

NEUER
GASTRO-INDEX

RESTAURANTS & BARS



WINTER 2003/2004

5,00 €

HANNOVER GEHT AUS!

DER GASTRO-GUIDE FÜR HANNOVER UND DIE REGION

Sultan Palace

Der Stern des Orients
Einzigartige osmanische Küche
in Herrenhausen
Tel. 235 70 70



**DEN SOMMER
GENIESSEN**

Für Sie getestet: neue
Restaurants der Stadt

**DIE SOMMER-
NÄCHTE**

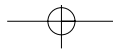
Mit dem "Nachtexpress" durch
Kneipen, Clubs und Bars

**DAS SOMMER-
VERGNÜGEN**

Die schönsten Biergärten
Den ganzen Tag frühstücken!

**DER SOMMER-
SERVICE**

Über 1.500 aktuelle Gastro-
Tipps und Adressen



Internationale Küche

SULTAN PALACE · ROTISSERIE HELVETIA · GROSSE MAUER
GATTOPARDO · METEORA · TANARA · MILAZZO · GIG IN LINDEN



Überraschungsteller

Sahnige Crèmes mit Knoblauch und Kräutern, Okraschoten, Auberginen, Tomaten, Spinat und einer kunstvoll arrangierten Salat-Blüte

SULTAN PALACE

Der neue Trend - Orient

Früher eine Schule, heute der Palast des Sultan - in Herrenhausen beginnt das Osmanische Reich.

Jedes noch so kleine Detail stimmt. Angefangen bei den flackernden Öllämpchen am Eingang bis zum Händewaschen am Schluss. Im Sultan Palace lässt Erol Yilkiran die große Gastgeber-Tradition des Osmanischen Reiches aufreisten. Eines Imperiums, das sechs Jahrhunderte überdauerte und sich zu seinen Blütezeiten von Mekka bis vor die Tore Wiens erstreckte.

Die Küche begründet sich auf Rezepte, die der Sage nach schon Noah das Wasser im Munde zusammenlaufen ließen - allerdings dürfte das Sultan Palace weitaus behaglicher als dessen Arche sein. Rot-goldene Stoffbahnen umspannen fun-

FOTOS: KARSTEN DAVIDREIT

kelnde Kronleuchter. Auf hennafarbenen Wänden zeigen goldgerahmte Bilder, wie gut es sich einst im Palast leben ließ. Der Kellner trägt einen roten Fez und wie seine Kollegin rot-goldene Gewänder. Die Frage, ob wir im neuen Win-

À LA CARTE

VORSPEISE

Sultanin Meze Sürprizi, Überraschungsteller (6,90); Pastirna Sarna, luftgetrockneter Rinderschinken gefüllt mit Käse, überbacken mit Tomaten (5,90)

HAUPTGERICHT

Valide Sultan, Lammspieß nach osmanischer Art auf gebackenen kleingehackten Auberginen (13,90)

NACHSPEISE

Güllac, Blätterteig in Milch und Rosenextrakt mit geraspelten Walnüssen (4,00)

GETRÄNKE

Gerolsteiner 0,75 l (4,80), Raki 4 cl (3,50), Kavaklidere Selection, trockener Rotwein, 0,5 l (15,75), türkischer Mocca (1,80)

tergarten oder auf den dicken, bunten Fußboden-Kissen sitzen wollen, verneinen wir. Wie fast alle Gäste brechen wir mit der Tradition und nehmen lieber am Tisch Platz.

Als Vorspeise kommt das "Sultanins Meze Sürpisi", ein Überraschungsteller, der kalte Köstlichkeiten wie Cacik, "Haydars", kleingehacktes Gemüse mit Pinienkernen und Korinthen, sowie ein pikantes Auberginenpüree vereint. Dazu passt, was Osmanen wie Türken seit jeher trinken: Raki mit Wasser. Dann wird die zweite Vorspeise ge-

bracht: "Pastrima Sarma", überbackene Rind-Schinken-Röllchen.

Spätestens beim Hauptgang wird klar - die Augen waren größer als der Magen. Der Lammspieß liegt auf gebackenen Auberginen, dazu gibt es noch einen Salat. Erstmal Pause. Noch

Güllac in Milch und Rosenextrakt

ein Glas von dem trockenen Roten und dann "Güllac": Blätterteig in Milch und Rosenextrakt. Schmeckt und duftet intensiv. So wie der türkische Mokka, der am Messingwagen zubereitet wird. Stillecht, denn darauf kommt es Yilkiran im wahrscheinlich einzigen osmanischen Restaurant in Deutschland an.

VERA KÖNIG

Palastwache

Den Palast weiter verschönern, ist das Ziel von Erol Yilkiran (32). Der gelernte Hotelfachmann hat unter anderem im legendären Pera Palace in Istanbul gearbeitet.



Sultan Palace,
Schaumburgstr. 3
(Herrenhausen),
Tel. 235 70 70

