RESTAURANT JANDURE

SPEISEN & GETRÄNKE

Since 1987

TANDURE

TANDURE,
so heißt der Lehmofen aus der
anatolischen Hochebene,
in dem wir unsere
frisch zubereiteten Gerichte
grillen und schmoren.

Seit über 33 Jahren
beweisen wir
unseren Gästen täglich,
dass es hier genauso gut gelingt
und genauso schmeckt
wie in Anatolien.

In der Tradition
uralter kurdischer
Gastfreundschaft
verwöhnen wir Sie mit Speisen,
die nur mit den
frischesten Zutaten
hergestellt werden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im TANDURE.

Ayfer-Metin Aslan

Wir begrüßen Sie im Tandure.

Die Anfänge der anatolischen Kochkultur wurden in der über 8.000 Jahre alten Siedlung Catal Höyük gefunden.

Die nachfolgende Geschichte der Küche ist geprägt von vielen Völkern und Kulturen. Einige hinterließen deutliche Spuren in der türkischen Küche.

So gehen auf die Byzantiner wahrscheinlich viele der herzhaften Gemüse- und Fischgerichte zurück, auf die Armenier im Osten die mit Reis, Rosinen und Nüssen gefüllten Gemüse.

Turkstämme aus den Steppen Innerasiens, die eigentlichen Vorfahren der Türken, steuerten vor allem die Kebap-Gerichte aber auch den Joghurt bei.

Machen Sie bei uns im Tandure eine kulinarische Reise in den Orient und nach Anatolien.

Bringen Sie ein klein wenig Geduld mit, denn wir verzichten auf alle konservierten Lebensmittel und bereiten alle unsere Gerichte stets aus frischen Zutaten zu.

Die Qualität unserer Speisen wird Sie dafür belohnen.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit.



Aperetifler Apentifs € 01 PROSECCO rosé 0,11 4,50 02 PROSECCO rosé Flasche 24,00 03 PROSECCO Hausmarke 4,00 04 PROSECCO Andreola Flasche **28,00 05 SHERRY** 4,cl 3,50 06 MARTINI (bianco oder dry) 4.cl **3.50** 07 CAMPARI Orange / Soda 0,21 6,50 **08 APEROL SPRITZ** 0,21 7,50 **09 HUGO** 0,21 7,50 10 HUGO rosé 0,21 7,50 11 RAKI (nach türkischer Art) 4,cl **5,00** 12 Lillet Wildberry 0,21 7,50 Tcecepter Getränke 0.21 0,41 Flasche 2,90 13 2,90 Flasche 14 Flasche 2,90 15 Flasche 2,90 16 2,90 Flasche 17 Sprite. 5,20 3,10 **BITTER LEMON** 3,10 5,20 19 **GINGER ALE** 3.10 5,20 **20 TONIC WATER** Flasche 0,251 2,70 21 SAN PELLEGRINO mit Kohlensäure Flasche 0,751 6,80 22 SAN PELLEGRINO mit Kohlensäure Flasche 0,251 2,70 23 ACQUA PANNA Still Flasche 0,751 **6,80** 24 ACQUA PANNA Still Meyve sulari Säfte 0,21 0,41 35 APFELSAFT naturtrüb 3,10 520 **36 ORANGENSAFT** 3,10 520 37 RHABARBERNEKTAR 3,10 520 **38 KIRSCHNEKTAR** 3.10 520 **39 TRAUBENSAFT** 3,10 520 **40 PFIRSICHNEKTAR** 3,10 520 41 MARACUJANEKTAR 3,10 520 **42 BANANENNEKTAR** 3,10 520 **43 APFELSCHORLE** 3,10 **520** 44 KIBA (Kirschbananenfruchtsaftgetränk) 3,10 **520** 45 AYRAN (hausgemachtes anatolisches Joghurtgetränk) 3,20

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich, je

2,80

4,80



Sicak icecekler Heisse Getränke		€
50 CAY (schwarzer türkischer Tee, Glas) 51 TÜRKISCHER MOCCA 52 TASSE KAFFEE 53 ESPRESSO 54 DOPPELTER ESPRESSO 55 ESPRESSO MACCHIATO 56 CAPPUCCINO 57 LATTE MACCHIATO 58 MILCHKAFFEE		1,00 2,80 2,80 2,30 3,50 2,50 3,20 3,90 3,90
59 GROSSER TEE (Pfefferminz, Kamille, Früchte)		2,20
Biralar Biere 61 WOLTERS PILSENER vom Fass	0,21	2,20
62 WOLTERS PILSENER vom Fass	0,31	3,30
63 WOLTERS PILSENER vom Fass	0,41	4,10
64 WOLTERS PILSENER vom Fass	0,51	4,90
65 ALSTER	0,31	3,10
66 ALSTER	0,41	3,90
67 ALSTER	0,51	4,70
68 MAISELS HEFEWEIZEN	0,51	4,90
69 MAISELS HEFEWEIZEN (dunkel)	0,51	4,90
70 MAISELS KRISTALLWEIZEN	0,51	4,90
71 MAISELS HEFEWEIZEN (alkoholfrei)	0,51	4,90
72 MALZBIER (Flasche)	0,331	3,30
73 WOLTERS alkoholfrei (Flasche)	0,331	•
74 EFES türkisches Bier vom Fass	0,31	3,30
75 EFES türkisches Bier vom Fass	0,51	4,90



ALKOLLÜ ICKILER / SPIRITUOSEN

	Likörler liköre		€
127	- •	2 cl	2,50
128		2 cl	2,50
129	RAMAZOTTI 35% vol.	4 cl	4,00
130	AVERNA 32% vol.	4 cl	4,00
131	FERNET BRANCA 39% vol.	2 cl	2,50
132		2 cl	2,50
IOL	511 15 5 5 1 4 5 % Vol.	L 01	_,00
	Konyaklar Cognac		
136	REMY MARTIN 40% vol.	4 cl	6,00
137	HENNESSY 40% vol.	4 cl	6,50
138	CARLOS 2 40% vol.	4 cl	7,00
	Dietal on tall in		
	Viskiler Whisky		
143	CHIVAS REGAL 40% vol.	4 cl	5,50
	JACK DANIELS 40% vol.	4 cl	4,50
	JIM BEAM 40% vol.	4 cl	3,50
170	·	101	0,00
	Spirituosen		
146	RAKI 45% vol.	2 cl	2,50
	(türk. Anisschnaps-Spezialität)		
147	ABSOLUT WODKA 38% vol.	2 cl	3,00
148	LINIE AQUAVIT 35% vol.	2 cl	2,50
149	MALTESER AQUAVIT 40% vol.	2 cl	2,50
150	JÄGERMEISTER 35% vol.	2 cl	2,50
151	WILLIAMS BIRNE 40% vol.	2 cl	3,50
152	GRAPPA 42% vol.	2 cl	3,50
153	TEQUILA Silber/Gold 38% vol	2 cl	3,00
	Longdrinks		
	Toughlinks		
154	Bombay Gin mit Tonic	4 cl	7,50
155	Hendricks Gin mit Tonic	4 cl	8,50
156	Monkey 47 Gin mit Tonic	4 cl	8,50
157	HAVANNA 7mixed mit Cola	4 cl	7,50
158	HAVANNA 3 mixed mit Cola	4 cl	6,50
159	BACARDI 8 J. mixed mit Cola	4 cl	7,00
160	BACARDI mixed mit Cola	4 cl	5,50
161	JACK DANIELS	4 cl	7,00
162	WODKA LEMON	4 cl	6,50



	Kalte Vorspeisen	
163		5,50
	BEYAZ PEYNIR (Crem Weichkäse Teller) ^F	7,90
165		6,00
166	(,)	7,50
167	ANTEP EZMESI (Pikant gewürztes Mus aus verschiedenem Gemüse)	5,50
168	HUMMUS	6,90
	(Pürierte Kichererbsen mit Sesampaste, Knoblauch und Zitronensaft) ^{K,L}	-
169		11,20
	(Vorspeisenvariationen Schafskäse, Mozzarella,	
	Lahmacun, Sigara Böregi, Gemüse-Püree)	
170	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	12,50
	(Wenn der Pascha sich etwas gönnt – ab 2 Personen)	
	Warme Vorspeisen	
171		9,50
	Aubergine gefüllt mit, tomatisiertem Zwiebel-Zimtgemüse	
172	PASTIRMA (Knoblauchschinken vom Rind mit Tomaten und Käse) ^F	7,50
173		6,50
	(Gebackene Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafskäse) ^{A,F}	
	LAHMACUN (Kleine türkische Pizza mit Hackfleisch und Salat) ^{A,C,]}	5,50
	SÜNDÜRME (Gebackener Schafskäse mit Zwiebeln & Tomaten) ^F	9,30
	HOZAT PEYNIRI (Panierte Fetakäse gebraten, mit Honig) ^{AC,F}	8,90
1//	YAPRAK SARMA	7,90
	(Gefüllte Weinblätter ohne Fleisch, Knoblauch-Joghurt-Sauce)	
	Suppen	
	Sahhen	
180	LAMMFLEISCHSUPPE	7,00
181	LINSENSUPPE	5,50
182	TOMATENCREME F	5,50



Ana Yemekler Hauptgerichte

220	TANDURE KEBAB ^{AC,F,)}	17,50
	Lammfleisch im Lehmofen geschmort,	
	auf Knoblauch-Joghurtsauce Fladenbrot, frischer Salat	
221	KIREMIT KEBAB - TANDURE PLATTE FÜR ZWEI ^{AC,E,]}	46,00
	Für zwei oder mehr Personen, Lammkotelett, Lammspieß, Köfte,	
	Hähnchenbrust in Tonplatte im Lehmofen geschmort, frischer Salat	
222	TANDURE TELLER ^{AC,F,]}	23,50
	Lammkotelett, Lammspieß, auf Buche gegrillt, frischer Salat	
223	PIRZOLA ^{E,}	24,00
	Gewürzte Lammkoteletts auf Buche gegrillt, frischer Salat	
224	SIS KEBAB - TANDURE SPIESS (1)	21,50
	Lammfleischspieß auf Buche gegrillt, frischer Salat	
225	DANA SIS ^{E,}	24,50
	Kalbsrücken am Spieß auf Buche gegrillt, frischer Salat	
226	KÖFTE ^{A,C,F,J}	15,50
	Gegrillte Hackfleischfrikadellen, frischer Salat	
227	TANDURE KÖFTE ^{A,C,F,J}	18,80
	Gegrillte Hackfleischfrikadellen mit Tomaten und Paprika in einer Tonschale	
	im Lehmofen gebraten, mit Knoblauch-Joghurt-Sauce überbacken	
228	SAC KAVURMA	16,80
	Gebratenes Lammfleisch, pikant gewürzt mit türk. Spitzpaprika und Tomaten	
229	AGA TELLER – KARISIK CÖP SIS p. P. ^{A.C.F.)}	19,50
	Spieße mit Lamm, Hähnchen und Kalbfleisch, Köfte, gebratenes Gemüse,	
	auch für mehrere Personen	
230	DERSIM KEBAB ^F	25,50
	Lammfleischschulter mit Kartoffeln und Möhren im Lehmofen geschmort	
	mit Knoblauch-Joghurtsauce überbacken	
231	KUZU FILE ^F	27,20
	Gegrilltes Lammfilet mit einer Dijon-Senfsauce, und frischem Pfannengemüse	
232	TANDURE FILE	27,00
	Lammfilet gegrillt mit grüner Pfeffersauce, Gegrilltes Gemüse, frischer Salat	40.00
233	ZAZA KEBAB	18,00
	Lammfleisch mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer Tonschal	e,
	im Lehmofen mit Knoblauch-Joghurtsauce überbacken	



Adana Auswahl Adana Cesitteri

234	ADANA KEBAB ^{alder} J	15,70
	Hackfleischspieß auf Buche gegrillt, frischer Salat	
235	FISTIKLI ADANA KEBAB ^{A,C,F,)}	18,00
	Hackfleischspieß auf Buche gegrillt, im Pistazienmantel	
	mit frischem Salat und Bulgur	
236	YOGURTLU ADANA ^{A.C.F.J}	17,70
	Hackfleischspieß auf Fladenbrot und Joghurtsauce	
	mit Butter und Tomatensauce überzogen	
237	BEYTI KEBAB ^{AC,F,]}	17,50
	Hackfleischspieß gerollt im Lavas Brot überzogen mit Tomatensauce	
	und geklärter Butter an hausgerahmten Joghurt, Bulgur und Salatbeilage	
	Mit Käse überbacken	+1,00
	Tavuk Geflügelgerichte	
	TAVUK FILE	16,90
244		,
	Hähnchenbrustfilet gebraten, in Käse-Curry-Sahnesauce TAVUK SIS ^{C,F,}	17,80
245		,
	Hähnchenspieß auf Buche gegrillt mit frischem Salat TAVUK TAVA	15,80
246		,
	Hähnchenpfanne nach Art des Hauses	
	mit Champignons, Tomaten und Paprika, pikant	



Etti ve Sebzeli Ana Yemekler Gemuse-/Fleischvariationen

250	ВАМУА	17,90
	Okra Schoten auf Lammfleisch mit frischem Gemüse	
	und Kichererbsen im Tontopf geschmort ^L	
251	TÜRLÜ	17,00
	Auberginen, grüne Bohnen, Kartoffeln, Zucchini,	
	Tomaten, Paprika auf Lammfleisch, im Tontopf geschmort	
252	KARNIYARIK	14,50
	Gebratene Auberginen mit gewürzter Hackfleischfüllung	
	und Knoblauch-Joghurtsauce ^F	
	Etsiz Vemerler Vegetarische Gerichte	
0=1	•	
256		
256	· · · ·	14,50
230	Auberginen, grüne Bohnen, Kartoffeln, Zucchini,	14,50
	Auberginen, grüne Bohnen, Kartoffeln, Zucchini, Tomaten, Paprika im Tontopf geschmort	·
257	Auberginen, grüne Bohnen, Kartoffeln, Zucchini, Tomaten, Paprika im Tontopf geschmort SEBZELI TAVA (Vegan)	14,50 14,00
257	Auberginen, grüne Bohnen, Kartoffeln, Zucchini, Tomaten, Paprika im Tontopf geschmort SEBZELI TAVA (Vegan) Gemüsepfanne nach orientalischer Art	14,00
	Auberginen, grüne Bohnen, Kartoffeln, Zucchini, Tomaten, Paprika im Tontopf geschmort SEBZELI TAVA (Vegan) Gemüsepfanne nach orientalischer Art KIZARTMA AKDENIZ ^f	·
257	Auberginen, grüne Bohnen, Kartoffeln, Zucchini, Tomaten, Paprika im Tontopf geschmort SEBZELI TAVA (Vegan) Gemüsepfanne nach orientalischer Art KIZARTMA AKDENIZ ^F in Öl gebratene Paprika, Auberginen	14,00
257	Auberginen, grüne Bohnen, Kartoffeln, Zucchini, Tomaten, Paprika im Tontopf geschmort SEBZELI TAVA (Vegan) Gemüsepfanne nach orientalischer Art KIZARTMA AKDENIZ ^f in Öl gebratene Paprika, Auberginen und Kartoffeln mit Knoblauch-Joghurtsauce	14,00 12,50
257 258	Auberginen, grüne Bohnen, Kartoffeln, Zucchini, Tomaten, Paprika im Tontopf geschmort SEBZELI TAVA (Vegan) Gemüsepfanne nach orientalischer Art KIZARTMA AKDENIZ ^F in Öl gebratene Paprika, Auberginen und Kartoffeln mit Knoblauch-Joghurtsauce	14,00
257 258	Auberginen, grüne Bohnen, Kartoffeln, Zucchini, Tomaten, Paprika im Tontopf geschmort SEBZELI TAVA (Vegan) Gemüsepfanne nach orientalischer Art KIZARTMA AKDENIZ ^F in Öl gebratene Paprika, Auberginen und Kartoffeln mit Knoblauch-Joghurtsauce FIRINDA SEBZE ^F	14,00 12,50
257 258	Auberginen, grüne Bohnen, Kartoffeln, Zucchini, Tomaten, Paprika im Tontopf geschmort SEBZELI TAVA (Vegan) Gemüsepfanne nach orientalischer Art KIZARTMA AKDENIZ ^f in Öl gebratene Paprika, Auberginen und Kartoffeln mit Knoblauch-Joghurtsauce FIRINDA SEBZE ^f Im Lehmofen Geschmortes Gemüse mit Brokkoli, überbacken	14,00 12,50
257 258 260	Auberginen, grüne Bohnen, Kartoffeln, Zucchini, Tomaten, Paprika im Tontopf geschmort SEBZELI TAVA (Vegan) Gemüsepfanne nach orientalischer Art KIZARTMA AKDENIZ ^F in Öl gebratene Paprika, Auberginen und Kartoffeln mit Knoblauch-Joghurtsauce FIRINDA SEBZE ^F Im Lehmofen Geschmortes Gemüse mit Brokkoli, überbacken mit einer Sahnesauce und Käse	14,00 12,50 13,50



Salatalar Salate

271	COBAN SALATASI ^{C,F}	8,50
	Hirtensalat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Schafskäse	
	abgeschmeckt mit Granatapfel-Vinaigrette	
272	BÜYÜK SALATA – GROSSER SALATTELLER ^{C,E,J}	9,50
	Grüner Salat, Möhren, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Oliven und Schafskäse	
273	KÜCÜK SALATA – KLEINER SALATTELLER ^{C,F,)}	5,50
	Grüner Salat, Möhren, Zwiebeln, Gurken, Tomate, Oliven und Schafskäse	
274	TAVUK SALATASI ^{C,F}	14,00
	Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen	
275	ROKA mit LAMMFILET ^{CF.)}	20,50
	Gemischter Salat mit Rucola, Pinienkernen, Lammfiletstreifen und Parmesan	
276	Tereyagli Jumbo Karides [©]	21,50
	In Knoblauchbutter geschwenkte Riesengarnelen auf Rucola mit Tomaten und	
	Zwiebel mit geriebenem Schafskäse	



	Pideler	
280	LAHMACUN ^{A,C,E,)}	11,00
	zwei kleine türkische Pizzen mit Hackfleisch und frischem Salat	,
281	PEYNIRLI PIDE (Vegt.) ^{A.C.F.)} Schafskäsepizza mit frischem Salat	12,00
282	KIYMALI YUMUrtali PIDE A, C, F, J	12,00
LUL	Hackfleischpizza mit Ei überbacken an frischem Salat	12,00
	Kindergerichte	
000	RÄUBERTELLER	0,00
285	TANDURE KEBAB ^{A, C, F,)}	11,50
	Lammfleisch nach Art des Hauses, im Lehmofen geschmort,	
	Knoblauch-Joghurtsauce, Fladenbrot, frischer Salat	
286	KÖFTE ^{A,C,F,J}	10,50
	Gegrillte Hackfleischfrikadellen mit Pommes frites	44 = 0
288	TAVUK SIS ^{C,F,)}	11,50
200	Hähnchenspieß mit Pommes frites KINDER NUDELN	F F0
289	In Tomatensauce geschwenkte Pasta mit Parmesan	5,50
	5	
	Extra´s	
	Pommes frites	4,50
	Bratkartoffeln türkische Art	4,00
	Mediterranes Grillgemüse	4,50
	Beilagen Salat	3,50
	Rosmarinkartoffeln	4,50
	Brotkorb	1,20
	Kräuterbutter	0,80



Tattilar Dessert

293	HELVA ^{EH,K}	5,50
	Sesampaste mit Pistazien	
294	BAKLAVA ^{AH}	7,00
	süßer Blätterteig mit Pistazien und Läuterzucker, hausgemacht	
295	BAKLAVA mit EIS ^{A,E,H}	8,00
	süßer Blätterteig mit Pistazien und Läuterzucker	
296	KATMER ^{AF,H}	9,00
	türkischer Blätterteig, fluffig, mit Pistaziencreme	
297	KÜNEFE ^{AEH}	8,00
	Warmes Fadenteiggebäck mit Mozzarella, Leuterzucker und Pistazien	
298	BALLI YOGURT ^{F,H}	6,50
	Joghurt mit Honig und Walnüssen	
	mit Pistazien	8,50
299	TANDURE – DESSERT TELLER ^{A,E,E,H}	8 50
	Süßspeisen mit Obst ab 2 Personen, p. P.	
300	Tereyagli Hurma ^f	8,40
	Medjoul Datteln in Butter gebraten mit Vanilleeis, Sahne und Pistazien	

Allergene:

A: glutenhaltiges Getreide B: Krebstiere C:Eier D: Fisch E: Erdnüsse

F: Milch und Milchprodukte H: Schalenfrüchte I:ellerien J: Senf K: Sesamsamen L: Hülsenfrucht