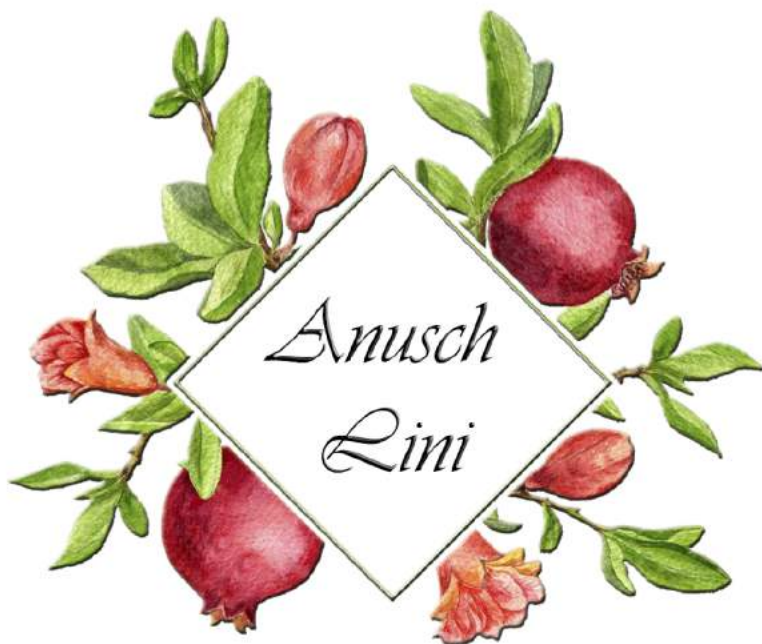


*Herzlich Willkommen
im armenischen
Restaurant*



Speisekarte

VORSPEISEN

100. Vorspeisenplatte Anusch Lini

Versch. Salate, Luftgetrockneter, mariniertes armenische Schinken von Rind, Schwein und Pute arm. Art, Auberginenrollen mit Rinderhackfleisch gefüllt, gebratene Pfannkuchen, Oliven, Lavasch und Chips
(Nur auf Vorbestellung)



- **20,- für 2 Personen**
- **36,- für 4 Personen**

101. Ararat ^{12.}

Hähnchenflügel in scharfer Soße mit Salat und Lavasch



- **8,-**

102. Kololak Zeytuner Art ^{2, 3, 6, 9,}

Mit Rinderhackfleisch und Walnüssen gefüllte Bulgurklößen dazu Zitrone und Salat



- **8,50-**

105. *Lori*

Frischer Spinat mit Butter und
Rührei arm. Art, dazu Lavasch

• **8,90-**



107. *Nrbablit*

Gefüllte Pfannkuchen mit
Rinderhackfleisch dazu Creme
fraiche soße

• **6,20 -**



108. *Nrbablit (vegetarisch)*

Mit Gemüse /Spinat und Käse
gefüllte Pfannkuchen

• **5,90-**



109. *Auberginenrollen*

Füllung: Frischkäse, getrocknete
Pflaumen, Walnüsse, Möhren

• **7,90-**



SALATE

200. *Jerewanian*

Gemischter Salat mit
Granatapfelkernen und lavasch

• **8,50-**



201. *Schirak* ^G,

grüne Bohnen mit Walnüssen in
Weißwein-Kräuter-Knoblauch-
Soße, dazu Lavasch Chips

• **9,50-**



203. *Aylazan*

gebratene Auberginen, Paprika,
Tomaten, Knoblauch, geröstete
Zwiebeln, dazu Lavasch Chips

• **10,50-**



205. *Aveluki Salat*

Sauerampfer, geröstete Zwiebeln,
Walnüsse

• **9,50-**



SUPPEN UND EINTÖPFE

300. *Tanapur mit Bulgurkloß*

Joghurt, Weizenkörner, Bulgurkloß
gefüllt mit Rinderhackfleisch und
Walnüsse

• **6,50-**



301. *Putuk (Eintopf)*¹

Rindfleisch, Kichererbsen,
Kastanien, Kartoffeln, Aprikosen
und Pflaumen

• **8,90-**



303. *Aveluki Apur*

Sauerampfer, Bulgur, Linsen,
Kartoffeln, Walnüsse

• **7,90-**



304. *Tanapur*

Joghurtsuppe mit gedünstetem
Weizen

• **5,50-**



FISCH

401. Forelle gegrillt ^{C, G,}

dazu Kartoffeln und Grill Gemüse

• **19,50-**



402. Ischchan Lavaschov (Forelle) ^{C, G,}

Forellenfilet im knusprigen Lavasch
aus dem Backofen, dazu Salat und
Soße

• **16,-**



HAUPTGERICHTE

500. *Tapaka Armavir* ^{6, 12}

Gebratene Rinderfilet mit Auberginen, Tomaten, geröstete Zwiebeln in Sauerrahm Soße und Reis

• **16,90-**



501. *Tava Garni*

Frikadellen, Kartoffeln, Zwiebeln in würziger Tomatensoße aus dem Backofen

• **15,90-**



502. *Tolma Jerewanian*

mit Hackfleisch und Reis gefüllter Weinblätter und Knoblauchjoghurtsoße, dazu Lavasch (Armenisches Fladenbrot)

• **13,80-**



503. *Tolma Ejmiacin* ^{1.}

mit Hackfleisch und Reis gefüllte Kohlblätter, Auberginen, Paprika und Tomaten, serviert mit Lavasch (Armenisches Fladenbrot)

• **15,90-**



504. *Borani* ^{1. G.}

Gebratene Hähnchenschenkel (entbeint) mit grünen Bohnen, Paprika in würzige Weißwein -Walnuss-Kräuter-Knoblauch Soße, dazu Reis

• **15,50-**



505. *Ker u Sus* ("Iss und schweig!")

Schweinefleisch, Kartoffeln, eingelegte Gurken, Zwiebeln, Paprika, Erbsen in einer pikanten Tomatensoße und in der Eisenpfanne serviert

• **15,50-**



506. *Chaschlama Gari*
Lamm Ragout arm. Art

Lammfleisch, geschmorte Kartoffeln,
Tomaten und Paprika in einer würzige
Soße

• **17,80-**



507. *Arishtai Kaschovi (Pilaw*
vegetarisch)

Armenische Nudeln mit frischen
Champignons, Spinat
und Tomaten, dazu Joghurtsoße

• **11,90-**



515. *Amaras*

Gefüllte Hähnchenbrust dazu Reis und
Sahne -Muskat Soße.
Füllung: Champignons, Pflaumen, Spinat
und Walnuss

• **15,90-**



517. *Gemischte Tolmas für 2
Personen*

Mit Hackfleisch und Reis Gefüllte
Weinblätter ,Paprika , Auberginen, Tomaten
und Weißkohl

• **28-**



518. *Urartu*

Rinderfilet mit Granatapfelsoße,
Kroketten und Salat

• **17,50-**



VOM HOLZKOHLENGRILL

Di- Fr ab 17:00 Uhr, Sa-So ab 11:30

600. *Chozi Mater* (ca.350-400gr.)

Schweinebauch (Dicke Rippen) mit
Champignons ,Paprika ,Salat und
würzige rote Soße /Kartoffeln

• **18,-**



601. *Chorovaz Papuk* (ca. 350gr)

Gegrillte Schweinenacken, ohne Knochen
Kartoffeln, Salat und Soße

• **15,90-**



602. *Chorovaz Gari* (ca.300-350gr)

Lammkoteletts mit Kartoffeln ,Salat
und Soße

• **19,50-**



603. *Hähnchenschenkel* (300gr)

Gegrillte Hähnchen Spieß (entbeint)
Kartoffeln, Salat und Soße

• **14,90-**



604. *Kjabab*

Rinderhackspieß, Kartoffeln, Salat und Soße

• **14,50-**



605. *Anusch Lini* (ca.450-500gr)

Eine ganze Schweine Lende, gefüllt
mit Champignons und Käse dazu
Kartoffeln, Salat und Soße

• **19,50-**



608. *Gemischte Grill Platte (Rind,
Schwein , Hähnchen)*

**Für 1 Person •20€ -
Für 2 Personen •39€-
Für 4 Personen •75€-**



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

701. *Msalosch Ayntap*

Spinat, Rührei Champignons, Käse

• **7,-**



702. *Msalosch Marasch*

Apucht (luftgetrocknete armenische Schinken), Paprika, Käse

• **7,90-**



DESSERT

800. *Gata Garni*

Armenischer Kuchen, serviert mit
Honig-Joghurt

• **4,90- (je Stck.)**



801. *Anuschatert Gavari* ^G

Blätterteiggebäck / Baklava

• **3,50- (je Stck.)**



803. *Eissorten Vanille/Schoko/Erdbeere* ^G

Extras e.g. Sahne, Schokosoße, Fruchtsoße je
Portion • 0,80 -

• **2,-**

802. *Artamet*

Gefüllte Quitte oder Apfel arm. Art
Füllung: Walnüsse, Rosinen und Honig in
Fruchtsoße dazu Kugel Eis

• **6,90-**



EXTRAWÜNSCHE

(bitte mind. 3 Tage vorher bestellen)



900. *Amitsch*

Gefüllte Ente oder Hähnchen

Füllung Wild Reis, Bulgur , Granberry, Orangen und Knoblauch dazu äpfeln aus dem Backofen

Mind. Bestellung ab 2kg

Oder

Reis mit getrockneten Pflaumen, Walnüsse und Äpfeln, dazu Quitten aus dem Backofen

•1kg -28,-



901. *Ghapama*

Kürbis gefüllt mit Reis, getrockneten Pflaumen und Aprikosen, Rosinen, Walnüssen, Mandeln und Hönig

•35,-



902. Stör und Sterlet

1kg ab • 35,-



903. Lammschulter

1kg ab • 28,-



EXTRA BEILAGEN

<i>Beilagensalat</i>	• 3,50-
<i>Portion Reis</i>	• 4,50-
<i>Kroketten</i>	• 4,50
<i>Portion Kartoffelecken</i>	• 4,50-
<i>Butter Kartoffeln/Bratkartoffeln</i>	• 4,90-
<i>Grill Gemüse als Beilage</i>	• 5,80-
<i>Portion Lavasch</i>	• 2,50-
<i>Selbstgemachte Soßen</i>	• 1,-

Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. coffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. geschwärzt
14. Gewachst

Hauptallergene:

- A** - Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)
- B** - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Scampis)
- C** - Fisch und Fischerzeugnisse (alle Fischarten)
- D** - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (aller Erdnusssorten)
- E** - Soja und Sojaerzeugnisse (alle Sorten von Sojabohnen)
- F** - Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) (Kuhmilch)
- G** - Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Para-, Peka-, Macadamia- und Queenslandnüsse, Cashewkerne)
- H** - Sellerie und Sellerieerzeugnisse (z. B. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)
- I** - Senf und Senferzeugnisse (alle Senfsaaten)
- J** - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- K** - Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- L** - Lupine und Lupinenerzeugnisse
- M** - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln inkl. Austern)
- N** - Eier und Eierzeugnisse (alle Eier, nicht nur Hühnereier)

KONTAKT

Anusch Lini
Kirchenplatz 3,
91207
Lauf an der Pegnitz

Tel.:
0174 800 1000

Inhaberin:
Narine Jeude



AnuschLiniNarine



@anuschlini

Öffnungszeiten:

Dienstag – Sonntag: 11:00 bis 22:00 Uhr
Montag: Ruhetag