

TANDURE

TANDURE.

SO HEISST DER LEHMOFEN AUS DER ANATOLISCHEN HOCHEBENE, IN DEM WIR UNSERE FRISCH ZUBEREITETEN GERICHTE GRILLEN UND SCHMOREN

SEIT ÜBER 38 JAHREN BEWEISEN WIR UNSEREN GÄSTEN TÄGLICH, DASS ES HIER GENAU SO GUT GELINGT UND GENAU SO SCHMECKT WIE IN ANATOLIEN IN DER TRADITION URALTER KURDISCHER GASTFREUNDLSCHAFT

VERWÖHNEN WIR SIE MIT SPEISEN, DIE NUR MIT DEN FRISCHESTEN ZUTATEN HERGESTELLT WERDEN.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT IM TANDURE.

AYFER & BEHCET 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 HINTERLISSEN 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.

Aperitits

1	SCHMETTERLINGE IM BAUCH, SPARKLING, ROSÉ, KIEFER	0,1L	4,50
2	SCHMETTERLINGE IM BAUCH, SPARKLING, ROSÉ, KIEFER	0,75 L FLASCHE	29,00
3	PROSECCO ANDREOLA IT.	0,75 L FLASCHE	36,00
4	PROSECCO ANDREOLA IT.	1,5 L MAGNUM	70,00
5	SHERRY MEDIUM	4 CL	3,50
6	MARTINI (BIANCO ODER DRY)	4 CL	4,00
7	CAMPARI ORANGE / SODA	0,2 L	7,00
8	CAMPARI SPRITZ	0,2 L	8,00
9	APEROL SPRITZ	0,2 L	8,00
10	HUGO	0,2 L	8,00
11	SARTI SPRITZ	0,2 L	8,00
12	RAKI (NACH TÜRKISCHER ART)	4 CL	5,00
13	LILLET WILDBERRY	0,2 L	8,00

Getränke

14	MEZZO MIX	0,2 L	0,4 L
15	COCA COLA	3,00	5,20
16	COCA COLA ZERO	3,00	5,20
17	FANTA	3,00	5,20
18	Sprite	3,00	5,20
19	BITTER LEMON	3,30	5,50
20	GINGER ALE	3,30	5,50
21	TONIC WATER	3,30	5,50
22	BAD HARZBURGER MIT KOHLENSÄURE	FLASCHE 0,25 L	2,90
23	BAD HARZBURGER MIT KOHLENSÄURE	FLASCHE 0,75 L	7,20
24	BAD HARZBURGER STILL	FLASCHE 0,25 L	2,90
25	BAD HARZBURGER STILL	FLASCHE 0,75 L	7,20

Säfte

35	APFELSAFT NATURTRÜB	0,2 L	0,4 L
36	ORANGENSAFT	3,20	5,50
37	RHABARBERNEKTAR	3,20	5,50
38	KIRSCHNEKTAR	3,20	5,50
39	TRAUBENSAFT	3,20	5,50
40	JOHANNISBEERSAFT	3,20	5,50
41	MARACUJANEKTAR	3,20	5,50
42	BANANENNEKTAR	3,20	5,50
43	APFELSCHORLE	3,20	5,50
44	KIBA (KIRSCH-BANANEN-NEKTAR)	3,20	5,50

ALLE SÄFTE SIND AUCH ALS SCHORLEN ERHÄLTLICH 2,80 4,90

45 AYRAN 0,3 L 3,50 4,50
(HAUSGEMACHTES ANATOLISCHES JOGHURTGETRÄNK)

Heiße Getränke

50	CAY (SCHWARZER TÜRKISCHER TEE, GLAS)	1,50
51	TÜRKISCHER MOCCA	2,80
52	TASSE KAFFEE	2,80
53	ESPRESSO	2,50
54	DOPPELTER ESPRESSO	3,60
55	ESPRESSO MACCHIATO	2,60
56	CAPPUCCINO	3,40
57	LATTE MACCHIATO	3,90
58	MILCHKAFFEE	3,80
59	GROSSER TEE (PFEFFERMINZ, KAMILLE, FRÜCHTE)	2,50

Biere

60	BRAUEREI JÜRGENS GALA HELL VOM FASS	0,3 L	4,90
61	KROMBACHER PILSENER VOM FASS	0,3 L	3,50
62	KROMBACHER PILSENER VOM FASS	0,4 L	4,60
63	KROMBACHER PILSENER VOM FASS	0,5 L	5,60
64	ALSTER	0,3 L	3,50
65	ALSTER	0,4 L	4,60
66	ALSTER	0,5 L	5,60
67	KROMBACHER HEFEWEIZEN	0,5 L	5,60
68	KROMBACHER HEFEWEIZEN (DUNKEL)	0,5 L	5,60
69	KROMBACHER HEFEWEIZEN (ALKOHOLFREI)	0,5 L	5,60
70	MALZBIER (FLASCHE)	0,33 L	3,50
71	KROMBACHER, ALKOHOLFREI (FLASCHE)	0,33 L	3,50

Liköre

128	BAILEYS 35% VOL.	2 CL	2,50
129	RAMAZOTTI 35% VOL.	4 CL	4,50
130	AVERNA 32% VOL.	4 CL	4,50
131	FERNET BRANCA 39% VOL.	2 CL	2,50
132	SAMBUCA 40% VOL.	2 CL	2,50

Cognac

136	REMY MARTIN 40% VOL	4 CL	9,50
137	HENNESSY 40% VOL.	4 CL	8,00
138	CARLOS 1 40% VOL.	4 CL	7,00

Whisky

143	CHIVAS REGAL 40% VOL.	4 CL	7,50
144	JACK DANIELS 40% VOL.	4 CL	6,50
145	JIM BEAM 40% VOL.	4 CL	5,50

Spirituosen

146	RAKI (TÜRK. ANISSCHNAPS-SPEZIALITÄT) 45% VOL.	2 CL	2,50
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

154	BOMBAY GIN	MIT TONIC	4 CL	8,50
155	HENDRICKS GIN	MIT TONIC	4 CL	9,50
156	HAVANNA 7 J.	MIT COLA-COLA	4 CL	9,50
157	HAVANNA 3 J.	MIT COLA-COLA	4 CL	8,00
158	BACARDI 8 J.	MIT COLA-COLA	4 CL	7,50
159	BACARDI	MIT COLA-COLA	4 CL	7,00
160	JACK DANIELS		4 CL	7,50
161	WODKA LEMON		4 CL	7,50



Weißweine offen

KAVAKLIDERE MYRINA

NORD- UND WESTANATOLIEN	0,2L	6,50
SULTANIYE & NARINCE	0,5L	16,00
KÖSTLICH, AUSGEWOGEN UND LEICHT ZU TRINKEN, MIT ANHALTENDEN FRUCHT-AROMEN		

RIESLING - VIN TOSUN

RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	0,2L	7,50
	0,5L	18,00
TAG FÜR TAG RIESLING, FRISCHE AROMEN VON APFEL, PFIRSICH UND GELBEN FRÜCHTEN. LEBENDIGE SÄURE MIT ELEGANTEN FRUCHTAROMEN UND EINEM HARMONISCHEN KÖRPER. PASST HERVORRAGEND ZU UNSERER HAUSGEMACHTEN MEZZE.		

CHARDONAY - VIN TOSUN

VENETIEN, ITALIEN	0,2L	7,50
	0,5L	18,00
CHARAKTERVOLL UND HERZHAFT; HARMONISCH UND ERFRISCHEND MIT JUGENDLICHEM CHARME, LEICHTER WÜRZE, SAFT UND FRISCHE UND EINER ANGENEHMEN SÄURE. DAMIT PASST ER HERVORRAGEND ZU FISCH, GEFLÜGEL UND SALAT.		

Rotweine offen

ZWEIGELT CLASSIC - VIN TOSUN

WEINVIERTEL, NIEDERÖSTERREICH	0,2L	7,70
	0,5L	18,00
AROMEN VON DUNKLEN FRÜCHTEN, KIRSCHEN UND WEICHSEL; IM DUFT EINE FEINE BEERIGE NOTE. DIESER WEIN IST MILD, LEICHT WÜRZIG UND BIETET VIEL TRINKFREUDE.		
EIN FRUCHTIGER, SAFTIGER UND ELEGANTER ROTWEIN AUS NIEDERÖSTERREICH, DER GERNE ZU LEICHTEN FLEISCHGERECHTEN GETRUNKEN WIRD.		

YAKUT

MITTELANATOLIEN	0,2L	7,00
BOGAZKERE & ÖKÜZGÖZÜ	0,5L	17,10
DER KLASSISCHE ROTWEIN AUF TÜRKISCHEN TAFELN. DIE FARBE IST DUNKELROT, EIN DUFT VON SAUERKIRSCHEN FÄHRT IN DIE NASE UND DICHE AROMEN MACHEN SICH UM MUND BREIT.		

MERLOT - VIN TOSUN

VENETIEN, ITALIEN	0,2L	7,50
	0,5L	18,00
AM GAUMEN IST DIESER ROTWEIN FRUCHTIG UND WEICH, IN DER NASE PRÄSENTIERT ER SICH MIT AROMEN VON WALDBEEREN UND VANILLE. PASST HERVORRAGEND ZU UNSEREN LAMMGERECHTEN WIE BEISPIELSWEISE „BAMYA“ ODER „DERSIM KEBAB“.		

Roséweine offen

LAL

REGION DENIZLI 100 % CALKARASI

0,2L

7,00

0,5L

17,30

AUFFALLENDER GESCHMACK NACH INTENSIV ROTEN FRÜCHTEN, LEBENDIGE SÄURE UND ANHALTENDE AROMA. AUSGEWOGEN UND KNACKIG.

ROSE - VINTOSUN

RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

0,2L

7,50

ROSE VON PORTUGIESER UND DORNFELDER MIT

0,5L

18,00

VOLLMUNDIGEN AROMEN VON KIRSCHEN UND ERDBEEREN MIT EINER ERFRISCHENDEN STRUKTUR. IDEAL FÜR DIE BEGLEITUNG VON SALATEN, GEMÜSE UND GEFLÜGELGERICHTEN.

Flaschenweine Weiß

DOLUCA KAV (WEISS)

TOKAT, TÜRKEI, NARINCE

FL. 34,00

EIN FRUCHTIGER WEIN MIT STARKEM KÖRPER, WELCHER AN ZITRONENBLÜTE UND BIRNE ERINNERT. DER DUFT ENTHÄLT AROMEN FRISCHER MELONE. AUSGEZEICHNET MIT EINEM REICHEN KÖRPER UND EINER CREMIGEN TEXTUR ÜBERZEUGT EINE HARMONISCHE FRUCHT UND EIN DEZENTES SÄUREVERHÄLTNIS.

OCHSENSTURM - VIN TOSUN

MOSEL-SAAR, DEUTSCHLAND

FL. 38,00

EIN HARMONISCH TROCKENERRIESLING, DER SICH VON SEINER BESTEN SEITE ZEIGT. AROMEN VON ZITRONE, APRIKOSE UND APFEL MIT EINER MINERALISCHEN SCHIEFERNOTE. DIESER SPANNENDE SAARRIESLING IST UNGEMEIN FINESSENREICH. AM GAUMEN WIEDERHOLT SICH DIESER EINDRUCK UND WIRD UM HEFIGE UND SCHMALZIGE AROMEN ERGÄNZT. SEIN VERFÜHRERISCHES AROMA UND SEINE NICHT ENDENDE MINERALITÄT VERLEIHEN IHM EINEN GESCHMEIDIGEN UND LANGEN NACHHALL.

Rot

DOLUCA KAV

FL. 34,00

OSTANATOLIEN, BOGAZKERE ÖKÜZGÖZÜ

12-MONATIGE FASSLAGERUNG, 2 JAHRE FLASCHENREIFUNG

PURPURROT DUFTET ER NACH KIRSCHEN, PFLAUME MIT NOTEN VON NELKE UND TABAK. IM MUND ZEIGT ER SICH VOLLMUNDIG UND MUSKULÖS, BEGLEITET MIT EINER SANFTEN FRUCHTIGKEIT UND WÜRZIGKEIT.

ELEGIA PRIMITVO RISERVA (ROT), ITALIEN.

FL. 49,00

13 MONATE IM BARRIQUE.

DER PRIMITIVO ELEGIA FASZINIERT DURCH SEINE BEEINDRUCKEND VIELSCHICHTIGES DUFTSPEKTRUM, IN DEN HAUPTROLLEN, REIFE SAUERKIRSCHEN, PFLAUMEN, RUMROSINEN UND CASSIS, IN DEN OSCAR VERDÄCHTIGEN NEBENROLLEN BRILLIEREN, KAKAO, ETWAS FRISCH GEMAHLENE KAFFEEBOHNEN, LEDER UND VANILLE. DER MUSKULÖSE KÖRPER SCHINDET GROSSEN EINDRUCK AM GAUMEN, DIE TANNINE SETZEN SICH SANFT IN SZENE, DIE HARMONISCHE SÄURESTRUKTUR SORGT FÜR EINEN ANGENEHMEN TRINKFLUSS. SÜSSE DUNKLE FRUCHT, TRIFFT AUF DUNKLE NOTEN UND DEZENTE WÜRZE.

Rosé

LEICHTIGKEIT DES SEINS - VINTOSUN

FL. 32,00

LANGUEDOC, FRANKREICH

DER NAME IST PROGRAMM. EIN FEIN-FRUCHTIGER ROSÉWEIN AUS DEM SÜDEN FRANKREICHS, DER ANGENEHM NACH HIMBEEREN, ERDBEEREN UND MELONE DUFTET. GUT GEKÜHLT EIN IDEALER BEGLEITER ZUM HIRTENSALAT „COBAN SALATASI“ WIE AUCH ZU UNSEREN VEGANEN UND VEGETARISCHEN GERICHTEN WIE „SEBZELİ TAVA“ ODER „YESİL DOMATES“.

KIEFER SCHMETTERLINGE IM BAUCH

FL. 26,00

DIESE FEINHERBE CUVÉE WIRD AUS DEN REBSORTEN SPÄTBURGUNDER, DORNFELDER, CABERNET CAROL UND CABERNET MITOS ERZEUGT. DER WEIN ZEIGT EINE SEHR SCHÖNE NASE VON CASSIS, HIMBEEREN, ERDBEEREN, KIRSCHEN, ZARTE WÜRZNOTEN UND FLORALE NOTEN. AM GAUMEN FRISCH, SAFTIG, SEHR SCHÖNES SÜSSE-SÄURE-SPIEL, VIEL FRUCHT, ENORM CHARMANT UND MIT SCHÖNEM NACHHALL.

MIRAVAL ROSE

FL. 59,00

FRANKREICH

DIE VERMUTLICH BERÜHMTESTE ROSE WELTWEIT! UNVERGLEICHLICH ELEGANT, FRISCH UND FRUCHTIG, IN DER NASE VOLLE AROMEN REIFER BEEREN.

AM GAUMEN SCHMEICHELT DER MIRAVAL ROSE MIT DEZENTEN ZITRUSNOTEN, MINERALITÄT UND KOMPLEXITÄT.

Kalte Vorspeisen

163	ZEYTIN (OLIVENTELLER)	5,50
164	BEYAZ PEYNIR (CREM WEICHKÄSE TELLER) ^F	7,90
165	CACIK (JOGHURT MIT KNOBLAUCH UND SALATGURKEN) ^F	6,00
166	PATLICAN EZMESI (PÜRIERTE AUBERGINEN MIT KNOBLAUCH-JOGHURT)	8,00
167	ANTEP EZMESI (PIKANT GEWÜRZTES MUS AUS VERSCHIEDENEM GEMÜSE)	6,00
168	HUMMUS (PÜRIERTE KICHERERBSEN MIT SESAMPASTE, KNOBLAUCH UND ZITRONENSAFT) ^{K,L}	6,90
169	TANDURE KLASSIK P. PERSON ^{A, C, F, K, L} (VORSPEISENVARATIONEN SCHAFSKÄSE, MOZZARELLA, LAHMACUN, SIGARA BÖREGI, GEMÜSE-PASTEN)	12,50
170	PASCHA TELLER P. PERSON ^{A, C, F, K, L} (WENN DER PASCHA SICH ETWAS GÖNNNT – VORSPEISEN AUSWAHL AB 2 PERSONEN)	14,50

Warme Vorspeisen

171	IMAM BAYILDI (DER IMAM IST IN OHNMACHT GEFALLEN) AUBERGINE GEFÜLLT MIT, TOMATISIERTEM ZWIEBEL-ZIMTGEMÜSE	9,50
172	KIREMITE TEREYAGLI KARIDES (IN DER TONSCHALE GEBRATENE GARNELEN MIT SPITZPAPRIKA, CHILI UND KIRSCHTOMATEN + MIT KÄSE ÜBERBACKEN)	13,50 + 1,50
173	SIGARA BÖREGI (GEBACKENE BLÄTTERTEIGRÖLLCHEN GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE) ^{A, F}	6,80
174	LAHMACUN (KLEINE TÜRKISCHE PIZZA MIT HACKFLEISCH UND SALAT) ^{A, C, J}	7,00
175	SÜNDÜRME (GEBACKENER SCHAFSKÄSE MIT ZWIEBELN & TOMATEN) ^F	9,30
176	HOZAT PEYNIRI (PANIERTE FETAKÄSE GEBRATEN, MIT HONIG UND WALNÜSSEN) ^{A, C, F}	8,90
177	YAPRAK SARMA (HAND GEFÜLLTE WEINBLÄTTER MIT REIS UND SULTANINEN, MIT KNOBLAUCH-JOGHURT-SAUCE)	8,50

Suppen

180	LAMMFLEISCHSUPPE	8,00
181	LINSENSUPPE	6,50
182	TOMATENCREME ^F	6,50

Ana Yemekler / Hauptgerichte

220	TANDURE KEBAB <small>A, C, F, J</small>	20,50
	LAMMFLEISCH IM LEHMOFEN GESCHMORT, AUF KNOBLAUCH-JOGHURTSAUCE FLADENBROT, FRISCHER SALAT	
221	KIREMIT KEBAB - TANDURE PLATTE FÜR ZWEI <small>A, C, F, J</small>	54,00
	FÜR ZWEI ODER MEHR PERSONEN, LAMMKOTELETT, LAMMSPIESS, KÖFTE, HÄHNCHENBRUST IN TONPLATTE IM LEHMOFEN GESCHMORT, FRISCHER SALAT	
222	TANDURE TELLER <small>A, C, F, J</small>	26,50
	LAMMKOTELETT, LAMMSPIESS, KÖFTE AUF BUCHE GEGRILLT, FRISCHER SALAT	
223	PIRZOLA <small>F, J</small>	25,50
	GEWÜRZTE LAMMKOTELETTS AUF BUCHE GEGRILLT, FRISCHER SALAT	
224	SIS KEBAB - TANDURE SPIESS <small>F, J</small>	23,90
	LAMMFLEISCHSPIESS AUF BUCHE GEGRILLT, FRISCHER SALAT	
225	DANA SIS <small>F, J</small>	31,80
	MILCH-KALBSRÜCKEN AM SPIESS AUF BUCHE GEGRILLT, FRISCHER SALAT	
226	KÖFTE <small>A, C, F, J</small>	17,90
	GEGRILLTE KALBSSHACKFLEISCHRIKADELLEN, FRISCHER SALAT	
227	TANDURE KÖFTE <small>A, C, F, J</small>	19,80
	GEGRILLTE HACKFLEISCHRIKADELLEN MIT ERBSEN, MÖHREN, TOMATEN UND PAPRIKA IN EINER TONSCHALE IM LEHMOFEN, MIT KNOBLAUCH-JOGHURT-SAUCE ÜBERBACKEN	
228	SAC KAVURMA	18,80
	LAMMFLEISCHPFANNE, PIKANT GEWÜRZT MIT TÜRK. SPITZPAPRIKA UND TOMATEN	
229	AGA TELLER – KARISIK CÖP SIS PRO PERSON <small>A, C, F, J</small>	21,50
	SPIESSE MIT LAMM, HÄHNCHEN UND KALBFLEISCH; KÖFTE, GEBRATENES GEMÜSE, AUCH FÜR MEHRERE PERSONEN	
230	DERSIM KEBAB	28,50
	LAMMFLEISCHSCHULTER MIT KARTOFFELN UND MÖHREN IM LEHMOFEN GESCHMORT MIT KNOBLAUCH-JOGHURTSAUCE ÜBERBACKEN	
231	KUZU FILE	34,00
	GEGRILLTES LAMMFILET MIT EINER DIJON-SENFSAUCE, GEGRILLTES GEMÜSE UND SALAT	
232	TANDURE FILE	34,00
	LAMMFILET GEGRILLT MIT GRÜNER PFEFFERSAUCE, GEGRILLTES GEMÜSE UND SALAT	
233	ZAZA KEBAB	19,50
	LAMMFLEISCH MIT CHAMPIGNONS, ZWIEBELN, TOMATEN UND PAPRIKA IN EINER TONSCHALE, IM LEHMOFEN MIT KNOBLAUCH-JOGHURTSAUCE ÜBERBACKEN	

ZU ALLEN HAUPTGERICHTEN REICHEN WIR FLADENBROT UND BULGUR

Adana çeşitleri / Adana Auswahl

234	ADANA KEBAB <small>A, C, F, J</small>	18,00
	HACKFLEISCHSPIESS AUF BUCHE GEGRILLT, FRISCHER SALAT	
235	FISTIKLI ADANA KEBAB <small>A, C, F, J</small>	19,50
	HACKFLEISCHSPIESS AUF BUCHE GEGRILLT MIT PISTAZIEN AN FRISCHEM SALAT UND BULGUR	
236	YOGURTLU ADANA <small>A, C, F, J</small>	19,50
	HACKFLEISCHSPIESS AUF FLÄDENBROT UND JOGHURTSAUCE MIT BUTTER UND TOMATENSAUCE ÜBERZOGEN	
237	BEYTI KEBAB <small>A, C, F, J</small>	19,90
	HACKFLEISCHSPIESS GEROLLT IM LAVAS BROT ÜBERZOGEN MIT TOMATENSAUCE UND GEKLÄRTER BUTTER MIT BULGUR UND SALATBEILAGE	
	+ MIT KÄSE ÜBERBACKEN	+ 1,50

Tavuk / Geflügelgerichte

244	TAVUK FILE <small>F</small>	17,50
	HÄHNCHENBRUSTFILET GEBRATEN, IN KÄSE-CURRY-SAHNE SAUCE	
245	TAVUK SIS <small>C, F, J</small>	18,90
	HÄHNCHENSPIESS MIT FRISCHEM SALAT	
246	TAVUK TAVA	17,50
	HÄHNCHENPFANNE NACH ART DES HAUSES	
	MIT CHAMPIGNONS, TOMATEN UND PAPRIKA, PIKANT	
247	BARBUNYALI TAVUK <small>NEU</small>	19,40
	HÄHNCHENBRUST MIT WACHTELBOHNEN, ZUCCHINIS, ZWIEBELN UND TOMATEN IM LEHMOFEN GESCHMORT	

ZU ALLEN HAUPTGERICHTEN REICHEN WIR FLÄDENBROT UND BULGUR

Elli ve Sebzeli Ana Yemekler

Gemüse-/Fleischvariationen

250	BAMYA ^L	19,80
	OKRA SCHOTEN AUF LAMMFLEISCH MIT FRISCHEM GEMÜSE UND KICHERERBSEN IM TONTOPF GESCHMORT	
251	TÜRLÜ	18,90
	AUBERGINEN, GRÜNE BOHNEN, KARTOFFELN, ZUCCHINI, TOMATEN, PAPRIKA AUF LAMMFLEISCH, IM TONTOPF GESCHMORT	
252	KARNIYARIK ^F	15,50
	GEBRATENE AUBERGINEN MIT GEWÜRZTER HACKFLEISCHFÜLLUNG UND KNOBLAUCH-JOGHURTSAUCE	

Etsiz Yemekler / Vegetarische Gerichte

256	TÜRLÜ (VEGAN)	14,90
	AUBERGINEN, GRÜNE Bohnen, Kartoffeln, Zucchini, Tomaten, Paprika im Tontopf geschmort	
257	SEBZELİ TAVA (VEGAN)	15,50
	GEMÜSEPFANNE NACH ORIENTALISCHER ART	
258	KIZARTMA AKDENİZ ^F	13,50
	IN ÖL GEBRATENE PAPRIKA, AUBERGINEN UND KARTOFFELN MIT KNOBLAUCH-JOGHURTSAUCE	
260	FIRINDA SEBZE ^F	13,80
	IM LEHMOFEN GESCHMORTES GEMÜSE MIT BROKKOLI IN SAHNESAUCE, ÜBERBACKEN MIT KÄSE	
261	ETSIZ BAMJA (VEGAN) ^L	16,50
	OKRA SCHOTEN MIT FRISCHEM GEMÜSE UND KICHERERBSEN IM TONTOPF GESCHMORT	
262	YESİL DOMATES ^F	14,50
	STRAUCHTOMATEN MIT SPINAT-SCHAFSKÄSE FÜLLUNG IM OFEN GESCHMORT UND MIT EINER JOGHURTSAUCE ÜBERBACKEN	

ZU ALLEN HAUPTGERECHEN REICHEN WIR FLADENBROT UND BULGUR

Salatlar / Salate

271	COBAN SALATASI <small>C, F</small>	12,50
HIRTENSALAT MIT PAPRIKA, GURKEN, TOMATEN UND SCHAFSKÄSE ABGESCHMECKT MIT GRANATAPFEL-VINAIGRETTE		
272	BÜYÜK SALATA – GROSSER SALATTELLER <small>C, F, J</small>	11,00
GRÜNER SALAT, MÖHREN, ZWIEBELN, GURKEN, TOMATEN, OLIVEN UND SCHAFSKÄSE		
273	KÜCÜK SALATA – KLEINER SALATTELLER <small>C, F, J</small>	7,50
GRÜNER SALAT, MÖHREN, ZWIEBELN, GURKEN, TOMATE, OLIVEN UND SCHAFSKÄSE		
274	TAVUK SALATASI <small>C, F, J</small>	15,50
GEMISCHTER SALAT MIT HÄHNCHENBRUSTFILETSTREIFEN		
275	ROKA MIT LAMMFILET <small>C, F, J</small>	25,50
GEMISCHTER SALAT MIT RUCOLA, PINIENKERNE, LAMMFILETSTREIFEN UND PARMESAN		

Pideeler

280	LAHMACUN <small>A, C, F, J</small>	14,00
ZWEI KLEINE TÜRKISCHE PIZZEN MIT HACKFLEISCH UND FRISCHEM SALAT		
281	PEYNIRLI PIDE (VEGT.) <small>A, C, F, J</small>	14,50
SCHAFSKÄSEPIZZA MIT FRISCHEM SALAT		
282	KIYMALI YUMURTALI PIDE <small>A, C, F, J</small>	14,50
HACKFLEISCHPIZZA MIT EI ÜBERBACKEN AN FRISCHEM SALAT		

Kindergerichte

000	RÄUBERTELLER	0,00
285	CITIR CITIR ^{A,C,F} HAUSGENMACHTE HÄHNCHENBRUST-NUGGETS IM KNUSPRIGEM FLAKES MANTEL AN POMMES	10,50
286	KÖFTE ^{A,C,G} GEGRILLTE HACKFLEISCHFRİKADELLEN MIT POMMES FRITES	10,50
288	TAVUK SIS ^{C,F,J} HÄHNCHENSPIESS MIT POMMES FRITES	12,50
289	KINDER NUDELN ^{A,F} IN TOMATENSAUCE GESCHWENKTE PASTA MIT PARMESAN	7,90

Beilagen

POMMES FRITES	4,50
BRATKARTOFFELN TÜRKISCHE ART	4,50
MEDITERRANES GRILLGEMÜSE	5,50
BEILAGEN SALAT ^{D,G}	4,50
EXTRA BULGUR ^A	3,50
ROSMARINKARTOFFELN	4,50
BROT KORB ^A	1,20
HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER ^G	1,00
JOGHURTSAUCE ^F	1,50
PFEFFERSAUCE	3,50
DILL-SENFSAUCE	3,00

Tatlilar / Dessert

294	BAKLAVA A,H	7,00
	SÜSSER BLÄTTERTEIG MIT PISTAZIEN UND LÄUTERZUCKER, HAUSGEMACHT	
295	BAKLAVA MIT EIS A,F,H	8,50
	SÜSSER BLÄTTERTEIG MIT PISTAZIEN UND LÄUTERZUCKER	
296	KATMER A,F,H	8,90
	TÜRKISCHER BLÄTTERTEIG, FLUFFIG, MIT PISTAZIENCREME	
297	KÜNEFE A,F,H	8,00
	WARMES FADENTEIGGEBÄCK MIT MOZZARELLA, LEUTERZUCKER UND PISTAZIEN	
298	BALLI YOGURT F,H	6,90
	JOGHURT MIT HONIG UND WALNÜSSEN	
	MIT PISTAZIEN	8,90
299	TANDURE – DESSERT TELLER A,E,F,H	9,80
	SÜSSSPEISEN MIT OBST AB 2 PERSONEN, PRO PERSON	
300	TEREYAGLI HURMA F	9,50
	MEDJOUL DATTELN IN BUTTER GEBRATEDEN MIT VANILLEEIS, SAHNE UND PISTAZIEN	

Allergien

A: GLUTENHALTIGES GETREIDE B: KREBSTERIE C: EIER D: FISCH E: ERDNÜSSE
F: MILCH UND MILCHPRODUKTE H: SCHALENFRÜCHTE I: SELLERIE J: SENF K: SESAMSAMEN
L: HÜLSENFRUCHT

Türkisch für Anfänger

DEUTSCH

GUTEN TAG
GUTEN ABEND
JA
NEIN
BITTE
DANKE
WIE HEISST DAS AUF TÜRKISCH?
WAS IST DAS?
WAS KOSTET DAS?
HERR OBER ?
GUTEN APPETIT
PROST
BITTE BEZAHLEN
ASCHENBECHER
FLASCHE
GLAS
MESSER
GABEL
LÖFFEL
SERVIETTE
TASSE
TELLER
DURCHGEBRATEN
MEDIUM GEBRATEN
ES HAT SEHR GUT GESCHMECKT
AUF WIEDERSEHEN
TSCHÜSS

TÜRKISCH

MERHABA
IYI AKSAMLAR
EVET
HAYIR
LÜTFEN
TESEKKÜR EDERIM
BU TÜRKCEDE NE DEMEKTIR?
BU NEDİR?
BU KAC PARADIR?
GARSON BEY
AFIYET OLSUN
SEREFE
HESAP LÜFTEN
KÜLTABASI
SISE
BARDAK
BICAK
CATAL
KASIK
PECETE
FINCAN
TABAK
IYICE KIZARMIS
AZ KIZARMIS
COK MÜKEMBELDI
ALLAHAIMMARLADIK
GÜLE GÜLE

AUSSPRACHE

MERHABA
IYI ACKSCHAMLAR
EWET
HAYIR
LÜTFEN
TESCHEKKÜR EDERIM
BU TÜRCKTSCHADE NE DEMECKTIR
BU NEDIR?
BU KATSCH PARADIR ?
GARSSON BEY
AFIEJET OLSSUN
SCHERHEFE
HESSAP LÜFTEN
KÜLTABLASI
SCHISCHE
BARDACK
BIDSCHAK
TSCHATAL
KASCHIK
PETSCHETE
FINDSCHAN
TABACK
IHDSCHE KISARMISCH
AS KISARMISCH
TSCHOK MÜKEMBELDI
AL'LAHA 'ISMARLADICK
GÜLE GÜLE

VIEL VERGNÜGEN!

Lamm

DIE FLEISCHQUALITÄT DER SCHOTTISCHEN UND IRISCHEN LÄMMER IST WELTWEIT FÜR IHREN EXZELLENTEN GESCHMACK UND IHRE HERAUSRAGENDE QUALITÄT BEKANNT. DIESER REGIONEN SIND FÜR IHRE ERSTKLASSIGEN WEIDEFLÄCHEN UND DAS RAUE KLIMA BEKANNT, WAS SICH POSITIV AUF DIE FLEISCHQUALITÄT AUSWIRKT. DAS FLEISCH DER SCHOTTISCHEN UND IRISCHEN LÄMMER IST ZART, SAFTIG UND VON HOHER GESCHMACKSINTENSITÄT. DIE TIERE WERDEN AUF NATÜRLICHE WEISE AUF DEN SAFTIGEN, GRÜNEN WEIDEN GEHALTEN UND ERNÄHREN SICH VON EINER VIELZAHL VON GRÄSERN UND KRÄUTERN. DADURCH ERHÄLT DAS FLEISCH EINEN EINZIGARTIGEN, NATÜRLICHEN GESCHMACK. DIE FLEISCHFASERN SIND FEIN STRUKTURIERT UND DAS FLEISCH IST GUT MARMORIERT, WAS ZU EINER ZARTEN TEXTUR UND EINEM REICHEN AROMA FÜHRT. DIE HOHE QUALITÄT DER AUFZUCHT UND DIE TRADITIONELLEN HERANGEHENGSWEISEN IN SCHOTTLAND UND IRLAND TRAGEN DAZU BEI, DASS DAS FLEISCH DER LÄMMER AUS DIESEN REGIONEN BEI FEINSCHMECKERN WELTWEIT SEHR GESCHÄTZT WIRD.

Kalb

DIE FLEISCHQUALITÄT DES MILCHKALBS ZEICHNET SICH DURCH IHRE ZARTHEIT UND IHREN MILDEN GESCHMACK AUS. MILCHKALBFLEISCH IST ZART UND MAGER, MIT EINER HELLROSA FARBE. DIES IST AUF DIE SPEZIELLE AUFZUCHT DER KÄLBER ZURÜCKZUFÜHREN, BEI DER SIE HAUPTSÄCHLICH MIT MILCH GEFÜTTERT WERDEN. DADURCH BLEIBT DAS FLEISCH ZART UND HAT EINEN FEINEN, SUBTILEN GESCHMACK. DIE FLEISCHFASERN SIND FEIN STRUKTURIERT UND DAS FLEISCH IST INSGESAMT SEHR MAGER, WAS ES ZU EINER BELIEBTEN WAHL FÜR ERNÄHRUNGSBEWUSSTE VERBRAUCHER MACHT. AUFGRUND DER SCHONENDEN AUFZUCHT UND DES HOHEN STANDARDS IN DER HALTUNG IST DIE FLEISCHQUALITÄT DES MILCHKALBS BESONDERS HOCH.