



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



www.schneefinderei.de



TÄNDÜRE[®]

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 Salatı | 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 (Färs), mit Gemüse auf einem Tonteller gebraten

79 | **Dana Şiş | Angusspieß** 17,90
In einer speziellen Gewürzmischung eingelegtes Angusrind (Färs) 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 (Färs) 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 | **Karniyarik | 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 gewürfeltem 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 ³		2,00
161 Türkischer Tee ³		1,50
162 Espressokaffee ³		1,80
163 Espresso ³		1,60
263 Doppelter Espresso ³		2,40
158 Espresso Macchiato ³		1,90
159 Latte Macchiato ³		2,80
164 Capuccino ³		2,30
169 Milchkaffee ³		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 ^{1,2,3}	1,90	3,50
71 Coca Cola light ^{1,2,3,6}	1,90	3,50
172 Fanta ¹	1,90	3,50
173 Sprite	1,90	3,50
174 Spezi	1,90	3,50
175 Schweppes Bitter Lemon ⁵	2,50	
176 Schweppes Tonic Water ⁵	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 ⁵	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 ⁵	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 Cankaya Türkei, Emir – trocken, Mittelana- tolien, fruchtig, voll und ausgeglichen	3,90	8,50	16,00
201 Pamukkale Türkei, Sultaniye – trocken, Mittelanatolien, lebhaft und fruchtig	3,90	8,50	16,00
202 Imiglykos Griechenland, Meliritos – lieblich, Chalkidiki, dezente Süße, frisch, Hauch von Honig	3,50	7,50	14,00
203 Soave Italien, Cantine Marano, Trebbiano, trocken, unkompliziert und geradeaus, dezente Trockenfrüchte	3,50	7,50	14,50
204 Terre del Noce Italien, Pinot Grigio – trocken, Dolomiti, angenehm und fein, typischer Pinot Grigio	3,50	7,50	14,50
205 Mezzacorona Italien, Chardonnay – trocken, Trentino, weich, etwas Eiche, viel Frucht	3,50	7,50	14,50
206 Versus Südafrika, Chenin Sauvignon – trocken, Stellenbosch, frisch, Zitrone und tropische Früchte, schöne Länge	4,50	9,50	18,00
ROSÉ	0,2 l	0,5 l	1 l
207 Lal, Calkarasi Türkei, Mittelanatolien, Calkarasi – trocken, Erdbeeren und Pfirsich	3,90	8,50	16,00
ROT	0,2 l	0,5 l	1 l
209 Pamukkale Türkei, Senfoni – trocken, Südanatolien, Cuvee aus Shiraz, Merlot und Kalecik	3,90	8,50	16,00
210 Yakut Türkei, Öküzgözü - trocken, Südostanatolien, rote Früchte, stark, füllig	3,90	8,50	16,00
211 Imiglykos Griechenland, Alexia – lieblich, Peloponnes, mild mit kräftiger Süße, gut zum Dessert	3,50	8,00	14,00

WEIN

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