
TAKLAMAKAN

kalte Vorspeisen *cold starters*

wir zeichnen uns durch frische Zubereitung aus

1. Kalagüxi 🍲🍲
zartes Rindfleisch dünn geschnitten mit Soja Dressing 10,90 €
2. Terhemek
traditionell zubereitete Gurken mit Frühlingszwiebeln in Sesamöl und Koriander 7,90 €
3. Berengge 🍲
feine Kartoffelstreifen mit Szechuan Pfeffer und Soja Dressing 7,90 €
4. Uyghur Salat 🍲
gemischter Salat 7,90 €

warme Vorspeisen *warm starters*

wir zeichnen uns durch frische Zubereitung aus

5. Kizartma Meghiz
geröstete Erdnüsse und Salz 7,90 €
6. Tügre
10 gekochte Teigtaschen (Dumplings) mit Rind und Gemüsefüllung 11,90 €
7. Hohr Göxnan 🍲🍲
2 hausgemachte gedämpfte Weizenbrötchen gefüllt mit Rindfleisch und Paprika 8,90 €
8. Kizartma Tügrä
10 gebratene Teigtaschen (Dumplings) mit Rind und Gemüsefüllung 12,90 €

Suppen *soups*

wir zeichnen uns durch frische Zubereitung aus

9. Qüqürä
hausgemachte Teigtaschensuppe verfeinert mit Koriander und Tomaten 7,90 €
10. Tuhumxorpa
uyghurische Eiersuppe 6,90 €/ 12,90 €
11. Suyuk Aash 🍲🍲
Nudelsuppe mit Lamm verfeinert mit Koriander 13,90 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können beim Personal erfragt werden.

TAKLAMAKAN

Hauptgerichte *main course*

(wahlweise auch vegetarisch oder mit Lammfleisch)

wir zeichnen uns durch frische Zubereitung aus

- | | | |
|--|--|----------------------------------|
| 12. Lagman  | <i>traditionell hausgemachte Weizennudeln mit Rindfleisch und Gemüse</i> | 13,90€ |
| 13. Taklamakan Lagman  | <i>traditionell hausgemachte Weizennudeln mit Rindfleisch und Gemüse</i> | 16,90€
(200 g Fleisch) 19,90€ |
| 14. Kesme Lagman (Din Din)   | <i>klein geschnittene hausgemachte Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse</i> | 14,90€ |
| 15. Küde Lagman   | <i>hausgemachte Weizennudeln mit Rindfleisch und asiatischen Bärlauch</i> | 16,90€ |
| 16. Tohu Kordak (Dapanjie)    | <i>hausgemachte Breitband Weizennudeln mit Hähnchenfleisch am Knochen und Gemüse</i> | 15,00€
(3.Pers.) 39,90€ |
| 17. Qorup Lagman (Gambien)   | <i>hausgemachte <u>gebratene</u> Weizennudeln mit Rindfleisch und Bärlauch</i> | 14,90€ |
| 18. Tuhum Korimisi | <i>gebratener Reis mit Eiern und Frühlingszwiebeln</i> | 8,90€ |
| 19. Göx Korimisi | <i>gebratener Reis mit Rindfleisch und Frühlingszwiebeln</i> | 12,90 € |
| 20. Piter Manta (ohne Beilage) | <i>6 große gedämpfte Teigtaschen mit Rindfleischfüllung</i> | 19,90€ |
| 21. Mux Uytma Korimisi   | <i>gebratener Tofu in hauseigener Sauce</i> | 12,90€ |
| 22. Ghunchä Lagman  | <i>traditionell hausgemachte Weizennudeln mit klein geschnittenen Rindfleisch und Gemüse</i> | 16,90€ |

Beilage *side dish*











- | | | |
|-----------------|--|-------|
| 23. Gürüx | <i>eine Schale Basmati Reis</i> | 3,50€ |
| 24. Uyghur Naan | <i>Uyghurisches Weizenbrötchen mit Frühlingszwiebeln</i> | 2,00€ |

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können beim Personal erfragt werden.

TAKLAMAKAN


Uyghurische Spezialitäten zum Hauptgericht

(eine kleine Schale Reis inklusive)

25. Göx Piaz Korimisi
gebratenes Rindfleisch mit Frühlingszwiebeln 24,90€
26. Tohugöxi Meghiz Korimisi   (Gung Bao Ji Ding)
gebratenes Hähnchenfilet mit Cashewnüssen und Gemüse 19,90€
27. Tohugöxi Korimisi   (spicy chicken)
gebratenes Hähnchenfilet mit Gemüse und Chillischoten 19,90€
28. Kazan Kawab  
gebratenes Lammfleisch mit Kreuzkümmel und Chili 28,90€
29. Börek Korimisi  
gebratene Lammieren & Gemüse 19,90€
30. Göx Mux Korimisi  
gebratenes Lammfleisch mit Paprika 24,90€

Vegetarische Spezialitäten zum Hauptgericht

(eine kleine Schale Reis inklusive)

31. Maylik Yesiwilek
gebratener Pak Choi in Knoblauch Ingwersauce 12,90€
32. Kök Chechek Korimisi
gebratener Brokkoli in Knoblauch Ingwersauce 13,90€
33. Mux Tohum Korimisi 
gebratene Eier mit Paprika 12,90€
34. Küde Tohum Korimisi
gebratene Eier mit Bärlauch 14,90€
35. Kerepsheh Korimisi
gebratene Sellerie in Knoblauch Ingwersauce 12,90€
36. Yesiwilek Korimisi
gebratener Chinakohl in Knoblauchsauce 12,90€

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können beim Personal erfragt werden.

Mittagskarte

(11:30 Uhr – 14:30 Uhr)

wir zeichnen uns durch frische Zubereitung aus

Dienstag

Tohu Kordak (Dapanjie) 🔥🔥🔥

hausgemachte Breitband Weizennudeln mit Hähnchenfleisch am Knochen und Gemüse

10,50€

Tuhum Korimisi

gebratener Eierreis mit Frühlingszwiebeln

7,90€

Lagman 🔥

traditionell hausgemachte Weizennudeln mit Rindfleisch und Gemüse

11,00€

Mittwoch

Kesme Lagman (Din Din) 🔥🔥

klein geschnittene hausgemachte Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse

10,90€

Ganpen 🔥

Rindfleisch mit Gemüse an Basmati Reis

9,90€

Donnerstag

Polo

gebratener Reis verfeinert mit Lammfleisch und Karotten

10,90€

Qorup Lagman (Gambien) 🔥🔥

hausgemachte gebratene Weizennudeln mit Rindfleisch und Bärlauch

10,90€

Freitag

Mux Uytma Korimisi 🔥🔥

gebratener Tofu in hauseigener Sauce

10,90€

Lagman 🔥

traditionell hausgemachte Weizennudeln mit Rindfleisch und Gemüse

11,00€