

HERZLICH WILLKOMMEN BEI

Taverna Sultan Saray

Dein Tor zur orientalischen & türkischen Küche

KABANA

SINCE 2001

MENU

SULTAN SARAY - ORIENT TRIFFT MODERNE KABANA
EIN RÜCKZUGSORT FÜR DIE SINNE: AUTHENTISCHE ORIEN-
TALISCHE AROMEN, MODERNE ELEGANZ UND HERZLICHE
GASTFREUNDSCHAFT VERSCHMELZEN ZU EINEM
EINZIGARTIGEN ERLEBNIS.

SALAT

1. SULTAN-SALAT 16.50

Sultan Sarayı Salatası - Schafskäse mit frischem Beilagensalat, Gurken, Tomaten, Karotten ^{a) b) f) j)}

2. PUTENBRUST-SALAT 19.50

Hindi Salatası - Putenbruststreifen mit frischem Beilagensalat, Gurken, Tomaten, Karotten ^{j)}

3. GEMISCHTER SALAT 17.00

Karisik Salatası - Panierter Schafskäse mit frischen Champignons, Käsewürfeln, (Kasar Peyniri) Joghurt und Beilagensalat, Gurken, Tomaten, Karotten ^{j)}

4. GARNELEN-AVOCADO-SALAT 21.50

Karides ve Avokado Salatası - Frische Garnelen mit Avocado, gemischtem Beilagensalat, Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln und einem leichten Zitronendressing ^{j) n) k)}

NEU

KALTE VORSPEISEN

5. BULGURSALAT 5.90

Kısır - verfeinert mit frischen Kräutern, Granatapfelsirup und einem Hauch Zitrone ^{a)}

6. SCHAFKÄSE MIT OLIVEN 7.90

Beyaz Peynir, Zeytin - Schafskäse, mit aromatischen Oliven, saftigen Tomaten und knackigen Gurken ^{f) k)}

7. OLIVEN 4.50

Zeytin - Einfache, frische Oliven als Vorspeise ^{k)}

8. TZATZIKI 5.90

Çacık - Joghurt verfeinert mit frischen Gurken und Knoblauch ^{f)}

9. TOMATEN-KRÄUTER-MUS 5.90

Domates Ezmesi [Acı] - verfeinert mit frischen Kräutern und scharfen Gewürzen [scharf]

10. HUMUS 5.90

Kichererbsenmus - verfeinert mit Sesamöl und orientalischen Gewürzen ^{f) j)}

11. GEMISCHTE MEZE-PLATTE

VORSPEISETELLER

1 Person **9.90**

VORSPEISETELLER

3 Personen **28.90**

VORSPEISETELLER

2 Personen **17.90**

VORSPEISETELLER

4 Personen **39.90**

a) f) g) k) l) j)

SUPPEN

12. LINSENSUPPE 6.50

Mercimek Çorbası - Linsensuppe, verfeinert mit orientalischen Gewürzen und frischen Kräutern ^{f)}

13. TOMATENSUPPE 6.50

Domates Çorbası - Tomatensuppe mit mediterranen Kräutern

14. GEMÜSESUPPE 6.50

Sebze Çorbası - Frische Gemüsesuppe mit mediterranen Kräutern

FISCH GERICHTE

16. ROYAL DORADE VOM GRILL 31.00

Çupra - Royal Dorade vom Grill mit Gemüse ^{e) k)}

15. GARNELENSPIESS VOM GRILL 28.50

Karides Şiş - Garnelenspieß vom Grill mit Gemüse und Reis ^{n) k)}

17. LACHSFILET VOM GRILL 25.50

Somon Balığı Izgara - Lachsfilet vom Grill mit Gemüse und Reis ^{e) k)}

18. GEMISCHTE FISCHPLATTE

Karisik Balık Tabağı - Fischplatte mit Lachs, Doradenfilet und Garnelen, serviert mit frischem Gemüse ^{e) m) n) k)}

FISCHPLATTE

1 Person **35.00**

FISCHPLATTE

3 Personen **115.00**

FISCHPLATTE

2 Personen **69.00**

FISCHPLATTE

4 Personen **138.00**

BIS ZU 20 PERSONEN FRAGEN SIE GERN UNSREN SERVICE

BEILAGEN EXTRAS

19. PORTION REIS 4.00

Pilav

20. PORTION GEMÜSE 4.50

Sebze

21. PORTION POMMES 4.50

Patates Kızartması

22. BEILAGENSALAT 4.50

Salata ^{j)}

HAUPTGERICHTE

23. TEIGTASCHEN 17.50

Manti - Kleine Teigtaschen nach türkischer Art (gefüllt mit Hackfleisch) in Tomatensoße und Knoblauchjoghurt ^{a) n)}

24. HÄHNCHEN GÜVEÇ 24.50

Tavuk Güveç - Hähnchenstücke im Römertopf überbacken mit Käse (Kasar Peyniri) ⁿ⁾

25. HÄNCHEN ISKENDER 24.50

İskender Kebab - Geflügelfleischstücke mit Tomatensoße und Joghurt auf geröstetem Fladenbrot ^{a) n)}

26. SULTAN KEBAB 27.50

Sultan Kebab - Lammfleischstücke ummantelt von Yufka in Tomatensoße überbacken mit Käse (Kasar Peyniri) ^{a) n)}

27. HÄNCHEN YUFKA 24.50

Kağıt Kebab - Hähnchenbrustfiletstreifen ummantelt von Yufka in Tomatensoße überbacken mit Käse (Kasar Peyniri) ^{a) n)}

28. HIRTENPFANNE 26.50

Çoban Kavurma - Hirtenpfanne, Geröstete Lammfleischstücke mit Zwiebeln und Paprika, dazu Reis

29. LAMM ISKENDER 24.50

İskender Kebab - Lammfleischstücke mit Tomatensoße und Joghurt auf geröstetem Fladenbrot ^{a) n)}

GRILLSPEZIALITÄTEN



30. GEGRILLTER LAMMSPIESS 29.50

Kuzu Sis - Gegrillter Lammspieß mit Reis und Gemüse

31. GEGRILLTE KÖFTE 24.50

Izgara Köfte - Gegrillte Frikadellen mit Reis und Gemüse

32. GEGRILLTE HÄNCHENFLÜGELSPIESS 25.50

Kanat Izgara - saftig gegrillte Hähnchenflügel mit Reis und Gemüse

33. GEMISCHTE GRILLPLATTE

Karışık Izgara Tabağı - Gemischte Grillplatte mit verschiedenen Fleischsorten: Lammspieße, Hähnchenspieße, Hackfleischspieße (Adana), gegrillte Frikadellen (Köfte) und gegrillte Hähnchenflügel. Serviert mit Reis, Grillgemüse und Beilagen.

GRILLPLATTE

1 Person **32.50**

GRILLPLATTE

3 Personen **96.00**

GRILLPLATTE

2 Personen **64.50**

GRILLPLATTE

4 Personen **120.00**

BIS ZU 20 PERSONEN FRAGEN SIE GERN UNSREN SERVICE

34. GEGRILLTER HÄHNCHENSPIESS 26.50

Tavuk Sis - Gegrillter Hähnchenspieß mit Reis und Gemüse

35. GEGRILLTER HACKFLEISCHSPIESS ● 24.50

Yogurtlu Adana Kebab [Açı] - Hackfleischspieß (Lamm/Rind gemischt) [scharf] vom Grill auf geröstetem Fladenbrot mit Tomatensoße ^{a)}
+ auf Wunsch mit Joghurt ⁿ⁾

36. GEGRILLTER HACKFLEISCHSPIESS ● 26.50

Beyti [Açı] - Hackfleischspieß (Lamm/Rind gemischt) [scharf] gerollt in Yufka mit Reis, Gemüse und Knoblauchjoghurt ^{a) n)}

37. GEGRILLTE LAMMKOTELETTS 29.50

Kaburga - Zarte Lammkoteletts, gewürzt und saftig gegrillt, serviert mit Reis oder Pommes

38. GEGRILLTE LAMMRIPPEN 27.50

Kaburga - gegrillte Lammrippen mit Reis

VEGETARISCHE GERICHTE

39. PANIERTER SCHAFSKÄSE SALAT 16.00

Kızarmış Beyaz Peynir Salatası - Panierter Schafskäse, Oliven dazu Salat a) b) f) j)

40. GEFÜLLTE AUBERGINE AUF WUNSCH AUCH ● 17.50

Imam Bayıldı - Aubergine vegetarisch gefüllt mit Gemüse und Käse (Kasar Peyniri) überbacken dazu Reis g)

41. AUBERGINENPFANNE AUF WUNSCH AUCH ● 16.50

Patlıcan Tava - Auberginen aus der Pfanne mit Knoblauchjoghurt g)

42. SIGARA BÖREK 16.50

Sigara Böreği - Vier Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafskäse dazu Salat a) b) f)

43. TÜRKISCHER SPINAT AUF WUNSCH AUCH ● 16.50

Türk İspanak Pilavı – Gedünsteter Spinat mit Reis und Tomatensauce + auf Wunsch mit Joghurt g)

44. YUFKA SPINAT 15.50

Yufka İspanak - Spinat ummantelt von Yufka in Tomatensoße mit Käse (Kasar Peyniri) überbacken a) f)

Taverna Sultan Saray

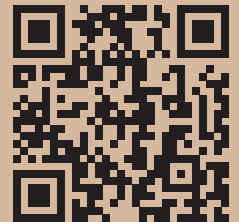
Restaurant–Dein Tor zur orientalischen türkischen Küche

KABANA

SINCE 2001

FEIERN & EVENTS

Planen Sie eine besondere Feier? Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenveranstaltung – wir gestalten unvergessliche Events für bis zu 100 Personen. Sprechen Sie unser freundliches Personal gerne an, wir beraten Sie individuell und kümmern uns um jedes Detail!



DESSERTS

45. BAKLAVA 7.50

Blätterteig mit Nüssen und Pistazien a) b) g)

46. DONDURMAL KÜNEFE 8.50

Warmes Engelshaar mit Mozzarellafüllung und einer Kugel Vanilleeis a) b) f)

47. SÜTLAC 5.50

Milchreis a) b) f)

48. KÜNEFE 7.50

Warmes Engelshaar mit Mozzarellafüllung a) f)

49. BALLI YOGURT 5.50

Joghurt mit Honig g)

50. EISKUGEL 1.50

Verschiedene Sorten b) f)

HINWEIS

Unsere Speisen werden täglich frisch und mit viel Sorgfalt aus ausgewählten Zutaten zubereitet. Wir legen großen Wert auf Qualität und Frische, weshalb unsere Gerichte nur in begrenzter Menge verfügbar sind.

VEGAN ● SCHARF ●

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen!

Bitte sprechen Sie unser Team bei Allergien oder Unverträglichkeiten an. Wir beraten Sie gerne und passen Gerichte nach Möglichkeit an.

- a. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- b. Eier
- c. Fisch
- d. Erdnüsse
- e. Soja (Sojasprossen, -bohnen, -öl, -milch)
- f. Laktose (Milch und Milchprodukte)
- g. Schalenfrüchte (Mandeln, Walnuss, Haselnuss, Cashew, Pecannuss, Pistazien, Macadamianuss)
- h. Sellerie

- i. Sesamsamen (Sesam, Sesamöl)
- j. Senf
- k. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- l. Lupinen (Hülsenfrüchte, Erbsen, Linsen)
- m. Weichtiere (Schnecken, Muscheln)
- n. Krebstiere (Hummer, Garnele, Krebs)
- o. Mit Farbstoff