




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	0,75l 7,90
Mineralwasser still Flasche	0,25l 3,10	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. geschwärzt,
9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. Süßungsmitteln, 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
	Fl	20,50
KAYRA NARINCE	0,2 l	7,90
trocken, blumig, Region Tokat	0,5 l	17,50
	Fl	24,50
ÇANKAYA KAVAKLIDERE	0,2 l	7,90
trocken, Region Zentral Anatolien	0,5 l	17,50
	Fl	23,90
SULTANIYE	0,2 l	7,50
lieblich, fruchtig, Region Mittelanatolien	0,5 l	15,90
	Fl	21,50
Weinschorle	0,2 l	5,90

ROTWEINE^(L)

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

ROSÉWEINE^(L)

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

SPIRITOUSEN

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

LİKÖRE

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

SUPPEN

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

KALTE VORSPEISEN

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

WARMES 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/Mayonaisse	0,40

HAUPTGERICHTE

190. Köfte Gegrillte Hackfleischfrikadellen mit frischem Salat	19,90
191. Adana Kebap Lammhackspieß gegrillt mit einer leicht pikanten Gewürzmischung dazu Joghurt- und Paprikasoße und frischer Salat	21,90
192. Hünkar Beğendi Gegrillte Lammfilets auf gebackenem Auberginen-Milchpüree ⁹ serviert mit frischem Salat	27,90
193. Kuzu Şiş Lammspieße im Steinofen gegrillt mit frischem Salat	25,90
194. Kuzu Pirzola Lammkoteletts 3 Stk. im Steinofen gegrillt serviert mit frischem Salat	28,50
195. Kuzu File Gegrillte Lammfilets auf einer Dijon-Senfsoße ¹ serviert mit frischem Pfannengemüse	29,90
196. Kuzu Biftek Lammhüftsteaks auf einer Tomaten-Schafskäsesauce ⁹ serviert mit frischem Pfannengemüse	29,50
197. Çoban Kavrurma Geschnetzeltes Lammfleisch gebraten mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln	25,90
198. Kale Kebab Geschnetzeltes Lammfleisch im Steinofen geschmort, mit Knoblauch-Joghurtsauce ⁹ serviert mit frischem Salat	23,90
199. Dana Biftek Gebratene Kalbsrückensteaks mit einer Pistazien-Kräuterkruste serviert mit frischem Pfannengemüse	26,90
200. Arnavut Ciğeri Panierte Kalbsleber auf frischem Rucola- und Zwiebelbeet	24,90
201. Kale Izgara Gegrilltes Lammkotelett, Lammspieß, Putenspieß und Köfte mit frischem Salat	29,90
202. Kiremit Köfte Gegrillte Lammhackfrikadellen mit Tomatensoße und überbackenem Gouda	22,90
203. Kiremit Kebab / Kale Platte für 2 Personen Für zwei oder mehrere Personen, Hähnchenfilet, Lammspieß, Köfte, Kale-Kebab in Tonplatte im Steinofen geschmort, mit Joghurt ⁹ und Tomatensoße, überbacken ⁹ mit frischem Salat	49,90
204. Kiremit Kebab Platte für 1 Person Lammspieß, Köfte, Hähnchenfilet, Kale-Kebab in Tonplatte im Steinofen geschmort, mit Joghurt ⁹ und Tomatensoße, überbacken ⁹ mit frischem Salat	26,90
205. Dana Filet Gegrillte Rinderfilet Medaillons auf einer hauseigenen Pfeffersauce, Serviert mit frischem Pfannen Gemüse	32,90

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 Käse⁹-Curry-Sahnesauce mit Spinat im Tonteller serviert

208. Hindi Şiş 22,90
Putenspieße gegrillt, mariniert in einer Knoblauch-Joghurtsauce⁹ 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 Kavrma 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, Oliven⁶, 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 geschmort

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 geschmort

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
Gemüsepfanne 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 gemahlenen Pistazien^h

236. Ballı Yoğurt 7,90
Joghurt^g mit Honig-Nüssen^h und Obst

237. Baklava Dondurmalı 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

241. Katmer 9,50
Blätterteiggebäck^a mit Pistazien^h gefüllt und Eis^g

242. Kazandibi 6,90
Karamelisierter Milchpudding nach türkischer Art

p. P

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.