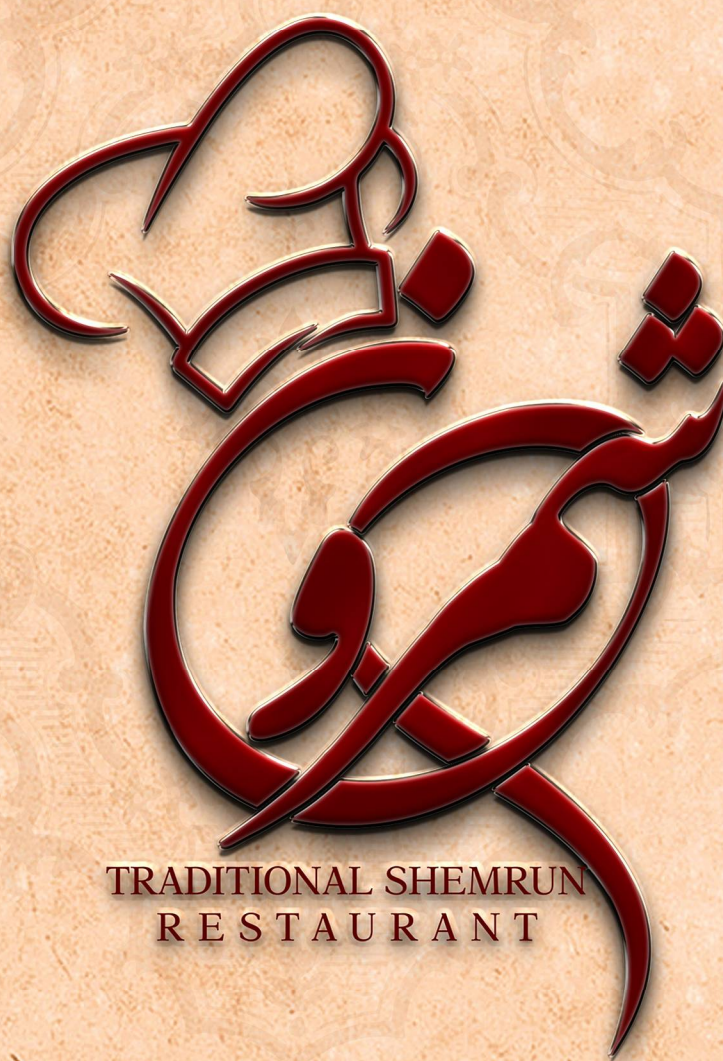




TRADITIONAL SHEMRUN  
RESTAURANT

*Ein Hauch von Persien Authentisch, Elegant, Unvergesslich.*





## ◆◆ VORSPEISEN | APPETIZERS ◆◆

### 01. Kaschke Bademdjan

کَشک بادمدجان 11,50

Fein gebratene Auberginen, veredelt mit cremigem Kashk, goldbraunen Röstzwiebeln und frischem Knoblauch, harmonisch abgestimmt mit gerösteter Minze und ausgewählten persischen Gewürzen.

### 02. Mirza Ghassemi

میرزا قاسمی 11,50

Über offenem Feuer geräucherte Auberginen mit Ei, sonnengereiften Tomaten und Knoblauch, nach nordiranischer Tradition zubereitet.

### 03. Dolme

دلمه 10,50

Zarte Weinblätter, gefüllt mit aromatischem Reis, frischen Kräutern und fein abgestimmten Gewürzen – klassisch persisch interpretiert

### 04. Falafel

فلافل 10,50

Knusprig frittierte Kichererbsenbällchen, serviert mit cremigem Hummus und erfrischendem Joghurt -Gurken-Dip mit Minze.

### 05. Sambose

سمبوسه 10,50

Goldbraun gebratene Teigtaschen mit würziger Kartoffel-Kräuter-Füllung, begleitet von hausgemachter, fein abgestimmter Schärfe.

### 06. Hummus nach libanesischer Art

حمص 9,90

Pürierte Kichererbsen, Sesammus (Tahina), Knoblauch, Limettensaft, Salatgarnitur und Pfefferkörner

### 07. Vorspeisenplatte (2 Personen)

سینی پیش غذا (برای ۲ نفر) 24,90

Exklusive Auswahl unserer Vorspeisen, stilvoll angerichtet – ideal zum gemeinsamen Genießen.

### 08. Vorspeisenplatte (4 Personen)

سینی پیش غذا (برای ۴ نفر) 45,90

Große, repräsentative Auswahl unserer Vorspeisen – perfekt für gesellige Runden.





## ◆◆ BEILAGEN | SIDE DISHES ◆◆

### 09. Borani

بورانی 6,50

Zarter Blattspinat in feiner Knoblauch-Joghurtsoße, traditionell gewürzt und sanft abgeschmeckt.

### 10. Zeytun Parvardeh

زیتون پرورده 7,50

Marinierte Oliven in einer eleganten Walnuss-Granatapfel-Kräutersoße nach nordiranischer Art.

### 11. Mast-o Khiyar

ماست و خیار 6,50

Cremiger Joghurt mit feinen Gurkenwürfeln und aromatischen persischen Kräutern.

### 12. Mast-o Musir

ماست موسیر 6,50

Feiner Joghurt mit mildem persischem Wildknoblauch (Musir).

### 13. Torschi Liet

ترشی لیته 5,50

Fein gehacktes, traditionell in Weinessig eingelegtes Gemüse – aromatisch und ausgewogen.

### 14. Torschi Sir

ترشی سیر 5,50

In Essig gereifter Knoblauch mit mild-würziger Note.

### 15. Khiarshur

خیارشور 5,50

Knackige persische Gewürzgurken in aromatischem Sud.

### 16. Salad Shirazi

سالاد شیرازی 6,50

Fein gewürfelte Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit frischem Zitronensaft – leicht und erfrischend.





## ◆◆ SUPPEN | SOUPS ◆◆

### 17. Suppe Djo

سوپ دجو 6,90

Traditionelle persische Gerstensuppe mit Tomaten, Karotten und frischen Kräutern, schonend zubereitet mit aromatischer Hühnerbrühe.

## ◆◆ SALATE | SALADS ◆◆

### 18. Salat Shemrun

سالاد شمرون 10,90

Frischer Mixsalat mit sonnengereiften Tomaten, Gurken, Karotten, Mais, Oliven und fein geriebenem Schafskäse – leicht und ausgewogen.

### 19. Salat Kubide

سالاد کوبیده 18,90

Knackiger Salat mit einem Spieß fein gewürztem Lamm-Rindhackfleisch vom Grill – eine harmonische Verbindung aus Frische und Röstaromen.

### 20. Salat Djudje

سالاد دجوجه 19,90

Frischer Salat mit saftig gegrilltem Hähnchenbrustfilet in Safran-Marinade.

### 21. Salat Bakhtiari

سالاد بختیاری 24,90

Salatvariation mit gemischtem Grillspieß aus zartem Lammfilet und Hähnchenbrust.

### 22. Salat Tschendje

سالاد تشندجه 25,90

Frischer Salat mit zarten, marinierten Lammfiletstücken vom Grill – kräftig im Geschmack und fein abgestimmt.





### ◆ GRILLGERICHTE (OHNE SAUCEN) ◆

Alle Gerichte werden mit Basmati-Safranreis und Grilltomate serviert.

#### 23. Tschelo Kabab Kubide چلو کباب کوبیده 18,90

Zwei Spieße fein gewürztes Lamm-Rindhackfleisch, über offener Flamme gegrillt – klassisch persisch.

#### 24. Djudje Kabab جوجه کباب 19,90

In hausgemachter Safran-Zwiebel-Marinade eingelegtes Hähnchenbrustfilet, saftig und aromatisch gegrillt.

#### 25. Tschelo Tschendje چلو چنده 25,90

Zarte, marinierte Lammfiletstücke vom Grill, intensiv im Geschmack und besonders saftig.

#### 26. Tschelo Kabab Barg چلو کباب برگ 26,90

Dünn geklopftes Lammrückenfilet, fein mariniert und über offener Flamme gegrillt.

#### 27. Djudje Sultani جوجه سلطانیه 27,90

Ein Spieß Hähnchenbrustfilet kombiniert mit einem Spieß Kubide – ausgewogen und aromatisch.

#### 28. Tschendje Sultani چنده سلطانیه 29,90

Zarter Lammfiletspieß kombiniert mit klassischem Kubide – intensiv und harmonisch.

#### 29. Tschelo Soltani چلو سلطانیه 30,90

Klassische Kombination aus Lammfilet und Kubide-Spieß – ein Highlight der persischen Grillkunst.

#### 30. Kabab Bakhtiari کباب بختیاری 24,90

Gemischter Grillspieß aus Lammfilet und Hähnchenbrust, fein mariniert und saftig gegrillt.





### ◆◆ GRILLGERICHTE MIT SAUCEN ◆◆

Mit hausgemachter, mittelscharfer Sauce.

#### 31. *Djudje Kabab Tond* جوجه کباب تند 20,90

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit aromatischer, mittelscharfer Sauce – würzig und ausgewogen.

#### 32. *Tschelo Tschendje Tond* چلو چنجه تند 26,90

Gegrillte Lammfiletstücke mit fein abgestimmter, mittelscharfer Sauce.

### ◆◆ SHEMRUN-PLATTEN ◆◆

#### 33. *Shemrun-Platte (2 Personen)* سینی شمرن ۲ نفره 56,90

Zwei Spieße aus Lamm- und Rinderhackfleisch, ein Spieß Hähnchenbrustfilet und ein Spieß Lammfilet, serviert mit Safran-Basmati-Reis, Grilltomaten und Sauce nach Wahl.

#### 34. *Shemrun-Platte (3 Personen)* سینی شمرن ۳ نفره 83,90

Drei Spieße aus Lamm- und Rinderhackfleisch, zwei Spieße Hähnchenbrustfilet und ein Spieß Lammfilet, serviert mit Safran-Basmati-Reis, Grilltomaten und Sauce nach Wahl.

#### 35. *Shemrun-Platte (4 Personen)* سینی شمرن ۴ نفره 109,90

Vier Spieße aus Lamm- und Rinderhackfleisch, zwei Spieße Hähnchenbrustfilet, ein Spieß Lammfilet und ein Spieß Lammrückenfilet, serviert mit Safran-Basmati-Reis, Grilltomaten und Sauce nach Wahl.





## ◆ SAUCEN ◆

(Alle Grillgerichte auch mit folgenden Saucen erhältlich)

### 36. Fessendjan 3,90

Fein abgeschmeckte Walnussauce mit Granatapfelsirup – leicht süß-säuerlich, nussig und aromatisch.

### 37. Lipar 3,50

Cremige Spinatsauce mit Pilzen, Knoblauch und Sahne – mild, herzhaft und ausgewogen

### 38. Bandari (scharf) 3,50

Würzige Tomatensauce mit Paprika und Chili – pikant, kräftig und leicht scharf.

### 39. Mango Chutney 3,50

Exotische Mangosauce, verfeinert mit Kokos und Sahne – cremig, mild und angenehm süß

## ◆ EXTRAS ◆

### - Ketchup oder Mayonnaise 0,50

### - Pommes Frites / Portion Basmati-Safranreis 4,90

### - Kubide-Spieß 7,90

Ein Spieß fein gewürztes Lamm-Rindhackfleisch, frisch vom Grill.

### - Djudje-Spieß 14,90

Ein Spieß saftig mariniertes Hähnchenbrustfilet vom Grill.

### - Barg-Spieß 20,90

Ein Spieß dünn geklopftes, zart mariniertes Lammfilet.

### - Tschendje-Spieß 19,90

Ein Spieß aromatisch marinierte Lammfiletstücke vom Grill.





### ◆◆ REISGERICHTE ◆◆

40. Zereshk Polo ba Morgh زرشک پلو با مرغ 18,90

Zart geschmorte Hähnchenkeule in feiner Spezialsauce, serviert mit Basmati-Safranreis und edlen Berberitzen.

41. Baghali Polo ba Morgh باقالی پلو با مرغ 19,90

Saftige Hähnchenkeule mit Dill-Safranreis und dicken grünen Bohnen – traditionell und aromatisch.

42. Baghali Polo ba Mahitsche باقالی پلو با ماهیچه 24,90

Langsam geschmorte Lammhaxe in würziger Sauce, serviert mit Dill-Safranreis und grünen Bohnen.

### ◆◆ FISCHGERICHTE ◆◆

43. Dorade vom Grill دراده 27,90

Frisch gegrillte Dorade mit Dill-Safranreis, Beilagensalat und hausgemachter Sauce – fein, leicht und aromatisch.





## ◆ SAUCENGERICHTE | PERSISCHE KHORESCHT ◆

Alle Gerichte werden mit Basmati-Safranreis serviert.

### 44. Ghorme Sabzi

قرمه سبزی 18,90

Zart geschmortes Lamm in aromatischer Kräutersauce mit roten Bohnen und getrockneten Limetten – ein Klassiker der persischen Küche

### 45. Khoreschte Gheyme

خورشت قیمه 18,90

Geschmortes Lamm mit gelben Linsen und getrockneten Limetten in feiner Tomaten-Zwiebel-Sauce, veredelt mit knusprigen Kartoffeln

### 46. Gheyme Bademjan

قیمه بادمجان 19,90

Zartes Lammfleisch mit gebratenen Auberginen und Linsen in würziger Tomatensauce.

### 47. Khoreschte Fessendjan

خورشت فسنجان 22,90

Hähnchen in edler Walnuss-Granatapfel-Sauce, fein süß-säuerlich abgestimmt.





◆◆ VEGETARISCHE GERICHTE ◆◆

48. Tschelo Kashke Bademjan چلو کش بادمجان 15,50

Gebratene Auberginen mit Kashk, Röstzwiebeln und Safranreis – aromatisch und traditionell.

49. Tschelo Mirza Ghassemi چلو میرزا قاسمی 15,50

Geräucherte Auberginen mit Ei, Tomaten und Safranreis – nordiranische Spezialität.

50. Tschelo Fessendjan چلو فسنجان 18,90

Walnuss-Granatapfel-Sauce ohne Fleisch, serviert mit Safranreis – intensiv und ausgewogen.

51. Falafel Teller بشقاب فلافل 14,50

Neun knusprige Kichererbsenbällchen mit Hummus und Joghurt-Dip, serviert mit Safranreis.





## ◆◆ DESSERTS ◆◆

### 52. Bastani Sonnati

بتنی سنی 7,90

Hausgemachtes Safraneis nach traditionellem persischem Rezept – cremig und aromatisch.

### 53. Falude Shirazi

فالوده شیرازی 7,90

Feines Glasnudel-Dessert in Rosenwasser-Sorbet mit frischer Limettennote.

### 54. Makhlut

مخلوط 8,90

Elegante Kombination aus Safraneis und Falude nach persischer Art.

### 55. Bastani Shemrun

بتنی شمرون 9,50

Vier ausgewählte Eissorten: Erdbeere, Mango, Schokolade und Vanille.

### 56. Shole Zard

شله زرد 7,90

Persischer Safran-Reispudding mit Rosenwasser, verfeinert mit Zimt und Mandeln.

### 57. Bastani Khali

بتنی خلیج 9,50

Walnusseis mit in Butter geschwenkten Datteln, Kokosraspeln und Sahne.





## ◆◆ GETRÄNKE ◆◆

### Alkoholfreie Getränke

|                                             | 0,2 L     | 0,4 L |
|---------------------------------------------|-----------|-------|
| <u>Coca-Cola</u>                            | 2,90      | 4,50  |
| <u>Coca-Cola Zero</u>                       | 2,90      | 4,50  |
| <u>Fanta</u>                                | 2,90      | 4,50  |
| <u>Sprite</u>                               | 2,90      | 4,50  |
| <u>Mezzo Mix</u>                            | 2,90      | 4,50  |
| <u>Red Bull</u>                             | 4,90 Dose |       |
| <u>Bionade (Holunder oder IngwerOrange)</u> | 0,33 Fl   | 3,50  |

### Mineralwasser

|                          | 0,3L | 0,75FL |
|--------------------------|------|--------|
| <u>Teinacher Still</u>   | 3,20 | 6,50   |
| <u>Teinacher Sprudel</u> | 3,20 | 6,50   |

### IR Persische Spezialitäten

|                                                  | 0,2 L | 0,4 L |
|--------------------------------------------------|-------|-------|
| <u>Dough</u>                                     | 3,70  | 5,50  |
| Joghurt-Getränk mit getrockneten Minzen (salzig) |       |       |
| <u>Sharbat Anar</u>                              | 3,70  | 5,50  |
| Granatapfelsaft                                  |       |       |
| <u>Zamzam Limonade (0,33L Fl)</u>                | 3,90  |       |





◆◆ GETRÄNKE ◆◆

Säfte & Schorlen

0,2L

0,4L

Apfelsaft

3,50

4,90

Apfelsaft Schorle

3,20

4,50

Orangensaft

3,50

4,90

Orangensaft Schorle

3,20

4,90

Traubensaft

3,50

4,90

Traubensaft Schorle

3,20

4,90

Johannisbeersaft

3,50

4,90

Johannisbeersaft Schorle

3,20

4,90

Bananennektar

3,50

4,90

Bananennektar Schorle

3,20

4,90

Maracujanektar

3,50

4,90

Maracujanektar Schorle

3,20

4,90

Warme Getränke

Tee

3,50

Schwarz, Kamille, Grüner und Früchte

Persischer Tee mit Nabat

4,50

Kaffee

3,50

Espresso

3,20

Cappuccino

4,20

Latte Macchiato

4,50





◆◆ GETRÄNKE ◆◆

Bier (Flasche)

0,33mL

0,5L

Corona

4,50

Eichbaum Pils

4,90

Eichbaum Weizen

4,90

Weizen alkoholfrei

4,90

Radler

4,90

Aperitif

Aperol Spritz

8,90

Martini Bianco (5cl)

6,90

Martini Rosato (5cl)

6,90





## ROTWEIN

0,2L

Flasche

### Yellow Tail – Shiraz – Australien

6,90 25,90

Sehr beliebt Vollmundig & weich, rote Beeren, feine Würze

### Alma de Lisboa Tinto – Portugal

6,20 23,90

Fruchtig & weich, rote Beeren.

### Renzo Masi – Contrappasso – Toskana

6,90 26,90

Rund & harmonisch, fruchtbetont.

### Château La Communion 2020 – Bordeaux Supérieur

29,90

Elegant, Kirsche & Johannisbeere, weiche Tannine.

## WEINSCHORLE

0,3 L

0,5L

### Riesling Schorle (Weiß)

4,50 6,90

Frisch, leicht & spritzig.

### Rosé Schorle

4,50 6,90

Fruchtig, erfrischend & sommerlich.





## WEISSWEIN

0,2L

Flasche

### Kesselring – Grauburgunder – Pfalz

6,50

26,90

Kräftig & elegant, Apfel & Mandelnoten.

### Bassermann-Jordan – Sauvignon Blanc – Pfalz

7,20

29,90

Frisch & lebendig, zitrische Aromen.

## ROSÉ

0,2L

Flasche

### Philipp Kuhn – Philipp's Rosé – Pfalz

6,90

28,90

Frisch & fruchtig, leicht und sommerlich.

## SEKT

Flasche

### Valdo

30,90





### SPIRITUOSE

|                                            | 0,2cl | 0,4cl |
|--------------------------------------------|-------|-------|
| <u>Vodka (Standard)</u>                    | 3,50  | 5,90  |
| <u>Jack Daniel's (USA)</u>                 | 3,70  | 6,50  |
| <u>Johnnie Walker Red Label (Scotland)</u> | 3,70  | 6,50  |
| <u>Bacardi (Kuba)</u>                      | 3,50  | 5,90  |
| <u>Tequila (Mexiko)</u>                    | 3,50  | 5,90  |

### LONGDRINKS

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| <u>Vodka Lemon / Red Bull</u> | 7,90 |
| <u>Gin Tonic</u>              | 8,90 |
| <u>Havana Cola</u>            | 7,90 |
| <u>Bacardi Cola</u>           | 7,90 |
| <u>Jack Daniel's Cola</u>     | 8,50 |