



Die osmanische Küche

Als die türkischen Stämme seinerzeit von Mittelasien in das geschichtsträchtige Anatolien vordrangen, brachten sie nicht nur ihre eigene Kultur von dort mit, sondern bereicherten die ohnehin schon vielfältig vorhandene Kultur in Anatolien mit Erfahrungen und Dingen, die sie während ihrer Völkerwanderung unterwegs gesammelt hatten. Dass dabei die Kochkultur nicht unberücksichtigt blieb, liegt auf der Hand.

Das Leitwort "Speist die Hungrigen, kleidet die Nackten, richtet Zerstörtes wieder auf und vergrößert das Volk" hatten sich die Stämme zur goldenen Regel gemacht, als sie zu ihrer großen Wanderung aufbrachen.

Noch Jahre später, als sich die osmanische Kultur in Anatolien und Rumelien schon längst etabliert hatte, waren die Einflüsse dieser frühen Periode noch zu spüren und dass deren Koch- und Essgewohnheiten eine wichtige Komponente in der osmanischen Kochkunst war, ist eine Tatsache.



Speisen

Çorbalar / Suppen

- | | |
|---|--------|
| 01. Tereyağlı Süzme Mercimek Çorbası | 6,50 € |
| Linsencremesuppe, verfeinert mit zerlassener Butter | |
| 02. Köy Usulü Yayla Çorbası | 6,50 € |
| Joghurt-Creme-Suppe mit Reis und frischem Pfefferminzbutter | |
| 03. Leziz Mantar Çorbası | 6,50 € |
| Delikate Champignon-Creme Suppe | |
| 04. Düğün Çorbası | 7,50 € |
| Hochzeitsuppe mit Lammfleischstücken | |

Soğuk Tadimliklar / Kalte Vorspeisen

- | | |
|--|--------|
| 05. Beyazpeynir ve Turşu | 7,90 € |
| Schafskäse mit Olivenöl, angerichtet mit eingelegten Peperoni, Tomaten und Gurken | |
| 06. Zeytin Salatası - Oliven Salat | 8,90 € |
| Salat bestehend aus grünen Oliven (geschnitten), Tomaten, Paprika, frischer Minze, Walnüssen, Petersilie und Knoblauch | |
| 07. Cacık | 6,50 € |
| Hausgemachter Landjoghurt, verfeinert mit Gurken und einem hauch Knoblauch | |
| 08. Humus - nach der Art der Region in Adana | 7,50 € |
| Kichererbsenmus mit gerösteter Sesampaste angemacht mit Zitronensaft und Olivenöl | |
| 09. Köpoğlu | 7,90 € |
| Kleingehackte Auberginen, scharfe Paprika, getrocknete Tomaten, Joghurt mit Knoblauch verfeinert mit frischer Minze und Olivenöl | |

Speisen

Soğuk Tadımlıklar / Kalte Vorspeisen

- | | |
|---|---------|
| 10. Haydari | 6,90 € |
| Kleingehacktes Gemüse, Pinienkerne und Korinthen in Knoblauchjoghurt | |
| 11. Zeytinyağlı Kereviz | 7,50 € |
| In Olivenöl angebratener Selleri-Eintopf mit Erbsen und Möhren veredelt mit aromatischen Kräutern | |
| 12. Ispanak | 6,90 € |
| Zarter Blattspinat in Olivenöl mit Zwiebeln und Paprika gebraten | |
| 13. Şakşuka | 6,90 € |
| Auberginen, Zucchini, Paprika gewürfelt und gebraten, mit einer Soße aus Tomaten und Knoblauch | |
| 14. Mihrimah | 7,90 € |
| Gebratene Aubergine, Paprika, Kichererbsen, Kartoffel mit Tomatensoße | |
| 15. Zeytinyağlı Enginar Göbeği | 7,90 € |
| Artischockenherzen mit frischem Dill, Selleri und Karotten, angemacht mit Zitronen-Olivenöl | |
| 16. Patlıcan Söğüş | 7,90 € |
| Geräucherte Auberginen mit frischen Kräutern, Paprika und Zwiebeln, angemacht mit Olivenöl | |
| 17. Acı Ezme - nach der Art der Region Adana - scharf | 7,90 € |
| Pfefferschotenpüree mit Tomaten, Möhren und Zwiebeln, angemacht mit Granatapfelsirup | |
| 18. Karışık Sultan Meze | 13,50 € |
| Vorspeiseteller, bestehend aus verführerischen Ingredienzen, mit des Sultans besten Wünschen | |

Speisen

Sıcak Tadımlıklar / Warme Vorspeisen

- | | |
|---|---------|
| 19. İçli Köfte - zubereitet nach originalem Familienrezept
zubereitet nach originalem Familienrezept - Danke Mutter Weizenbällchen, gefüllt mit Rinderhackfleisch, verfeinert mit besonderen Kräutern | 9,90 € |
| 20. Sigara Böreği
Hausgemachte Blätterteigröllchen, gefüllt mit Schafskäse und frischen Kräutern | 7,90 € |
| 21. Mantar Dolma
Champignons, gefüllt mit würzig geräucherten Rinderschinken, überbacken mit mediterranem Kaschkavalkäse | 9,90 € |
| 22. Paçanga Böreği
Teigstangen gefüllt mit Rinderschinken, Kaschkaval Käse, Tomaten, Paprika verfeinert mit Kräutern | 8,50 € |
| 23. Pastırma Sarma
Rinderschinken, herzhaft gefüllt mit Kaschkavalkäse, überbacken mit einer Tomatensoße | 9,90 € |
| 24. Karides Güveç
Im Tontopf überbackene Garnelen mit Möhren, Zwiebeln, Champignons und frischen Tomaten | 14,50 € |
| 25. Zetinyağlı Karides Tava
Garnelen mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Paprika verfeinert mit Kräutern und Olivenöl | 13,90 € |
| 26. Güveçte Beyazpeynir - mit Biokäse
Schafskäse im Tontopf überbacken, verfeinert mit frischen Käutern und einer Tomatensoße | 9,90 € |
| 27. Izgara Peynir - (Sultans Grillkäse)
Herzhafter Grillkäse mit roten Paprika, frischen Saisongemüse, verfeinert mit hochwertigen Kräutern | 9,50 € |
| 28. Fırında Patlıcan
Gegrillte Auberginen im Tontopf mit Tomatensoße, überbacken mit Kaschkaval-Käse | 8,50 € |
| 29. Karışık Sıcak Sürpriz
Warme Vorspeiseplatte mit geheimen Ingredienzien; mit besten Wünsche des Sultans | 15,90 € |

Speisen

Salatalar / Salate

- 30. Çoban Salatası** 9,90 €
Hirtensalat mit frischen Zutaten, wie Gurken, rote Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und Schafskäse mit Oliven-Zitronen-Öl
- 31. Sultan Salatası** 16,90 €
Salatplatte mit allerlei Frischem aus dem Garten des Sultans, mit Putenbruststreifen vom Grill
- 32. Gevur Dağı - Sultans Lieblingssalat** 10,90 €
Klein gehackte Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Spitzpaprika mit Walnüssen und Grenadinsirup
- 33. Roka Klasik** 11,90€
Gemischter Salatteller mit frischen Tomaten, Gurken, Paprika (leicht scharf), Zwiebeln, frische Minze und Petersilie, verfeinert mit Walnüssen, und einem Schuss Olivenöl

Etsiz Yemekler / Vegetarische Gerichte

- 34. Zümrüt Tava** 14,90 €
Käse überbackener Spinatgratin übergossen mit einer fruchtigen Tomatensoße bestehend aus Zwiebeln, Paprika und Knoblauch und Käsesoße,
- 35. Imam Bayıldı - Ohnmächtiger Imam** 14,90 €
Gebratene Auberginen, gefüllt mit einer Zwiebel-Pinienkern-Mischung
- 36. Topkapı Usulü Sacda Mantar Sote - (nach der Art des Topkapi Palastes)** 15,90 €
Champignons, gebraten mit frischem Gemüse, Pinienkernen und Korinthen, serviert mit einer Joghurtsauce
- 37. Enginar Göbeği Güveç** 14,90 €
Artischockenherzen mit frischen Zwiebeln, Karotten, Tomaten und Pinienkernen aus dem Steinofen
- 38. Türlü** 15,90 €
Verschiedene Gemüsesorten im Tontopf mit Pinienkernen und Korinthen, im Steinofen geschmort
- 39. Bamya** 15,90 €
Zarte Okraschoten mit Kirchererbsen in Kombination mit einer roten Zwiebel-Pinienkern-Mischung
- 40. Sultanin Bahçesinden - vom Garten des Sultans** 16,90 €
Bunte Gemüsevielfalt aus dem Garten des Sultans mit Schafskäse überbacken

Speisen

Etli sebze li yemekler / Fleischgerichte mit Gemüse

- | | |
|--|---------|
| 41. Karniyarik
Gefüllte Auberginen mit Hackfleisch (Kalb u. Lamm) gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, einem hauch Petersilie abgeschmeckt mit einer Joghurtsoße | 17,90 € |
| 42. Etli Banya
Okraschoten mit Lammfleisch, Kirchererbsen, Zwiebeln, Tomaten und Zitronen | 17,90 € |
| 43. Etli Türlü
Mit Lammfleisch, Kartoffeln Zucchini, Auberginen, grüne Bohnen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika | 18,90 € |
| 44. Zübeyde Sultan
Hähnchenbrustfilet mit Spinat und einer cremigen Käsesoße verfeinert mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch | 19,90 € |

Zu jedem dieser Gerichte gibt es Reis und das Sultansbrot dazu.

Überall in der Türkei werden Sie ein Gefühl des Willkommens spüren.

Das hausgemachte Essen und Gebäck duftet aus den türkischen Familienhäusern bis auf die Straße. Besuchen Sie Ihre türkischen Bekannten zu Hause, werden Sie direkt zum Tee und Essen eingeladen – ganz gleich wie einfach die Speise ist.

Wenn Sie im Urlaub ihren türkischen Freunden einen Besuch abstatten, wird man Sie mit Sicherheit beten eine Nacht zu bleiben und den bescheidenen, aber gastfreundlichen Lebensstil zu erleben. Das zeigt sich u.a. im Angebot des besten Sitzplatzes im Haus, des bequemsten Schlafplatzes bis hin zu Leckereien wie dem Turkish Delight.

Türken neigen dazu ihr Bestes zu teilen, unabhängig davon ob Sie das erste Mal die Türkei besuchen oder bereits schon zig mal im Land waren.



Speisen

Ana Yemekler / Hauptgerichte

- | | |
|--|---------|
| 45. Sultan Sefası | 19,90 € |
| Hähnchenfleischstücke, gebraten mit Pilzen, Auberginen, Zucchini, Paprika und frischen Tomaten überbacken im Tontopf aus dem Steinofen | |
| 46. Bamsı Bey | 20,90 € |
| Kalbsleber gelegen auf Rucolasalat, mit frischen Tomaten, verfeinert mit roten Zwiebeln, Petersilie und aromatischen Kräutern | |
| 47. Piliç Şiş | 19,90 € |
| Hähnchenbruststücke am Spieß mit Paprika, auf osmanische Art gewürzt und gegrillt, serviert mit Sultans-Kartoffel-Spezialität | |
| 48. Hindi Sarma | 20,90 € |
| Putenbrustfilet, gefüllt mit Gemüse, Pinienkernen und Korinthen, in Dillrahmsauce, serviert mit Sultans-Kartoffel-Spezialität | |
| 49. Hindi Sote | 19,90 € |
| Putenbruststücke, pikant gewürzt mit Paprika, frischen Champignons, Zwiebeln und Tomaten, gebraten im Spezialteller | |
| 50. Hindi Şiş | 20,50 € |
| Putenbruststücke in einer speziellen Gewürzmischung eingelegt und am Spieß gegrillt, dazu servieren wir zweierlei Dippsaucen, Grillpaprika und Grilltomaten | |
| 51. Hürrem Sultan | 20,90 € |
| Pikant gewürzte Hähnchen Fleischstücke auf geräuchertem Auberginen-Kaschkavalkäse-Mus, verfeinert mit zerlassener Rosen-Paprika-Butter, Champignons und Aprikose | |
| 52. Incik Sarma | 20,90 € |
| Lammhaxe, gelöst vom Knochen, gefüllt mit Gemüse und Mett mit Sultans-Kartoffel-Spezialität serviert | |
| 53. Kuzu Şiş | 24,90 € |
| Marinierter Lammspieß vom Grill auf geräucherten Auberginen, serviert mit zweierlei Dippsößen, serviert mit Grilltomaten und Paprika | |
| 54. Topkapı Kavrurma | 22,50 € |
| Lammfleischwürfel, verfeinert mit frischem Thymian, frischen Champignons, Paprika und frischen Tomaten | |
| 55. Çökertme Kebabı - Des Osman Sultans Leibgericht | 23,90 € |
| Frittierte Kartoffeln mit Joghurt-Knoblauchsoße, serviert mit rezent gewürztem Lammfleisch und veredelt mit Tomatensoße und frischen Kräutern | |
| 56. Hünkar Beğendi - des Sultans Entzücken (das traditionellste osmanische Gericht) | 23,90 € |
| Pikant gewürzte Lammfleischstücke auf geräuchertem Auberginen-Kaschkavalkäse-Mus, verfeinert mit zerlassener Rosen-Paprika-Butter | |

Speisen

Ana Yemekler / Hauptgerichte

- | | |
|--|---------|
| 57. Süleymaniye Kebap
Pikant gewürzte Lammfleischstücke auf geröstetem Fladenbrot, verfeinert mit Joghurt-Tomaten-Dressing | 21,90 € |
| 58. Güveçte Sultan Ahmet Köfte
Pikant gewürzte Lammhackfleischfrikadellen und frische Gemüse im Tontopf, geschmort, mit Kaschkavalkäse überbacken | 21,90 € |
| 59. Adana Kebap
Lammfleisch mit dem Rollmesser gehackt und pikant gewürzt, auf dem Spieß gegrillt, dazu zweierlei Dipsoßen | 20,90 € |
| 60. Kuzu Pirzola
Lammkoteletts in einer herzhaft mariniert und gegrillt, dazu Tomaten und Paprika vom Grill | 26,90 € |
| 61. Sultan Süleyman Bayram Yemeği - Festtagsessen vom Sultan Süleyman
Lammkoteletts in einer herzhaften Garten-Kräuter-Marinade mit Basilikum, Thymian, Schnittlauch und vieles mehr, im Steinofen mit Gemüse der Saison geschmort | 27,90 € |
| 62. Padişahın Rüyası - des Sultans Traum
Frische Salzwiesen-Lammfilet mit Schafskäsesauce auf sautiertem Blattspinat, serviert mit Grilltomaten und Paprika | 29,90 € |
| 63. Vezir-i Azam Asi - das Lieblingsgericht des Großwesir
Lammrücken, mariniert in Olivenöl mit klein gehackten Kräutern, serviert mit einer Schafskäsesauce auf sautiertem Saisongemüse und hausgemachter Kräuterbutter | 28,90 € |
| 64. Beyazpeynir Soslu Dana Fileto
Kalbsfilet mit Schafskäsesauce, dazu frisches, sautiertes Saisongemüse, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter | 30,90 € |
| 65. Sultan Selimin Düğün Yemeği - des Sultan Selims Hochzeitsmahl
Kalbsrückensteak vom Grill mit Saisongemüse und Sultans-Kartoffel | 29,90 € |
| 66. Sultan Palace Karışık Izgara Tabağı - Sultan Palace Grillteller
Herzhaft marinierte Fleischvariationen vom Grill, serviert mit zweierlei Dipsoßen, Grilltomaten und Paprika | 27,90 € |

Speisen

Balık / Fischgerichte

- 67. Kılıçbalığı Izgara** 24,90 €
Schwertfisch als Steak mit Lorbeer-Blättern, Paprika und Zitronen gegrillt, auf Blattspinat serviert
- 68. Fesleğen Soslu Somon Balığı Izgara** 24,90 €
Lachsfilet vom Grill mit Basilikumsoße auf sautiertem Saisongemüse
- 69. Fesleğen Soslu Sudak Fileto** 24,90 €
Zanderfilet in Knoblauchbutter gebraten, verfeinert mit Basilikumsoße und serviert auf Blattspinat
- 70. Karışık Balık Tabağı - Gemischter Fischteller** 28,90 €
Gemischte Fischplatte mit Zanderfilet, herzhaftem Lachsfilet mit, Dorade und Garnelen

Meeresfrüchte und Fische sind je nach Saison frisch vorhanden. Einfach nachfragen :)

Für unsere kleinen Gäste (bis zu 10 J.)

- 71. Piliç Şiş** 12,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Pommes und osmanischem Bulgur dazu als Dip Ketchup und Mayo
- 72. Köfte** 12,90 €
Fein gewürzte Lammhackfleischfrikadellen mit Pommes und osmanischem Bulgur dazu als Dip Ketchup und Mayo
- 73. Kuzu Şiş** 14,90 €
Marinierter Lammspieß vom Grill mit Pommes und osmanischem Bulgur dazu als Dip Ketchup und Mayo
- 74. Kuzu Steak** 14,90 €
Mariniertes Lammsteak mit Pommes und osmanischem Bulgur dazu als Dip Ketchup und Mayo

Alkoholische Getränke

Aperitif

Raki	0,4cl	6,90€
Prosecco	0,1l	4,90€
Prosecco mit Aperol auf Eis	0,1l	5,50€
Aperol auf Eis	0,4cl	4,00€
Aperol O-Saft	0,4cl	4,90€
Campari auf Eis	0,4cl	3,60€
Campari-O-Saft	0,4cl	5,90€
Martini	0,4cl	4,50€
Sherry	0,4cl	4,50€
Sultan Aperitif (alkoholfrei)	0,1cl	4,50€
Hugo	0,2cl	7,90€

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Cola Light ^{1,2,10,12}	0,2l	3,10€
Spezi ^{1,2,12}	0,2l	3,10€
Ayran ¹¹	0,2l	3,10€
Apfelschorle	0,2l	3,10€
Bitter Lemon ^{3,12}	0,2l	3,10€
Tonic Water ^{3,12}	0,2l	3,10€
Ginger Ale ^{3,2,12}	0,2l	3,10€

1 Koffeinhalzig, 2 = Farbstoff, 3 = chininhalzig, 4 = konserviert, 5 = mit Geschmacksverstärker, 6 = geschwefelt
7 = geschwärzt, 8 = Phosphat, 9 = eine Phenylalaninquelle, 10 = mit Süßungsmittel(n), 11 = laktosehaltig, 12 mit Antioxidationsmittel,
13 gewachst, 14 taurinhalzig, 15 Nährwertangaben, 16 enthält Sojaöl, aus gentech. veränderter Soja hergestellt

Alkoholische Getränke

Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,2l	3,20 €
Orangensaft	0,2l	3,20 €
Bananensaft	0,2l	3,20 €
Tomatensaft	0,2l	3,20 €
Kirschsft	0,2l	3,20 €
Traubensaft	0,2l	3,20 €

Wasser

Mineralwasser	0,25l	3,00 €
Mineralwasser	0,75l	6,90 €
Mineralwasser nat.	0,25l	3,00 €
Mineralwasser nat.	0,75l	6,90 €
Pınar Şaşal (türk. Quellwasser)	1,5 l	6,90 €

Biere

Herrenhäuser Bier vom Fass	0,3l	3,30€
Herrenhäuser Bier vom Fass	0,5l	4,50€
Efes Pils vom Fass	0,3l	3,30€
Warsteiner Fresh (Alkoholfrei)	0,3l	3,30€
Stackmann's Dunkel vom Fass	0,3l	3,30€
Stackmann's Dunkel vom Fass	0,5l	4,50€
Schneider Weisse Hefe (Alkoholfrei)	0,5l	4,60€
Herrenhäuser Weizen Naturtrüb	0,5l	4,60€
Vita Malz	0,3l	3,30€
Alster Wasser	0,3l	3,30€
Alster Wasser	0,5l	4,50€

Alkoholische Getränke

Liköre / Magenbitter / Spirituosen

Baileys	17%	4,50€
Amaretto	28%	4,50€
Fernet Branca	42%	4,50€
Averna	32%	4,50€
Ramazotti	30%	4,50€
Sambuca	40%	4,50€
Jubiläum Aquavit	42%	4,50€
Weinbrand	38%	4,50€
Cognac Remy Martin	40%	7,50€
Cognac Hennessy	40%	7,50€
Wodka (Absolut)	40%	4,50€

Longdrink

Whisky Cola ^{1,2,10,12}	40%	8,90€
Gin Tonic ^{3,12}	37,5%	7,90€
Wodka Lemon	40%	7,50€
Bacardi Cola ^{1,2,10,12}	37,5%	7,50€

Whiskey

Chivas Regal	40%	8,90€
Dimple	40%	7,90€
Ballantines	40%	6,50€
Jack Daniels Black	43%	6,90€

Raki

Raki	0,35l	60,00€
Raki	0,7l	90,00€
Tekirdag Altin Seri	0,2l	35,00€
Tekirdag Altin Seri	0,7l	120,00€
Yeni Raki ÂLÂ	0,2l	50,00€
Yeni Raki ÂLÂ	0,7l	140,00€

„Yeter ki boş kalmasin kadehler, yine bulunur içmek için sebepler...“

Hauptsache die Gläser bleiben nicht leer, die Gründe sie zu trinken finden wir schon.