

SUPPEN

1 EZO GELIN CORBASI	(Anatolische Brautsuppe) mit gelben Linsen und Gewürzen	6,90
2 YAYLA CORBASI	(Almsuppe) Reis, Joghurt und Gewürzen	6,50

SALATE

4 COBAN SALATASI	(Hirtensalat) kleingeschnittene Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Eisbergsalat	6,90
7 ANADOLU SALATASI	(Anatolischer Salat) Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Schafskäse und Joghurtsoße nach alter anatolischer Art	10,90
8 HINDI SALATASI	(Puten Salat) Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Schafskäse, Mais, Karotten, und zart gegrillte Putenfilet Streifen	14,90
9 TAVUK SALATASI	(Hähnchen Salat) Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Schafskäse, Mais, Karotten, und zart gegrillte Hähnchenbrust Streifen	14,90

KALTE VORSPEISEN

11 ZEYTİN (vegetarisch)	(Oliventeller) mit grünen, schwarzen und Ägäis Oliven in milder Olivenöl Gewürzmischung	6,50
13 BEYAZ PEYNİR (vegetarisch)	(Schafskäseteller) Schafskäse pikant eingelegt mit Olivenöl, garniert mit Kopfsalat, Gurken und Tomaten	6,90
16 PATLICAN SALATA (vegetarisch)	(Auberginensalat) sehr fein gehackte Auberginen aus dem Backofen mit Gewürzen und Olivenöl	6,80
17 YAPRAK SARMA (vegetarisch)	mit Reis gefüllte Weinblätter garniert mit Kopfsalat, Gurken und Tomaten	7,20
18 HUMUS (vegetarisch)	pürierte Kichererbsen mit Knoblauch, Gewürzen und Sesamöl (auf Wunsch auch etwas pikanter)	7,90
20 MEZE (vegetarisch)	(Vorspeisenplatte) mit verschiedenen kalten und warmen Spezialitäten	
	für 1 Person	11,90
	für 2 Personen	22,00
	für 4 Personen	42,00

WARMER VORSPEISEN

22 BIBER KIZARTMA (vegetarisch)	(Gegrillte Peperonis am Holzspieß) mit Knoblauchjoghurt und Schafskäse	7,20
24 KIYMALI SIGARA BÖREĞİ	knusprige Blätterteigröllchen mit Hackfleisch gefüllt, an Salat und Joghurt	8,90
25 PEYNIRLI SIGARA BÖREĞİ (vegetarisch)	knusprige Blätterteigröllchen mit Schafskäse gefüllt, an Salat und Joghurt	8,90
26 ISPANAKLI SIGARA BÖREĞİ (vegetarisch)	knusprige Blätterteigröllchen mit Spinat gefüllt, an Salat und Joghurt	8,90
27 KARSIK SIGARA BÖREĞİ	gemischte Blätterteigröllchen an Salat und Joghurt	11,90
28 PATLICAN KIZARTMASI (vegetarisch)	gebratene Auberginen Scheiben mit feinem Knoblauchjoghurt	8,90
30 KARSIK KIZARTMA (vegetarisch)	gemischtes gebratenes Gemüse mit feinem Knoblauchjoghurt	8,90

Teiggerichte nach Art des Hauses

„KATMER“ sind Teigtaschen mit verschiedener Füllung. Von der Ägäis bis Ost-Anatolien gehört es zu den typischen Teigspezialitäten der Türkei.

32 <i>PATLICANLI KATMER</i> (vegetarisch)	gebackene Teigtasche gefüllt mit Auberginen, Walnuß und Käse dazu Salat und Joghurt	15,50
33 <i>SEBZELI KATMER</i> (vegetarisch)	gebackene Teigtasche gefüllt mit Gemüse und Käse dazu Salat und Joghurt	15,50
35 <i>ISPANAKLI KATMER</i> (vegetarisch)	gebackene Teigtasche gefüllt mit Spinat und Käse dazu Salat und Joghurt	14,90
36 <i>PEYNIRLI KATMER</i> (vegetarisch)	gebackene Teigtasche gefüllt mit Schafskäse dazu Salat und Joghurt	14,90
37 <i>KIYMALI KATMER</i>	gebackene Teigtasche gefüllt mit Hackfleisch und Käse dazu Salat und Joghurt	15,50
38 <i>HINDILI KATMER</i>	gebackene Teigtasche gefüllt mit gegrillten mit Putenbrustfleisch und Käse dazu Salat und Joghurt	15,50
39 <i>TAVUKLU KATMER</i>	gebackene Teigtasche gefüllt mit gegrillten Hühnerfleischstückchen und Käse dazu Salat und Joghurt	15,50
40 <i>KUZU KATMER</i> (spezial)	gebackene Teigtasche gefüllt mit „Sis Kebab“ gegrillte Lammfleischstückchen, Gemüse und Käse dazu Salat und Joghurt	16,90

PIDE (Teigfladen)

*„PIDE“ Schiffchen sind dünne, längliche, verschieden belegte, dünne Fladenbrote.
Typisch für das Schwarzmeergebiet*

<i>51 SEBZELI PIDE (vegetarisch)</i>	<i>längliches Fladenbrot mit Gemüse und Käse gebacken, mit Beilagensalat</i>	<i>13,90</i>
<i>52 PEYNIRLI PIDE (vegetarisch)</i>	<i>längliches Fladenbrot mit Schafskäse gebacken, mit Beilagensalat</i>	<i>13,90</i>
<i>53 KARADENIZ PIDE</i>	<i>längliches Fladenbrot geschlossen mit Rinderhackfleisch und Butter gebacken, mit Beilagensalat</i>	<i>14,50</i>
<i>54 KUZU PIDE</i>	<i>längliches Fladenbrot mit Lammfleischstückchen und Käse gebacken, mit Beilagensalat</i>	<i>15,90</i>
<i>55 HINDI PIDE</i>	<i>längliches Fladenbrot mit würzigem Putenfleischstückchen und Käse gebacken, mit Beilagensalat</i>	<i>14,50</i>
<i>56 TAVUK PIDE</i>	<i>längliches Fladenbrot mit würzigem Hähnchenfleisch Stückchen und Käse gebacken, mit Beilagensalat</i>	<i>14,50</i>
<i>57 LAHMACUN</i>	<i>dünne Teigfladen mit gewürztem Lammhackfleisch gebacken, mit Beilagensalat (die türkische Art der Pizza)</i>	<i>14,90</i>

Für unsere Kleinen Gäste

<i>58 KLEINER KARAGÖZ</i>	<i>ein Hähnchenspieß mit Reis oder Pommes, mit Salat</i>	<i>8,90</i>
<i>59 BALU TELLER</i>	<i>Frikadellen mit Reis oder Pommes, mit Salat</i>	<i>8,90</i>

KEBAB - FLEISCHGERICHTE

„Kebab“ ist ein Begriff für Fleischgerichte vom Grill oder aus dem Backofen

Lamm vom Grill

60 KÖFTE

Türkische Frikadellen feinwürzig, zart gebraten
mit Reis und Salat

17,90

61 BEYTI KEBAP

langer Hackspieß in sehr dünnem
Fladenbrot ummantelt mit Tomaten-Butter Soße
an Joghurt und Salat

18,90

62 SAC KAVURMA

mariniertes Lammfleisch geschnetzeltes
vom Grill auf Reis nach Bauernart mit Salat

18,90

63 KUZU BUDU PIRZOLA

dünn geklopfte, zart gegrillte
Lammkeulen-Steaks mit Reis und Salat

19,90

64 YOGURLU ADANA

pikant gewürztes Hackfleisch am Spieß mit
Knoblauchjoghurt ,Reis und Salat
(ein beliebtes Kebab-Gericht in der Türkei mit dem
gleichnamigem Provinzstadt „Adana“. Der Sage nach
vom Adanus gegründet, Sohn des Himmelsgottes Kronus.)

19,90

65 TANDIR SIS

vorgeschmortes sehr zartes Lammfleisch
und Gemüse am Spieß gegrillt mit Reis und Salat

21,90

Lamm vom Grill

(Unseren Joghurt zum Kebab können wir auf Wunsch auch ohne Knoblauch servieren)

<i>68 YOGURTLU SIS</i>	<i>in eine Gewürzmischung eingelegte, zarte Lammfleischstückchen am Spieß an Reis, Salat und Knoblauchjoghurt</i>	<i>19,90</i>
<i>69 KARS KEBAP</i>	<i>zarte Lamm-Auberginen Spieße mit Gemüse, Knoblauchjoghurt, Schafskäse, Reis und Salat</i>	<i>21,90</i>
<i>70 OSMANLI SIS</i>	<i>(Osmanischer Spieß) Auberginen, Hackfleisch und Lammfleisch am Spieß mit Reis, Salat, Schafskäse und Knoblauchjoghurt</i>	<i>21,50</i>
<i>71 KUZU PIRZOLA</i>	<i>Lammkoteletts gegrillt mit Reis und Salat</i>	<i>21,00</i>
<i>72 KARSIK KEBAP 1</i>	<i>(Mix Grillteller) Lammfleischspieß, Hähnchenspieß Koteletts, mit Reis und Salat</i>	<i>22,50</i>
<i>73 KARSIK KEBAP 2</i>	<i>(Mix Grillteller) Lammfleischspieß, Hähnchenspieß, Frikadellen, Lammkotelett, und Tandir vom Grill mit Reis und Salat.</i>	
	<i>für eine Person</i>	<i>24,90</i>
	<i>für zwei Personen</i>	<i>44,00</i>
	<i>für vier Personen</i>	<i>88,00</i>

Rind und Kalb vom Grill

78 SEBZELI SIGIR

*gegrilltes Rindfleisch-Streifen mit Gemüse
Knoblauchjoghurt, Reis und Salat*

18,20

Pute vom Grill

80 SOSLU HINDI SIS

*Putenbrust am Spieß mit hausgemachter
scharfer Soße, Knoblauchjoghurt,
Schafskäse, Reis und Salat*

18,90

81 SOSLU HINDI BIFTEK

*gegrillte Putenbruststeak mit scharfer Soße,
Schafskäse, Joghurt, Reis und Salat*

17,90

82 SEBZELI HINDI

*Putenbruststückchen gegrillt mit frischem
Gemüse, Joghurt, Reis, Salat*

17,80

Hähnchen vom Grill

83 YOGURTLU TAVUK SIS

*zart gegrillte Hähnchenfleischstückchen
am Spieß mit Reis, Salat und Joghurt*

17,80

84 TAVUK SAC KEBAB

*zartes Hähnchenfleischgeschnetzeltes
gegrillt mit süßem Peperoni und
Schalotten an Reis und Salat*

17,50

Lamm aus dem Backofen

92 SEBZELI KUZU	<i>Lammschulter aus dem Backofen an Gemüsesoße mit Reis, Salat und Knoblauchjoghurt</i>	19,90
93 GÜVEC	<i>„Typische Dorfspeise aus Mittelanatolien“ Lammfleischtopf mit Gemüseallerlei geschmort im Tonteller mit Reis</i>	17,50
94 KUZU TANDIR	<i>im Tontopf geschmortes zartes Lammfleisch aus dem Backofen mit Reis und Salat</i>	18,80
95 YOGURLU TEPSI KEBAP	<i>pikantes Lammhackfleisch aus dem Backofen mit Tomaten, Auberginen, Joghurt, Reis und Salat (Auf Wunsch auch mit Knoblauchjoghurt)</i>	16,50
96 PEYNIRLI TEPSI KEBAP	<i>pikantes Lammhackfleisch aus dem Backofen mit Tomaten, Auberginen und zwei Sorten Käse überbacken, Joghurt, Reis und Salat (Auf Wunsch auch mit Knoblauchjoghurt)</i>	16,90
97 COBAN KÖFTE (s p e z i a l)	<i>(Hirten Frikadelle) „eine Spezialität aus Südosten der Türkei“ gebackene Hackfleischtasche mit Schafskäsefüllung mit Reis, Salat und Knoblauchjoghurt</i>	22,50

Auf Wunsch kann der Joghurt auch ohne Knoblauch serviert werden

Rind und Kalb aus dem Backofen

- | | | |
|-----------------------------------|---|-------|
| 98 <i>ISPANAKLI FIRIN BIFTEK</i> | <i>sehr zartes im Türkischen Gußtopf
vorgegartes Rindfleisch mit einem
Spinat-Mantel aus dem Backofen
mit Reis und Salat</i> | 18,90 |
| 99 <i>PATLICANLI FIRIN BIFTEK</i> | <i>sehr zartes im Türkischen Gußtopf
vorgegartes Rindfleisch mit einem
Auberginen-Käse Mantel aus dem
Backofen mit Reis und Salat</i> | 18,90 |

Vegetarische Spezialitäten

- | | | |
|--------------------------------|--|-------|
| 112 <i>SEBZE KEBAB</i> | <i>würzig marinierte, zart gegrillte Auberginen,
Zucchini, Paprika, Zwiebel, milder Peperoni
am Spieß gegrillt mit Reis, Salat und Joghurt</i> | 15,90 |
| 114 <i>YOGURTLU TÜRLÜ</i> | <i>Gemüsetopf mit verschiedenem
Gemüse im Tonteller aus dem Backofen
mit Knoblauchjoghurt und Fladenbrot</i> | 15,90 |
| 115 <i>PATLICAN KARNIYARIK</i> | <i>mit würziger Schafskäse gefüllte Auberginen
aus dem Backofen mit Reis und Salat</i> | 17,50 |
| 116 <i>KABAK KARNIYARIK</i> | <i>mit würziger Schafskäse gefüllte Zucchini
aus dem Backofen mit Reis und Salat</i> | 17,50 |

WEIN-MENÜ

118. ÄGÄIS MENÜ

für 2 Personen 75,00

Vorspeise:

*gemischtes gebratenes Gemüse mit Knoblauchjoghurt

*knusprige Blätterteigröllchen mit Schafskäse gefüllt, an Salat und Joghurt

Hauptspeise:

*langer Hackspieß in sehr dünnem Fladenbrotmantel mit Joghurt und Salat

*gebackene Teigtasche gefüllt mit „Sis Kebab“ gegrillte Lammfleischstückchen, Gemüse und Käse dazu Salat und Joghurt...

Dessert:

*Grießkuchen in Sirup

*Süße Feigen

Flasche DOLUCA 0,7 l

Der rote, trockene Doluca besteht aus einem Cuvée der Sorten „Cal Karasi“ und „Bogazkere“ und wird in Eichenfässern ausgereift Premiummarke der türkischen Kellerei Doluca.

119. ANATOLIEN MENÜ

für 2 Personen 75,00

Vorspeise:

*pürierte Kichererbsen mit Knoblauch, Gewürzen und Sesamöl

* pikant Gegrillte Peperonis am Spieß mit Knoblauchjoghurt und Schafskäse

Hauptspeise:

*Osmanischer Spieß, Auberginen, Hackfleisch und Lammfleisch am Spieß mit Reis, Salat, Schafskäse und Knoblauchjoghurt

*„eine Spezialität aus Südosten der Türkei“ gebackene Hackfleischtasche mit Schafskäsefüllung mit Reis, Salat und Knoblauchjoghurt

Dessert:

*Türkische Süßspeise aus Blätterteig-Schichten mit Pistazien-Nuss Füllung

*Türkischer Honig

Flasche YAKUT 0,7 l

Qualitätsrotwein aus dem Gebiet Elazig in Südost-Anatolien. Der trockener, kräftiger und alkoholstarke Wein wird aus den einheimischen Rebsorten „Öküzgözü“ (Ochsenauge) und „Bogazkere“ gekeltert

DESSERTS

120 BAKLAVA	<i>Türkische Süßspeise aus Blätterteig mit Pistazien-Nuss Füllung</i>	5,90
122 REVANI	<i>Grießkuchen in Sirup Sarail -Art mit Sahne</i>	5,50
123 INCIRTATLISI	<i>Süße Feigen eingelegt in Süßem Limetten-Sirup mit Sahne</i>	5,90
124 HELVA	<i>Türkischer Honig aus Sesam</i>	4,90
126 SPEZIALITÄTENTELLER	<i>Gemischte Süßspeisen</i>	9,00
127 EISBECHER	<i>Schokolade, Vanille, Erdbeere mit Sahne</i>	8,90
128 OBSTTELLER MIT EIS	<i>frisches Obst mit Vanille Eis und Granatapfelsoße</i>	9,90

