

Menü Kartı *Speisekarte* Menu card

Hoşgeldiniz | Herzlich Willkommen und Guten Appetit | Welcome and enjoy your meal

Liebe Gäste,

lassen Sie sich in unserem traditionellen türkischen Restaurant verwöhnen. Erleben Sie mit unseren frisch zubereiteten Spezialitäten aus verschiedenen Regionen Anatoliens die fein würzigen Aromen des Orients und tauchen Sie ein in die Welt der Sultane.

Um Ihnen bei der Wahl Ihrer Speisen behilflich zu sein, haben wir für Sie aus dem Goldenen Kochbuch des Sultans verschiedene leckere Menüs vorbereitet. Somit können Sie sich an Ihrem Tisch ein Festmahl gestalten und schlemmen, wie die Sultane es bevorzugten.

Afiyet Olsun

*Alle Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Service. Irrtümer und Druckfehler sind vorbehalten.
All prices are in Euro inclusive value added tax and service. Errors and misprints are expected*

Suppen - Çorbalar

Soups

1. **Mercimek Çorbası**
Linsensuppe
Lentil soup
2. **Domates Çorbası**
Tomatensuppe
Tomato soup
3. **Işkembe Çorbası**
Kuttelsuppe
Tripe soup

Lavaşbrot - Cuver

Bread Specialities

4. **Lavaş**
Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Steinofen nach türkischer Art, serviert mit Butter und Hüttenkäse (Tulumpeyniri)
Fresh baked pita bread from the oven, served with butter and farmer's cheese

Salate - Salatlar

Salad's

5. **Çoban Salatası**
Gemischter Hirtensalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Petersilie angerichtet mit Olivenöl
Mixed shepherd's salad with tomatoes, cucumber, onions, paprika, parsley and olive oil

6. **Mevsim Salatası (Peynirli)**
Gemischter Salat mit Schafskäse, Tomaten und Gurken angerichtet mit Mangodressing
Mixed Salad with feta cheese, tomatoes and cucumber prepared with dressing

7. **Tavuk Salatası**
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in chicken-chili Soße auf knackigem Salat angerichtet mit Mangodressing
Roasted chicken breast fillet in chicken-chili sauce served on crisp salad with mango dressing

8. **Tuğra Salatası**
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Schafskäse und Walnüssen, angerichtet mit Granatapfeldressing
Mixed salad with tomatoes, cucumber, onions, paprika, feta cheese and walnuts, prepared with pomegranate dressing

Kalte Vorspeisen - Soğuk Mezeler

Cold appetizers

9. **Cacık**
Frischer Joghurt mit Knoblauch, Gurken, Minze und Olivenöl
Fresh yoghurt with garlic, cucumber, mint and olive oil
10. **Beyaz Peynir**
Schafskäse mit etwas Gurke und Tomate
Feta cheese with cucumber and tomato
11. **Humus**
Kichererbsen-Püree mit Sesampaste, Knoblauch & verschiedene Gewürze
Chickpeas-puree sesame paste garlic and various spices
12. **Haydari**
Fein gewürztes Püree aus Joghurt, Knoblauch, Karotten und Minze
Flavoured puree of yoghurt, garlic, carrots and mint
13. **Acılı Antep Ezmesi**
Scharf gewürztes Püree aus Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Peperoni
Spicy tomato-puree with onions, cucumber and green chili-peppers
14. **Patlıcan Salatası**
Pürierte Auberginen mit frischem Dill und Knoblauch
Mash eggplants with fresh dill and garlic
15. **Fasulye Pilaki**
Große weiße Bohnen, eingelegt in Tomatensauce
White pickled beans in tomato-sauce
16. **Yaprak Sarması**
Weinblätter gefüllt mit Reis, Pinienkernen, Korinthen und Zwiebeln, serviert mit Joghurt
Self - made dolmades with rice, onions and pine nuts served with yoghurt
17. **Ordöv Tabağı (1 Kişilik)**
Gemischte kalte Platte (1 Person)
Mixed cold appetizers (For 1 Person)
18. **Ordöv Tabağı (2 Kişilik)**
Gemischte kalte Platte (2 Personen)
Mixed cold appetizers (For 2 Persons)

Warme Vorspeisen - Sıcak Mezeler

Warm appetizers

19. **Sigara Böreği**
Gebratene Blätterteigröllchen
gefüllt mit Schafskäse und Petersilie
Roasted filo pastry rolls filled with feta cheese and parsley

20. **Patlıcan Biber Kızartması**
Auberginen, Zucchini und Paprika in Olivenöl gebraten,
angerichtet mit Joghurt, Knoblauch und Tomatensauce
*Roasted aubergine, zucchini and peperoni in tomato sauce
with garlic and yoghurt*

21. **Enginar Göbeği**
Panierte Artischockenherzen mit Käsefüllung
Roasted artichokes filled with cheese

22. **Yoğurt Soslu Meyhane Köftesi**
Gebratene kleine Bouletten mit Joghurt
Roasted mini meatballs with yoghurt sauce

23. **Fındık Lahmacun (3 Tane)**
Kleine Pizzen türkischer Art (3 Stück)
Small Turkish pizza (3 pieces)

24. **Karides Tava**
Gebratene Garnelen in Buttersauce
Roasted shrimps with butter - sauce

25. **Karışık Sıcak Meze (1 Kisilik)**
Gemischte warme Vorspeisenplatte (1 Person)
Mixed warm appetizers (1 Person)

26. **Karışık Sıcak Meze (2 Kisilik)**
Gemischte warme Vorspeisenplatte (2 Personen)
Mixed warm appetizers (2 Persons)

Vegetarische Speisen - Vegetarien

Vegetarian Food

- 27. Imam Bayıldı (Kalt serviert)**
Gebratene Aubergine mit Tomaten - Zwiebel Füllung
serviert mit Salat
*Roasted Aubergine filled with tomato and onions served with
salad (Cold served)*

- 28. Türlü Güveç**
Frischer Gemüse - Mix in Tomatensauce, serviert mit Reis
Fresh vegetables in tomato sauce served with rice

- 29. Patates-Brokoli Graten**
Kartoffel-Brokkoli Gratin in Sahnesauce,
überbacken mit Käse
Potatoe-broccoli gratin baked in creamsauce with cheese

- 30. Mantar Dolma**
Mit Spinat gefüllte Champignons in Sahnesauce,
überbacken mit Schafskäse
*Spinach filled mushrooms in creamsauce
baked with feta cheese*

Spezialitäten - Özel Yemekler

Specialities

- 31. Istim Kebabı**
Lammkeule in Tomatensauce, mit diversen Gewürzen verfeinert und in gebratener Aubergine eingewickelt, serviert mit Reis und Salat
Lamb - cooked in tomato sauce with various spices, wrapped in roasted eggplant, served with rice and salad

- 32. Kuzu Tandır**
Lammgeschmortes mit Champignons, Rahmsauce übergossen, serviert mit Reis und Salat
Braised meat with mushrooms, doused with cream - sauce, served with rice and salad

- 33. Ispanaklı Piliç Dolma**
Gefüllte Hähnchenbrust mit Pinienkernen und Reis, auf einem Spinatbett mit Champignon - Rahmsauce, serviert mit Salat
Filled chickenbreast with rice, pine nuts on spinach with champignon-cream-sauce, served with salad

Pfannengerichte (im Römertopf) - Tava Yemekleri (Güveçte)

Pan specialities

- 34. Ali Nazik (Kuzu Etinden)**
Geschnetzeltes Lammfleisch auf Auberginenbett,
mit Joghurtsoße und einer Knoblauchnote, serviert mit Reis
*Sliced lamb on aubergine with yoghurt-garlic-sauce
served with rice*
- 35. Çoban Kavrma (Kuzu Etinden)**
Klein geschnetzeltes Lammfleisch, mit Zwiebeln,
Paprika, Champignons und frischen Tomaten
serviert mit Reis und Salat
*Small sliced lamb with onions, paprika, mushroom and
tomatoes, served with rice and salad*
- 36. Mantarlı Dana Sote**
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Tomaten, Paprika,
Zwiebeln und Rahmsauce, serviert mit Reis und Salat
*Calf stripes with mushrooms, tomatoes, peppers,
onions and cream sauce, served with rice and salad*
- 37. Tavuk Kavrma (But)**
Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons,
Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Rahmsauce,
serviert mit Reis und Salat
*Sliced chicken with mushroom, tomatoes, paprika,
onions and cream - sauce, served with rice and salad*
- 38. Beğendili Tavuk Kavrma**
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und
frischen Tomaten auf einem Auberginenpüree-Bett,
serviert mit Reis und Salat
*Roasted chicken with paprika, onions and fresh tomatoes
on mashed aubergine, served with rice and salad*

Spezialitäten - Özel Yemekler

Specialities

- 39. Biftek (Mantar Soslu)**
Gegrilltes Rumpsteak an einer Champignon-Rahmsauce,
serviert mit Kartoffelecken, Röstzwiebeln dazu Beilagensalat
*Grilled rumpsteak in a mushroom-creamsauce served with potatoe wedges
and fried onions and side salad*
- 40. Erik-Soslu Kuzusırtı**
Gegrilltes Lammrückensteak an einer Pflaumensauce, serviert mit
Rosmarinkartoffeln, grünen Bohnen dazu Beilagensalat
*Grilled saddle of lamb in plumbsauce, served with rosemary-potatoes,
green beans and side salad*
- 41. Kıymalı Manti**
Maultaschen mit Hackfleisch und Zwiebeln gefüllt,
auf Knoblauch-Butter-Joghurtsauce
*Pasta squares filled with meat and onions on
garlic-butter-yoghurtsauce*
- 42. Tuğra Spezial**
Lammrückensteak vom Grill mit Pfeffersauce,
serviert mit Gemüse
*Grilled saddle of lamb with pepper cream sauce,
served with vegetables*
- 43. Özel Iskender Kebabı**
Klein geschnittenes Fladenbrot, mit würziger Sauce übergossen,
mit Joghurt, Kräutern bestreut und mit verschiedenen
Fleischsorten belegt
*Slices of pita bread with spicy sauce, yoghurt
herbs and different meat*

Gerichte vom Grill - Izgaralar

Grill dishes

- 44. Köfte**
Gegrillte Bouletten,
serviert mit Kartoffelecken, Reis und Salat
Grilled meatballs, served with potato Wedges, Rice and salad
- 45. Adana Kebap**
Lammhackfleisch am Spieß,
zubereitet mit gegrillter Tomate und Peperoni,
serviert mit Kartoffelecken, Reis und Salat
*Grilled minced meat of lamb on a skewer
with grilled tomatoes and and hot pepper,
served with potato wedges, rice and salad, spicy*
- 46. Adana Kebap (Yoğurtlu)**
Lammhackfleisch am Spieß mit Joghurt und Kräutern
bedeckt, mit klein geschnittenem Fladenbrot und würziger
Sauce übergossen
*Grilled minced lamb on a skewer
served on a bed of pita bread, covered with
a spicy sauce, topped with yoghurt and herbs*
- 47. Beyti**
Lammhackfleisch am Spieß mit Petersilie, Knoblauch, gegrillter
Tomate und Peperoni und Spezialbrot, serviert mit Joghurt
*Grilled minced lamb on a skewer with parsley, garlic,
hot pepper, grilled tomatoes, served with special
bread and yoghurt*
- 48. Tavuk Külbastı**
Entbeintes würziges Hühnerfleisch vom Grill, mit Tomate und Peperoni,
serviert mit Kartoffelecken, Reis und Salat
*Grilled minced boneless chicken with hot pepper, grilled tomatoes,
served with potato wedges, rice and salad*

49. **Kuzu Şiş** (*Auf Wunsch auch scharf*)
Lammfleischspieß mit gegrillter Tomate und Peperoni,
serviert mit Reis, Kartoffelecken und Salat
*Grilled lamb on a skewer with grilled tomatoes and hot pepper,
served with potato wedges, rice and salad*
50. **Kuzu Şiş (Yoğurtlu)**
Lammfleischspieß mit Joghurt und Kräutern bedeckt,
mit kleingeschnittenem Fladenbrot und würziger Soße
übergossen, serviert mit Grilltomate und Peperoni
*Grilled lamb on a skewer served on a bed of pita bread,
covered with a spicy sauce, topped with yoghurt and herbs
hot pepper and grilled tomato*
51. **Dana Şiş**
Kalbfleischspieß mit Grilltomate und Peperoni,
serviert mit Reis, Kartoffelecken und Salat
*Grilled calf on a skewer with grilled tomato and hot pepper,
served with potato wedges, rice and salad*
52. **Dana Bonfile**
Kalbsfilet vom Grill, mit Kräuterbutter und
knackigem Gemüse, serviert mit Rosmarinkartoffeln
*Grilled veal tenderloin with herb butter and vegetables
with rosemary potatoes*
53. **Kuzufile**
Lammfilet vom Grill, mit Kräuterbutter und knackigem
Gemüse, serviert mit Rosmarinkartoffeln
*Grilled lamb filet with herb butter and vegetable,
served with rosemary potatoes*
54. **Kuzu Pirzola**
Lammkotelett türkischer Art,
serviert mit Reis, Kartoffelecken und Salat
*Lamb chops in Turkish style, served with rice,
potato wedges and salad*
55. **Karışık Izgara**
Gemischter Grillteller mit Grilltomate, Peperoni,
serviert mit Kartoffelecken, Reis und Salat
*Mixed plate of grilled meat with grilled tomato, hot pepper,
served with potato wedges, rice and salad*

Fischgerichte - Balık Çeşitleri

Fish dishes

- 56. Çipura Izgara**
Gegrillte Dorade serviert mit Rosmarinkartoffeln und Salat
Grilled gilthead served with rosemary potatoes and salad
- 57. Levrek Folyede Sebzeli**
Im Ofen gebackenes Wolfsbarschfilet gefüllt mit Gemüse, eingewickelt in Alufolie, serviert mit Salat
Oven-baked sea bass-filet, filled with vegetables wrapped in kitchen foil, served with salad
- 58. Karides Izgara**
Riesengarnelen vom Grill mit Brokkoli in einer Knoblauch - Buttersauce, serviert mit Reis und Salat
Grilled king prawns on garlic with broccoli in butter - sauce served with rice and salad
- 59. Karides Güveç**
Riesengarnelen mit Champignon, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch - Tomatensauce, serviert mit Reis
King prawns with mushrooms, onions, paprika in garlic - tomato sauce served with rice
- 60. Somon Filet**
Gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat in einer Knoblauch - Buttersauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Salat
Roasted salmon-filet served with rosemary potatoes and salad

Vier Gänge Menü - Fix Menü (2 Pers.)

Four-course meals (starting for 2 persons and more)

61. Tuğra Menü (2 Personen)

Acht verschiedene kalte Vorspeisen, vier verschiedene warme Vorspeisen, Ballonbrot, Butter und türkischer Hüttenkäse, Kalbsspieß, Lammkotelett, Boulette, Hackspieß, Hähnchenkeule, als Beilage servieren wir Ihnen Kartoffelecken, Reis und Salat, ein Dessert nach Wunsch und türkisch Mokka

Eight different cold appetizers, four different warm appetizers, special bread, butter and farmer's cheese calf skewer, lamb chop, meatball, minced meat skewer, chicken served with potato wedges, rice and salad, dessert of customer's choice and turkish coffee

Dessert - Tatlılar

Desserts

- 62. Künefe**
Fadenteig-Gebäck mit Mozzarellakäse mit Zuckersirup
übergossen
Pastry with mozzarella cheese doused with sugar syrup
- 63. Fırında Sütlaç**
Milchreis-Pudding nach türkischer Art
Rice pudding turkish style
- 64. Muhallebili Kadayif**
Pudding mit Fadenteig und Schokoladensauce
Pudding with pastry und chocolate cream
- 65. Krem Karamel**
Creme Karamell
Creme caramel
- 66. Karışık Meyve Tabağı (2 Kişilik)**
Gemischte Obstplatte (2 Personen)
Mixed plate of fruits (2 Persons)