

TANDURE*

TANDURE - Kulinarische Genüsse seit über 40 Jahren

Willkommen in einer Welt, in der Genuss, Gastfreundschaft und gelebte Tradition Hand in Hand gehen. Seit mehr als drei Jahrzehnten steht das TANDURE in Hannover für kulinarische Erlebnisse, die Herz und Sinne berühren.

Unsere Küche erzählt Geschichten: von traditionellen Rezepten, die wir bewahren, und von neuen Ideen, die wir mit Leidenschaft kreieren. Im Mittelpunkt steht dabei unser Anspruch an Qualität, wobei bei uns unsere Spezialitäten langsam und schonend gegart werden, bis sie ihren unverwechselbaren Geschmack entfalten.

Wir vertrauen auf beste Zutaten: frisches Gemüse von regionalen Bio-Bauern, hochwertiges Fleisch aus kontrollierter Aufzucht und edle Gewürze aus aller Welt. So entstehen Gerichte, die ebenso authentisch wie überraschend sind - modern interpretiert und doch tief verwurzelt in der anatolischen Kochkunst.

TANDURE ist mehr als gutes Essen. Es ist ein Gefühl von Zuhause, von Ankommen, von Freundschaft. Bei uns sind Sie nicht nur Gast - Sie sind Teil einer besonderen Kultur, die seit über 40 Jahren für Lebensfreude, Genuss und Gastfreundschaft steht.

Lassen Sie sich verführen - von Aromen, die Geschichten erzählen, und Momenten, die bleiben.

Aperitivo

1	Aperol Spritz	8
2	Limoncello Spritz	8
3	Granatapfel Spritz	8
4	Lillet Rose Tonic	8
5	Martini	5,5
6	Prosecco	6



Kalte Vorspeisen

- | | |
|---|--|
| <p>7 Mezze Klein (vegetarisch) 9</p> <p>Unser gemischter Vorspeisenteller vereint eine reichhaltige Auswahl an mediterranen und orientalischen Delikatessen aus unserer Vorspeisenkarte.</p> <p>Our mixed appetizer platter combines a rich selection of Mediterranean and Oriental mezze from our appetizer menu - ideal for tasting or sharing.</p> | <p>14 Saksuka (vegan) 7</p> <p>Ein traditionelles, kalt serviertes Gemüsegericht aus gerösteten Gemüsesorten in einer aromatischen Knoblauch-Tomatensauce - herzhaft, bunt und typisch mediterran.</p> <p>Traditional cold-served vegetable dish with roasted vegetables in a flavorful garlic tomato sauce - hearty and typically Mediterranean.</p> |
| <p>10 Mezze mit Sigara Börek (vegetarisch) 11</p> <p>Ein liebevoll zusammengestellter Vorspeisenteller mit einer feinen Auswahl an mediterranen und orientalischen Spezialitäten, ergänzt durch knusprige Sigara Börek - Teigrollchen mit Schafs- und Frischkäse sowie Kräutern - perfekt als leichter Einstieg in Ihr Menü</p> <p>Lovingly curated appetizer platter with a fine selection of Mediterranean and Oriental specialties, complemented by crispy sigara börek - pastry rolls filled with sheep's cheese, cream cheese, and herbs.</p> | <p>15 Taze Fasulye (vegan) 7</p> <p>Grüne Bohnen in einer milden Orangen-Tomatensauce mit Zwiebeln, Dill und Olivenöl - klassisch, leicht und aromatisch. Ein beliebtes Gericht der ägäischen Küche, serviert kalt als Mezze.</p> <p>Green beans in a mild orange-tomato sauce with onions, dill, and olive oil - classic, light, and aromatic. A popular dish from the Aegean region, served cold as mezze.</p> |
| <p>8 Bresaola Carpaccio 15</p> <p>Dünn aufgeschnittenes Rindfleisch aus dem Trentino, serviert mit Rucola, Parmesanspänen und einem Hauch Zitronen-Olivenöl-Dressing - zart, aromatisch und edel im Geschmack.</p> <p>Thinly sliced beef from Trentino, served with arugula, parmesan shavings, and a hint of lemon-olive oil dressing - tender, aromatic, and refined in taste.</p> | <p>16 Cevizli Ezme (vegan) 6</p> <p>Ein würzig-pikanter Dip aus fein gehackten Walnüssen, Paprika, Tomaten und frischen Kräutern - mit Olivenöl verfeinert und perfekt als herzhaftes Mezze. Leicht orientalische im Geschmack, mit angenehmer Schärfe.</p> <p>A spicy, piquant dip made from finely chopped walnuts, bell peppers, tomatoes, and fresh herbs - refined with olive oil and perfect as a savory mezze. Slightly Oriental in flavor with pleasant heat.</p> |
| <p>9 Rote-Beete-Carpaccio (vegetarisch) 13</p> <p>Zarte Scheiben von Roter Bete, verfeinert mit cremigem Ziegenkäse, knusprigen Walnüssen und einem Hauch von Kräutern - ein leichter Genuss mit feiner Balance zwischen erdig und frisch.</p> <p>Delicate slices of beetroot topped with creamy goat cheese, crunchy walnuts, and a touch of fresh herbs - a light dish offering a perfect balance of earthy and refreshing flavors.</p> | <p>17 Fava (vegan) 6</p> <p>Ein samtiger Aufstrich aus pürierten grünen dicke Bohnen, verfeinert mit Olivenöl, Dill, Zwiebeln und einem Hauch Zitrone - mild, cremig und typisch für die mediterrane Küche. Kalt serviert.</p> <p>A velvety spread of pureed green fava beans, refined with olive oil, dill, onions, and a touch of lemon - mild, creamy, and typical of Mediterranean cuisine. Served cold.</p> |
| <p>11 Oliventeller (vegan) 6</p> <p>Eine feine Auswahl verschiedener aromatischer Oliven - von mild bis würzig - mariniert mit Kräutern, getrockneten Tomaten und einem Hauch Olivenöl. Ein klassischer Genuss für Liebhaber mediterraner Aromen.</p> <p>A selection of aromatic olives - from mild to spicy - marinated with herbs, sun-dried tomatoes, and olive oil.</p> | <p>18 Hummus (vegan) 6</p> <p>Cremiger Kichererbsen-Dip mit Tahin (Sesampaste), frischem Zitronensaft, Knoblauch und Olivenöl - ein zeitloser Klassiker der orientalischen Küche, reich an Geschmack und ideal zum Dippen</p> <p>Creamy chickpea dip with tahini (sesame paste), fresh lemon juice, garlic, and olive oil - a timeless classic of Oriental cuisine, rich in flavor and ideal</p> |
| <p>12 Cacık (vegetarisch) 6</p> <p>Ein erfrischender Joghurt-Dip aus cremigem Naturjoghurt (aus eigener Herstellung), fein geschnittener Gurke, Knoblauch mit einem Hauch Minze und Dill - ideal als Vorspeise oder Beilage.</p> <p>A refreshing yogurt dip made from creamy natural yogurt (homemade), finely chopped cucumber, garlic, with a hint of mint and dill - ideal as an appetizer or</p> | <p>19 Beyaz Peynir Za'atar (vegetarisch) 7</p> <p>Griechische Schafskäse, verfeinert mit aromatischem Za'atar gewürzt, auf Fenchel, frische geschälte Tomaten und Olivenöl - intensiv im Geschmack, leicht salzig und perfekt als Mezze oder Begleiter zu frischem Brot.</p> <p>Greek sheep's cheese seasoned with aromatic za'atar, fennel, peeled tomatoes, and olive oil - intense yet well balanced.</p> |
| <p>13 Patlıcan Salatısı (vegan) 7</p> <p>Gerösteter Auberginensalat mit Paprika, Tomaten mit frischen Kräutern und einem Spritzer Zitrone - rauchig, aromatisch und leicht bekömmlich.</p> <p>Roasted eggplant salad with bell peppers, tomatoes, fresh herbs, and a splash of lemon - smoky, aromatic, and easily digestible.</p> | <p>20 Antipasti Verdura (vegan) 8</p> <p>Geröstetes Gemüse, serviert mit Tomaten- und Tahinsauce aus eigener Herstellung. Ein Klassiker der mediterranen Küche, serviert zu jeder</p> <p>Roasted vegetables served with homemade tomato and tahini sauce - a Mediterranean classic, enjoyed year-round.</p> |

TANDURE

Warme Vorspeisen

- 30 **Imam Bayildi (vegan)** 13
Zart geschmorte Aubergine, gefüllt mit einer aromatischen Mischung aus Zwiebeln, Paprika, Tomaten und frischen Kräutern, Pinienkernen und Korinthen in Olivenöl gegart - ein klassisches Gericht aus Konstantinopel
Tenderly braised eggplant, filled with an aromatic mixture of onions, bell peppers, tomatoes, fresh herbs, pine nuts, and currants, gently cooked in olive oil - a classic dish from Constantinople.
- 31 **Lahmacun** 6
Dünner, knuspriger Fladen, belegt mit einer würzigen Mischung aus feinem Lammhack, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und frischen Kräutern - traditionell serviert mit Petersilie und Salat zum Einrollen.
Thin, crispy flatbread topped with a savory mixture of minced lamb, tomatoes, onions, bell peppers, and fresh herbs - traditionally served with parsley and salad for rolling.
- 32 **Sigara Börek** 6
Drei Knusprig frittierte Teigrollchen aus Yufka, gefüllt mit Schafs- und Frischkäse sowie Kräutern, serviert mit Tahin sauce aus eigener Herstellung. Ein beliebter Klassiker der türkischen Meze-Küche.
Three crispy, deep-fried yufka pastry rolls filled with sheep's cheese, cream cheese, and fresh herbs, served with our homemade tahini sauce - a beloved classic of Turkish meze cuisine.
- 33 **Falafel mit Rucola und Tahinsauce (Vegan)** 9
Knusprig gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen, serviert mit Rucola und Tahinsauce aus eigener Herstellung - ein veganer Genuss der belebt.
Crispy fried chickpea balls seasoned with Oriental spices, served with arugula and our homemade tahini sauce - a vibrant and satisfying vegan delight.
- 34 **Warmer Humus (Vegan)** 7
Samtig-cremiger Kichererbsenpüree, warm serviert mit aromatischen Gewürzen, Olivenöl und frischen Kräutern - ein mediterraner Klassiker in seiner feinsten Form.
Velvety chickpea purée, served warm with fragrant spices, olive oil, and fresh herbs - a Mediterranean classic at its finest.
- 35 **Icli Köfte** 7
Bulgurbällchen mit Geduld und Fingerspitzengefühl einer würzigen Füllung aus fein geschnittenem Lammfleisch, Zwiebeln, Walnüssen und orientalischen Gewürzen - Ein traditioneller Klassiker der levantinischen Küche.
Bulgur dumplings, carefully handcrafted and filled with a flavorful mixture of finely chopped lamb, onions, walnuts, and Oriental spices - a traditional classic of Levantine cuisine.

Suppen

- 47 **Mercimek Çorbası - Linsencremesuppe (Vegan)** 6
Cremige türkische Linsensuppe aus roten Linsen, verfeinert mit Zwiebeln, Karotten und orientalischen Gewürzen - herzhaft, wärmend und vegan.
Creamy Turkish lentil soup made from red lentils, refined with onions, carrots, and oriental spices - hearty, warming, and vegan
- 48 **Lammbrühe mit Kichererbsen** 7
Aromatische Brühe aus langsam gekochtem Lammfleisch, verfeinert mit zarten Kichererbsen, Knoblauch, Minze und Zitrone - kräftig, wärmend und traditionell.
Aromatic broth made from slowly cooked lamb, enriched with tender chickpeas, garlic, mint, and lemon - robust, warming, and traditional.



Hauptgerichte Fleisch

50	Tandure Kebab - Lammfleisch mit Joghurt	26
	Zartes, mariniertes geschmortes Lammfleisch, serviert mit cremigem Knoblauchjoghurt, serviert mit Mercimek-Köfte (Linsen-Bulgur-Bällchen mit frischen Kräutern) und fein geschnittenem Salat.	
	Tender, marinated, slow-braised lamb served with creamy garlic yogurt, accompanied by mercimek köfte (lentil and bulgur patties with fresh herbs) and finely sliced salad.	
51	Adana Kebab	24
	Herzhaft gewürzter Kebab aus Lammfleisch, traditionell am Spieß gegrillt - kräftig im Geschmack und leicht pikant, serviert mit Mercimek-Köfte (Linsen-Bulgur-Bällchen mit frischen Kräutern) und fein geschnittenem Salat.	
	Hearty, spiced lamb kebab, traditionally grilled on a skewer - bold in flavor with a gentle heat, served with mercimek köfte (lentil and bulgur patties with fresh herbs) and finely sliced salad.	
52	Yogurtlu Adana Kebab	26
	Adana Kebab serviert mit cremigem Knoblauchjoghurt, serviert mit Mercimek-Köfte (Linsen-Bulgur-Bällchen mit frischen Kräutern) und fein geschnittenem Salat - würzig und wunderbar ausgewogen.	
	Adana kebab served with creamy garlic yogurt, accompanied by mercimek köfte (lentil and bulgur patties with fresh herbs) and finely sliced salad - spicy, balanced, and wonderfully smooth.	
53	Lammspieß - Mariniert	26
	Zartes Lammfleisch, fein gewürzt und am Spieß gegrillt - außen leicht geröstet, innen saftig, serviert mit Mercimek-Köfte (Linsen-Bulgur-Bällchen mit frischen Kräutern) und fein geschnittenem Salat.	
	Tender lamb, delicately spiced and grilled on a skewer - lightly charred on the outside, juicy on the inside. Served with roasted vegetables and chickpeas.	
54	Lammfilet "Castabala"	30
	Zart gegrilltes Lammfilet in cremiger Tandure-Sahnesauce, verfeinert und serviert mit Pinienkernen, Champignons und Bio-Kartoffeln - elegant und vollmundig.	
	Tender grilled lamb fillet in a creamy Tandure sauce, refined with pine nuts and mushrooms, served with organic potatoes - elegant and full-bodied.	
55	Gemischte Grillplatte	32
	Eine ausgewogene Auswahl gegrillter Spezialitäten: Hähnchen-, Kalb- und Lammfleisch, serviert mit Mercimek-Köfte (Linsen-Bulgur-Bällchen mit frischen Kräutern) und fein geschnittenem Salat.	
	A balanced selection of grilled specialties: chicken, veal, and lamb, served with mercimek köfte (lentil and bulgur patties with fresh herbs) and finely sliced salad.	

56	Lammkoteletts mariniert	32
	Saftig gegrillte Lammkoteletts, zuvor in einer feinen Gewürzmischung mariniert - außen kross, innen zart, serviert mit Mercimek-Köfte (Linsen-Bulgur-Bällchen mit frischen Kräutern) und fein geschnittenem Salat. Ein aromatisches Highlight.	
	Juicy grilled lamb chops, marinated in a fine spice blend - crispy on the outside, tender on the inside, served with mercimek köfte (lentil and bulgur patties with fresh herbs) and finely sliced salad. A true aromatic highlight.	
57	Incik Sarma	29
	Gefüllte Lammhaxe mit zartem Lammfleisch und fein gewürfeltem Gemüse, langsam geschmort in einer aromatischen Minz-Sahnesauce, serviert mit Bio-Kartoffeln - saftig, vollmundig und besonders raffiniert.	
	Stuffed lamb shank filled with tender lamb meat and finely diced vegetables, slowly braised in an aromatic mint cream sauce, served with organic potatoes - succulent, rich, and refined.	

Kalt



Hauptgerichte Geflügel

58	Tavuk Sis	18
	Zart mariniertes Hähnchen-Spieß gegrillt, serviert mit Mercimek-Köfte (Linsen-Bulgur-Bällchen mit frischen Kräutern) und fein geschnittenem Salat, aromatisch und voller orientalischer Aromen.	
	Tenderly marinated chicken skewer, grilled and served with mercimek köfte (lentil and bulgur patties with fresh herbs) and finely sliced salad - aromatic and full of Oriental flavors.	
59	Tandure Tavuk - Überbackenes Hähnchenfilet	19
	Gegrilltes Hähnchenfilet in Tandure-Sahnesauce, mit zartem Fenchel, Artischocken, Porree und getrockneten Aprikosen in einer aromatischen Sauce, serviert mit Bio-Kartoffeln - ein Klassiker der Tandure-Küche.	
	Grilled chicken fillet baked in a creamy Tandure sauce with delicate fennel, artichokes, leeks, and dried apricots in a fragrant sauce, served with organic potatoes - a classic of Tandure cuisine.	
60	Tavuk-Pirzola	19
	Saftig gegrillte Hähnchen-Oberkeule, fein mariniert und aromatisch gegrillt, serviert mit Mercimek Köfte (Linsen-Bulgur-Bällchen mit frischen Kräutern) und fein geschnittenem Salat.	
	Juicy grilled chicken thigh, delicately marinated and char-grilled, served with mercimek köfte (lentil and bulgur patties with fresh herbs) and finely sliced salad.	
61	Tavuk-Güvec	16
	Zartes Hähnchenfleisch mit gemischtem Gemüse, schonend im Tontopf geschmort - leicht, aromatisch und traditionell zubereitet.	
	Tender chicken with mixed vegetables, gently slow-cooked in a clay pot - light, aromatic, and traditionally prepared.	
62	Roma-Tavuk	19
	Hähnchenkeule, gefüllt mit Spinat, Pecorino, Karotten und frischen Kräutern, sanft gegart in cremiger Gorgonzola-Sauce, serviert mit Bio-Kartoffeln - herzhaft, cremig und ausgewogen.	
	Chicken leg stuffed with spinach, pecorino cheese, carrots, and fresh herbs, gently cooked in a creamy gorgonzola sauce, served with organic potatoes - savory, creamy, and well balanced.	
63	Tavuk-Sote	16
	Zartes Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika, Lauch und Tomaten, geschwenkt in einer cremigen Tomatensauce - klassisch, herzhaft und aromatisch.	
	Tender chicken strips sautéed with bell peppers, leeks, and tomatoes in a creamy tomato sauce - classic, savory, and aromatic.	

Hauptgerichte Fisch

65	Tagespreis/Daily
	Fragen Sie unseren Service nach unseren tagesaktuellen Fischspezialitäten.
	Ask our service staff about our dailyfresh fish specialties.



TANDURE*

Hauptgerichte Vegetarisch & Vegan

70	Imam Bayildi mit Büffel-Mozzarella (Vegetarisch)	15
	Zart geschmorte Aubergine, gefüllt mit einer aromatischen Mischung aus Zwiebeln, Paprika, Tomaten und frischen Kräutern, Pinienkernen und Korinthen in Olivenöl gegart, überbacken mit Büffelmozzarella.	
	Tenderly braised eggplant, filled with an aromatic mixture of onions, bell peppers, tomatoes, fresh herbs, pine nuts, and currants, gently cooked in olive oil and baked with buffalo mozzarella.	
30	Imam Bayildi (Vegan)	13
	Zart geschmorte Aubergine, gefüllt mit einer aromatischen Mischung aus Zwiebeln, Paprika, Tomaten und frischen Kräutern, Pinienkernen und Korinthen in Olivenöl gegart - ein klassisches Gericht aus Konstantinopel	
	Tenderly braised eggplant, filled with an aromatic mixture of onions, bell peppers, tomatoes, fresh herbs, pine nuts, and currants, gently cooked in olive oil - a classic dish from Constantinople.	
72	Vegetarisches Türlü - Gemüse-Eintopf	15
	Gemischtes mediterranes Gemüse, sanft im Tontopf geschmort mit Cashewkerne und Sultanien in einer Tomatensauce - vegetarisch, herzhaft und traditionell.	
	A medley of Mediterranean vegetables, gently slow-cooked in a clay pot with cashews and sultanas in a tomato sauce - vegetarian, hearty, and traditional.	
73	Vegetarisches Bamya - Okra in Tomatensauce	15
	Zarte Okraschoten im Tontopf in einer milden Tomaten-Zwiebelsauce geschmort, mit Mandeln Sultanien - klassisch orientalisch und rein pflanzlich.	
	Tender okra pods slowly cooked in a clay pot in a mild tomato and onion sauce with almonds and sultanas - classically Oriental and entirely plant-based.	
74	Kabak Dolma - gefüllte Zucchini (Vegetarisch)	16
	Fein gewürzte Zucchini, gefüllt mit Getreide, Gemüse, frischen Kräutern und Walnüssen, überbacken mit Gorgonzola-Sauce - vegetarisch, aromatisch und hausgemacht.	
	Delicately spiced zucchini, stuffed with grains, vegetables, fresh herbs, and walnuts, baked with a creamy gorgonzola sauce - vegetarian, flavorful, and homemade.	

Salatvariationen

76	Salatvariation mit Latuga, Ruccola & Pesto	10
	Frische Salatmischung verfeinert mit sonnengereiften Tomatenstreifen, grünem Pesto, gerösteten Kürbiskernen und fruchtigem Granatapfelkernen (saisonal) - leicht, aromatisch und voller Textur.	
	Fresh salad mix of Latuga and arugula, enhanced with sun-ripened tomatoes, green pesto, toasted pumpkin seeds, and juicy pomegranate seeds - light, flavorful, and full of texture.	
77	+ Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen	6
	goldbraun gebraten	
	golden and crispy	
78	+ Lammfiletstreifen	12
	mariniert und leicht gegrillt	
	marinated and lightly grilled	
79	+ Gegrillte Hähnchenbrust Streifen	6
	zart und saftig	
	tender and juicy	
80	+ Stracciatella di bufala	5
	cremig und mild	
	creamy and delicate	

TANDURE*

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|--|---------------------------------------|---|
| 90 | Pommes | 5 |
| <hr/> | | |
| Knusprig goldene Pommes Frites - außen kross, innen weich. | | |
| Crispy golden French fries - crunchy on the outside, soft inside. | | |
| 32 | Sigara Börek | 6 |
| <hr/> | | |
| Drei Knusprig frittierte Teigrollchen aus Yufka, gefüllt mit Schafs- und Frischkäse sowie Kräutern, serviert mit Tahin sauce aus eigener Herstellung. Ein beliebter Klassiker der türkischen Meze-Küche. | | |
| Three crispy, deep-fried yufka pastry rolls filled with sheep's cheese, cream cheese, and fresh herbs, served with our homemade tahini sauce - a beloved classic of Turkish mezze cuisine. | | |
| 31 | Lahmacun | 6 |
| <hr/> | | |
| Dünn, knuspriger Fladen, belegt mit einer würzigen Mischung aus feinem Lammhack, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und frischen Kräutern - traditionell serviert mit Petersilie und Salat zum Einrollen. | | |
| Thin, crispy flatbread topped with a savory mixture of minced lamb, tomatoes, onions, bell peppers, and fresh herbs - traditionally served with parsley and salad for rolling. | | |
| 93 | Hähnchenspieß mit Pommes | 9 |
| <hr/> | | |
| Zarter, gegrillter Hähnchenspieß mit knusprigen Pommes - ein Lieblingsgericht für kleine Fleischfans. | | |
| Tender grilled chicken skewer with crispy fries - a favorite for little meat lovers. | | |
| 94 | Kids-Köfte | 9 |
| <hr/> | | |
| Kleine, mild gewürzte Köfte-Bällchen aus Rinderhack, serviert mit Pommes - saftig, lecker und kindgerecht. | | |
| Mini beef Köfte - gently seasoned meatballs served with fries - juicy, tasty, and perfect for kids. | | |
| 95 | Lahmacun mit Käse & Spinat | 9 |
| <hr/> | | |
| Fein belegter, knusprig gebackener Lahmacun mit würzigem Käse und zartem Blattspinat - aromatisch und frisch aus dem Ofen. | | |
| Crisp-baked Lahmacun topped with savory cheese and tender spinach leaves - flavorful, and oven-fresh. | | |

Nachspeisen

- | | | |
|--|---|---|
| 96 | Yoğurtlu Bal - Hausgemachter Joghurt mit Honig & saisonalen Früchten | 7 |
| <hr/> | | |
| Cremiger Joghurt aus eigener Herstellung, verfeinert mit feinem Honig, knackigen Walnüssen und frischen Früchten der Saison - leicht, erfrischend und natürlich süß. | | |
| Creamy house-made yogurt, served with delicate honey, crunchy walnuts, and fresh seasonal fruit - light, refreshing, and naturally sweet. | | |
| 97 | Künefe | 8 |
| <hr/> | | |
| Warmer Dessertklassiker aus knusprigem Engelshaarteig (Kadayif), gefüllt mit mildem Käse, goldbraun gebacken und mit Zuckersirup überzogen - serviert heiß und herrlich süß. | | |
| A warm dessert classic made from crispy shredded phyllo (Kadayif), filled with soft cheese, baked golden and soaked in sweet syrup - served hot and irresistibly sweet. | | |
| 98 | Katmer - Blätterteig mit Pistazien | 9 |
| <hr/> | | |
| Zart-knuspriger Blätterteig, gefüllt mit feingemahlenen Pistazien und - ofenfrisch gebacken und mit Honig vollendet. | | |
| Delicately crisp pastry filled with finely ground pistachios - freshly baked and finished with syrup. | | |
| 99 | Tagesdessert | 7 |
| <hr/> | | |
| Unser Tagesdessert ist eine täglich wechselnde, hausgemachte Süßspeise - frisch zubereitet mit saisonalen Zutaten und viel Liebe zum Detail. Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie den süßen Abschluss Ihres Menüs. | | |
| Our dessert of the day is a freshly prepared, homemade sweet treat that changes daily. Made with seasonal ingredients and great care, it's the perfect sweet finish to your meal. | | |

Focaccia, Pizza und Pide

100	Focaccia Tagesangebot	9	106	Thunfisch & Artischocken	15
	Ofenfrisches Focaccia mit wechselnden Belägen - bitte fragen Sie unser Team nach dem aktuellen Angebot.			Herzhafter Thunfisch und zarte Artischockenherzen auf San-Marzano-Tomaten und Fior di Latte Mozzarella - würzig und ausgewogen.	
	Freshly baked focaccia with daily changing toppings - please ask our team about today's selection.			Hearty tuna and tender artichoke hearts on San Marzano tomatoes and Fior di Latte mozzarella - savory and well-balanced.	
101	Anchovis & Kapern	11	107	Bresaola, Rucola & Parmesan	15
	San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, würzige Sardellenfilets und aromatische Kapern - intensiv und mediterran.			Luftgetrocknetes Rindfleisch (Bresaola) mit frischem Rucola, gehobeltem Parmesan, San-Marzano-Tomaten und Fior di Latte Mozzarella - edel und aromatisch.	
	San Marzano tomatoes, Fior di Latte mozzarella, tangy anchovy fillets, and aromatic capers - bold and Mediterranean.			Air-dried beef (Bresaola) with fresh arugula, shaved Parmesan, San Marzano tomatoes, and Fior di Latte mozzarella - refined and full of flavor.	
102	Bianca mit Salsiccia	13	108	Pizza Margherita (Vegetarisch)	9
	Weißer Pizza ohne Tomatensauce - mit Fior di Latte Mozzarella, italienischer Salsiccia und einem Hauch Rosmarin.			Klassische Pizza mit sonnengereiften San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und frischem Basilikum - einfach, echt und zeitlos gut.	
	White pizza without tomato sauce - topped with Fior di Latte mozzarella, Italian Salsiccia sausage, and a hint of rosemary.			Classic pizza with sun-ripened San Marzano tomatoes, Fior di Latte mozzarella, and fresh basil - simple, authentic, and timeless.	
103	Mediterranes Gemüse (Vegetarisch)	14	109	Pollo Pide - Hähnchen	11
	Gegrilltes mediterranes Gemüse auf San-Marzano-Tomaten und Fior di Latte Mozzarella - vegetarisch und voller Aroma.			Türkisches Fladenbrot gefüllt mit zart gewürztem Hähnchenfleisch, Paprika, Tomaten und Fior di Latte Mozzarella - saftig, würzig und frisch aus dem Ofen.	
	Grilled Mediterranean vegetables on San Marzano tomatoes and Fior di Latte mozzarella - vegetarian and full of flavor.			Traditional Turkish-style flatbread, boat-shaped and filled with tender spiced chicken, peppers, tomatoes, and Fior di Latte mozzarella - juicy, savory, and oven-fresh.	
104	Salami	14	110	Vitello Pide - mit Kalbsfleisch	15
	Würzige Salami auf San-Marzano-Tomaten und Fior di Latte Mozzarella - ein italienischer Klassiker mit Charakter.			Ofenfrische Pide mit geschmorten Kalbsfleischstücken, Kirschtomaten, Paprikastreifen und Fior di Latte Mozzarella - herzhaft und raffiniert, mit mediterraner Note.	
	Spicy salami on San Marzano tomatoes and Fior di Latte mozzarella - an Italian classic with character.			Oven-baked pide filled with tender veal, red onions, tomatoes, and Fior di Latte mozzarella - hearty and refined with a Mediterranean touch.	
105	Frutti di Mare	15	111	Trelatte Pide - Dreierlei Käse (Vegetarisch)	12
	Feine Meeresfrüchte auf San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und Knoblauch - frisch, maritim und mediterran.			Vegetarische Pide mit einer cremigen Käsemischung aus Fior di Latte Mozzarella, Schafskäse und Frischkäse - geschmolzen, würzig und besonders aromatisch.	
	Delicate seafood on San Marzano tomatoes, Fior di Latte mozzarella, and garlic - fresh, coastal, and Mediterranean.			Vegetarian pide with a creamy cheese trio: Fior di Latte mozzarella, Gorgonzola, and ricotta - melted, tangy, and full of flavor.	

TANDURE*

Warme Getränke

163	Espresso
161	Cay Türkische Tee
160	Türkischer Mokka
167	Granatapfel-Tee
166	Tee mit frischer Pfefferminze
263	Doppelte Espresso
168	Ingwer-Tee
261	Große türkischer Tee
169	Milchkaffee
164	Cappuccino
268	Apfel-Tee
158	Espresso Macchiato
162	Kaffee Crema
159	Latte Macchiato

Kalte Getränke

171	Coke/Coke Zero 0,2L
172	Fanta 0,2L
173	Sprite 0,2L
174	Rhabarbarsaft 0,2L
175	Rhabarbarschorle 0,2L
177	Schweppes Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon 0,2L
178	Apfelsaft 0,2L
179	Apfelschorle 0,2L
180	Maracujasaft 0,2L
181	Maracujasaftschorle 0,2L
182	Orangensaft 0,2L
183	Ayran 0,3L
184	Ayran 0,4L
185	Elephant Bay Blueberry / Granate / Rosewater

Wasser

2,5	185	Bad Pyrmonter Classic / Medium / Naturell 0,25L	3
2	186	Bad Pyrmonter Classic / Medium / Naturell 0,75L	7

Biere

3,5	190	Efes 0,33l	4,5
4	198	Alsterwasser 0,3l	4
4	192	Gilde 0,3l	4
4	194	Gilde Free Pilz 0,33L	4
4	191	Erdinger Weizen Hell / Dunkel / Alkoholfrei 0,5L	5,5

Liköre und Spirituosen

4	460	Grappa Brente Barrique 2cl	7
	401	Tullamore Dew 2cl	4
	402	Vodka 2cl	4
	403	Grappa Amarone Barrique 2cl	7,5
3	404	Malteser Aquavit 2cl	4
3	405	Vecchia Romagna 2cl	4,5
3	406	Metaxa 5 Sterne 2cl	4,5
3	407	Osborne Veterano 2cl	4
3	408	Calvados P.M 2cl	4,5
3,5	409	Sambuca 2cl	4
3	410	Jim Beam 2cl	4,5
3	411	Remy Martin VSOP 2cl	4,5
3	412	Chivas Regal 2cl	4,5
3	413	Yeni Raki 4cl	5,5
3	415	Baileys 2cl	3,5
3	416	Averna 2cl	3,5
4	417	Fernet Menta 2cl	3,5
4,5	418	Fernet Branca 2cl	3,5
	419	Ramazzotti 2cl	3,5
	420	Amaretto 2cl	3,5