



TÜRKISCHES ABENDESSEN

Dienstag, 25. November 2025
Antalya / Türkei

VORSPEISEN

„Kalamar Salatası”

Gerösteter Calamari-Couscous-Gurken Salat

„Izgara Köfte“

Lamm-Frikadelle, Knoblauch Dip, Zwiebelsalat, Fladenbrot

„Kisir”

Bulgur-Gemüsesalat mit Schafskäse

SUPPEN

„Balık Çorbası“

Fischsuppe mit Fenchel und Artischocken

„Süzme Mercimek Çorbası”

Gesiebte Linsensuppe mit Minze und Schmand

HAUPTGERICHTE

„Kızarmış Tonbalığı“

Gegrillter Thunfisch, orientalisches Gemüseragout, Bohnencreme

„Şiş Kebabı“

Hähnchen-Spieß, Kichererbsen Sauce, Ofentomate, Sonnenblumenkernreis

„Kayseri Manti“

Kalbfleisch-Teigtaschen, scharfe Paprikapaste, braune Butter, Joghurt

DESSERTS

„Türk Tulumba”

Spritzgebäck mit Karamell, Pistazieneis und Schokoladensahne

Granatapfeleis, Baklava Kompott, Joghurtcreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Limburger, Pflaumensenf, Ciabatta



DIE TÜRKISCHE KÜCHE

Diese Erde, die von den Lykiern bis zu den Hethitern viele Kulturen beherbergt hat, nahm zuletzt auch die Türken, die aus Mittelasien nach Anatolien gewandert waren, gastlich auf. Hier verband sich, was die Türken aus Mittelasien in ihrem Nomadendasein mitbrachten, mit der sesshaften Ordnung der Römer. Als sich zur Zeit der Osmanen Ägypten, Damaskus, der Iran, der Irak, die Balkanländer und die Kultur der Ägäis in das Kaiserreich einbrachten, ergab sich eine reichhaltige Mischung. Diese Vielstimmigkeit erkennt man zuerst in der Kunst und in der Lebensart. Wenn man sich für die türkische Küche und die Kunst des Essens interessiert, muss man diese Vielstimmigkeit und die Unterschiede der einzelnen Regionen berücksichtigen, um diese Küche zu begreifen.

GEDECK

Butter, Ezme Gewürzcreme, geröstete Schalottencreme, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

„Kisir”

Bulgur-Gemüsesalat mit Schafskäse

„Süzme Mercimek Çorbası”

Gesiebte Linsensuppe mit Minze und Schmand

„Imam Bayildi“

Gefüllte Aubergine mit Gewürz-Blattspinat und Tomatensauce

„Türk Tulumba”

Spritzgebäck mit Karamell, Pistazieneis und Schokoladensahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc - Fume

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 37,80 €

2020 Tohuwabohu

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 41,00 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.