



KALE

RESTAURANT

Dietrich-Kittner-Platz 1
30173 Hannover
(im Bismarck Bahnhof)

Tel.: 0511 / 228 395 00 - Fax: 0511 / 228 395 01
E-Mail: info@kale-restaurant.de

Herzlich Willkommen bei uns im KALE RESTAURANT

"Die Türkische Küche" im denkmalgeschützten
Bismarck Bahnhof wird Sie verzaubern!

Öffnen Sie die Tore zur Welt aus Tausend und einer Nacht. Wir verwöhnen Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten und der Herzlichkeit des Orients.

Im KALE Restaurant erwartet Sie eine exzellente türkische Küche mit erlesenen internationalen Weinen.

Ein Hingucker und ein absolutes Muss für die Zubereitung vieler Spezialitäten ist unser Steinofen, der mit Holz befeuert wird. Ein Fest für die Nase und den Gaumen erwartet Sie!

Fühlen Sie sich wohl und aufgehoben in der warmen und hellen Atmosphäre, mit Wintergarten und großzügiger Sonnenterrasse bei uns im KALE Restaurant.

Wir freuen uns auf Sie!

...Ihr
"Kale Team und Familie Topal"

APERITIFS

Prosecco	0,1l	3,90
Prosecco (rose)	0,1l	4,90
Martini Bianco, Extra Dry	5cl	5,90
Campari Orange / Soda	0,2l	7,90
Aperol Spritz	0,2l	7,90
Hugo	0,2l	7,90
Lillet Wildberry	0,2l	7,90
Yeni Raki	4cl	6,50
Tekirdağ Gold Raki	4cl	7,50
Sanbitter (alkoholfrei)	4cl	6,50
Sarti Spritz	4cl	7,90

GETRÄNKE / Softdrinks

		0,3 L
Cola ^{1,9}		3,80
Cola light ^{1,2,9,11,12}		3,80
Cola Zero ^{1,2,11,12}		3,80
Fanta ^{1,2,3,5}		3,80
Sprite		3,80
Spezi ^{1,3,9}		3,80
Lift Apfelschorle		3,80
Eistee (Pfirsich / Zitrone)		3,80
Ayran ⁹ (anatolisches Joghurtgetränk)		3,80
Uludag GAZOZ (Türkisches Erfrischungsgetränk)		3,80
Bitter Lemon ¹⁰	0,2l	3,70
Ginger Ale ¹⁰	0,2l	3,70
Tonic Water ¹⁰	0,2l	3,70
Malzbier	0,33l	3,90
Mineralwasser Flasche	0,25l	3,10
Mineralwasser still Flasche	0,25l	3,10
	0,75l	7,90
	0,75l	7,90

SÄFTE

		0,3 L
Apfelsaft (Naturtrüb)		4,50
Orangensaft		4,50
Traubensaft		4,50
Maracuja - Nektar		4,50
Bananen - Nektar		4,50
Kirschnektar		4,50
KIBA (Kirschbananenfruchtsaftgetränk)		4,50
Rhabarber-Nektar		4,50
Mangonektar		4,50
Johannisbeer Saft		4,50

Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich

ZUSATZSTOFFE/ALLERGENE:

1. mit Farbstoff(en), 2. mit Konservierungsstoff(en), 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker(n), 5. Stabilisator, 6. geschwärtz, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaninquelle a. Glutenhaltiges Getreide, c. Eier Erzeugnisse, d. Fische Erzeugnisse, g. Milch Erzeugnisse, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie Erzeugnisse, k. Sesamsamen Erzeugnisse, l. Sulfite

„Bei weiteren Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.“

HEISSE GETRÄNKE

Türkischer Tee - Cay	1,90
Türkischer Apfeltee oder Orange	2,90
Türkischer Mocca	3,50
Espresso	2,90
Espresso Macchiato	3,30
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,50
Espresso, doppelt	4,10
Cafe Crema	3,30
Tee verschiedene Sorten	2,90
Frischer Minztee	3,50
Heiße Schokolade	3,90

BIERE

	0,3 L	0,5 L
Gilde Rastkeller Premium vom Fass	3,90	5,30
Efes Pilsener (Türkisches Bier vom Fass)	3,90	5,30
Alster	3,90	5,30
Weizenbier hell	Fl	5,50
Weizenbier dunkel	Fl	5,50
Weizenbier kristall	Fl	5,50
Weizenbier alkoholfrei	Fl	5,50
Becks alkoholfrei	Fl 0,33l	3,90
Corona	Fl 0,33l	4,90
Becks Lemon	Fl 0,33l	3,90

WEIßWEINE^(L)

VILLA DOLUCA	0,2 l	6,90
trocken, fruchtig, Region Kappadokien	0,5 l	15,50
	F1	20,50
KAYRA NARINCE	0,2 l	7,90
trocken, blumig, Region Tokat	0,5 l	17,50
	F1	24,50
ÇANKAYA KAVAKLIDERE	0,2 l	7,90
trocken, Region Zentral Anatolien	0,5 l	17,50
	F1	23,90
SULTANIYE	0,2 l	7,50
lieblich, fruchtig, Region Mittelanatolien	0,5 l	15,90
	F1	21,50
Weinschorle	0,2 l	5,90

ROTWEINE^(L)

DOLUCA ANTIK	0,2 l	7,20
vollmundig, trocken, Region Ägäis	0,5 l	14,90
	F1	20,90
YAKUT	0,2 l	7,90
trocken, kräftig, Region Mittelanatolien	0,5 l	17,50
	F1	23,90
KAYRA SHIRAZ	0,2 l	8,90
trocken, fruchtig, Region Denizli	0,5 l	17,90
	F1	25,90

ROSÉWEINE

KAYRA KALECİK	0,2 l	8,90
trocken, fruchtig, Region Denizli	0,5 l	17,90
	F1	25,90
DOLUCA ROSÉ	0,2 l	7,90
trocken, fruchtig, Region Mittelanatolien	0,5 l	17,50
	F1	22,90

Alle Weinsorten sind auch als 0,1 l erhältlich

LONGDRINKS

Gin Tonic ^{1,9} (Hendrick's)	10,90
Wodka Lemon (Grey Goose)	10,90
Bacardi Cola ^{1,9}	8,90
Whisky Cola ^{1,9} (Gentleman Jack)	9,90
Havana 7 Cola ^{1,9}	9,90

SPIRITUOUSEN

	2cl
Raki	3,50
Wodka (Grey Goose)	4,20
Linie Aquavit	4,20
Jägermeister	3,50
Grappa	3,90
Williamsbirne	4,70

LIKÖRE

	2cl
Baileys	4,90
Averna	4,90
Ramazotti	4,90
Sambuca	3,50

SUPPEN

159. Mercimek Çorbası	7,50
Linsencremesuppe	
160. Paça Çorbası	8,70
Lammfleischsuppe	
161. Domates Çorbası	6,90
Tomatencremesuppe	

KALTE VORSPEISEN

162. Yaprak Sarma	8,50
Hausgemachte Weinblätter gefüllt mit Reis, Pinienkernen, Korinthen, Tomaten und Zwiebeln an einer Tomaten- Knoblauchsauce ^g	
163. Hummus	6,90
Kichererbsen püriert in einer Sesam ^k -Joghurtpaste ^g mit Knoblauch und Zitronensaft	
164. Acı Ezme	6,90
Pikant gewürztes Mus aus verschiedenem Gemüse und Wallnüssen ^h	
165. Cacık	6,50
Joghurt ^g mit Knoblauch und Salatgurke	
166. Patlıcan Ezme	6,90
Gegrillte Auberginen, Paprika und Tomaten kleingehackt mit Knoblauch, Petersilie und Minze. Pikant gewürzt	
167. Beyaz Peynir	7,40
Weichkäse ^g serviert mit Tomaten, Gurken und Petersilie	
168. Saksuka	6,90
Verschiedenes Gemüse gebraten in einer hauseigenen Tomatensauce mit frischen Kräutern	
169. Karışık Zeytin	7,50
Eingelegte gemischte Oliven ⁶	
170. Kızartma	8,50
Gebratene Auberginen, Zucchini, Paprika serviert mit Joghurt ^g und Tomatensauce	
171. Havuç Ezme	6,50
Gedünstete Möhrenstreifen in einer Joghurtpaste ^g mit Knoblauch, Olivenöl und frischen Kräutern	
172. Karışık Meze	12,90
Gemischter Vorspeisenteller für ein & mehrere Personen, p.P	
173. Kale Klassik Meze p. Person	13,90
Vorspeisenvariationen ab 2 Personen verschiedene Gemüse Pasten mit gebratenem Gemüse. Mit Pastirma ^{2,3,5} und Sigara Böreg ^{g,h} p.P	

WARME VORSPEISEN

175. Sigara Böreği	8,50
Gebratene Blätterteigröllchen ⁸ mit einer Weichkäse ⁹ -Kräuterfüllung ⁹	
176. Imam Bayıldı	14,50
Gefüllte Aubergine mit Tomatensoße, Zwiebeln, Korinthen und Paprika	
177. Bademli Hummus	10,90
Kichererbsen püriert in einer Sesam ^k -Joghurtpaste ⁹ mit Knoblauch und Zitronensaft vom Tonteller aus dem Steinofen mit gehobelten Mandelsplittern	
178. Ahtapot Bacağı	14,90
Gegrillter Oktopus auf frischem Rucola und Zwiebelbeet	
179. Sündürme	11,90
Weichkäse ⁹ im Steinofen Überbacken mit Zwiebeln & Tomate	
180. Pastırma Sarma	12,50
Rinderschinkenröllchen ^{2,3,5} gefüllt mit Kashkaval Käse ⁹ , Tomaten, rote Zwiebeln und Petersilie	
181. Karides Güveç	15,90
Scampis ^d eingelegt in Olivenöl verfeinert mit Knoblauch	

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

Bis 12 J.

185. Köfte mit Pommes	14,50
Gegrillte Hackfleischfrikadellen	
186. Tavuk Şiş mit Pommes	14,50
Hähnchenfleischspieß im Steinofen gegrillt	
187. Hindi Şiş mit Pommes	14,50
Putenfleischspieß im Steinofen gegrillt	
188. Nudeln ^{a,c}	8,90
Mit Hackfleischsoße	
189. Pommes	3,90

BEILAGEN

Pfannengemüse	3,90
Beilagensalat	3,90
Bulgur	2,90
Rosmarinkartoffeln	3,90
Ketchup/Mayonaise	0,40

HAUPTGERICHTE

190. Köfte	19,90
Gegrillte Hackfleischfrikadellen mit frischem Salat	
191. Adana Kebap	21,90
Lammhackspieß gegrillt mit einer leicht pikanten Gewürzmischung dazu Joghurt- und Paprikasoße und frischer Salat	
192. Hünkar Beğendi	27,90
Gegrillte Lammfilets auf gebackenem Auberginen-Milchpüree ^g serviert mit frischem Salat	
193. Kuzu Şiş	25,90
Lammspieße im Steinofen gegrillt mit frischem Salat	
194. Kuzu Pirzola	28,50
Lammkoteletts 3 Stk. im Steinofen gegrillt serviert mit frischem Salat	
195. Kuzu File	29,90
Gegrillte Lammfilets auf einer Dijon-Senfsauce ⁱ serviert mit frischem Pfannengemüse	
196. Kuzu Biftek	29,50
Lammhüftsteaks auf einer Tomaten-Schafskäsesauce ^g serviert mit frischem Pfannengemüse	
197. Çoban Kavurma	25,90
Geschnetzeltes Lammfleisch gebraten mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	
198. Kale Kebab	23,90
Geschnetzeltes Lammfleisch im Steinofen geschmort, mit Knoblauch-Joghurtsauce ^g serviert mit frischem Salat	
199. Dana Biftek	26,90
Gebratene Kalbsrückensteaks mit einer Pistazien-Kräuterkruste serviert mit frischem Pfannengemüse	
200. Arnavut Ciğeri	24,90
Panierte Kalbsleber auf frischem Rucola- und Zwiebelbeet	
201. Kale Izgara	29,90
Gegrilltes Lammkotelett, Lammspieß, Putenspieß und Köfte mit frischem Salat	
202. Kiremit Köfte	22,90
Gegrillte Lammhackfrikadellen mit Tomatensoße und überbackenem Gouda	
203. Kiremit Kebab / Kale Platte für 2 Personen	49,90
Für zwei oder mehrere Personen, Hähnchenfilet, Lammspieß, Köfte, Kale-Kebab in Tonplatte im Steinofen geschmort, mit Joghurt ^g und Tomatensoße, überbacken ^g mit frischem Salat	
204. Kiremit Kebab Platte für 1 Person	26,90
Lammspieß, Köfte, Hähnchenfilet, Kale-Kebab in Tonplatte im Steinofen geschmort, mit Joghurt ^g und Tomatensoße, überbacken ^g mit frischem Salat	
205. Dana Filet	32,90
Gegrillte Rinderfilet Medaillons auf einer hauseigenen Pfeffersauce, Serviert mit frischem Pfannengemüse	

Alle Gerichte werden mit frischem Brot^a und Bulgur^a serviert

GEFLÜGELGERICHTE

206. Tavuk Yahni	21,90
Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet gebraten mit verschiedenem Gemüse in hausgemachter Geflügelsauce	
207. Tavuk File	22,90
Hähnchenbrustfilet gebraten, in Käse ^a -Curry-Sahnesauce mit Spinat im Tonteller serviert	
208. Hindi Şiş	22,90
Putenspieße gegrillt, mariniert in einer Knoblauch-Joghurtsauce ^g serviert mit frischem Salat	
209. Tavuk Şiş	22,90
Gegrillter Hähnchenspieß mit frischem Salat	
210. Tavuk Hünkar	22,50
Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet, verfeinert mit Balsamico auf gebackenem Auberginen-Milchpüree serviert mit frischem Salat	
211-Fırında Tavuk Sote	21,90
Hähnchenbruststücke mit frischen Champignons, Paprika, Sahnesoße und Goudakäse überbacken im Steinofen	
218. Hindi Kavurma	22,50
Zartes Putengeschnetzeltes aus der Keule, mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und frischen Champignons in der Pfanne gebraten	

FISCH

212. Sudak Balığı	23,90
Zanderfilets ^d in Butter und Salbei serviert mit frischem Salat	
213. Karides Izgara	24,90
JumboGarnelen ^d gebraten serviert mit frischem Salat	
215. Kalamar	25,90
Kalamaris ^d serviert mit frischem Salat	
216. Somon Balığı - Lachsfilet nach Bauernart	24,90
Lachsfilet ^d gebraten mit Tomaten, Petersilie, Karpen, Oliven ⁶ , Knoblauch und Salat Auf Wunsch servieren wir Ihren Fisch auch mit frischem Pfannengemüse	
217. Cupra - Dorade	25,90
Frisch gegrillte Dorade mit Rosmarin Kartoffeln als Beilage	

GEMÜSE- FLEISCHVARIATIONEN

220. Bamya	21,90
Okraschoten mit Lammfleisch und frischem Gemüse im Tontopf geschnmort	
221. Karnıyarık	20,50
Gebratene Aubergine gefüllt mit Lamm- und Rindhack auf einer Tomaten-Joghurtsauce	
222. Türlü	21,90
Lammfleisch mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Tomaten und Paprika im Tonteller geschnmort	

Alle Gerichte werden mit frischem Brot^a und Bulgur^a serviert

VEGETARISCHE GERICHTE

225. Fırında Enginar	16,90
Artischocken mit Käse ^g und Gemüsefüllung mit einer Currysauce überbacken ^g	
226. Türlü	19,50
Gemüse allerlei im Tonteller geschmort	
227. Sebze Tava	18,90
Gemüsepflanne der Saison	
228. Ispanak Graten	18,90
Frischer Blattspinat überbacken mit Kashkavalkäse ^g auf einer leicht pikanten Tomatensauce im Tonteller serviert	
229. Soner´s Makarna	14,90
Nudeln mit einer hausgemachten Tomaten-Schafskäsesauce ^g verfeinert mit frischem Parmesan ^g	

SALATE

230. Çoban Salatası	13,90
Türkischer Bauernsalat mit Schafskäse ^g , Tomaten, Gurken, Oliven ^g , eingelegte Peperoni und Zwiebeln	
231. Pastırmalı Rokka Salatası	15,90
Rucola Salat mit geschälten Tomaten, roten Zwiebeln Rinderschinken ^{2,3,5} und Parmesan ^g	
232. Tavuk Salatası	17,90
Gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	
233. Karides Salatası	18,90
Gemischter Salat mit gebratenen Scampis ^g	

DESSERT

235. Künefe	9,50
Fadenteiggebäck mit Mozzarella ^g gefüllt, überzogen mit Honigsirup, serviert mit Vanilleeis ^g und gemahlenden Pistazien ^h	
236. Ballı Yoğurt	7,90
Joghurt ^g mit Honig-Nüssen ^h und Obst	
237. Baklava Dondurmali	8,50
Süßer Blätterteiggebäck ^a mit Pistazien ^h und Eis ^g	
238. Helva	6,90
Sesampaste ^k im Steinofen zubereitet mit Pistazien ^h	
239. Karışık Dondurma	7,50
Gemischtes Eis ^g Erdbeere-Schokolade-Vanille	
240. Desserteller Kale Spezial	8,90
Verschiedene Süßspeisen mit Obst ab 2 Personen	p. P
241. Katmer	9,50
Blätterteiggebäck ^a mit Pistazien ^h gefüllt und Eis ^g	
242. Kazandibi	6,90
Karamelisierter Milchpudding nach türkischer Art	

KALE

RESTAURANT

**Dietrich-Kittner-Platz 1
30173 Hannover
(im Bismarck Bahnhof)**

Tel.: 0511 / 228 395 00

Fax: 0511 / 228 395 01

E-Mail: info@kale-restaurant.de

Öffnungszeiten:

Montag: Ruhetag

Di - Do : 17.00 - 22.30 Uhr

Fr- Sa: 17.00 - 23.00 Uhr

Sonn- und Feiertage: 12.00 - 15.00 Uhr

und 17.00 - 22.00 Uhr

Feiern Sie bei uns

Wir richten sowohl Ihre privaten Feiern, wie z. B. Hochzeit, Geburtstag
als auch Ihre Firmenveranstaltung aus.

In einem persönlichen Beratungsgespräch gehen wir
auf Ihre Wünsche ein und erreichen gemeinsam ein optimales Ergebnis.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste bei Ihren Festen, ob in unserem Restaurant
oder daheim, mit unseren anatolischen Spezialitäten aus dem Steinofen.

Auch Grillen vor Ort und Getränkeservice bieten wir an.

Rufen Sie uns an.