



TRADITIONAL SHEMRUN
RESTAURANT

*Liebe Gäste, essen Sie das köstlichste
iranische Essen in Shemron*



Vorspeisen

01. KASCHKE BADEMJAN

9.90 (كشك بادمجان)

Gebratene Auberginen mit Kaschk, Röstzwiebeln, Knoblauch, verfeinert mit gerösteter Pfefferminze, persischen Gewürzen

02. MIRZA GHASSEMI

9.90 (میرزا قاسمی)

Gegrillte und geräucherte Auberginen mit Eiern und gedünsteten Tomaten, verfeinert mit Knoblauch und persischen Gewürzen

03. DOLME

8.90 (دلمه)

Hausgemachte Weinblätter, mit vegetarischer Füllung, dazu Wildknoblauch-Joghurt und Salatgarnitur

04. BORANI

5.90 (بورانی)

Feiner Blattspinat in einer leichten Knoblauch-Joghurtsoße

05. FALAFEL

8.90 (فلافل)

4 frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen, Hummus, Landjoghurt mit Gurkenstückchen und Minze

06. SAMBOSE

8.90 (سامبوسه)

Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Kräuter dazu scharfe Sauce und Salatgarnitur

07. HUMMUS NACH LIBANESISCHER ART

8.90 (هموس)

Pürierte Kichererbsen, Sesam-Mus (Tahina), Knoblauch, Limettensaft und Salatgarnitur, mit Pfefferkörnern garniert

08. VORSPEISENPLATTE

22.90 (دیس پیش غذا)

(für 2 Personen) Eine Mischung vegetarischer persischer Vorspeisen



TRADITIONAL SHEMRUN
RESTAURANT

Beilagen

09. ZEYTUN PARVARDE

6.90 (زیتون پرورده)

Eingelegte Oliven in Spezial- Walnuss-Kräuter-Granatapfelsoße

10. MASTO KHIAR

5.90 (ماست خیار)

Cremiger Joghurt mit feinen Gurkenstücken und persischen Kräutern

11. MASTO MUSIR

5.90 (ماست موسیر)

Cremiger Joghurt mit Wildknoblauch

12. TORSCHI-LIETE

4.90 (ترشی لیته)

Fein gehackte Gemüsemischung in Weinessig eingelegt

13. TORSHI-SIR

4.90 (ترشی سیر)

In Honigessig eingelegter Knoblauch

14. KHIARSCHUR

4.90 (خیارشور)

Gurke gewürzt mit Essig, Salz, Knoblauch und aromatischem Gemüse

15. SALAD SHIRAZI

5.90 (سالاد شیرازی)

Fein geschnittene Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu frische Zitrone

Suppen

16. SUPPE DJO

5.90 (سوپ جو)

Gerstensuppe mit Tomaten, Karotten, Petersilie und irisches Berggemüse



TRADITIONAL SHEMRUN
RESTAURANT

Salate

17. SALAT SHEMRUN

8.90 (سالاد شمرون)

*frischer Mixsalat mit Tomaten und Gurken, Karotten, geriebenem Schafskäse, Oliven, Mais
Sesam*

18. SALAT DJUDJE

17.90 (سالاد جوجه)

*frischer Mixsalat mit geriebenem Schafskäse, Karotten, Oliven, Tomaten, Gurken und einem
Spieß gegrilltem Hähnchenbrustfilet*

19. SALAT MAKHSUS

21.90 (سالاد مخصوص)

*frischer Mixsalat mit geriebenem Schafskäse, Karotten, Oliven, Tomaten, Gurken und einem
gemischten Spieß aus gegrilltem Lamm- und Hähnchenbrustfilet*

20. SALAT TSCHENDJE

21.90 (سالاد چنجه)

*frischer Mixsalat mit geriebenem Schafskäse, Karotten, Oliven, Tomaten, Gurken und einem
Spieß gegrilltem Lammfiletstücke*

21. SALAT FISH

21.90 (سالاد ماهی)

frischer Mixsalat mit Olivenöl, Karotten, Oliven, Tomaten, Gurken und einem Fischfilet



TRADITIONAL SHEMRUN
RESTAURANT

Grillgerichte (ohne Sauce)

22. TSCELO KABAB KUBIDE (چلو كباب كوبيده) 16.90

Zwei Spieße mit fein gewürztem Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

23. DJUDJE KABAB (جوجه كباب) 17.90

In Spezialmarinade eingelegtes Hähnchenbrustfilet, am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

24. TSCELO TSCHENDJE (چلو چنجه) 21.90

In Spezialmarinade eingelegte Lammfiletstücke, am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

25. TSCELO KABAB BARG (چلو كباب برگ) 22.90

Dünngeklopftes Lammrückenfilet in Zwiebeln mariniert und gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

26. DJUDJE SULTANI (جوجه سلطانی) 23.90

Ein Spieß gegrilltes Hähnchenbrustfilet sowie ein Spieß mit feinem gegrilltem Lamm-Rindhackfleisch, dazu Basmati-Safranreis und Grilltomate

27. TSCHENDJE SULTANI (چنجه سلطانی) 24.90

Ein Spieß mariniertes Lammfiletstücken sowie ein Spieß mit feinem gegrilltem Lamm-Rindhackfleisch, dazu Basmati-Safranreis und Grilltomate

28. TSCELO SOLTANI (چلو سلطانی) 25.90

Ein Spieß dünn geklopfter Lammfilet, sowie ein spieß mit feinem gegrilltem Lamm-Rindhackfleisch, dazu Basmati-Safranreis und Grilltomate

29. TSCELO KABAB MAKHSUS (چلو كباب مخصوص) 21.90

Ein gemischter Grillspieß mit Lammfiletstücke und Hähnchenbrustfilet, dazu Basmati-Safranreis und Grilltomate

30. DJUDJE KABAB TOND (جوجه كباب تند) 18.90

In Spezialmarinade eingelegtes Hähnchenbrustfilet, mit scharfe sauce, am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

31. TSCELO TSCHENDJE TOND (چلو چنجه تند) 22.90

In Spezialmarinade eingelegte Lammfiletstücke, mit scharfe sauce, am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate



TRADITIONAL SHEMRUN
RESTAURANT

Grillgerichte (ohne Sauce)

32. KASE KABAB

45.90 (كاسه كباب)

Ein feingewürzte Lamm-Rindhackfleischspieße, ein Spieß zartem Hähnchenbrustfilet und Spieß marinierten Lammfiletstücke, dazu Basmati-Safranreis, Grilltomate

33. SHEMRUN-PLATTE (2 PERS)

52.50 (سینی ۲ نفره شمرن)

Zwei feingewürzte Lamm-Rindhackfleischspieße, ein Spieß zartem Hähnchenbrustfilet und Spieß marinierten Lammfiletstücke, dazu Basmati-Safranreis, Grilltomate und eine Sauce khorescht

34. SHEMRUN-PLATTE (3 PERS.)

77.50 (سینی ۳ نفره شمرن)

Drei feingewürzte Lamm-Rindhackfleischspieße, zwei Spieße zartem Hähnchenbrustfilet und ein Spieß marinierten Lammfiletstücke, dazu Basmati-Safranreis, Grilltomaten und Saucen oder khorescht

35. SHEMRUN-PLATTE (4 PERS.)

102.50 (سینی ۴ نفره شمرن)

Vier feingewürzte Lamm-Rindhackfleischspieße, zwei Spieße zartem Hähnchenbrustfilet, ein Spieß marinierten Lammfiletstücke und ein Spieß dünn geklopfter Lammfilet, dazu Basmati-Safranreis, Grilltomaten und Saucen oder khorescht

Saucen

(Alle Grillgerichte können Sie auch mit folgender Saucen bestellen)

36. FESSENDJAN

3.90 (فسنجون)

gebratenen Walnusskernen, Zwiebel, schmackhafter Pflaumen und Berberitzen

37. LIPAR

3.50 (لیپار)

gebratenem Spinat, Ingwer, Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse- Sahnesoße, dazu

38. BANDARI (SCHARF)

3.50 (بندری)

frischen Pilzen, roten Paprika, Tomaten, verfeinert mit einer Tomaten-Sahnesoße, Chilifäden



TRADITIONAL-SHEHZEN
RESTAURANT

Reisgerichte

39. ZERESHK POLO BA MORGH (زرشك پلوبا مرغ) 16.90

Gebratene und gekochte Hähnchenkeule in spezielsauce mit Basmati-Safranreis und Berberitzen

40. BAGHALI POLO BA MORGH (باقالی پلو با مرغ) 17.90

Gebratene und gekochte Hähnchenkeule in spezielsauce mit Dill-Safranreis und dicken-grünen Bohnen

41. BAGHALI POLO BA MAHITSCH (باقالی پلو با ماهیچه) 21.90

Geschmorte Lammhaxe in einer Spezielsauce mit Dill-Safranreis und dicken-grünen Bohnen

Extras

-KETCHUP ODER MAYO 0.50

-PORTION REIS 4.50

-POMMES 4.50

-KUBIDE SPIESS 6.90

-DJUDJE SPIESS 12.90

-BARG SPIESS 17.90

-TSCHENDJE SPIESS 16.90



TRADITIONAL-SHEHRI
RESTAURANT

Saucengerichte

42. GHORME SABSI

16.90 (قرمه سبزی)

Zart geschmorte Fleischstücke aus der Lammkeule, in einer persischen Kräutersoße mit Bohnen und gekochten Limetten verfeinert, dazu Basmati-Safranreis

43. KHORESCHTE GHEYME

16.90 (خورشت قیوه)

Zart geschmorte Fleischstücke aus der Lammkeule, mit gelben Linsen und gekochten Limetten, in einer leichten Tomaten-Zwiebelsoße und gebratenen Kartoffeln, dazu Basmati-Safranreis

44. GHEYME BADEMDJAN

17.90 (قیوه بادهمجان)

Zart geschmorte Fleischstücke aus der Lammkeule, zubereitet mit gebratenen Auberginen, gelben Linsen und gekochten Limetten, in einer leichten Tomaten-Zwiebelsoße und gebratenen Kartoffeln, dazu Basmati-Safranreis

45. KHORESCHTE FESSENDJAN

19.90 (خورشت فسنجون)

Gebratenes Hähnchenfleisch mit gemahlene und gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis

Fischgerichte

46. DORADE

24.90 (ماهی دوراده)

Gegrillte Dorade serviert mit Dill-Safranreis und Salat, und Geno-Sauce



TRADITIONAL-SHERBIN
RESTAURANT

Vegetarisch Gerichte

46. TSCHELO KASCHKE BADEMDJAN (چلوکشک بادهمجان) 13.90

Gebratene Auberginen mit Kaschk, Röstzwiebeln, Knoblauch, verfeinert mit gerösteter Pfefferminze, persischen Gewürzen dazu Basmati-Safranreis

47. TSCHELO MIRZA GHASSEMI (چلو میرزا قاسمی) 13.90

Gegrillte und geräucherte Auberginen mit Eiern und gedünsteten Tomaten, verfeinert mit Knoblauch und persischen Gewürzen dazu Basmati-Safranreis

48. TSCHELO FESSENDJAN (چلو فسندجان) 16.90

von gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelseße, dazu Basmati-Safranreis

49. FALAFEL (فلافل) 12.90

9 frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen, Hummus, Landjoghurt mit Gurkenstückchen und Minze





Dessert

50. BASTANI SONNATI (بستنی سنتی) 6.50

Hausgemachtes Safran-Eis nach altem, traditionell persischen Rezept

51. FALUDE SHIRAZI (فالوده شیرازی) 6.50

Persisches Glasnudel-Eis in leichtem Rosenwasser-Sorbet mit Limettensoße

52. MAKHLUT (مخلوط) 7.50

Gemischtes Eis aus Bastani (Safraneis Nr. 49) und Falude (Glasnudeleis Nr. 50), nach persischer Art

53. BASTANI SHEMRUN (بستنی شمرון) 8.50

4 verschiedene Eissorten: Erdbeere, Mango, Schokolade, Vanille

54. SHOLE ZARD (شله زرد) 6.50

Persischer Reispudding mit Safran und Rosenwasser, geschmückt mit Zimt und Mandeln, serviert mit Erdbeere-Eis

55. BASTANI KHALIJ (بستنی خلیج) 8.50

gebackenen Datteln (mit Kokosrapeln, in Butter geschwenkt), walnusseis und Sahne



TRADITIONAL-SHEHRIN
RESTAURANT

Alkoholfreie Getränke

	0,2 L	0,4 L
COCA COLA	2.90	4.50
COCA COLA ZERO	2.90	4.50
FANTA	2.90	4.50
MEZZO MIX	2.90	4.50
SPEZI	2.90	4.50
REDBULL	0,25 Dose	4.90
BIONADE (HOLUNDER ODER INGWERORANGE)	0,33 Fl	3.50

Mineralwasser

	0,25 L F	0,75 LF
SELTERS- MIT KOHLENSÄRE	3.50	6.50
SELTERS NATURELL - STILL	3.50	6.50

Persische Getränke

	0,2 L	0,4 L
DOUGH (JOGHURT-GETRÄNK MIT GETROCKNETEN MINZEN (SALZIG))	3.50	4.90
SHARBATE ANAR (GRANATAPFELSAFT)	3.50	4.90





TRADITIONAL-SHEHRIN
RESTAURANT



	0,2 L	0,4 L
APFELSAFT	3.50	4.90
APFELSAFT-SCHORLE	3.20	4.50
ORANGENSAFT	3.50	4.90
ORANGENSAFT-SCHORLE	3.20	4.50
TRAUBENSAFT	3.50	4.90
TRAUBENSAFT-SCHORLE	3.20	4.50
BANANENNEKTAR	3.50	4.90
MARACUJANEKTAR	3.50	4.90
KIBA	3.50	4.90



TRADITIONAL-SHEHRIN
RESTAURANT

Warme Getränke

TEE 2.90

Schwarz ,Früchte ,Grüner

PERSISCHE TEE MIT NABAT 3.90

KAFFEE 2.90

ESPRESSO 2.90

ESPRESSO MACCHIATO 3.50

LATTE MACCHIATO 3.90

CAPPUCCINO 3.90

Bier

HEINEKEN 0.33 L 3.90

EICHBAUM UREICH PILS 0.5 L 3.90

EICHBAUM WEIZEN HEFE 0.5 L 3.90

EICHBAUM WEIZEN HEFE (ALKOHOLFREI) 0.5 L 3.90

RADLER 0.5 L 3.90



Rotweine

SHIRAZ 0.2L 5.50

Reichhaltig und weich, mit saftigen roten Beeren und einem Hauch von Lakritze und Gewürzen

SPÄTBURGUNDER HTR/TR 0.2L 5.20

frische Waldbeeren, samtig, feine Tanninstruktur, dezente Restsüße

ANSELMANN 0.2L 5.50

Gehaltvoll und dennoch angenehm fruchtig zeigt sich dieser Dornfelder im Geschmack. Ein schöner Duft nach Waldbeeren unterstreicht die intensive Frucht.

Weissweiner

ANSELMANN 0.2L 5.50

Elegant und feinwürzig mit fruchtigen Noten, die an Birne, Quitte und Honigmelone erinnern – herrlich aromatisch!

Rosewein

ANSELMANN 0.2L 5.50

Ideal für den Sommer! Dieser hochwertige Weißherbst Rosé überzeugt mit einer frischen Nase und feinwürzigen Frucht



TRADITIONAL-SHEMSHIN
RESTAURANT

Flaschenweine
Rot

SHIRAZ	0.75	25.90
SPÄTBURGUNDER HTR/TR	0.75	23.50
ANSELMANN	0.75	29.90

Weiss & Rose

ANSELMANN	0.75	28.50
-----------	------	-------

Sekt

VALDO	0.75L	32.90
-------	-------	-------

Aperitif

MARTINI VERMOUTH BIANCO	5CL	4.50
MARTINI VERMOUTH ROSATO	5CL	4.50



TRADITIONAL-SHEMRIN
RESTAURANT



Cocktail



MOJITO

7.90

COCONUT KISS

7.90

TEQUILA SUNRISE

7.90

SWIMMING POOL

7.90

PERSISCHE EISTEA

4.90

HAVIJ BASTANI

7.90





TRADITIONAL-SHEHRI
RESTAURANT

Spirituosen

JACK DANIEL'S	4CL	6.90
WODKA	2CL	3.50
TEQUILA	2CL	3.90

Scotch Whiskey

JOHNNIE WALKER RED LABEL	4CL	6.90
--------------------------	-----	------

Longdrinks

	4 CL	
BACARDI-COLA		7.90
HAVANA COLA		7.90
JACK DANIEL'S-COLA		7.90
WODKA-LEMON/RED BULL		7.90
GIN-TONIC		7.90



Vorspeisen

01. KASCHKE BADEMJAN

9.90 (كشك بادمجان)

Gebratene Auberginen mit Kaschk, Röstzwiebeln, Knoblauch, verfeinert mit gerösteter Pfefferminze, persischen Gewürzen

02. MIRZA GHASSEMI

9.90 (میرزا قاسمی)

Gegrillte und geräucherte Auberginen mit Eiern und gedünsteten Tomaten, verfeinert mit Knoblauch und persischen Gewürzen

03. DOLME

8.90 (دلمه)

Hausgemachte Weinblätter, mit vegetarischer Füllung, dazu Wildknoblauch-Joghurt und Salatgarnitur

04. BORANI

5.90 (بورانی)

Feiner Blattspinat in einer leichten Knoblauch-Joghurtsoße

05. FALAFEL

8.90 (فلافل)

4 frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen, Hummus, Landjoghurt mit Gurkenstückchen und Minze

06. SAMBOSE

8.90 (سامبوسه)

Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Kräuter dazu scharfe Sauce und Salatgarnitur

07. HUMMUS NACH LIBANESISCHER ART

8.90 (هموس)

Pürierte Kichererbsen, Sesam-Mus (Tahina), Knoblauch, Limettensaft und Salatgarnitur, mit Pfefferkörnern garniert

08. VORSPEISENPLATTE

22.90 (دیس پیش غذا)

(für 2 Personen) Eine Mischung vegetarischer persischer Vorspeisen



TRADITIONAL SHEMRUN
RESTAURANT

Beilagen

09. ZEYTUN PARVARDE

6.90 (زیتون پرورده)

Eingelegte Oliven in Spezial- Walnuss-Kräuter-Granatapfelsoße

10. MASTO KHIAR

5.90 (ماست خیار)

Cremiger Joghurt mit feinen Gurkenstücken und persischen Kräutern

11. MASTO MUSIR

5.90 (ماست موسیر)

Cremiger Joghurt mit Wildknoblauch

12. TORSCHI-LIETE

4.90 (ترشی لیته)

Fein gehackte Gemüsemischung in Weinessig eingelegt

13. TORSHI-SIR

4.90 (ترشی سیر)

In Honigessig eingelegter Knoblauch

14. KHIARSCHUR

4.90 (خیارشور)

Gurke gewürzt mit Essig, Salz, Knoblauch und aromatischem Gemüse

15. SALAD SHIRAZI

5.90 (سالاد شیرازی)

Fein geschnittene Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu frische Zitrone

Suppen

16. SUPPE DJO

5.90 (سوپ جو)

Gerstensuppe mit Tomaten, Karotten, Petersilie und irisches Berggemüse



TRADITIONAL SHEMRUN
RESTAURANT

Salate

17. SALAT SHEMRUN

8.90 (سالاد شمرون)

*frischer Mixsalat mit Tomaten und Gurken, Karotten, geriebenem Schafskäse, Oliven, Mais
Sesam*

18. SALAT DJUDJE

17.90 (سالاد جوجه)

*frischer Mixsalat mit geriebenem Schafskäse, Karotten, Oliven, Tomaten, Gurken und einem
Spieß gegrilltem Hähnchenbrustfilet*

19. SALAT MAKHSUS

21.90 (سالاد مخصوص)

*frischer Mixsalat mit geriebenem Schafskäse, Karotten, Oliven, Tomaten, Gurken und einem
gemischten Spieß aus gegrilltem Lamm- und Hähnchenbrustfilet*

20. SALAT TSCHENDJE

21.90 (سالاد چنجه)

*frischer Mixsalat mit geriebenem Schafskäse, Karotten, Oliven, Tomaten, Gurken und einem
Spieß gegrilltem Lammfiletstücke*

21. SALAT FISH

21.90 (سالاد ماهی)

frischer Mixsalat mit Olivenöl, Karotten, Oliven, Tomaten, Gurken und einem Fischfilet



TRADITIONAL SHEMRUN
RESTAURANT

Grillgerichte (ohne Sauce)

22. TSCELO KABAB KUBIDE (چلو كباب كوبيده) 16.90

Zwei Spieße mit fein gewürztem Lammhackfleisch, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

23. DJUDJE KABAB (جوجه كباب) 17.90

In Spezialmarinade eingelegtes Hähnchenbrustfilet, am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

24. TSCELO TSCHENDJE (چلو چنجه) 21.90

In Spezialmarinade eingelegte Lammfiletstücke, am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

25. TSCELO KABAB BARG (چلو كباب برگ) 22.90

Dünngeklopftes Lammrückenfilet in Zwiebeln mariniert und gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

26. DJUDJE SULTANI (جوجه سلطانی) 23.90

Ein Spieß gegrilltes Hähnchenbrustfilet sowie ein Spieß mit feinem gegrilltem Lamm-Rindhackfleisch, dazu Basmati-Safranreis und Grilltomate

27. TSCHENDJE SULTANI (چنجه سلطانی) 24.90

Ein Spieß mariniertes Lammfiletstücken sowie ein Spieß mit feinem gegrilltem Lamm-Rindhackfleisch, dazu Basmati-Safranreis und Grilltomate

28. TSCELO SOLTANI (چلو سلطانی) 25.90

Ein Spieß dünn geklopfter Lammfilet, sowie ein spieß mit feinem gegrilltem Lamm-Rindhackfleisch, dazu Basmati-Safranreis und Grilltomate

29. TSCELO KABAB MAKHSUS (چلو كباب مخصوص) 21.90

Ein gemischter Grillspieß mit Lammfiletstücke und Hähnchenbrustfilet, dazu Basmati-Safranreis und Grilltomate

30. DJUDJE KABAB TOND (جوجه كباب تند) 18.90

In Spezialmarinade eingelegtes Hähnchenbrustfilet, mit scharfe sauce, am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate

31. TSCELO TSCHENDJE TOND (چلو چنجه تند) 22.90

In Spezialmarinade eingelegte Lammfiletstücke, mit scharfe sauce, am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati-Safranreis und Grilltomate



TRADITIONAL SHEMRUN
RESTAURANT

Grillgerichte (ohne Sauce)

32. KASE KABAB

45.90 (کاسه کباب)

Ein feingewürzte Lamm-Rindhackfleischspieße, ein Spieß zartem Hähnchenbrustfilet und Spieß marinierten Lammfiletstücke, dazu Basmati-Safranreis, Grilltomate

33. SHEMRUN-PLATTE (2 PERS)

52.50 (سینی ۲ نفره شمرن)

Zwei feingewürzte Lamm-Rindhackfleischspieße, ein Spieß zartem Hähnchenbrustfilet und Spieß marinierten Lammfiletstücke, dazu Basmati-Safranreis, Grilltomate und eine Sauce khorescht

34. SHEMRUN-PLATTE (3 PERS.)

77.50 (سینی ۳ نفره شمرن)

Drei feingewürzte Lamm-Rindhackfleischspieße, zwei Spieße zartem Hähnchenbrustfilet und ein Spieß marinierten Lammfiletstücke, dazu Basmati-Safranreis, Grilltomaten und Saucen oder khorescht

35. SHEMRUN-PLATTE (4 PERS.)

102.50 (سینی ۴ نفره شمرن)

Vier feingewürzte Lamm-Rindhackfleischspieße, zwei Spieße zartem Hähnchenbrustfilet, ein Spieß marinierten Lammfiletstücke und ein Spieß dünn geklopfter Lammfilet, dazu Basmati-Safranreis, Grilltomaten und Saucen oder khorescht

Saucen

(Alle Grillgerichte können Sie auch mit folgender Saucen bestellen)

36. FESSENDJAN

3.90 (فسندجان)

gebratenen Walnusskernen, Zwiebel, schmackhafter Pflaumen und Berberitzen

37. LIPAR

3.50 (لیپار)

gebratenem Spinat, Ingwer, Tomaten, Knoblauch und frischen Pilzen, verfeinert mit einer Schafskäse- Sahnesoße, dazu

38. BANDARI (SCHARF)

3.50 (بندری)

frischen Pilzen, roten Paprika, Tomaten, verfeinert mit einer Tomaten-Sahnesoße, Chilifäden



TRADITIONAL-SHEHZEN
RESTAURANT

Reisgerichte

39. ZERESHK POLO BA MORGH (زرشك پلوبا مرغ) 16.90

Gebratene und gekochte Hähnchenkeule in spezielsauce mit Basmati-Safranreis und Berberitzen

40. BAGHALI POLO BA MORGH (باقالی پلو با مرغ) 17.90

Gebratene und gekochte Hähnchenkeule in spezielsauce mit Dill-Safranreis und dicken-grünen Bohnen

41. BAGHALI POLO BA MAHITSCH (باقالی پلو با ماهیچه) 21.90

Geschmorte Lammhaxe in einer Spezielsauce mit Dill-Safranreis und dicken-grünen Bohnen

Extras

-KETCHUP ODER MAYO 0.50

-PORTION REIS 4.50

-POMMES 4.50

-KUBIDE SPIESS 6.90

-DJUDJE SPIESS 12.90

-BARG SPIESS 17.90

-TSCHENDJE SPIESS 16.90



TRADITIONAL-SHEHRI
RESTAURANT

Saucengerichte

42. GHORME SABSI

16.90 (قرمه سبزی)

Zart geschmorte Fleischstücke aus der Lammkeule, in einer persischen Kräutersoße mit Bohnen und gekochten Limetten verfeinert, dazu Basmati-Safranreis

43. KHORESCHTE GHEYME

16.90 (خورشت قیوه)

Zart geschmorte Fleischstücke aus der Lammkeule, mit gelben Linsen und gekochten Limetten, in einer leichten Tomaten-Zwiebelsoße und gebratenen Kartoffeln, dazu Basmati-Safranreis

44. GHEYME BADEMDJAN

17.90 (قیوه بادهمجان)

Zart geschmorte Fleischstücke aus der Lammkeule, zubereitet mit gebratenen Auberginen, gelben Linsen und gekochten Limetten, in einer leichten Tomaten-Zwiebelsoße und gebratenen Kartoffeln, dazu Basmati-Safranreis

45. KHORESCHTE FESSENDJAN

19.90 (خورشت فسنجون)

Gebratenes Hähnchenfleisch mit gemahlene und gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelsoße, dazu Basmati-Safranreis

Fischgerichte

46. DORADE

24.90 (هاهی دوراده)

Gegrillte Dorade serviert mit Dill-Safranreis und Salat, und Geno-Sauce



TRADITIONAL-SHEMRIN
RESTAURANT

Vegetarisch Gerichte

47. TSCHELO KASCHKE BADEMDJAN (چلوکشک بادهمجان) 13.90

Gebratene Auberginen mit Kaschk, Röstzwiebeln, Knoblauch, verfeinert mit gerösteter Pfefferminze, persischen Gewürzen dazu Basmati-Safranreis

48. TSCHELO MIRZA GHASSEMI (چلو میرزا قاسمی) 13.90

Gegrillte und geräucherte Auberginen mit Eiern und gedünsteten Tomaten, verfeinert mit Knoblauch und persischen Gewürzen dazu Basmati-Safranreis

49. TSCHELO FESSENDJAN (چلو فسندجان) 16.90

von gebratenen Walnusskernen in schmackhafter Granatapfelseße, dazu Basmati-Safranreis

50. FALAFEL (فلافل) 12.90

9 frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen, Hummus, Landjoghurt mit Gurkenstückchen und Minze



Dessert

51. BASTANI SONNATI (بستنی سنتی) 6.50

Hausgemachtes Safran-Eis nach altem, traditionell persischen Rezept

52. FALUDE SHIRAZI (فالوده شیرازی) 6.50

Persisches Glasnudel-Eis in leichtem Rosenwasser-Sorbet mit Limettensoße

53. MAKHLUT (مخلوط) 7.50

Gemischtes Eis aus Bastani (Safraneis Nr. 49) und Falude (Glasnudeleis Nr. 50), nach persischer Art

54. BASTANI SHEMRUN (بستنی شمرون) 8.50

4 verschiedene Eissorten: Erdbeere, Mango, Schokolade, Vanille

55. SHOLE ZARD (شله زرد) 6.50

Persischer Reispudding mit Safran und Rosenwasser, geschmückt mit Zimt und Mandeln, serviert mit Erdbeere-Eis

56. BASTANI KHALIJ (بستنی خلیج) 8.50

gebackenen Datteln (mit Kokosrapeln, in Butter geschwenkt), walnusseis und Sahne



TRADITIONAL-SHEHRIN
RESTAURANT

Alkoholfreie Getränke

	0,2 L	0,4 L
COCA COLA	2.90	4.50
COCA COLA ZERO	2.90	4.50
FANTA	2.90	4.50
MEZZO MIX	2.90	4.50
SPRITE	2.90	4.50
REDBULL	0,25 Dose	4.90
BIONADE (HOLUNDER ODER INGWERORANGE)	0,33 Fl	3.50

Mineralwasser

	0,25 L F	0,75 LF
SELTERS- MIT KOHLENSÄURE	3.50	6.50
SELTERS NATURELL - STILL	3.50	6.50

Persische Getränke

	0,2 L	0,4 L
DOUGH (JOGHURT-GETRÄNK MIT GETROCKNETEN MINZEN (SALZIG))	3.50	4.90
SHARBATE ANAR (GRANATAPFELSAFT)	3.50	4.90





Fruchtiges

	0,2 L	0,4 L
APFELSAFT	3.50	4.90
APFELSAFT-SCHORLE	3.20	4.50
ORANGENSAFT	3.50	4.90
ORANGENSAFT-SCHORLE	3.20	4.50
TRAUBENSAFT	3.50	4.90
TRAUBENSAFT-SCHORLE	3.20	4.50
BANANENNEKTAR	3.50	4.90
MARACUJANEKTAR	3.50	4.90
KIBA	3.50	4.90





TRADITIONAL-SHEHRIN
RESTAURANT

Warme Getränke

TEE 2.90

Schwarz ,Früchte ,Grüner

PERSISCHE TEE MIT NABAT 3.90

KAFFEE 2.90

ESPRESSO 2.90

ESPRESSO MACCHIATO 3.50

LATTE MACCHIATO 3.90

CAPPUCCINO 3.90

Bier

HEINEKEN 0.33 L 3.90

EICHBAUM UREICH PILS 0.5 L 3.90

EICHBAUM WEIZEN HEFE 0.5 L 3.90

EICHBAUM WEIZEN HEFE (ALKOHOLFREI) 0.5 L 3.90

RADLER 0.5 L 3.90



Rotweine

SHIRAZ 0.2L 5.50

Reichhaltig und weich, mit saftigen roten Beeren und einem Hauch von Lakritze und Gewürzen

SPÄTBURGUNDER HTR/TR 0.2L 5.20

frische Waldbeeren, samtig, feine Tanninstruktur, dezente Restsüße

ANSELMANN 0.2L 5.50

Gehaltvoll und dennoch angenehm fruchtig zeigt sich dieser Dornfelder im Geschmack. Ein schöner Duft nach Waldbeeren unterstreicht die intensive Frucht.

Weissweiner

ANSELMANN 0.2L 5.50

Elegant und feinwürzig mit fruchtigen Noten, die an Birne, Quitte und Honigmelone erinnern – herrlich aromatisch!

Rosewein

ANSELMANN 0.2L 5.50

Ideal für den Sommer! Dieser hochwertige Weißherbst Rosé überzeugt mit einer frischen Nase und feinwürzigen Frucht



TRADITIONAL-SHEMRIN
RESTAURANT

Flaschenweine
Rot

SHIRAZ	0.75	25.90
SPÄTBURGUNDER HTR/TR	0.75	23.50
ANSELMANN	0.75	29.90

Weiss & Rose

ANSELMANN	0.75	28.50
-----------	------	-------

Sekt

VALDO	0.75L	32.90
-------	-------	-------

Aperitif

MARTINI VERMOUTH BIANCO	5CL	4.50
MARTINI VERMOUTH ROSATO	5CL	4.50



TRADITIONAL-SHEMRIN
RESTAURANT



Cocktail



MOJITO

7.90

COCONUT KISS

7.90

TEQUILA SUNRISE

7.90

SWIMMING POOL

7.90

PERSISCHE EISTEA

4.90

HAVIJ BASTANI

7.90





TRADITIONAL-SHEHRI
RESTAURANT

Spirituosen

JACK DANIEL'S	4CL	6.90
WODKA	2CL	3.50
TEQUILA	2CL	3.90

Scotch Whiskey

JOHNNIE WALKER RED LABEL	4CL	6.90
--------------------------	-----	------

Longdrinks

	4 CL	
BACARDI-COLA		7.90
HAVANA COLA		7.90
JACK DANIEL'S-COLA		7.90
WODKA-LEMON/RED BULL		7.90
GIN-TONIC		7.90