



Tandure am Ihmeufer  
Original Lehmofen-Spezialitäten-Restaurant  
Deisterstr. 17a (Hinterhof) | 30449 Hannover (Linden)  
Tel. 0511 453670 | Fax 0511 2152117  
mail@tandure.de | www.tandure.de





**TÄNDÜRE<sup>®</sup>**

Original Lehmofen-Spezialitäten-Restaurant

# Original Lehmofen-Spezialitäten im Bioverfahren

## HERZLICH WILLKOMMEN IM TANDURE

Seit über 30 Jahren setzen wir unser Vertrauen in unseren traditionellen Lehmofen, den `Tandure`.

Durch seine speziellen und besonders schonenden Schmor- und Gareigenschaften können wir unsere kulinarischen Kreationen ideal verfeinern und vollenden. Der Erfolg gibt uns recht und unsere Kunden erwidern unser Vertrauen mit Wertschätzung und Loyalität.

1985 begannen wir in Braunschweig und 1998 zogen wir nach Hannover. Mit Hilfe unseres Freundes und Architekten Ünal verwandelten wir eine unscheinbare Lagerhalle in unser einzigartiges Restaurant. Die individuelle Gestaltung des Raumes vermittelt die Vielfalt des kulturellen Einflusses unserer Heimat und der Eindruck macht begierig auf die Geschichte und den kulturellen Wandel.

Das Geheimnis unseres Erfolges liegt in der Verbindung des traditionellen Lehmofens mit einer besonders anspruchsvollen Auswahl frischer Zutaten und dem völligen Verzicht auf Konserven. Unser Gemüse der Saison stammt von regionalen Bio-Höfen. Bei Geflügel, Eier und dem Fleisch von Angusrind (Färsen) aus dem Aostatal achten wir sehr auf den Herkunftsnachweis. Das Salzwiesenlamm (Texel-Lämmer) beziehen wir seit vielen Jahren von persönlich ausgewählten Betrieben in Schottland. Aus Qualitätsbewusstsein verzichten wir auf wesentlich preiswertere Importware.

Wir sehen uns in der Tradition uralter anatolischer Küche: Man nehme die besten Zutaten, lerne von anderen dazu und kreierte etwas Neues. Auf diese Art entstanden in den letzten Jahren viele Gerichte, die Sie so auch in der Türkei nicht finden werden. Nach wie vor ist jedoch die traditionelle Küche unserer Heimat fester Bestandteil unserer Speisekarte.

Wir sehen diese auch als Ausdruck des Grundgedankens unserer Kultur und unserer Erziehung: Gastfreundschaft gegenüber Freunden und Fremden.

Ihr Tandure-Team

## KALTE VORSPEISEN

- 17 | **Beyaz Peynir | Schafskäse** 4,50  
Schafskäse mit Gurken, Tomaten und roten Zwiebeln garniert
- 18 | **Zeytin | Oliven (Vegan)** 3,90  
Verschiedene Olivensorten in pikanter Gewürzmischung
- 19 | **Cacik | Zaziki** 3,00  
Tandure-Joghurt mit Salatgurke und Knoblauch
- 20 | **Humus** 4,50  
Pürierte Kichererbsen mit Tahin (Sesampaste), Zitrone und Knoblauch
- 21 | **Tarama | Kaviarcreme** 5,00  
Kaviarcreme mit Orangenscheiben und Tiefseekrabben
- 22 | **Saksuka | Gebratenes Gemüse (vegan)** 4,90  
Verschiedene gebratene Gemüsesorten in Tomatensauce mit frischen Kräutern
- 23 | **Yesil Fasulye | Grüne Bohnen (vegan)** 5,50  
Grüne Bohnen mit Grapefruit-Tomaten-Olivenölsauce
- 24 | **Barbunya Pilaki | Rote Bohnen (vegan)** 4,00  
Rote Bohnen mit Kleingemüse in Tomaten-Olivenölsauce
- 25 | **Yaprak Sarma | Weinblätter** 6,50  
Hausgemachte gefüllte Weinblätter, mit Pinienkernen, Korinthen und anderem Frischen und Knoblauch-Joghurtsauce serviert
- Yaprak Sarma | Weinblätter (vegan)** 6,50  
Hausgemachte gefüllte Weinblätter, mit Pinienkernen, Korinthen und anderem Frischen und Tahin(Sesampaste)-Sauce serviert.
- 26 | **Yogurtlu Ispanak | Joghurt mit Spinat** 4,00  
Joghurt mit gedünstetem Spinat, Knoblauch und Muskat\*
- 27 | **Arnavut Pirasa | Porre vegetarisch (vegan)** 4,00  
Porree mit Mohrrüben und Reis in Olivenöl-Weissweinsauce
- 28 | **Sebze Izgara | Gebackenes Gemüse (ohne Joghurt-Sauce - vegan)** 5,50  
Auberginen, Zucchini und türkische Peperoni gebacken mit Tomatensauce und Knoblauchjoghurt
- 29 | **Mantar Tava | Austernpilze (vegan)** 6,90  
Austernpilze mit Schalotten-Zwiebeln, Paprika und Pinienkernen mit Sherry abgelöscht
- 32 | **Karışık Meze | Vorspeisenteller** 6,00  
Gemischter Vorspeisenteller
- 33 | **Spezial Meze | Vorspeisenteller spezial** 7,00  
Spezieller Vorspeisenteller (mit gefüllten Blätterteigröllchen)
- 34 | **Ahtapot Salatasi | Oktopussalat** 8,50  
Oktopus auf frischem Salat mit geschälten Tomaten und Kräutern

## KALTE VORSPEISEN

- 37 | **Haydari | Salat mit Sesam** 3,90  
Verschiedene kleingehackte Gemüse und Salate  
in Tahin(Sesampaste)-Joghurt-Sauce
- 124 | **Yogurtlu Patlıcan Ezme | Auberginensalat** 4,50  
Gebackene und kleingehackte Auberginenspezialität  
mit Knoblauchjoghurt und Tahin (Sesampaste)
- 125 | **Aytaç Salata | Schafskäsesalat** 4,90  
Schafskäse mit kleingehackter Tomate, frischen Kräutern,  
Olivenöl, pikant gewürzt
- 126 | **Cevizli Ezme Salata | Salat mit Walnüssen (vegan)** 4,50  
Pikant gewürztes Mus aus frischem Gemüse, wie  
kleingehackter Paprika, Tomaten und roten Zwiebeln,  
verfeinert mit frischen Kräutern und Walnüssen

### APPETIT AUF MEHR?

Alle kalten Vorspeisen (außer Oktopussalat) können Sie  
in kleinen Tonschalen für jeweils 2,00 nachbestellen.

## WARME VORSPEISEN

- 35 | **Erişte Ahtoportlu Fıstıklı | Bandnudeln mit Oktopus** 8,50  
Bandnudeln mit Oktopus, Cherry-Tomaten, Poree  
und Pinienkernen
- 38 | **Sigara Böregi | Blätterteigröllchen** 4,50  
Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafskäse und frischen  
Kräutern
- 31 | **Muska Böregi | Blätterteigtasche** 4,50  
Blätterteigtasche gefüllt mit Schinken, verschiedenen  
Käsesorten und Spinat
- 40 | **İmam Bayıldı | Auberginen mit Pinienkernen (vegan)** 7,90  
"Imam ist in Ohnmacht gefallen" – gebratene Auberginen,  
gefüllt mit einer Zwiebel-Pinienkernmischung, mit Tomaten  
und Paprika überbacken
- 41 | **Bademli Humus | Humus mit Mandel** 6,00  
Pürierte Kichererbsen mit Tahin (Sesampaste),  
mit Butter-Mandelkruste im Lehmofen überbacken
- 42 | **Peynirli Sündürme | Schafskäse überbacken** 7,50  
Schafskäse mit Zwiebeln, Paprika und frischen Kräutern  
auf einem Tonteller überbacken
- 43 | **Pastırmalı Peynir Sündürme | Schafskäse mit Schinken** 8,50  
Schafskäse und Lamm-Schinken mit Zwiebeln und  
frischen Kräutern auf einem Tonteller überbacken
- 100 | **Lahmacun | Türkische Pizza** 2,90  
Hackfleisch gebacken auf einem sehr dünnem Fladen  
(Am besten schmeckt es, wenn man den Fladen rollt und  
mit der Hand isst)

## SUPPEN

- 46 | **Çukurova Çorba | Hammelbrühe** 6,00  
Hammelbrühe mit Kichererbsen und kleinen Lamm-Hackbällchen
- 47 | **Mercimek Çorbası | Linsencremesuppe** 3,90  
Linsencremesuppe, vegetarisch zubereitet
- 48 | **Domates Çorbası | Tomatensuppe** 3,90  
Tomatensuppe á la Tandure

## HAUPTGERICHTE

- 55 | **Tandure Kavurma | Lammfleisch geschnetzelt** 13,90  
Geschnetzeltetes Lammfleisch im Lehmofen geschmort mit Knoblauchjoghurt serviert mit frischem Salat und Fladenbrot
- 57 | **Incik Sarma | Lamm-Haxe** 14,90  
Vom Knochen gelöste Lamm-Haxe, mit Lammhack und Gemüse gefüllt, im Lehmofen geschmort, mit Bio-Kartoffeln in Pfefferminz-Sahne-Sauce serviert
- 58 | **Anavarza | Lammrücken** 17,90  
Lammrücken gegrillt mit Pfefferminz-Sahne-Sauce, dazu Bio-Kartoffeln
- 59 | **Casta Bala | Lammfilet** 19,90  
Lammfilet gegrillt mit Spezial-Sahnesoße mit Pinienkernen und Champignons, dazu Biokartoffeln
- 62 | **Kuzu Siş | Lammspieß** 16,90  
In einer speziellen Gewürzmischung eingelegter Lammspieß, gegrillt, serviert mit frischem Salat
- 63 | **Kuzu Pizola | Lammkoteletts** 18,90  
In einer speziellen Gewürzmischung eingelegte Lammkoteletts (ca. 250 g), gegrillt, serviert mit frischem Salat
- 64 | **Adana Kebab | Lammhackspieß** 12,90  
Lammfleisch per Hand mit dem Rollmesser gehackt, pikant gewürzt, auf einem Spieß gegrillt, dazu Spezial-Salat und Grilltomaten
- 65 | **Karışık Izgara | Grillplatte** 21,90  
Lammspieß, Lammkotelett, Lamm-Hackfrikadellen und Putenspieß gegrillt mit frischem Salat
- 67 | **Beyti | Lammhackspieß mit Joghurt** 13,50  
Ein spezieller Lammhackspieß, gegrillt, mit Knoblauchjoghurt und Butter angemacht und mit frischem Salat serviert
- 70 | **Çukurova Kebab | Lammhackspieß mit Auberginen** 14,50  
Ein spezieller Lammhackspieß, gegrillt, mit gebackenen Auberginen und Knoblauchjoghurt angerichtet, serviert mit frischem Salat

## HAUPTGERICHTE

78 | **Dana Tava | Geschnetzeltes Angusrind** 15,90  
Geschnetzeltes vom Angusrind (Färsen), mit Gemüse auf einem Tonteller gebraten

79 | **Dana Şiş | Angusspieß** 17,90  
In einer speziellen Gewürzmischung eingelegtes Angusrind (Färsen) auf einem Spieß gegrillt, serviert mit frischem Salat

**Testi Kebap** – Die Zubereitung dieser Gerichte benötigt mindestens vier Stunden, bitte bestellen Sie vor oder hoffen Sie auf Ihr Glück – ab 2 Personen:

80 | **Testi Kebap Lamm** 19,00  
Lammfleisch mit Schalotten-Zwiebeln, Kapern und sonnengetrockneten Tomaten, im Tonkrug schonend gegart, dazu servieren wir einen besonderen Getreidereis

81 | **Testi Kebap Angus** 17,00  
Wie oben (80) beschrieben, aber mit Fleisch von Angusrind (Färsen) aus dem Aostatal, Italien

Diese Spezialitäten sind über 3.000 Jahre alt. Der Tonkrug, in dem das Fleisch gegart wird, wird eigens aus Kapadokien importiert. Auf Anfrage können wir diese Gerichte auch für vier oder sechs Personen zubereiten.

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir reichlich Bulgur (Reis aus Weizengrütze) und frisch gebackenes Fladenbrot.**

## GEFLÜGELGERICHTE

72 | **Hindi Şiş | Putenspieß** 11,50  
Putenbrustfilet eingelegt in pikanter Gewürzmischung und am Spieß gegrillt, serviert mit frischem Salat

73 | **Hindi Tava | Putengeschnetzeltes** 10,00  
Putengeschnetzeltes auf einem Tonteller mit Gemüse im Lehmofen gebraten

74 | **Roma-Tavuk | Hähnchenkeule Gorgonzola** 12,00  
Hähnchenkeule gefüllt mit Spinat und Gorgonzola, dazu Bio-Kartoffeln

75 | **Tandure-Tavuk | Hähnchenfilet** 14,00  
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Fenchel, Artischocken und Champignons überbacken in einer Pinienkern-Aprikosen-Sahne-Sauce

76 | **Tavuk Şiş | Hähnchenspieß** 12,00  
Hähnchenspieß mit spezieller Gewürzmischung mariniert, im Lehmofen gegrillt und serviert mit frischem Salat

## FISCHGERICHTE

- 85 | **Çupra | Dorade Royale** 17,50  
Doradenfilet auf Bio-Gemüse
- 86 | **Levrek | Loup de Mer** 17,50  
Filet vom Loup de Mer auf Bio-Gemüse
- 87 | **Çupra | Dorade Royale gegrillt** 17,00  
Dorade gegrillt, serviert mit frischem Rucola-Salat
- 88 | **Levrek | Loup de Mer gegrillt** 17,00  
Loup de Mer gegrillt, serviert mit frischem Rucola-Salat
- 89 | **Gelebicen | Welsfilet gegrillt** 13,00  
Welsfilet am Spieß gegrillt, serviert mit frischem Salat  
(Lassen Sie sich von unserer außergewöhnlichen Zubereitung  
"nach Art des Hauses" überraschen)

## GEMÜSE mit Angusrind / Lamm

- 92 | **Güveç | Auberginen im Tontopf** 10,90  
Auberginen, Tomaten und Paprika auf Angusrind im  
Tontopf, im Lehmofen geschmort
- 93 | **Bamya | Okra-Schoten im Tontopf** 12,90  
Okra-Schoten mit Kichererbsen auf Angusrind im Tontopf,  
im Lehmofen geschmort
- 94 | **Türlü | Verschiedene Gemüse im Tontopf** 11,90  
Verschiedene Gemüsearten auf Angusrind im Tontopf,  
im Lehmofen geschmort
- 95 | **Dolma | Paprika gefüllt mit Lammhack** 9,90  
Türkische Paprika gefüllt mit Lammhackfleisch, Reis und  
frischen Kräutern, im Lehmofen gebacken und mit Cacik serviert
- 96 | **Karnıyarak | Aubergine gefüllt mit Lammhack** 9,90  
Gebackene Aubergine, gefüllt mit Lammhackfleisch, frischen  
Kräutern, Tomaten und Paprika

## VEGETARISCHES

- 110 | **Bamya | Okraschoten (vegan)** 12,50  
Okraschoten im Tontopf mit Pinienkernen und Korinthen  
im Lehmofen geschmort
- 111 | **Güveç | Auberginen (vegan)** 11,50  
Auberginen, Tomaten und Paprika mit Pinienkernen und  
Korinthen im Tontopf im Lehmofen geschmort
- 112 | **Türlü | Gemüse (vegan)** 11,90  
Verschiedene Gemüse im Tontopf, mit Pinienkernen und  
Korinthen im Lehmofen geschmort



## VEGETARISCHES

- 113 | **Vegetarisches Kebap** 11,90  
Zucchini, Artischocken, rote Paprika und Tomaten, jeweils gefüllt mit einer Käse-Kräuterfüllung, im Lehmofen auf Tonteller gebacken
- 114 | **Biber Dolma | Vegetarisch gefüllte Paprika (vegan)** 11,90  
Paprika gefüllt mit Pinienkernen, Korinthen, Zwiebeln, Tomaten, Reis und frischen Kräutern, in Tomatensauce im Lehmofen auf einem Tonteller gebacken
- 115 | **Kabak Dolma | Vegetarisch gefüllte Zucchini** 11,90  
Zucchini gefüllt mit Walnüssen, Pecorino, Bulgur, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern, in Gorgonzolasauce im Lehmofen auf einem Tonteller gebacken\*
- 116 | **Enginar Dolma | Artischocken** 12,90  
Artischockenboden mit gewürfelm Bio-Gemüse (Sellerie, Mohrrüben, Erbsen) und Pinienkernen im Lehmofen mit Olivenöl und Sherry gedünstet und mit Büffel-Mozzerella überbacken
- 117 | **Arnavut Pirasa | Porre (vegan)** 7,90  
Porree mit Mohrrüben und Reis in Olivenöl-Weissweinsauce
- 118 | **İmam Bayıldı | Auberginen mit Pinienkernen** 8,90  
"Imam ist in Ohnmacht gefallen" – gebratene Auberginen gefüllt mit einer Zwiebel-Pinienkernmischung, mit Tomaten, Paprika und Büffelmozerella überbacken\*
- İmam Bayıldı | Auberginen mit Pinienkernen (vegan)** 7,00  
"Imam ist in Ohnmacht gefallen" – wie oben, aber ohne Mozerella

## RUCOLA- UND SALAT-SPEZIALITÄTEN

- 151 | **Rucola-Walnuss** 7,90  
Rauke-Salat mit Walnüssen, gehobeltem hartem Schafskäse, Tomaten, roten Zwiebeln, abgeschmeckt mit besonderem Salatdressing
- 152 | **Rucola-Ziegenkäse** 8,90  
Rauke-Salat, angerichtet mit Ziegenkäse, frischen geschälten Tomaten und Olivenöl
- 153 | **Şakşuka Rucola** 8,90  
Rauke-Salat, angerichtet mit verschiedenen gebratenen Gemüsearten, abgeschmeckt mit einer speziellen Joghurt-Tahinsauce
- 154 | **Rucola-Wels** 12,90  
Welsfilet, gegrillt am Spieß, angerichtet mit Rauke-Salat
- 155 | **Rucola-Çop Şiş** 15,90  
Gegrilltes, kleingeschnittenes Lammfleisch, angerichtet an einem Holzspieß und serviert mit Rauke-Salat

## RUCOLA- UND SALAT-SPEZIALITÄTEN

- 156 | **Çoban Salatası / Bauernsalat** 5,90  
Gemischter türkischer Bauernsalat mit Schafskäse
- 157 | **Anadolu Salat** 5,90  
Gemischter Salat mit Knoblauch-Joghurt-Sauce
- 60 | **Tandure Salatplatte** 7,90

## FÜR DIE KLEINEN

- 101 | **Putenspieß** 6,00  
gegrillt mit Salat
- 102 | **Hähnchenspieß** 6,00  
gegrillt mit Salat
- 103 | **Türkische Pizza** 2,50  
extra für Kinder, nicht scharf, mit Salat
- 104 | **Käse-Nudeln** 5,00  
Nudeln mit Gorgonzola-Sauce
- 105 | **Tomaten-Nudeln** 5,00  
Nudeln mit Tomatensauce
- 106 | **Nudel-Spezial** 7,00  
Nudeln mit Tomatensauce und Hackfleisch,  
wahlweise mit Joghurtsauce (kalt)
- 107 | **Tandure-Karoffeln** 4,00  
im Ofen gebratene Bio-Kartoffel mit Joghurt,  
wahlweise rot-weiß

## DESSERT

- 135 | **Früchtesalat** 3,90
- 136 | **Kleines, gemischtes Eis (2 Kugeln\*) mit Obst** 3,90
- 137 | **Großes, gemischtes Eis (3 Kugeln\*) mit Obst** 4,90  
\* Schokolade, Walnuss, Erdbeer oder Vanille
- 138 | **Yogurtlu Bal** 4,90  
Joghurt mit Honig und Obst
- 139 | **Bektaş** 4,90  
Schafskäse mit Honigmelone oder  
je nach Saison mit Weintrauben
- 140 | **Künefe** 4,90  
Süße Köstlichkeit mit Mozzarella, Pistazien und einer Kugel Eis
- 142 | **Helva** 2,90  
auch bekannt als "türkischer Honig"

## **PARTY-SERVICE, CATERING UND MEHR**

Für Ihre private Feier oder auch für Ihre geschäftliche Veranstaltungen ist unser Roter Saal ideal geeignet. Ein separater Eingang führt zu einem großen Raum für 120 Personen, der mit einer Tanzfläche und einer Bühne für Live-Musik (oder Präsentationen) viel für Ihre Feier zu bieten hat. Ausgestattet mit modernster Technik bleiben keine Wünsche offen. Und bei Bedarf kümmern wir uns um die komplette Veranstaltung und Sie können ganz entspannt feiern.

## **WIR MÖCHTEN, DASS SIE ZUFRIEDEN SIND**

Zusätzlich zu den Speisen aus dieser Karte bieten wir Ihnen spezielle Vorspeisen und Hauptgerichte an, die auf Ihre Wünsche abgestimmt werden. Gerne stellen wir Ihnen ein ganz persönliches Menü oder Buffet zusammen. Natürlich sind wir auch auf Vegetarier und Veganer eingestellt – und auch sonst reagiert unsere Küche flexibel und kompetent auf Ihre Wünsche. Nutzen Sie unseren Service – wir besprechen gerne gemeinsam die Details für Ihre Anforderungen und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.

## **AUCH ZUHAUSE SIND WIR FÜR SIE DA**

Sie möchten gerne zuhause feiern – gerne unterstützen wir Sie mit unserem Catering und liefern Ihnen alles, was Sie benötigen. Vom kleinen Imbiss bis zum kompletten Buffet. Getränke jeder Art, Gläser, Geschirr, Musik...lassen Sie sich durch uns beraten.

## WASSER

185   Gerolsteiner, Sprudel Mineralwasser mit Kohlensäure	0,25 l	1,80
186   Gerolsteiner, Sprudel Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75 l	4,90
188   Gerolsteiner, still Stilles Mineralwasser	0,20 l	1,50
187   Gerolsteiner, still Stilles Mineralwasser	0,75 l	4,90

## WARME GETRÄNKE

160   Türkischer Mokka <sup>3</sup>		2,00
161   Türkischer Tee <sup>3</sup>		1,50
162   Espressokaffee <sup>3</sup>		1,80
163   Espresso <sup>3</sup>		1,60
263   Doppelter Espresso <sup>3</sup>		2,40
158   Espresso Macchiato <sup>3</sup>		1,90
159   Latte Macchiato <sup>3</sup>		2,80
164   Capuccino <sup>3</sup>		2,30
169   Milchkaffee <sup>3</sup>		2,00
165   Grog mit Rum		2,50
166   Pfefferminz-Tee		2,00
167   Früchte-Tee		2,00
168   Kamillen-Tee		2,00
361   Großer Tee		2,00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
170   Ayran   Joghurtgetränk	1,70	3,00
171   Coca Cola <sup>1,2,3</sup>	1,90	3,50
71   Coca Cola light <sup>1,2,3,6</sup>	1,90	3,50
172   Fanta <sup>1</sup>	1,90	3,50
173   Sprite	1,90	3,50
174   Spezi	1,90	3,50
175   Schweppes Bitter Lemon <sup>5</sup>	2,50	
176   Schweppes Tonic Water <sup>5</sup>	2,50	
177   Schweppes Ginger Ale	2,50	
197   Vitamalz	Fl. 0,33 l	2,90
388   Krombacher Fassbrause	Fl. 0,33 l	2,90

## LIMONADE BIO-ZISCH

485   Voelkel Himbeer-Cassis	Fl. 0,33 l	2,90
486   Voelkel Holunder-Blüte	Fl. 0,33 l	2,90
487   Voelkel Blutorange	Fl. 0,33 l	2,90
488   Voelkel Rhabarber	Fl. 0,33 l	2,90
489   Voelkel Rosen-Blüte	Fl. 0,33 l	2,90

## SÄFTE

		0,2 l	0,4 l
178 l	Voelkel Apfel	2,50	4,50
184 l	Voelkel Apfelschorle	1,90	3,50
179 l	Voelkel Orangen	2,50	4,50
180 l	Voelkel Rhabarbar	2,90	4,90
482 l	Voelkel Traubensaft	2,50	4,50
483 l	Voelkel Saft-Schorle	1,90	3,50
181 l	Voelkel Kirsch	2,50	4,50
182 l	Voelkel Pfirsich	2,50	4,50
285 l	Voelkel Banane	2,50	4,50
183 l	Tomatensaft	2,50	4,50

## APERITIFS

1 l	Haus-Aperitif Wodka, Zitrone, Apfel-Saft		0,1l	2,90
2 l	Yeni Raki	45 %	4 cl	3,90
	Anisschnaps / Stilles Wasser			
3 l	Campari-Soda <sup>5</sup>	25 %	4 cl	3,90
4 l	Campari-O-Saft	25 %	4 cl	4,50
5 l	Pernod / Stilles Wasser	40 %	4 cl	3,90
6 l	Cynar Soda	16,5 %	4 cl	3,90
7 l	Martini Bianco	15 %	5 cl	3,90
8 l	Martini Rosso	15 %	5 cl	3,90
9 l	Martini extra dry	15 %	5 cl	3,90
10 l	Gordon Gin mit Tonic <sup>5</sup>	37,5 %	2 cl	3,90
11 l	Sherry Cream	15 %	5 cl	3,90
12 l	Sherry Medium	15 %	5 cl	3,90
13 l	Sherry Secco	15 %	5 cl	3,90
14 l	Aperol Sprizz	15 %	0,2 l	5,90
15 l	Prosecco Brut Teresa Rizzi, Venetien Della Torre	11 %	0,1 l	4,50
16 l	Hugo	11 %	0,2 l	6,50

## BIERE

189 l	Efes Pilsener türkisches Bier	Fl. 0,33 l	3,20
189 l	Efes Pilsener türkisches Bier v. Fass	0,3 l	3,20
289 l	Efes Pilsener türkisches Bier v. Fass	0,5 l	4,50
190 l	Krombacher Pils vom Fass	0,3 l	3,00
590 l	Krombacher Pils vom Fass	0,5 l	4,30
196 l	Krombacher Dunkel	Fl. 0,33 l	3,00
191 l	Krombacher Weizen hell	Fl. 0,5 l	3,90
192 l	Krombacher Weizen dunkel	Fl. 0,5 l	3,90
193 l	Krombacher Weizen alkoholfrei	Fl. 0,5 l	3,90
194 l	Krombacher Pils alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,00
198 l	Alsterwasser	0,3 l	3,00
290 l	Alsterwasser	0,5 l	4,30

## WEIN

267   Weinschorle weiß	0,2l	3,10	
268   Weinschorle rot	0,2l	3,10	

### WEISS

	0,2 l	0,5 l	1 l
--	-------	-------	-----

200   <b>Cankaya</b>	3,90	8,50	16,00
Türkei, Emir – trocken, Mittelana- tolien, fruchtig, voll und ausgeglichen			

201   <b>Pamukkale</b>	3,90	8,50	16,00
Türkei, Sultaniye – trocken, Mittelanatolien, lebhaft und fruchtig			

202   <b>Imiglykos</b>	3,50	7,50	14,00
Griechenland, Meliritos – lieblich, Chalkidiki, dezente Süße, frisch, Hauch von Honig			

203   <b>Soave</b>	3,50	7,50	14,50
Italien, Cantine Marano, Trebbiano, trocken, unkompliziert und geradeaus, dezente Trockenfrüchte			

204   <b>Terre del Noce</b>	3,50	7,50	14,50
Italien, Pinot Grigio – trocken, Dolomiti, angenehm und fein, typischer Pinot Grigio			

205   <b>Mezzacorona</b>	3,50	7,50	14,50
Italien, Chardonnay – trocken, Trentino, weich, etwas Eiche, viel Frucht			

206   <b>Versus</b>	4,50	9,50	18,00
Südafrika, Chenin Sauvignon – trocken, Stellenbosch, frisch, Zitrone und tropische Früchte, schöne Länge			

### ROSÉ

	0,2 l	0,5 l	1 l
--	-------	-------	-----

207   <b>Lal, Calkarasi</b>	3,90	8,50	16,00
Türkei, Mittelanatolien, Calkarasi – trocken, Erdbeeren und Pfirsich			

### ROT

	0,2 l	0,5 l	1 l
--	-------	-------	-----

209   <b>Pamukkale</b>	3,90	8,50	16,00
Türkei, Senfoni – trocken, Südanatolien, Cuvee aus Shiraz, Merlot und Kalecik			

210   <b>Yakut</b>	3,90	8,50	16,00
Türkei, Öküzgözü - trocken, Südostanatolien, rote Früchte, stark, füllig			

211   <b>Imiglykos</b>	3,50	8,00	14,00
Griechenland, Alexia – lieblich, Peloponnes, mild mit kräftiger Süße, gut zum Dessert			

## WEIN

ROT	0,2 l	0,5 l	1 l
212   <b>Montepulciano</b> Italien, Umani Ronchi – trocken, D'Abruzzo, weich, klassischer Vertreter seiner Art	3,50	7,50	14,50
213   <b>Syrah</b> Italien, Feudi Arancio – trocken, Sizilien, Waldbeeren mit einem würzigen Hauch von Pfeffer und Thymian	3,50	7,50	14,50
214   <b>Merlot</b> Italien, Mezzacorano – trocken, Trentino, elegant, fruchtig, voller Geschmack	3,90	8,50	16,00
216   <b>Versus</b> Südafrika, Merlot/Syrah – trocken, Stellenbosch, Beeren und Nüsse, ein Hauch von Leder	4,50	9,50	18,00

## FLASCHEN WEINE

Bitte beachten Sie unsere spezielle Weinkarte mit ausgesuchten Weinen ...

## LONGDRINKS

401   Vodka Lemon		4 cl	5,90
430   Gin Tonic		4 cl	5,90
431   Vodka Cola		4 cl	5,90
432   Bacardi Cola		4 cl	5,90
433   Jim Beam Cola		4 cl	6,90

## WHISKY / COGNAC

451   Chivas Regal, Scotch	40 %	2 cl	3,50
452   Jim Beam, Kentucky	40 %	2 cl	3,00
453   Jack Daniels, Tennessee	40 %	2 cl	3,20
452   Tullamore Dew, Irish	40 %	2 cl	3,00
445   Vecchia Romagna	38 %	2 cl	2,50
446   Remy Martin VSOP	40 %	2 cl	4,50
447   Osborne Veterano	30 %	2 cl	2,00
448   Metaxa 5 Sterne	40 %	2 cl	2,00

## SPIRITUOSEN

455   Doppelkorn	38 %	2 cl	2,00
456   Malteser Aquavit	40 %	2 cl	2,50
457   Bommerlunder	38 %	2 cl	2,00
459   Sambuca	40 %	2 cl	2,50
462   Calvados P.M.	40 %	2 cl	2,50
458   Vodka Moskovskaya	40 %	2 cl	2,50
460   Vodka Moskovskaya	40 %	0,5 l	35,00
461   Vodka Moskovskaya	40 %	1 l	60,00

## RAKI

464   Yeni Raki	45 %	0,7 l	54,00
465   Yeni Raki	45 %	0,35 l	29,00
466   Yeni Raki	45 %	0,175 l	15,00
467   Tekirdag Altin Seri	45 %	0,2 l	19,00
468   Yeni Seri Raki	45 %	0,35 l	31,00
469   Yeni Seri Raki	45 %	0,7 l	57,00
470   Altin Seri Raki	45 %	0,7 l	69,00

## GRAPPA

490   Grappa di Barolo	40 %	2 cl	3,00
491   Grappa di Muskat	40 %	2 cl	3,00
492   Grappa di Merlot	40 %	2 cl	3,00
493   Grappa di Prosecco	40 %	2 cl	3,00

## LIKÖRE

436   Amaretto	28 %	2 cl	2,00
437   Baileys	17 %	2 cl	2,50
438   Batida de Coco	16 %	2 cl	2,50
439   Fernet Branca	40 %	2 cl	2,00
440   Fernet Menta	40 %	2 cl	2,00
441   Averna	32 %	2 cl	2,00
442   Ramazotti	30 %	2 cl	2,00

1) mit Farbstoff

2) mit Antioxidationsmittel

3) koffeinhaltig

4) enthält eine Phenylalaninquelle

5) chininhaltig

6) mit Süßungsmitteln