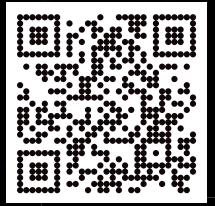


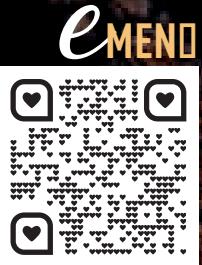


STADTHÖFE
HOMMAGE ANS LEBEN

STADTHÖFE HAMBURG
Große Bleichen 35 • 20354 Hamburg
Tel.: 040 688 75 537



@ f G d



eMENÜ

ardo®
Restaurant

BAR * RESTAURANT * MEZE * TAPAS * GRILL

MEZE / TAPAS

Unsere traditionellen Vorspeisen heißen Meze/türkische Tapas und werden in unserer Küche frisch zubereitet. Unser Angebot wechselt je nach saisonaler Verfügbarkeit der frischen Zutaten und wird Ihnen an Ihrem Platz serviert.

Our traditional appetizers are called Meze/Turkish Tapas and are freshly prepared in our kitchen. Our selection varies depending on the seasonal availability of fresh ingredients and will be served to you at your table.



1 Hummus 6,90€
Frischer Bohnen, Sesampaste*, Zitrone, Kumin, Knoblauch, Olivenöl
Chickpeas, sesame paste*, lemon, cumin, garlic, olive oil

2 Kabak Meze 7,90€
Grüner Kürbis, Joghurt*, Knoblauch, Nüsse**, Olivenöl
Green pumpkin, yogurt*, garlic, nuts**, olive oil

3 Cacik 5,90€
Joghurt*, Gurke, Knoblauch, Olivenöl
Yogurt*, cucumber, garlic, olive oil

4 Tabule 6,90€
Couscous*, Petersilie, Tomate, Granatapfelsauce, Olivenöl
Couscous*, parsley, tomato, pomegranate sauce, olive oil

5 Ezme 6,90€
Tomate, rote Paprika, Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl
Tomato, red bell peppers, onion, parsley, garlic, olive oil

6 Atom 5,90€
Joghurt*, Chili Peperoni, Butter*, Knoblauch, Olivenöl
Yogurt*, chili peppers, butter*, garlic, olive oil

7 Ratlcan Meze 6,90€
Joghurt*, Auberginen, Knoblauch, Olivenöl
Yogurt*, eggplants, garlic, olive oil

8 Pembe Sultan 6,90€
Rote Beete, Knoblauch, Joghurt, Minze, Olivenöl
Beetroot, garlic, yogurt, mint, olive oil

9 Girit Ezmesi 7,90€
Weißer Käse, Knoblauch, Nüsse**, Basilikum, Petersilie, Olivenöl
White cheese, garlic, nuts**, basil, parsley, olive oil

10 Kirmizi Ruya 7,90€
Gegrillte Auberginen, gegrillte Paprika, Weißer Käse, Knoblauch, Nüsse**, Olivenöl
Grilled eggplant, grilled bell peppers, white cheese, garlic, nuts**, olive oil

11 Tapas-Teller 24,90€
Meze-Mix + ein Korb Fladenbrot
mezze mix + A basket of flatbread

Vegetarisch / Vegetarian

VORSPEISEN

APPETIZERS

**12 Humus mit Pastırma/
Rinderschinken**

15,90€

Kichererbsen, Sesampaste^(*),
Zitrone, Cumin, Knoblauch,
Olivöl, Rinderschinken
Chickpeas, sesame paste^(*),
lemon, cumin, garlic, olive oil, beef ham

13 İçli Köfte /pro Stück

7,90€

14 İçli Köfte /3 Stück

22,90€

Couscous^(*) gefüllt mit Rinderhack, Zwiebel
und Walnuss^(*) in Joghurt^(*). Tomatensoße.
Couscous^(*) filled with minced beef, onion,
and walnut^(*) in yogurt^(*), tomato sauce

15 İçli Köfte ✓ 100% VEGAN /pro Stück

7,90€

16 İçli Köfte ✓ 100% VEGAN /3 Stück

22,90€

Kartoffeln, Linsen, Nüsse^(*), Paprika, Tomate
Potatoes, lentils, nuts^(*), bell pepper, tomato



20 Oliven ✓

6,90€

Kalamata Oliven in Öl
Kalamata olives in oil



18 Reis ✓

4,90€

Reis mit feinen Sehriye-Glasnudeln
Rice with fine shirye glass noodles



21 Pommes frites ✓

7,90€

French fries



22 Chicken Nuggets

11,90€

Chicken Nuggets mit Pommes frites
Chicken nuggets with French fries



17 Gegrillte Aubergine ✓

9,90€

Auberginen mit Joghurt,
Knoblauch und Butter^(*)
Eggplants with yogurt,
garlic and butter^(*)



23 Raki-Vorspeise ✓

9,90€

Weißer Käse^(*), Tomate, Gurke, Petersilie
White cheese^(*), tomato, cucumber, parsley

SALATE /



→ 25 Falafel-Salat **100% VEGAN** 16,90€
Frischer Salat, der Saison, garniert mit hausgemachten Falafeln und unserem würzigen Dressing.
Fresh seasonal salad, garnished with homemade falafels and our spicy dressing.
Gluten Free

24 Saisonaler Salat mit Weißer Käse 14,90€
Frisch und knackig – eine bunte Auswahl saisonaler Blattsalate, verfeinert mit aromatischem weißem Käse, dazu Tomaten, Gurken und ein hausgemachtes Dressing.
Fresh and crisp – a colorful selection of seasonal leaf salads, refined with aromatic white cheese, accompanied by tomatoes, cucumbers, and a homemade dressing.

26 Saisonaler Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet 18,90€
Frisch und knackig – eine bunte Auswahl an saisonalem Blatt- und Gemüsesalat, verfeinert mit einem hausgemachten Dressing. Dazu zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet.
Fresh and crisp – a colorful selection of seasonal leaf and vegetable salad, refined with a homemade dressing. Served with tender grilled chicken breast fillet.

27 Saisonaler Salat 16,90€
nach Wahl mit Thunfisch/ Seelachs/ Halloumi
Seasonal salad of your choice with tuna / sea bream / pollock / halloumi

28 Saisonaler Salat mit gegrilltem Kalbfleisch 21,90€
Frisch zubereiter Blattsalat der Saison, verfeinert mit knackigem Gemüse, hausgemachtem Dressing und zart gegrilltem Kalbfleisch.
Freshly prepared seasonal leaf salad, refined with crisp vegetables, homemade dressing, and tender grilled veal.

STEAKS



30 Rumpsteak ca. 280 gr. 29,90€

Ein exklusiver Zuschnitt aus dem zarten Rücken eines jungen Rinds □ sorgfältig ausgewählt und meisterhaft zubereitet.

Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl □ Reis, Bulgur oder Pommes.

An exclusive cut from the tender back of a young beef □ carefully selected and masterfully prepared. Served with

a delicate side of your choice □ rice, bulgur, or fries.

29 Rinderfilet ca. 220 gr.

29,90€

Feinstes Fleisch vom jungen Rind, meisterhaft abgesmeckt mit edlem Steakpfeffer. Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl □ Reis, Bulgur oder Pommes. Finest meat from young beef, masterfully seasoned with exquisite steak pepper. Served with a delicate side of your choice □ rice, bulgur, or fries.

Zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen als Vorspeise einen frischen kleinen Beilagsalat, zwei Dips sowie einen Korb hausgemachtes Fladenbrot.
With our specialties, we serve you a fresh small side salad as a starter, two dips, and a basket of homemade flatbread.

31 RibEye Steak ca. 280 gr. 32,90€

Exquisites, gut marmoriertes Stück aus dem Hochrippenbereich □ mit dem charakteristischen kleinen Fettauge.

Besonders saftig und aromatisch dank der feinen Fettstruktur.

Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl □ Reis, Bulgur oder Pommes.

Tender, well-marbled cut from the rib section □ featuring the characteristic small fat eye. Especially juicy and flavorful thanks to its fine fat marbling.

Served with a delicate side of your choice □ rice, bulgur, or fries.

ŞİŞ SPIEßSPEZIALITÄTEN SKEWERS



Zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen als Vorspeise einen frischen kleinen Beilagensalat, zwei Dips sowie einen Korb hausgemachtes Fladenbrot.
With our specialties, we serve you a fresh small side salad as a starter, two dips, and a basket of homemade flatbread.

→ 32 Tavuk Şiş ca. 280 gr. 24,90€
Zartes, ausgewähltes Hühnchenfleisch □ mariniert und traditionell auf dem Spieß gegrillt. Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl □ Reis, Bulgur oder Pommes.
Tender, select chicken □ marinated and traditionally grilled on a skewer. Served with a delicate side of your choice □ rice, bulgur, or fries.

33 Dana Şiş ca. 280 gr. 28,90€
Zartes, sorgfältig ausgewähltes Kalbfleisch □ mariniert mit einer aromatischen Gewürzmischung und anschließend über offenem Feuer auf dem Spieß gegrillt. Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl □ Reis, Bulgur oder Pommes.
Tender, carefully selected veal □ marinated with an aromatic blend of spices and then grilled on a skewer over an open flame. Served with a delicate side of your choice □ rice, bulgur, or fries.

34 Kuzu Şiş ca. 280 gr. 31,90€
Zartes, selektiertes Lammfleisch □ sorgfältig gewürzt, in einer aromatischen Marinade eingelegt und meisterhaft auf dem Spieß gegrillt.
Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl □ Reis, Bulgur oder Pommes.
Tender, carefully selected lamb □ expertly seasoned, marinated in a rich blend of spices, and masterfully grilled on a skewer. Served with a delicate side of your choice □ rice, bulgur, or fries.

35 Şiş Karışık / SpießMix ca. 280 gr. 31,90€
Zartes Lamm, saftiges Kalb und würzig mariniertes Hühnchen □ frisch vom Grill, liebevoll zu einem abwechslungsreichen Geschmackserlebnis kombiniert. Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl □ Reis, Bulgur oder Pommes.
Tender lamb, juicy veal, and richly marinated chicken □ fresh from the grill, lovingly combined into a diverse taste experience. Served with a delicate side of your choice □ rice, bulgur, or fries.

GRILL SPEZIALITÄTEN

HOUSE GRILL SPECIALTIES



Zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen als Vorspeise einen frischen kleinen Beilagsalat, zwei Dips sowie einen Korb hausgemachtes Fladenbrot.

With our specialties, we serve you a fresh small side salad as a starter, two dips, and a basket of homemade flatbread.

36 Tavuk Göğsü ca. 200 gr.

21,90€

Zarte Hähnchenbrust, sorgfältig mit ausgewählten Gewürzen mariniert und frisch vom Grill. Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl – Reis, Bulgur oder Pommes. Tender chicken breast, carefully marinated with selected spices and freshly grilled. Served with a delicate side of your choice – rice, bulgur, or fries.

38 Mevlana Köfte ca. 240 gr.

29,90€

Saftige Hackfleischköfte vom Grill, liebevoll gewürzt und in der Mitte mit Käse gefüllt. Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl – Reis, Bulgur oder Pommes. Juicy minced meat köfte from the grill, lovingly seasoned and filled with cheese in the center. Served with a delicate side of your choice – rice, bulgur, or fries.

37 Arda Karışık / Arda Mix

39,90€

Zarte Köfte, saftige Hähnchenspieße, zarte Lammkoteletts, aromatische Kalbspieße und herhaft gewürzte Lammspieße. Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl – Reis, Bulgur oder Pommes. Tender meatballs, juicy chicken skewers, tender lamb chops, aromatic veal skewers, and savory spiced lamb skewers. Served with a delicate side of your choice – rice, bulgur, or fries.

39 Kuzu Pirzola

29,90€

Zarte Lammkoteletts, sorgfältig mariniert mit frischen Kräutern und Gewürzen, gebrillt bis zur perfekten Saftigkeit. Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl – Reis, Bulgur oder Pommes. Tender lamb chops, carefully marinated with fresh herbs and spices, grilled to perfect juiciness. Served with a delicate side of your choice – rice, bulgur, or fries.



GRILL SPEZIALITÄTEN

40 İlgara Köfte ca. 200 gr. 21,90€

Eine ausgewählte Mischung aus hochwertigem Hackfleisch, liebevoll mit einer besonderen Gewürzkomposition verfeinert und perfekt gebrüllt. Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl: Reis, Bulgur oder Pommes. A carefully selected blend of high quality minced meat, lovingly seasoned with a special spice mix and perfectly grilled. Served with a delicate side of your choice: rice, bulgur, or fries.

42 Adana Wrap ^(A,G) 13,90€
Hackspieß mild gewürzt mit Salat und Sauce im Wrap gerollt
mildly seasoned minced meat skewer served in a wrap with salad and sauce

43 Hühnchenspieß Wrap ^(A,G) 13,90€
Marinierte Hühnchenspieße mit Salat und Sauce im Wrap gerollt
Marinated chicken skewers served in a wrap with salad and sauce

44 Falafel Wrap ^(A,G,K) 11,90€
hausgemachte Falafel mit Salat und Sauce im Wrap gerollt
homemade falafel served in a wrap with salad and sauce

45 Weißer Käse Wrap ^(A,G,K) 11,90€
Weißer Käse mit Salat und Sauce im Wrap gerollt
White Cheese served in a wrap with salad and sauce

46 Köfte Wrap ^(A,G) 11,90€
Hackfrikadellen mit Salat und Sauce im Wrap gerollt
Minced meat patties served in a wrap with salad and sauce

47 Kalbspieß Wrap ^(A,G) 15,90€
Kalbspieß mit Salat und Sauce im Wrap gerollt
Beef skewer served in a wrap with salad and sauce

41 Adana Kebap ca. 220 gr. 24,90€

Eine sorgfältig ausgewählte Mischung aus fein gewürztem Hackfleisch, traditionell nach original anatolischem Rezept zubereitet. Serviert mit einer feinen Beilage Ihrer Wahl: Reis, Bulgur oder Pommes. A carefully selected blend of finely seasoned ground meat, traditionally prepared according to an authentic Anatolian recipe. Served with a delicate side of your choice: rice, bulgur, or fries.

Zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen als Vorspeise einen frischen kleinen Beilagensalat, zwei Dips sowie einen Korb hausgemachtes Fladenbrot.
With our specialties, we serve you a fresh small side salad as a starter, two dips, and a basket of homemade flatbread.

WRAPS



SUPPEN SOUPS



48 Mercimek / Linsensuppe 7,90€
Lentil soup

49 Tagessuppe 6,90€
Soup of the day

SPEZIALITÄTEN des HAUSES

HOUSE SPECIALTIES



Zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen als Vorspeise einen frischen kleinen Beilagensalat, zwei Dips sowie einen Korb hausgemachtes Fladenbrot.
With our specialties, we serve you a fresh small side salad as a starter, two dips, and a basket of homemade flatbread.

50 Ali Nazik Kalbspieß

29,90€

Gegrillter Kalbspieß auf cremigem Auberginenpüree, dazu Knoblauchjoghurt und aromatisierte Butter^(*).
Grilled veal skewer on creamy eggplant purée, served with garlic yogurt and flavored butter^(*).

52

Ali Nazik Hähnchenspieß

33,90€

Gegrillter Hähnchenspieß auf cremigem Auberginenpüree, dazu Knoblauchjoghurt und geschmolzene Butter^(*).
Grilled chicken skewer on creamy eggplant purée, served with garlic yogurt and melted butter^(*).

51 Ali Nazik Adana

29,90€

AdanaSpieß auf aromatischem Auberginenpüree, serviert mit Knoblauchjoghurt und veredelter Butter^(*).
Adana skewer on creamy eggplant purée served with garlic yogurt, spicy tomato sauce, and aromatic butter^(*).

53 Ali Nazik Lammspieß

36,90€

Lammspieß auf cremigem, geröstetem Auberginenpüree, serviert mit KnoblauchJoghurt und Butter^(*).
Lamb skewer on creamy, roasted eggplant purée, served with garlic yogurt and butter^(*).

SPEZIALITÄTEN des HAUSES



54 Ali Nazik Dörfte 26,90€
Hackfleischbällchen (Köfte) auf geröstetem Auberginenmus,
serviert mit Knoblauchjoghurt und geschmolzener Butter
Ground meatballs (Köfte) on roasted eggplant puree,
served with garlic yogurt and melted butter.

55 Ali Nazik Döfalef 24,90€
Selbstgemachte Falafel auf geröstetem Auberginenmus,
serviert mit Knoblauchjoghurt und Butter
Homemade falafel on roasted eggplant puree,
served with garlic yogurt and butter.

56 Beyti 29,90€
Sariger Hackspiel, liebevoll in einen weichen DörlümFladen™ gewickelt,
dazu cremiger Knoblauchjoghurt*, würzige Tomatensauce und
ein Hauch zarter Butter* ein echter Genuss!
Juicy minced meat skewer, lovingly wrapped in a soft dörlüm flatbread*,
served with creamy garlic yogurt*, spicy tomato sauce,
and a hint of delicate butter* a true delight!

Zu unseren Spezialitäten servieren wir Ihnen als Vorspeise einen frischen kleinen Beilagensalat, zwei Dips sowie einen Korb hausgemachtes Fladenbrot.
With our specialties, we serve you a fresh small side salad as a starter,
two dips, and a basket of homemade flatbread.



PFANNENGERICHTE

PAN-FRIED DISHES



57 Hähnchen Pfanne 17,90€

Zartes Hähnchengeschnetzeltes, frisch angebraten mit saftigen Tomaten, knackigen Zwiebeln, buntem Paprika und aromatischen Champignons □ eine bunte Genusskombination in einer Pfanne. Serviert mit einem Korb Fladenbrot.
Tender chicken strips, freshly sautéed with juicy tomatoes, crisp onions, colorful bell peppers, and aromatic mushrooms □ a vibrant and delicious combination all in one pan. Served with a basket of flatbread.

59 Hackfleisch Pfanne

Saftiges Hackfleisch, geschmort mit fruchtigen Tomaten, knackerigem Paprika, herzhaften Zwiebeln und frischen Champignons □ würzig abgeschmeckt und heiß serviert mit einem Korb Fladenbrot.
Juicy ground meat, braised with fruity tomatoes, crisp bell peppers, hearty onions, and fresh mushrooms □ seasoned to perfection and served hot with a basket of flatbread.

58 Veggie Pfanne 17,90€

Bunte Gemüsepfanne mit saftigen Tomaten, knackigen Zwiebeln, süßer Paprika, frischem Brokkoli, Möhren und aromatischen Champignons □ leicht angebraten und voller Geschmack. Serviert mit einem Korb Fladenbrot.
Colorful vegetable stir-fry with juicy tomatoes, crunchy onions, sweet bell peppers, fresh broccoli, carrots, and aromatic mushrooms □ lightly sautéed and full of flavor. Served with a basket of flatbread.

60 Lamm Pfanne 19,90€

Zarte Lammfleischstücke, geschmort mit saftigen Tomaten, aromatischen Zwiebeln, knackerigem Paprika und frischen Champignons □ herhaft gewürzt und mit Liebe zubereitet. Serviert mit einem Korb Fladenbrot.
Tender pieces of lamb, braised with juicy tomatoes, aromatic onions, crisp bell peppers, and fresh mushrooms □ heartily seasoned and lovingly. Served with a basket of flatbread.

DESSERT



Unsere Dessertauswahl wechselt täglich.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal
nach den heutigen Spezialitäten.
Our dessert selection changes daily.
Please ask our staff about today's specialties.



64 Künefe (*A,C,G,H) 9,90€
Türkisches Engelhaar mit Mozzarella & Zuckersirup
Turkish angel hair with mozzarella & sugar syrup

65 Sobiyet Baklava (*A,C,G,H) 3 Stk. 8,90€
Süße Teigblätter mit Pistazien 3 pcs.
Baklava / sweet pastry sheets with pistachios

Dondurmali
Sobiyet Baklava mit Eis
Sobiyet baklava with ice cream

12,90€

66 Eisbecher / Ice cream cup 11,90€
Drei Kugeln Eis mit mit Biskuit (Lotus oder Oreo),
dazu Karamellsauce, Schokolade oder Erdbeere
Three scoops of ice cream with biscuit (Lotus oder Oreo),
with caramel sauce, chocolate, or strawberry

67 Eis / Ice cream 3,90€

