



Sultan Palace

Çorbalar / Suppen

01. **Tereyağlı Süzme Mercimek Çorbası** 4,90€
Linsencremesuppe, verfeinert mit zerlassener Butter
02. **Köy Usulü Yayla Çorbası** 4,90€
Joghurt-Creme-Suppe mit Reis und frischer Pfefferminzbutter
03. **Leziz Mantar Çorbası** 4,90€
Delikate Champignon-Creme-Suppe
04. **Düğün Çorbası** 5,50€
Hochzeitssuppe mit Lammfleischstücke



Soğuk Tadımlıklar / Kalte Vorspeisen

05. **Beyazpeynir ve Turşu mit Biokäse** 4,90€
Schafskäse mit Olivenöl, angerichtet mit eingelegten Peperoni, Tomaten und Gurken
06. **Oliven Sortiment** 4,50€
Angemacht mit frischen Kräutern und Olivenöl, serviert mit Tomaten und Gurken
07. **Cacık** 4,90€
Hausgemachter Landjoghurt, verfeinert mit Gurken und einem Hauch Knoblauch
08. **Humus nach der Art der Region Hatay** 4,90€
Kichererbsenmus mit gerösteter Sesampaste, angemacht mit Zitronensaft und Olivenöl
09. **Patlıcan Ezme** 4,70€
Geräucherte Auberginen, verfeinert mit Landjoghurt und Knoblauch
10. **Haydari** 4,70€
Klein gehacktes Gemüse, Pinienkerne und Korinthen in Knoblauchjoghurt
11. **Süzme Yoğurtlu Havuç Taratör** 4,70€
Möhrenpüree, verfeinert mit hausgemachter Joghurt-Creme und einem Hauch Knoblauch
12. **Ispanak Solo** 4,70€
Zarter Blattspinat in Olivenöl mit Zwiebeln und Paprika gebraten
13. **Peynir Salatası mit Biokäse** 4,90€
Salat mit Schafskäsewürfeln, Porree und Paprika verfeinert
14. **Ispanak Taratör** 4,90€
Frischer Blattspinat, angemacht mit hausgemachtem Landjoghurt
15. **Zeytinyağlı Enginar Çöbeği** 5,50€
Artischockenherzen mit frischem Dill, Sellerie und Karotten, angemacht mit Zitronen-Olivenöl
16. **Patlıcan Sögüs** 4,90€
Geräucherte Auberginen mit frischen Kräutern, Paprika und Zwiebeln, angemacht mit Olivenöl
17. **Acı Ezme nach der Art der Region Hatay - scharf** 4,90€
Pfefferschotenpüree mit Tomaten, Möhren und Zwiebeln, angemacht mit Granatapfelsirup
18. **Kansık Sultan Mezze** 9,50€
Vorspeiseteller, bestehend aus verführerischen Inkredenzien, mit des Sultans besten Wünschen



Gazi Osman I.
der Eroberer

der Begründer des
Osmanischen Reiches



Sultan Palace

Sıcak Tadımlıklar / Warme Vorspeisen

19. **İçli Köfte** zubereitet nach originalem Familienrezept – Danke Mutter
Weizenbällchen, gefüllt mit Rinderhackfleisch, verfeinert mit besonderen Kräutern 6,90€
20. **Sigara Böreği mit Biokäse** 6,50€
Hausgemachte Blätterteigröllchen, gefüllt mit Schafskäse und frischen Kräutern
21. **Mantar Dolma** 6,50€
Champignons, gefüllt mit luftgetrocknetem Rinderschinken, überbacken mit Kaschkavalkäse
22. **Ev Yapımı Yaprak Sarma** 7,50€
Weinblätter, gefüllt mit Reis, Pinienkernen und frischen Kräutern, serviert mit Joghurtsauce
23. **Pastırma Sarma** 7,50€
Rinderschinken, herzhaft gefüllt mit Kaschkavalkäse, überbacken mit einer Tomatensauce
24. **Karides Çüveç** 7,90€
Im Tontopf überbackene Shrimps mit Möhren, Zwiebeln, Champignons und frischen Tomaten
25. **Zeytinyağlı Karides Tava** 7,90€
Shrimps mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika, verfeinert mit Kräutern und Olivenöl
26. **Çüveçte Beyaz Peynir mit Biokäse** 7,90€
Schafskäse im Tontopf überbacken, verfeinert mit frischen Kräutern und einer Tomatensauce
27. **Kanşık Kızartma** 5,90€
Verschiedene Gemüsesorten in Olivenöl gebraten, dazu hausgemachte Joghurtsauce
28. **Kaşar Panne** 6,90€
Mit Gewürzen, Kräutern und mit geröstetem Sesam panierte Kaschkavalkäsecken
29. **İmam Bayıldı Ohnmächtiger Imam** 9,50€
Gebratene Auberginen, gefüllt mit einer Zwiebel-Pinienkern-Mischung, dazu Tomatensauce
30. **Kanşık Sıcak Süpriz** 11,50€
Warme Vorspeiseplatte mit geheimen Inkredenzen, mit besten Wünschen des Sultans



Salatalar / Salate

31. **Çoban Salatası** 6,90€
Hirtensalat mit frischen Zutaten, wie Gurken, roten Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und Schafskäse mit Oliven-Zitronen-Öl
32. **Sultans Salatplatte** 8,50€
Salatplatte mit allerlei Frischem aus dem Garten des Sultans, mit Putenbruststreifen vom Grill
33. **Deniz Ürünleri Salatası** 8,50€
Meeresfrüchtesalat mit frischen Zwiebeln und Karotten, abgeschmeckt mit Oliven-Zitronen-Öl
34. **Roka Klasik mit Biokäse** 7,90€
Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, Schafskäse und roten Zwiebeln



Çelebi Sultan Mehmet I.

er vereinte das
gespaltene Reich wieder



Sultan Palace

35. **Karidesli Roka Salatası** 9,90€
Rucolasalat mit sautierten Kräuter-Cocktailshrimps aus der Pfanne
36. **Kuzulu Roka Salatası** 11,50€
Lammfleischscheiben vom Grill auf Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, abgeschmeckt mit Oliven-Zitronen-Öl

Etsiz Yemekler / Vegetarische Gerichte

37. **Topkapı Usulü Sacda Mantar Sote** nach Art des Topkapı Palastes 11,90€
Champignons, gebraten mit frischem Gemüse, Pinienkernen und Korinthen, serviert mit einer Joghurtsauce
38. **Enginar Çöbeği Çüveç** 12,50€
Artischockenherzen mit frischen Zwiebeln, Karotten, Tomaten und Pinienkernen aus dem Steinofen
39. **Türlü** 12,50€
Verschiedene Gemüsesorten im Tontopf mit Pinienkernen und Korinthen, im Steinofen geschmort

Sebzeli Yemekler / Gemüse Gerichte

40. **Sebzeli Kuzu Çüveç** 12,90€
Verschiedene Gemüsesorten mit Lammfleischwürfeln aus dem Steinofen, gewürzt mit frischen Gartenkräutern
41. **Biber Dolması** 12,90€
Gefüllte Paprikaschoten mit Reis, Mett und frischen Kräutern, dazu eine Joghurt-Knoblauch-Creme
42. **Kuzulu Patlıcan Çüveç** 12,50€
Im Steinofen geschmorte, frische Auberginenwürfel mit frischen Kräutern und Lammfleischstückchen



Etli Yemekler / Hauptgerichte

43. **Sultan Piliç** 13,90€
Hühnchenfleischstücke, gebraten mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika und frischen Tomaten im Tontopf aus dem Steinofen
44. **Tavuk Adana** 14,50€
Pikantes Hühnchenhackfleisch, gewürzt mit frischen Zwiebeln und Knoblauchzehen, auf dem Spieß gegrillt, dazu eine Joghurtsauce, serviert mit Grilltomaten und Paprika
45. **Piliç Şiş** 14,90€
Hühnchenbruststücke am Spieß mit Paprika, auf osmanische Art gewürzt und gegrillt, serviert mit Sultans-Kartoffel-Spezialität
46. **Hindi Sarma** 14,90€
Putenbrustfilet, gefüllt mit Gemüse, Pinienkernen und Korinthen, in Dillrahmsauce, serviert mit Sultans-Kartoffel-Spezialität
47. **Hindi Sote** 14,90€
Putenbruststücke, pikant gewürzt mit Paprika, frischen Champignons, Zwiebeln und Tomaten, gebraten im Spezielteller
48. **Hindi Şiş** 14,50€
Putenbruststücke in einer speziellen Gewürzmischung eingelegt und am Spieß gegrillt, dazu servieren wir zweierlei Dippaucen, Grillpaprika und Grilltomaten



Fatih Sultan Mehmet II.
der Eroberer

er eroberte große
Teile Europas und machte
Konstantinopel zu seiner Hauptstadt



49. **İncik Sarma** 13,90€
Lammhaxe, gelöst vom Knochen, gefüllt mit Gemüse und Mett mit Sultans-Kartoffel-Spezialität serviert
50. **Kuzu Şiş** 16,90€
Marinierter Lammspieß vom Grill auf geräucherten Auberginen, serviert mit zweierlei Dipsaucen, serviert mit Grilltomaten und Paprika
51. **Topkapı Kavurma** 15,50€
Lammfleischwürfel, verfeinert mit frischem Thymian, frischen Champignons, Paprika und frischen Tomaten
52. **Hünkar Beğendi** *des Sultans Entzücken (das traditionellste osmanische Gericht)* 16,90€
Pikant gewürzte Lammfleischstücke auf geräuchertem Auberginen-Kaschkavalkäse-Mus, verfeinert mit zerlassener Rosen-Paprika-Butter
53. **Süleymaniye Kebap** 15,90€
Pikant gewürzte Lammfleischstücke auf geröstetem Fladenbrot, verfeinert mit Joghurt-Tomaten-Dressing
54. **Güveçde Sultan Ahmet Köfte** 14,90€
Pikant gewürzte Lammhackfleischfrikadellen und frische Gemüse im Tontopf, geschmort, mit Kaschkavalkäse überbacken
55. **Adana Kebap** 14,90€
Lammfleisch mit dem Rollmesser gehackt und pikant gewürzt, auf dem Spieß gegrillt, dazu zweierlei Dipsaucen
56. **Kuzu Pirzola** 17,90€
Lammkoteletts in einer herzhaft mariniert und gegrillt, dazu Tomaten und Paprika vom Grill
57. **Sultan Süleymanın Bayram Yemeği** *Festtagsessen vom Sultan Süleyman* 17,90€
Lammkoteletts in einer herzhaften Garten-Kräuter-Marinade mit Basilikum, Thymian, Schnittlauch und vieles mehr, im Steinofen mit Gemüse der Saison geschmort
58. **Padişahin Rüyası** *des Sultans Traum* 20,90€
Frische Salzwiesen-Lammfilet mit Schafskäsesauce auf sautiertem Blattspinat, serviert mit Grilltomaten und Paprika
59. **Vezir-i Azam Aşı** *das Lieblingsgericht des Großveziers* 18,90€
Lammrücken, mariniert in Olivenöl mit klein gehackten Kräutern, serviert mit einer Schafskäsesauce auf sautiertem Saisongemüse und hausgemachter Kräuterbutter
60. **Beyazpeynir Soslu Dana Fileto** 19,90€
Kalbsfilet mit Schafskäsesauce, dazu frisches, sautiertes Saisongemüse, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter
61. **Sultan Selimin Düğün Yemeği** *des Sultan Selims Hochzeitsmahl* 18,90€
Halbrückensteak vom Grill mit Saisongemüse und Sultans-Kartoffel
62. **Sultan Palace Karışık Izgara Tabağı** *Sultan Palace Grillteller* 18,50€
Herzhaft marinierte Fleischvariationen vom Grill, serviert mit zweierlei Dipsaucen, Grilltomaten und Paprika



Alle Hauptgerichte werden mit marktfrischem, knackigem Salat und osmanischem Reis serviert. Wir verwenden ausschließlich Gemüse aus hiesigem Anbau und Bio-Fleisch aus artgerechter Haltung



Sultan Palace

Balık / Fischgerichte

Wir bekommen zusätzlich täglich frischen Fisch geliefert. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

- | | | |
|-----|--|--------|
| 63. | Şişte Kılıçbalığı Izgara
Schwertfisch am Spieß mit Lorbeer-Blättern, Paprika und Zitronen gegrillt, auf Blattspinat serviert | 18,90€ |
| 64. | Feslegen Soslu Somon Balığı Izgara
Lachsfilet vom Grill mit Basilikumsauce auf sautiertem Saisongemüse | 16,90€ |
| 65. | Feslegen Soslu Sudak Fileto
Zanderfilet in Knoblauchbutter gebraten, verfeinert mit Basilikumsauce und serviert auf Blattspinat | 16,50€ |
| 66. | Jumbo Karides Şiş Izgara
King-Prawn-Riesengarnelen mit Knoblaucholivenöl mariniert, am Spieß gegrillt und mit sautiertem Saisongemüse serviert | 21,90€ |



Tatlılar / Deserts

Der Sultan spricht: „Tatlı yiyelim, tatlı konuşalım!“
„Lasst uns ein süßes Gericht verspeisen und in süßen Gesprächen schwelgen!“

- | | | |
|-----|---|-------|
| 67. | Kazan Dibi
Karamellierter Milchpudding mit Naturkaugummi (Mastix) mit frischen Saisonfrüchten verziert | 5,50€ |
| 68. | Revani Tatlısi
Süßes Mandelgebäck mit Pinienkerne mit frischen Saisonfrüchten verziert | 5,50€ |
| 69. | Ballı ve Cevizli Yoğurt
Fester hausgemachter Landjoghurt, verfeinert mit Blütenhonig und Wallnüssen | 5,90€ |
| 70. | Antakya usulü Künefe
(unsere Empfehlung!!) (wird heiß serviert!)
Engelshaar-Dessert mit einer feinen Füllung hausgemachter Frischkäse
<i>Künefe</i> ist eine Süßspeise aus dem Südosten der Türkei
genauer gesagt aus Antakya (Antiochia) | 5,90€ |
| 71. | Kadayif Tatlısi
Sehr feine Teigfäden- Dessert gefüllt mit fein gemahlene, geröstete Pistazien (wird heiß serviert!) | 6,50€ |
| 72. | Karışık Dondurma
Gemischte Eis-Variationen mit Sahne und frischen Saisonfrüchten | 5,90€ |



Yavuz Sultan Selim I.
der Gestrenge

er fügte dem Sultanat
den Titel Kalif hinzu





Alkoholfrei Getränke

150.	Cola,Fanta,Sprite,Cola Light 1+2	0,2l	2,40€
151.	Cola,Fanta,Sprite,Cola Light 1+2	0,4l	3,80€
152.	Spezi	0,2l	2,40€
153.	Spezi	0,4l	3,80€
154.	Ayran	0,2l	2,40€
155.	Ayran	0,4l	3,80€
156.	Apfelschorle	0,2l	2,40€
157.	Apfelschorle	0,4l	3,80€
158.	Bitter Lemon 3	0,2l	2,80€
159.	Tonic Water	0,2l	2,80€
160.	Ginger Ale	0,2l	2,80€

1+2 Carotine+ Phohorsäure ,Koffein / 3 Chininhaltig / Normalgröße sind in unserem Hause 0,4l

Fruchtsäfte

161.	Apfelsaft	0,2l	2,80€
162.	Orangensaft	0,2l	2,80€
163.	Banansaft	0,2l	2,80€
164.	Tomatensaft	0,2l	2,80€
165.	Kirschsaf	0,2l	2,80€
166.	Traubensaft	0,2l	2,80€

Wasser

168.	Mineralwasser	0,25l	2,50€
169.	Mineralwasser	0,75l	5,50€
170.	Mineralwasser med.	0,25l	2,50€
171.	Mineralwasser med	0,75l	5,50€
172.	Mineralwasser nat.	0,25l	2,50€
173.	Mineralwasser nat	0,75l	5,50€
174.	Pinar Sasal (türk.Quellwasser)	1,5 l	5,50€

Warme Getränke

175.	Kaffee		2,30€
176.	Capuccino		2,80€
177.	Milchkaffee		3,20€
178.	Espresso		2,00€
179.	Sahlep (türk. Tradition Getränk mit Vanille-Zimt)		2,90€
180.	Türk. Tee		2,20€
181.	Org.Türk. Mocca		2,50€
182.	Kakao mit Sahne		3,20€

Bier

183.	Herrenhäuser Bier vom Fass	0,3l	2,90€
184.	Herrenhäuser Bier vom Fass	0,5l	3,90€
185.	Efes Pils vom Fass	0,3l	2,90€
186.	Warsteiner Fresh (Alkoholfrei)	0,3l	2,90€
187.	Stackmann's Dunkel vom Fass	0,3l	2,90€
188.	Stackmann's Dunkel vom Fass	0,5l	3,90€
190.	Schneider Weisse Hefe (Alkoholfrei)	0,5l	3,90€
191.	Herrenhäuser Weizen Naturtrüb	0,5l	3,90€
192.	Vita Malz	0,3l	2,90€
193.	Alster Wasser	0,3l	2,90€
194.	Alster Wasser	0,5l	3,90€



Aperitif

195.	Raki	0,4cl	4,50€
196.	Prosecco	0,1l	4,50€
197.	Prosecco mit Aperol auf Eis	0,1l	4,90€
198.	Aperol auf Eis	0,4cl	3,80€
199.	Aperol O-Saft	0,4cl	4,40€
200.	Campari auf Eis	0,4cl	3,90€
201.	Campari-O-Saft	0,4cl	4,40€
202.	Martini	0,4cl	4,40€
203.	Sherry	0,4cl	4,40€

Longdrink

204.	Whisky Cola	40%	6,90€
205.	Gin Tonic	37,5%	6,50€
206.	Wodka Lemon	40%	6,50€
207.	Bacardi Cola	37,5%	6,50€

Liköre / Magenbitter / Spirituosen

208.	Baileys	17%	3,50€
209.	Amaretto	28%	3,50€
210.	Fernet Branca	42%	3,50€
211.	Averna	32%	3,50€
212.	Ramazotti	30%	3,50€
213.	Sambuca	40%	3,50€
214.	Jubiläum Aquavit	42%	3,50€
215.	Weinbrand	38%	3,50€
216.	Cognac Remy Martin	40%	5,50€
217.	Cognac Hennessy	40%	5,00€
218.	Wodka (Absolut)	40%	3,50€

Whisky

219.	Chivas Regal	40%	7,50€
220.	Dimple	40%	6,50€
221.	Ballantines	40%	6,00€
222.	Jack Daniels Black	43%	6,50€

Raki

223.	Raki	0,35l	35,00€
224.	Raki	0,7l	55,00€
225.	Tekirdag Altin Seri	0,2l	22,00€
226.	Tekirdag Altin Seri	0,7l	75,00€
227.	Yeni Raki ÂLÂ	0,2l	25,00€
228.	Yeni Raki ÂLÂ	0,7l	80,00€



Champagner

229.	Moet & Chandon	0,7l	85,00€
230.	Veuve Clicquot	0,7l	85,00€

Açık Saraplar / Offene Weine

300.	Rot / Weiss/ Rosé trocken oder lieblich	0,2l	4,90 €
301.	Rot / Weiss/ Rosé trocken oder lieblich	0,5l	10,90€
302.	Rot / Weiss/ Rosé trocken oder lieblich	1,0l	19,00€

Über den Raki

Die traditionelle türkische Anisspirituose Raki kann auf eine mehr als 300 Jahre alte Geschichte zurückblicken. Heutzutage ist Raki nicht mehr aus der türkischen Unterhaltungsindustrie und Alkoholkultur wegzudenken.

Hergestellt wird Raki aus Rosinen und bzw. Traubendestillat, Anissamen einem geringem Anteil Zucker und weichem Trinkwasser. Die Qualität der Trauben und Anissamen sind ausschlaggebend für die Qualität und den Geschmack von Raki.

Die Zugabe von Anissamen zum richtigen Zeitpunkt während des Brennvorgangs ist das Geheimnis von einem typisch türkischen Raki.

Anis ist bekannt für seine verschiedenen Heilwirkungen. Es wärmt den Körper, erfrischt den Atem und kann verschiedene Heilprozesse unterstützen. Allerdings werden Sie den Anissamen nicht im Glas finden, denn er löst sich vollständig im Alkohol auf, doch nach der Zugabe von Wasser tritt der für Anisspirituosen typische Louche Effekt ein. Sprich das Getränk trübt sich milchig. Wenn Raki diese Farbe annimmt, dann wird er im Volksmund auch Löwenmilch genannt.

Raki wird kalt getrunken, am besten bei einer Trinktemperatur von 8-10 °C. Zuerst wird Raki in ein Rakiglas gegeben, dann wird Wasser hinzugefügt und das Getränk mit eis nach Belieben aufgefüllt.

Raki wird zum richtigen Genuss, wenn es während des Essens (besonders mit Meze!) in guter Gesellschaft getrunken wird.

Serefe !