DEL BARI

AFGHANISCH ESSEN

KALTE GETRÄNKE

	0,3 L	0,5 L
Limonade mit getrockneter Nana-Minze	3,90 €	4,90 €
Gurke-Minz-Limonade auch ohne Zucker	3,90 €	4,90 €
Kirsche-Minz-Limonade	3,90 €	4,90 €
Orangen-Limonade auch ohne Zucker	3,90 €	4,90 €
Safran-Limonade mit Ingwer und Kardamon	3,90 €	4,90 €
Mango-Lassi oder in vegan	4,30 €	5,30 €
Kokos-Lassi oder in vegan	4,30 €	5,30 €
Kirsch-Lassi oder in vegan	4,30 €	5,30 €
Bio-Matcha-Kokos-Lassi oder in vegan	4,70 €	5,70 €
Erdbeer-Lassi oder in vegan	4,30 €	5,30 €
Matcha-Erdbeer-Lassi oder in vegan	4,70 €	5,70 €





	0,3 L	0,5 L
Eistee Pfirsich / Zitrone	4,30 €	4,90 €
Cola [1,2,3], **Cola Zero** [1,2,3,4,5]	3,00 €	3,80 €
Cola / Cola Zero mit frisch gepresstem Zitronensaft	3,90 €	4,90 €
Fanta [1,5], **Sprite**	3,00 €	3,80 €
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	2,50 €	3,20 €
Dogh [a] afghanisches Joghurtgetränk oder in vegan	3,70 €	4,90 €
Apfelsaft pur oder als Schorle	3,00 €	3,80 €
Traubensaft pur oder als Schorle	3,00 €	3,80 €
Kalte Bananenmilch oder in vegan	3,70 €	4,90 €
Kalter Kakao [a] oder in vegan	3,70 €	4,60 €
Kalte Milch [a]	2,50 €	3,40 €

⌂ = hausgemacht = vegan

[a] enthält Milch | [1] mit Farbstoff | [2] koffeinhaltig | [3] mit Phosphat
[4] mit Süßungsmitteln | [5] mit Antioxidationsmittel

SMOOTHIES

	0,3 L	0,5 L
Himbeere pur	*4,90 €*	*5,90 €*
Erdbeere pur		
Waldbeere pur		
Mango pur		

Kombinationen nach Wunsch:

- **Erdbeere-Banane**
- **Erdbeere-Mango**
- **Erdbeere-Himbeere**
- **Spinat-Mango-Banane**
- **Himbeere-Banane**
- **Waldbeere-Banane**
- **Himbeere-Waldbeere**
- **Waldbeere-Mango**



= hausgemacht = vegan

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Pils (auch alkoholfrei erhältlich) | 0,33L	3,50 €
Hefeweizen (auch alkoholfrei erhältlich) | 0,5L	4,20 €
Weisswein (Riesling, Grauburgunder, Chardonnay) | 0,2L	5,80 €
Rotwein (Rioja, Merlot, Primitivo) | 0,2L	5,80 €
Aperol Spritz oder Safran Spritz | 0,2L	6,90 €
Hugo | 0,2L	6,90 €



Whiskey Cola	8,90 €
Whiskey Sour	8,90 €
Gin Tonic	8,90 €
Daiquiri	8,90 €
Margarita	8,90 €

HEISSE GETRÄNKE & TEES

Ingwer-Honig-Tee mit frisch gemahlenem Safran, Kardamom und einer Zimtstange	*4,40 €*
Pfefferminz Tee mit frischer Nanaminze	*3,60 €*
Normaler Tee Kamille, Jasmin, Rooibos, Grün oder Schwarz Tee	*3,00 €*
Grüner Tee mit Kardamom	*3,60 €*
Shir-Chai Milchtee a,3)	*3,90 €*



Heiße Schokolade (mit Sahne + 0,3 €)	*3,60 €*
Weiße Schokolade a) (mit Sahne + 0,3 €)	*3,60 €*
Minz Schokolade a)	*3,90 €*
Schokoccino a)	*4,20 €*
Warme Milch a)	*2,60 €*
Extra Honig	*0,60 €*

KAFFEE

Cappuccino a,3)	*3,00 €*
Espresso	*2,20 €*
Doppelter Espresso	*3,30 €*
Espresso Macchiato a,3)	*2,30 €*
Tasse Kaffee 3)	*2,50 €*
Große Tasse Kaffee 3)	*3,50 €*
Cafe au lait a,3)	*3,50 €*
Latte Macchiato a,3)	*3,50 €*
Iced Latte Macchiato a,3)	*3,50 €*
Iced Latte Macchiato mit Caramel a,3)	*3,90 €*
Eiskaffee a,3)	*4,60 €*
Frappe a,3)	*3,90 €*
Matcha Latte a,3)	*4,70 €*
Matcha Latte Strawberry a,3)	*5,70 €*

Alle Kaffeespezialitäten gibt es auch
in koffeinfrei und vegan



SALATE

Gemischter Salat
Mit Gurken, Mais und Dressing nach Wahl
\+ eine Beilage nach Wahl

Klein	Groß
7,50 €	*10,90 €*

Dressings:

- Essig & Öl
- Joghurt
- Veganes Dressing
- Granatapfelsirup

Beilagen:

1. Okraschoten und Kichererbsen
2. Linsencreme (Daal)
3. Aubergine mit Paprika
4. Beilage der Woche
5. Hackfleisch
6. Hähnchenbrust
7. Vegane Frikadelle
8. Hirtenkäse [a)]

Jede weitere Beilage *1,50 €*



= hausgemacht = vegan

ASH

Die klassiche afghanische Nudelsuppe

Basis:

Nudeln mit Kichererbsen, rote Bohnen, Koriander, Spinat und Joghurt [a)] Vegetarisch oder vegan	
Als Vorspeise	*5,50 €*
Als Hauptspeise	*9,50 €*



SAMOSAS

Indische frittierte Teigtaschen mit leckerer Gemüsefüllung

Zwei Stück	*8,90 €*
Drei Stück	*9,90 €*



= hausgemacht = vegan

REISGERICHTE



Basis:

Portion Reis, Salat und 2 Beilagen nach Wahl	*10,60 €*
Jede weitere Beilage	*1,80 €*
Ich will alles probieren Alle Beilagen oder vegetarische Variation	*15,50 €*

Beilagen:

1. Okraschoten und Kichererbsen
2. Linsencreme (Daal)
3. Aubergine mit Paprika
4. Beilage der Woche
5. Hackfleischbällchen
6. Hähnchenbrust
7. Vegane Frikadelle
8. Hirtenkäse [a)]
9. **Mantu** (afghanische Teigtaschen)
10. **Ashak** (afghanische Teigtaschen)
11. **Ghormeh Sabzi** (Kräutertopf mit Bohnen und Limette)

Schale Gurke-Minz-Joghurt [a)] *4,20 €*

= hausgemacht = vegan

[a)] enthält Milch

KABULI PALAU

BEILAGEN:

1. Okraschoten und Kichererbsen
2. Linsencreme (Daal)
3. Aubergine mit Paprika
4. Beilage der Woche
5. Hackfleischbällchen
6. Hähnchenbrust
7. Vegane Frikadelle
8. Hirtenkäse [a)]
9. Mantu (afghanische Teigtaschen)
10. Ashak (afghanische Teigtaschen)
11. Ghormeh Sabzi (Kräutertopf mit Bohnen und Limette)

Schale Gurke-Minz-Joghurt [a)] **4,20 €**

Jede weitere Beilage **1,80 €**

= hausgemacht = vegan a) enthält Milch



Auf Wunsch statt Lammschulter
Lammhaxe
+ 3 €

16,50 €
inklusive eine Beilage Ihrer Wahl

Beispielbild mit Auberginen-Beilage

KUBIDEH • JOOJEH • TIKKA

Wählen Sie einen unserer drei Spieße



SALAT SHIRAZI
Frischer persischer Salat
– immer inklusive –

HACKSPIESS
Rind & Lamm

HÄHNCHENBRUST
Zarter Hähnchenspieß in Safranmarinade

LAMM TIKKA
Zarter Lammspieß nach persischer Art

mit einer Beilage Ihrer Wahl

15,50 €

Aubergine mit Tomatensauce
(Beispiel einer Beilage)

BEILAGEN:

1. Okraschoten und Kichererbsen
2. Linsencreme (Daal)
3. Aubergine mit Paprika
4. Beilage der Woche
5. Hackfleischbällchen
6. Hähnchenbrust
7. Vegane Frikadelle
8. Hirtenkäse a)
9. Mantu (afghanische Teigtaschen)
10. Ashak (afghanische Teigtaschen)
11. Ghormeh Sabzi (Kräutertopf mit Bohnen und Limette)

Schale Gurke-Minz-Joghurt a)	4,20 €
Jeder weitere Spieß	4,80 €

= hausgemacht = vegan

a) enthält Milch

ZERESHK PALAU BA MORGH

Safran-Reis mit Berberitzen und Geschmortem Hähnchen

Zart geschmortes Hähnchen in einer aromatischen Sauce, serviert auf duftendem Safran-Reis mit Berberitzen.

- SAFRAN-REIS MIT BERBERITZEN
- GESCHMORTES HÄHNCHEN
- AUBERGINEN IN TOMATENSOßE
- SALAT SHIRAZI GURKEN, TOMATEN, ZWIEBELN



15,50 €

inklusive eine Beilage Ihrer Wahl

Beispielbild mit Auberginen-Beilage

BEILAGEN:

1.	Okraschoten und Kichererbsen	
2.	Linsencreme (Daal)	
3.	Aubergine mit Paprika	
4.	Beilage der Woche	
5.	Hackfleischbällchen	
6.	Hähnchenbrust	
7.	Vegane Frikadelle	
8.	Hirtenkäse [a)]	
9.	Mantu (afghanische Teigtaschen)	
10.	Ashak (afghanische Teigtaschen)	
11.	Ghormeh Sabzi (Kräutertopf mit Bohnen und Limette)	

Schale Gurke-Minz-Joghurt [a)]	4,20 €
Jede weitere Beilage	1,50 €

⌂ = hausgemacht 🌿 = vegan

ⓘ Die Aubergine ist auf dem Bild als Beispiel dargestellt. Sie können auch andere Beilagen Ihrer Wahl dazu bestellen.

BAGHALI POLO

DILL-BOHNEN-REIS



Baghali Polo ist ein traditionelles persisches Gericht aus duftendem Basmatireis, frischem Dill und zarten Saubohnen.
Serviert mit aromatischem Fleisch und einer Beilage nach Wahl.

Baghali Polo – Dill-Bohnen-Reis

mit Hähnchenkeule und Beilage nach Wahl: **15,50 €**

Baghali Polo – Dill-Bohnen-Reis

mit Lammschulter und Beilage nach Wahl: **16,50 €**

BEILAGEN:

1. Okraschoten und Kichererbsen
2. Linsencreme (Daal)
3. Aubergine mit Paprika
4. Beilage der Woche
5. Hackfleischbällchen
6. Hähnchenbrust
7. Vegane Frikadelle
8. Hirtenkäse [a]
9. Mantu (afghanische Teigtaschen)
10. Ashak (afghanische Teigtaschen)
11. Ghormeh Sabzi (Kräutertopf mit Bohnen und Limette)

⌂ = hausgemacht 🌿 = vegan

Schale Gurke-Minz-Joghurt [a] **4,20 €**

Jede weitere Beilage **1,50 €**

a) als Beispiel-Beilage auf dem Bild. Beilagen nach Wahl.

Dopiaza

AFGHANISCHES LAMMFLEISCH

Zart geschmortes Lammfleisch in einer traditionellen afghanischen Zwiebelsoße mit orientalischen Gewürzen.

Serviert mit Basmati-Reis, Salat Shirazi und Aubergine in Tomatensoße (als Beispiel).

16,50 €

inkl. einer Beilage Ihrer Wahl



ⓘ Die Aubergine ist auf dem Bild als Beispiel dargestellt. Sie können auch andere Beilagen Ihrer Wahl dazu bestellen.

BEILAGEN:

1. Okraschoten und Kichererbsen
2. Linsencreme (Daal)
3. Aubergine mit Paprika
4. Beilage der Woche
5. Hackfleischbällchen
6. Hähnchenbrust
7. Vegane Frikadelle
8. Hirtenkäse [a)]
9. Mantu (afghanische Teigtaschen)
10. Ashak (afghanische Teigtaschen)
11. Ghormeh Sabzi (Kräutertopf mit Bohnen und Limette)

Schale Gurke-Minz-Joghurt [a)] 4,20 €

Jede weitere Beilage 1,50 €

⌂ = hausgemacht 🍃 = vegan

ⓘ Die Aubergine ist auf dem Bild als Beispiel dargestellt. Sie können auch andere Beilagen Ihrer Wahl dazu bestellen.

ZERESHK PALAU BA MORGH

Safran-Reis mit Berberitzen und Geschmortem Hähnchen

Zart geschmortes Hähnchen in einer aromatischen Sauce, serviert auf duftendem Safran-Reis mit Berberitzen.

- SAFRAN-REIS MIT BERBERITZEN
- GESCHMORTES HÄHNCHEN
- AUBERGINEN IN TOMATENSOßE
- SALAT SHIRAZI GURKEN, TOMATEN, ZWIEBELN



15,50 €

inklusive eine Beilage Ihrer Wahl

Beispielbild mit Auberginen-Beilage

BEILAGEN:

1.	Okraschoten und Kichererbsen	
2.	Linsencreme (Daal)	
3.	Aubergine mit Paprika	
4.	Beilage der Woche	
5.	Hackfleischbällchen	
6.	Hähnchenbrust	
7.	Vegane Frikadelle	
8.	Hirtenkäse [a)]	
9.	Mantu (afghanische Teigtaschen)	
10.	Ashak (afghanische Teigtaschen)	
11.	Ghormeh Sabzi (Kräutertopf mit Bohnen und Limette)	

Schale Gurke-Minz-Joghurt [a)]	4,20 €
Jede weitere Beilage	1,50 €

⌂ = hausgemacht 🌿 = vegan

ⓘ Die Aubergine ist auf dem Bild als Beispiel dargestellt. Sie können auch andere Beilagen Ihrer Wahl dazu bestellen.

AFGHANISCHE TEIGTASCHEN

🏠	**Mantu gefüllt mit Hackfleisch**	*10,90 €*
🏠	**Ashak gefüllt mit Lauch** (vegetarisch oder vegan) 🌱	*10,90 €*



🏠 = hausgemacht 🌱 = vegan

OFENFRISCHE KUMPIR



Basis:

Gefüllte Backkortoffel *10,90 €*
Mit Mais, roten Bohnen, Rotkohl, Oliven und Goudakäse [a,1)] (oder veganer Käse)

Mit 2 Beilagen Ihrer Wahl
\+ Sour Cream (auch in vegan)

Jede weitere Beilage *1,80 €*

Zaziki (auch in vegan) *0,60 €*

Beilagen:

1. Karottensalat
2. Thunfisch
3. Jalapenos
4. Hirtenkäse [a)]
5. Okraschoten und Kichererbsen
6. Linsencreme (Daal)
7. Aubergine mit Paprika
8. Hackfleisch
9. Hähnchenbrust
10. Beilage der Woche
11. Vegane Frikadelle
12. Ghormeh Sabzi (Kräutertopf mit Bohnen und Limette)

= hausgemacht = vegan

HERZHAFTE EINTÖPFE

Basis:

	Eintopf Mit 2 Beilagen Ihrer Wahl	*10,40 €*
	Jede weitere Beilage	*1,90 €*

Beilagen:

1. Okraschoten und Kichererbsen
2. Linsencreme (Daal)
3. Aubergine mit Paprika
4. Hackfleischbälchen
5. Hähnchenbrust
6. Vegane Frikadelle
7. Hirtenkäse [a)]
8. Ghormeh Sabzi (Kräutertopf mit Bohnen und Limette)



= hausgemacht = vegan

LECKERES NAN

Basis:

Afghanische Rolle mit Salat *10,40 €*
Und mit 2 Beilagen Ihrer Wahl

Jede weitere Beilage *1,90 €*

Beilagen:

1. Okraschoten und Kichererbsen
2. Linsencreme (Daal)
3. Aubergine mit Paprika
4. Beilage der Woche
5. Hackfleischbälchen
6. Hähnchenbrust
7. Vegane Frikadelle
8. Hirtenkäse [a)]
9. Ghormeh Sabzi (Kräutertopf mit Bohnen und Limette)

10. Hähnchen- oder Hackspieß *3,00 €*



= hausgemacht = vegan

FRISCH BELEGTE BOLANI

Basis:

Bolani *11,40 €*
Mit Mais, Kartoffeln, roten Bohnen, Jalapenos, Hirtenkäse,
Goudakäse [a,1)] (oder veganer Käse)

Jede weitere Füllung *1,90 €*

Füllungen:

1. Okraschoten und Kichererbsen
2. Aubergine mit Paprika
3. Hackfleisch
4. Hähnchenbrust
5. Vegane Frikadelle
6. Ghormeh Sabzi (Kräutertopf mit Bohnen und Limette)



= hausgemacht = vegan

SÜßE WAFFELN

⌂	**Dubai Waffel** aus Schokoteig mit gerösteten Engelshaar & hausgemachter Pistaziencreme	7,50 €
⌂	**Waffel mit Puderzucker** a,b,c)	4,50 €
⌂	**Waffel mit Kakao oder Zimt** a,b,c)	4,50 €
⌂	**Waffel mit Honig** a,b,c)	4,80 €
⌂	**Waffel mit Apfelmus** a,b,c)	5,50 €
⌂	**Waffel mit Banane** a,b,c)	5,50 €
⌂	**Waffel mit rote Grütze** a,b,c)	5,50 €
⌂	**Waffel mit heißen Erdbeeren** a,b,c)	5,50 €



	Mit Eis a,b,c) Vanille-, Schokolade-, Stracciatella- oder Nusseis	1,30 €
	Aus besonderem Teig a,b,c) Schokolade-, Stracciatella-, Nuss- oder Kokosnusteig	1,80 €
⌂	**Mit Sahne oder Sauce** a,b,c) Vanille-, Schokolade-, Karamell- oder Erdbeersoße	1,00 €
⌂	**Mit Safran Eis** a,b,d)	2,90 €
⌂	**Safran Eis** a,b,c) in der Schale	5,50 €

⌂ = hausgemacht 🌱 = vegan

DESSERTS

Faloodeh (gefrorene Stärke-Nudeln) Mit Rosensaft, Limettensaft und Zuckersirup	*5,50 €*
Bastani (persisches Safraneis)	*5,50 €*
Duo-Dessert (beides zusammen)	*7,50 €*



= hausgemacht = vegan

CATERING & BESONDERE ANLÄSSE

Ob Geburtstage, Hochzeiten, Firmenfeiern, Jubiläen oder private Feste –
mit Die Waffel und Del Bari machen wir Ihren Anlass zu etwas Besonderem.

Wir beliefern kleine Feiern ebenso wie große Veranstaltungen mit frisch zubereiteten Speisen, individuell abgestimmt auf Ihre Wünsche. Von süßen Spezialitäten über herzhafte Klassiker bis hin zu afghanischen Spezialitäten – Qualität, Geschmack und Zuverlässigkeit stehen für uns an erster Stelle.

Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen ein maßgeschneidertes Catering-Konzept für Ihr Event zusammen.

Sprechen Sie uns an – wir kümmern uns um den Genuss.



VIELEN DANK
FÜR IHREN BESUCH

Die Waffel - afghanisch esssen

Öffnugszeiten:

Mo-So 11:00 - 21:30 Uhr

Standort Mainz
Loharstraße 24
55116 Mainz
06131 - 58 62 036

Standort Wiesbaden
Michelsberg 13 + 18
65183 Wiesbaden
0611 - 13 77 698

Standort Frankfurt
Leipziger Straße 3
60487 Frankfurt
069 - 78050630

Standort Offenbach
Kleiner Biergrund 15
63065 Offenbach
069 - 63 34 8810

Del Bari Frankfurt
Schweizer Str. 78
60594 Frankfurt
069 - 75617599

www.die-waffel.net
info@die-waffel.net

Allergen/Zusatzstoffe:
A) Enthält Milch / Laktose , B) Enthält Ei , C) Enthält Gluten , 1) Mit Farbstoff , 2) Mit Phosphat
3) Enthält Koffein / Teein , 4) Enthält Eine Phenylalaninquelle , 5) Mit Süßungsmitteln , 6) Mit Antioxidationsmittel