

Kahve/Kaffee /Coffee

210 Espresso ^{9,11}	2,50
211 Doppelter Espresso ^{9,11}	3,20
212 Café Crema ^{9,11}	3,20
213 Haferl Kaffee ^{9,11}	3,20
214 Cappuccino ^{9,11}	3,20
216 Milchkaffee ^{11,g}	3,20
218 Latte Macchiato ^{9,11}	3,20
220 türkischer Mokka ¹¹	2,20

Çay / Tee/ Tea

230 Schwarzer Tee	2,10
231 Schwarzer Tee/Çaydanlık(Teapot)	12,90
232 Schwarzer Tee/Çaydanlık(Teapot) Groß	17,90
Schwarzer Tee in der traditionellen Kanne (Çaydanlık) – perfekt zum Teilen.	
233 Tee nach Wahl	3,20

İçecekler / Getränke/ Drinks

250 Mineralwasser 0,25L	3,50	260 Uludag 0,33L	3,90
251 Stilles Mineralwasser 0,25L	3,50	261 Pfirsich Eistee 0,4 L ^(3,11)	3,90
252 Mineralwasser 0,7 L	6,50	262 Zitrone Eistee 0,4 L ^(3,11)	3,90
253 Mineralwasser 0,7 L still	6,50	263 Ayran(Hausgemacht), authentisch serviert im traditionellen Kupferbecher.0,25 L ^{(G)1,3}	3,50
=====		270 Apfelsaftschorle 0,5 L	4,20
254 Coca Cola ¹¹ 0,33 L ^(2,3,6,8,11)	3,90	271 Johannisbeerschorle 0,5 L ^(3,17)	4,20
255 Coca Cola Light ¹¹ 0,33 L ⁽¹⁷⁾	3,90	272 Mangoschorle 0,5 L ^(3,17)	4,20
256 Coca Cola Zero ¹¹ 0,33 L	3,90	273 Maracujaschorle 0,5 L ^(3,17)	4,20
257 Fanta 0,33 L ^(2,3)	3,90	274 Rhabarberschorle 0,5 L ^(3,17)	4,20
258 Mezzo Mix ¹¹ 0,33 L ^(2,3,11)	3,90		
259 Sprite 0,33 L ⁽³⁾	3,90		

Limonaden & Erfrischungen (Traum-Getränke)

275 frische Orangensaftschorle 0,5 L	5,90	278 Zitronentraum 0,4 L	5,90
280 frische Granatapfelsaftschorle 0,5 L	5,90	276 Himbeertraum 0,4 L	5,90
282 frische Granatapfel/Orangensaftschorle 0,5 L	5,90	279 Granatapfeltraum 0,4L	5,90

Biralar / Biere/ Beer

285 Hacklberg Helles 0,5 L	4,10	289 Weißbier Alkoholfrei 0,5 L	4,10
286 Hacklberg Helles Maß 1,0 L	7,70	290 Radler 0,5 l	4,10
287 Helles Alkoholfrei 0,5 L	4,10	294 Cola-Weizen ¹¹ 0,5 L	4,10
288 Weißbier 0,5 L	4,10	295 Russen 0,5 L	4,10

Şarap / Wein / Wine**Weißwein**

302 Kavaklidere Sade Weiß 0,2 L	9,-
3002 Flasche 0,75l	27,-
303 Sevilen Majestik Weiß 0,2 L	11,-
3003 Flasche 0,75 L	34,-
304 Villa Doluca Weiß 0,2 L	5,-
3004 Flasche 0,75 L	14,-
305 Kavaklidere Myrina Weiß 0,2 L	5,-
3005 Flasche 0,75 L	21,-
306 DOLUCA ANTIK, Shiraz 0,2 L	11,-
3006 Flasche 0,75 L	33,-
307 Kavaklidere Cankaya 0,2 L	6,-
3007 Flasche 0,75 L	18,-
308 Côtes d'Avanos Chardonnay 0,2 L	21,-
3008 Flasche 0,75 L	64,-
315 Weißweinschorle 0,2 L	4,-

Rotwein

316 Kavaklidere Myrina rot 0,2 L	7,-
319 YAKUT Kavaklidere 0,2 L	9,-
3019 Flasche 0,75 L	26,-
321 Prestige Kavaklidere 2018 0,2 L	11,-
3021Flasche 0,75 L	32,-
322 Kavaklidere Vin-Art Carignan - 2005 0,2 L	11,-
3022 Flasche 0,75 L	33,-
323 Kavaklidere Vin-Art Carignan - 2007 0,2 L	11,-
3023 Flasche 0,75 L	33,-
324 Kavaklidere Ancyra Syrah 2007 0,2 L	11,-
3024 Flasche 0,75 L	33,-
326 Rotweinschorle 0,2 L	4,-

Rose

327 Villa Doluca Legend rose 0,2 L	9,-
3027 Flasche 0,75 L	27,-
328 Sevilen Majestik rose 0,2 L	12,-
3028 Flasche 0,75 L	36,-
329 Kavaklidere LAL Cal Karasi 0,2 L	7,-
3029 Flasche 0,75 L	21,-

Içkiler / Spirituosen/ Spirits

330 Raki 2 cl 4,-

331 Raki 4cl mit Eiswasser 6,-

334 Prosecco 0,1 L 5,-

335 Sekt 0,1 L 5,-

Mixgetränke & Liköre / Mixed Drinks & Liqueurs.

340 Hugo Spritz 7,-

341 Aperol Spritz 7,-

342 Campari Spritz 7,-

343 Campari Orange 7,-

344 Caipirinha 7,-

350 Türkischer Kirschlikör 2 cl 4,-

351 Hausgemachter türkischer Kaffeelikör. 2 cl 4,-

Salatlar / Salate / Salads

401 Çoban Salatası ^g 11,-

Klassischer türkischer Hirtensalat mit feingewürfelten Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Paprika, abgerundet mit frischer Petersilie, Schafskäse und hochwertigem Olivenöl.

402 Tavuk Salatası ^{g12} 13,-

Knackige Blattsalate der Saison, getoppt mit zart gebratenen Hähnchenbruststreifen und einem cremigen Knoblauch-Joghurt-Dressing.

403 Somon Salatası ^{GJK} 16,-

Lachsstreifen, sanft in der Pfanne gebraten, serviert auf einem knackigen, bunten Salatbeet mit feinem Kräuter dressing.

406 Karides Salatası ^{CGJK} 16,-

In aromatischer Knoblauchbutter gebratene Garnelen, angerichtet auf frischem Salat mit einer leichten Knoblauch-Dill-Soße.

407 Beilagensalat 4,-

Knackiger, kleiner Salat der Saison

Meze / Kalte und Warme Vorspeisen / Appetizers

Kalte Vorspeisen

521 Humus ^{a,e,f,h,1,12} 5,-

Kichererbsen-Püree mit Sesampaste, Knoblauch & verschiedenen Gewürzen

522 Patlıcan Tarator ^{a,b,d,e} 6,-

Gegrillte Auberginen mit karamellisierten Walnüssen, angerichtet in cremigem Knoblauchjoghurt.

523 Cacık ^{a,b,d,e} 5,-

garniert mit Gurke und Tomate

524 Antep Ezmesi ^{a,b,d,e,2,3} 6,-

Pikantes Püree nach Antep-Art aus frischen Tomaten, Zwiebeln, Gurken und feuriger Peperoni.

525 Patlıcan Salatası ^{a,b,d,e,2,3,12} 7,-

Pürierte Auberginen mit frischem Dill und Knoblauch

526 Havuc Tarator ^{a,b,d,e,2,3,12} 6,-

Karamellierte Karotten, verfeinert in cremigem Knoblauch-joghurt.

527 Sarma ^{a,b,d,e,2,3,12} 5,-

gefüllte Weinblätter und dazu Knoblauchjoghurt

528 Cigköfte ^{aehijk} 17,-

Pikante, vegane Bulgur-Frikadellen, frisch angerichtet mit Eisbergsalat, Minze, Zitrone und einer fruchtigen Granatapfelsoße.

530 Girt Mezesi (karısık Peynir ve Fıstık) 8,-

Vorspeise auf kretischer Art, verschiedene Käsearten, Pistazien, Knoblauch, frisches Basilikum und Olivenöl
^{a,b,d,e, h}

Warme Vorspeisen

531 Patlıcan Kızartma ^{a,b,d,e,12} 7,-

frittierte Auberginenscheiben mit Cacık

532 Kabak Kızartma ^{a,b,d,e,2,3,12} 7,-

frittierte Zucchinischeiben mit Cacık

533 Sigara Böreği ^{a,b,d,e,2,3,12} 7,-

Gebratene Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafskäse

534 Peynir Pane ^{a,b,d,e,2,3,12} 9,-

Panierter Schafskäse mit Cacık.

537 Karışık Mezetabağı (soğuk), gemischte kalte

Vorspeise Verschiedene türkische Vorspeisen auf einem Teller ^{a,b,d,e} 19,-

538 Karışık Mezetabağı (sıcak) Gemischte warme

Vorspeise Verschiedene türkische Vorspeisen auf einem Teller ^{a,b,d,e} 22,-

539 Karışık Mezetabağı (sıcak/soğuk) Gemischte

kalte/warme Vorspeise Verschiedene türkische Vorspeisen ^{a,b,d,e} 2-3 Personen 26,-

Wir reichen dazu frischen Lavas aus dem Steinofen .

Tavalar/Pfannengerichte/Pans

540 Kuzu Tava ^g 18,-

Zartes Lammfleisch, in der Pfanne geschwenkt mit mediterranem Gemüse in einer leichten Sahnesoße. Dazu servieren wir Reis.

541 Dana Tava ^{g12} 18,-

Zartes Kalbfleisch, in der Pfanne geschwenkt mit mediterranem Gemüse in einer leichten Sahnesoße. Dazu servieren wir Reis

542 Tavuk Tava ^g 16,-

Zarte Hähnchenbruststückchen, in der Pfanne geschwenkt mit mediterranem Gemüse in einer leichten Sahnesoße. Dazu servieren wir Reis.

543 Somon Tava ^{dg} 18,-

Zart gebratenes Lachsfilet, gebettet auf mediterranem Gemüse und verfeinert mit einer aromatischen Knoblauchbuttersoße. Dazu reichen wir Reis.

544 Közlenmiş Patlıcan ^g 15,-

Auberginenpfanne mit mediterranem Gemüse verfeinert und Reis

545 Hünkar beğendi ^{ag} 18,-

Sultans Leibspeise: Zartes Lammfleisch und mediterranes Gemüse, gebettet auf einem cremigen Auberginen-Käse-Püree. Serviert mit Reis.

546 Karides Tava ^{b, g} 18,-

Saftige Garnelen, in der Pfanne mit frischem mediterranem Gemüse und feiner Knoblauchbutter geschwenkt. Dazu servieren wir Reis.

547 Chef in Tavasi ^{ag} 18,-

Zarte Schmorbratenstückchen in feiner Knoblauchbutter mit Zwiebel und Paprika goldbraun gebraten. Dazu reichen wir frisches mediterranes Gemüse und Reis.

Wir reichen auf Wunsch zu den Pfannen Lavasbrot aus dem Steinofen (a, b, d, i)

Özel Yemekler /Spezielle Gerichte

550 Incik Kebabi ^g 26,-

Butterzarte, schonend geschmorte Lammhaxe nach Art des Hauses. Dazu servieren wir Kartoffeln, Reis und einen knackigen Beilagensalat.

551 Manti ^{ag} 16,-

Teigtaschen mit Hackfleisch in Tomaten-Paprikamark-butterschmalzsoße und Knoblauchjogurt

555 Karides Güveç ^{gdj} 18,-

Saftige Garnelen mit Champignons, frischem Knoblauch und Paprika in einer mediterranen Soße. Traditionell im Tontopf gebacken

559 Sebzeli Güveç ^{gdj} 18,-

Zartes Lammfleisch, traditionell im heißen Steintopf geschmort mit frischen Auberginen, Paprika und Zwiebeln in einer aromatischen Tomatensoße. Dazu reichen wir ofenfrisches Lavaş-Brot.

Balık / Fisch

552 Levrek Tava ^{gdj} 18,-

Zanderfilet auf glasierten Karotten und Kartoffelhälften mit Honig-Senf-Sahne Soße serviert mit Reis

554 Morina Tava ^{gdj} 18,-

Kabeljau mit Kartoffelhälften, glasierten Karotten Honig-Senf-Sahnesoße, serviert mit Reis serviert mit Reis

553 Somon/Karides Tava ^{gdj} 24,-

Feines Lachsfilet und saftige Garnelen, mit mediterranen Kräutern in der Pfanne goldbraun gebraten. Begleitet von glasierten Karotten und Kartoffelhälften in einer cremigen Honig-Senf-Sahnesoße, serviert mit Reis.

Izgara / Unsere Grillgerichte servieren wir Ihnen frisch vom Rost, begleitet von Reis und einem knackigen Beilagensalat..

570 Kuzu Şiş ^{a, e, 12} 19,-

Zarter Lammfleischspieß, frisch vom Grill, serviert mit gegrillter Tomate und Peperoni.

571 Dana Şiş ^{a, e, 12} 19,-

Saftiger Kalbfleischspieß, garniert mit gegrillter Tomate und Peperoni.

572 Tavuk Şiş ^{a, e, 12} 18,-

Zarter Hähnchenbrustspieß, frisch gegrillt, dazu Tomate und Peperoni.

573 Adana Kebabi ^{a, e, 12} 19,-

Traditioneller Lammhackfleischspieß (pikant gewürzt), serviert mit gegrillter Tomate, Peperoni und cremigem Joghurt.

574 Köfte Porsiyon ^{a, c, g, 12} 18.-

Hausgemachte, gegrillte Frikadellen nach türkischer Art, angerichtet mit gegrillter Tomate und Peperoni.

575 Bosporus Şiş ^{a, c, g, 12 g} 25,-

Der "Bosporus"-Spieß: Ein gemischter Grillspieß mit feinem Lamm, Huhn, Rind, Köfte und pikanter Sucuk, begleitet von einer Grilltomate.

576 Anadolu Izgara Tabagi ^g 25,-

Anatolischer Grillteller: Eine reichhaltige Auswahl vom Grill mit Lammkotelett, zartem Kalb-, Lamm- und Hähnchenfleisch sowie hausgemachten Köfte, garniert mit Grilltomate und Peperoni.

577 Pirezola Tabagi ^g 28,-

Zarte Lammkoteletts, mariniert nach türkischer Art und perfekt gegrillt, serviert mit Grilltomate und Peperoni.

578 Karides Sis 19,-

Garnelenspieße mit Knoblauchbuttersoße mit Grilltomate und Peperoni. egrillte Garnelenspieße, verfeinert mit einer aromatischen Knoblauchbuttersoße, dazu Grilltomate und Peperoni.

579 Taştepside Izgara(4 Personen) 99,-

Große Grillplatte auf dem heißen Stein: Ein üppiges Festmahl für 4 Personen mit Adana Kebab, Lammkoteletts, Lamm-, Hähnchen-, Kalbs- und Garnelenspießen sowie pikanter Sucuk und hausgemachten Köfte. ^(ABGJK1)

**Pide (türkisches Hefeteiggebäck in Schiffchenform,
gefüllt mit würzigem Hartkäse und im Steinofen gebacken)**

625 Lahmacun ^{A,12} **AG** 11,-

Zwei frisch gebackene, knusprige Teigfladen mit einer herzhaften, orientalisch gewürzten Hackfleischmischung. Perfekt zum Einrollen mit frischer Petersilie, knackigen Zwiebeln und einem Spritzer Zitrone.

604 Pide Kassarli ^{AG} 13,-

Pide (türkisches Hefeteiggebäck in Schiffchenform), traditionell im Steinofen gebacken mit reichlich zart geschmolzenem, würzigem Hartkäse.

605 Pide Pastirma ^{AG} 13,-

Pide mit Rinderschinken und würzigem Hartkäse

608 Pide Veggie ^{AG} 13,-

Ofenfrische Pide mit einer Basis aus geschmolzenem würzigem Hartkäse, darauf belegt mit frischem mediterranem Gemüse.

609 Pide Döner ^{AG} 13,-

Ofenfrische Pide mit einer Basis aus geschmolzenem würzigem Hartkäse, darauf belegt mit feinem Gourmet-Dönerfleisch.

610 Pide Oriental ^{AG} 13,-

Ofenfrische Pide mit einer Basis aus geschmolzenem würzigem Hartkäse, darauf belegt mit pikanter Sucuk (türkischer Knoblauchwurst).

611 Pide Osman ^{AG} 13,-

: Ofenfrische Pide, belegt mit zarten Kalbsschmorbratenstückchen nach türkischer Art.

Burger (werden mit Hausgemachten Handcut-Pommes serviert)

904 Türkischer Schwarzbau 17,- (AJK,12)

Drei saftig gegrillte Beef-Patties (je 150 g) mit zart geschmolzenem Cheddarkäse, belegt mit frischen Tomaten, Zwiebeln und unserer hausgemachten Burgersoße. Handcutpommes

905 Paşa Burger 16,- (AJK,12)

Zwei saftig gegrillte Beef-Patties (je 150 g) mit zart geschmolzenem Cheddarkäse, würzigem Rinderschinken, feiner Sucuk (türkische Knoblauchwurst), frischen Tomaten, Zwiebeln und unserer hausgemachten Burgersoße. Handcutpommes

917 Handcut Pommes 6,- ⁽¹²⁾

Hausgemachte Pommes und 2 Soßen

907 Der Bulle vom Bosphorus 17,- (AJK,12)

2 x 180g beef-Patty saftig gegrillt mit Pastirma(Rinderschinken), Tomaten, frischen Zwiebeln, zart geschmolzenem Cheddarkäse und BBQ – Sauce, Handcutpommes

909 Anatolischer Stier 17,- (AJK,12)

Zwei saftig gegrillte Beef-Patties (je 180 g), belegt mit frischen Tomaten, hausgemachten eingelegten roten Zwiebeln, kandierten Jalapeños, zart geschmolzenem Cheddarkäse und würziger BBQ-Soße, Handcutpommes.

Unsere Burger Buns und Burgerpattys und Burgersoßen sind Hausgemacht

Tatllilar / Süßes / Desserts

417 Vanillieeis ^(E,G,H)

mit hausgemachter Mango Soße 6,-

411 Künefe Single ^(A,C,F,G,H) 12,-

412 Künefe Double ^(A,C,F,G,H) 19,-

413 Künefe Quattro ^(A,C,F,G,H) 35,-

Hausgemachte Süßspeise: Engelshaar, Mozzarella, Butter, Mascarpone, Pistazien mit Zuckersirup ca. 20 Min

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1) Konservierungsstoff, **2)** mit Farbstoff, **3)** mit Antioxidationsmittel, **4)** mit Süßungsmittel Saccharin, **5)** mit Süßungsmittel Cyclamat, **6)** mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, **7)** mit Süßungsmittel Acesulfam, **8)** mit Phosphat, **9)** mit Geschmacksverstärker, **10)** Chininhaltig, **11)** Koffeinhaltig, **12)** mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), **13)** geschwefelt, **14)** gewachst **15)** geschwärzt, **16)** mit kakaohaltiger Fettglasur, mit Emulgatoren und Verdickungsmittel, **17)** Säuerungsmittel, **18)** Aromastoffe, **19)** Nitritpökelsalz und Nitrat

416 Şıllık Urfa ^(A,C,E,,G) Pfannkuchendürüm gefüllt Pistazien-Kaymak(Mascarpone) mit Honig 10,-

420 Ballı Yoğurt ^(C,E,,G) (karamalisierte Walnüsse, stichfester Yoghurt und Honig) 9,-

Deklarationspflichtige Allergene

A) Glutenhaltiges Getreide, **B)** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **C)** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **D)** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, **E)** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, **F)** Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, **G)** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, **H)** Schalenfrüchte, **I)** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, **J)** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **K)** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **L)** Schwefeldioxid und Sulphite, **M)** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **N)** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Telefon: 09901 9481402 -Onlinereservierung: www.sultans-garden.de

Email: info@sultans-garden.de