurt
- 171 »Keema«
orientalisches Mahl aus Rinderhackfleisch mit Erbsen und Kartoffeln
in würziger Tomatensauce, dazu Safranreis und Kräuterjoghurt 15.00
»Keema« oriental meal made from ground beef with peas and potatoes
in a spicy tomato sauce, with saffron rice and herb yogurt
- 172 »Lammcurry«
Lammfleisch mit Paprika, Erbsen, Tomaten und Kokosmilch,
dazu Safran-Kräuterreis und Spinat-Zimtjoghurt 21.50
Lamb curry with peppers, peas, tomatoes and coconut milk,
served with saffron-herbes-rice and spinach-herbs-yogurt

« Desserts »

Desserts

- 014 Tiramisu 7.50
Tiramisu
- 016 Persisches Eis eine erfrischende Mischung aus Safraneis mit Pistazien
und Glasnudel-Rosenwasser-Sorbet, dazu frischer Zitronensaft 8.00
Persian ice cream a refreshing mixture of saffron ice cream with pistachio
and a sorbet of glass noodles and rosewater. Served with lemon juice
- 017 Kleine Dessert-Variation aus Mousse au chocolat, Tiramisu,
Walnusseis und frischen Früchten 9.80
Platter of various desserts Mousse au chocolat, tiramisu,
walnut ice cream and fresh fruits
- 190 Crème caramel 4.50
Crème caramel
- 192 Schokovariation
warmes Schokoküchlein, Mousse au chocolat,
eine Kugel Schokoladeneis 9.80
Chocolate variation warm chocolate cake, chocolate mousse,
a scoop of chocolate ice cream
- 193 Mousse au chocolat auf Himbeermark 7.50
Mousse au chocolat on raspberry sauce
- 194 Vanilleeis mit heißen Himbeeren 7.50
Vanilla ice cream with hot raspberries
- 198 Warmer Mango-Bananenstrudel mit Walnusseis (ohne Eis vegan) 8.00
Warm mango banana strudel with walnut ice cream
(vegan without ice cream)
- 199 Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen
und selbstgemachtem Apfelmus (auch vegan möglich) 9.80
Kaiserschmarrn with almonds, raisins and homemade apple puree
(vegan preparation possible)
- 015 Große Dessert-Kombination
Tiramisu, Crème caramel, Mousse au chocolat,
warmer Mango-Bananenstrudel, Walnusseis, frische Früchte 24.00
Large dessert combination: Tiramisu, crème caramel, mousse au chocolat,
warm mango banana strudel, walnut ice cream, fresh fruits
and whipped cream

Öffnungszeiten



Montag bis Samstag 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.restaurant-archenova.de

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

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