

Restaurant **ARABUL**

Speisen & Getränke

erleben Sie die Vielfalt der türkischen Esskultur, die durch ihre geographische Lage, den verschiedenen Kulturen und ihrer Geschichte geprägt ist.

Genießen Sie die traditionellen Gerichte, verfeinert mit den geheimen Rezepten des Restaurant Arabul!

Ihre Familie Yarali und das Arabul Team

Corbalar / Suppen

- 100. Domates Corbasi**  F8 7.90€
Hausgemachte, frische Tomatensuppe mit geriebenem Käse
- 101. Mercimek Corbasi**  7.90€
Frisch zubereitete, rote Linsensuppe

Soğuk Mezeler / Kalte Vorspeisen

- 200. Antep Ezme (leicht pikant)**   F8 7,90€
Fein passierte Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch und Kräuter-Gewürzmischung
- 201. Humus**  F8 7,90€
Kichererbsenpüree mit Sesampaste und Butter
- 202. Cacik**  D 7,90€
Joghurtminzcreme mit frischem Knoblauch und geraspelten Gurken
- 203. Paşa Meze**  EF8 8,90€
Geriebener Schafskäse in Crème fraiche-Joghurtmix und Wallnüssen
- 204. Şakşuka**  EF 7,90€
Aubergine, Zucchini, gewürfelt und gebraten, mit Tomatensauce mariniert
- 205. Haydari**  F8 7,90€
Joghurtminzcreme mit Schafskäse, frischem Knoblauch und Dill
- 206. Zeytin Salatası**   E 7,90€
Mix aus grünen- und schwarzen Oliven aus der Ägäis Region mit frischen Kräutern
- 207. Kurutulmuş Domates**   H 7,90€
Luftgetrocknete Tomaten in Olivenöl
- 210. Tek kişilik soğuk Meze**  12,90€
Komposition aus kalten mediterranen Vorspeisen für eine Person
- 211. İki kişilik soğuk Meze**  20,90€
Komposition aus kalten mediterranen Vorspeisen für zwei Personen

Sıcak Mezeler / Warme Vorspeisen

- 300. Sigara Böreği**  AF8 8.90€
Blätterteigröllchen, gefüllt mit Schafskäse
- 301. Karisik Kizartma**  AF8 8.90€
Trio von gebratener Aubergine, Zucchini und Paprika auf Knoblauchjoghurt und Tomatensauce
- 302. Mücver**  AF8 8.90€
Frische, gebratene Gemüsepuffer an Joghurt
- 303. Sarımsaklı Karides** D O 15.90€
Garnelen mit Peperoni und Tomaten in Knoblauchöl aus dem Ofen
- 304. Firinda Beyazpeynir**  F8 10.90€
Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Paprika, Dill und Gewürzen aus dem Ofen
- 305. İçli Köfte** F8 11.90€
Traditionelle Bulgurbällchen gefüllt mit Hackfleisch und orientalischen Gewürzen an Tomaten-Buttersauce

- 306. Yaprak Sarma**  AF8 **8.90€**
Gefüllte Weinblätter mit Reis und orientalischen Gewürzen an Tomatensauce und Knoblauchjoghurt
- 310. Tek kisilik sicak Meze**  F8 **13.90€**
Komposition aus warmen Vorspeisen für eine Person
- 311. Iki kisilik sicak Meze**  F8 **21.90€**
Komposition aus warmen Vorspeisen für zwei Personen

Salatalar / Salate

- 350. Çoban Salatasi**  F8 **11.90€**
Hirtensalat mit Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven-Petersilie, Schafskäse in Zitronen-Olivenöl
- 351. Balikli Salata** **18.90€**
Gebratene Lachsfiletstücke auf buntem Salat der Saison
- 352. Arabul Salatasi** JF **16.90€**
Hähnchenbruststreifen mit Honig-Sesam-Kruste auf einem bunten Salat der Saison, dazu Hausdressing
- 353. Kasik Salatasi** F8 **11.90€**
Feingehackter Bauernsalat mit Walnüssen und einer Granatapfelsauce

Sebze Yemekleri / Gemüsegerichte

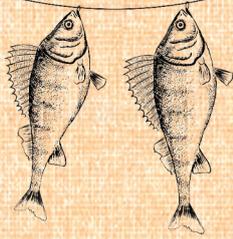
- 400. Imam Bayildi**  F **18.90€**
Gebratene Aubergine aus dem Ofen, gefüllt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Pinienkernen an Tomatensauce mit Joghurt und Reis
- 401. Firinda Sebze Güveç**  F8 **18.90€**
Frisches mediterranes Gemüse aus dem Ofen mit Käse überbacken, dazu Cacik und Reis

Makarnalar / Nudelgerichte

- 450. Sebze Makarna**  F **14.90€**
Spaghetti mit mediterranem Gemüse, Schafskäse und Tomaten-Sahnesauce verfeinert

Beyaz Etlili Yemekler / Geflügelgerichte

- 500. Exotika** EF8 **19.90€**
Hähnchenbruststreifen mit mediterranem Gemüse in Orangen-Sahnesauce und Pinienkernen, Cranberries, dazu Reis
- 501. Tavuk Şiş** **19.90€**
Hähnchenbrustfiletspieße vom Lavasteingrill auf mediterranem Gemüse und Reis
- 502. Tavuk Dolma** F **20.90€**
Gefüllte Hähnchenbrust mit Pastirma (luftgetrockneter Rinderschinken), Blattspinat und Mozzarella an Champignonsauce und Reis



BALIKLAR

Fischgerichte



- 600. Somon Fileto** ^D 26.90€
Lachsfilet mit frischem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln an Zitronen-Kapernsauce
- 601. Calamar** ^O 21.90€
Knusprig gebratene Tintenfischringe mit mediterranem Salat, Kartoffelchips und Hausdip
- 602. Hamsi Tava** ^{A D} 16.90€
In Maismehl panierte Sardellen aus der Pfanne mit Salatvariation und Fladenbrot

Wechselnder frischer Fisch auf unserer Wochen und Tageskarte.

Kuzu Etli Yemekler / Lammspezialitäten

- 700. Güveç** 20.90€
Auberginengemüse mit Lammfleischstücken aus dem Ofen, dazu Joghurt und Reis
- 701. Beyti Kebab** 20.90€
In Yufka (Wrap-Brot) eingerollter Hackspieß vom Lavsteingrill an Tomatensauce und Joghurt mit Grill-Paprika und Tomate
- 702. Karniyarik** ^{A F 8} 19.90€
Gebratene Aubergine aus dem Ofen, gefüllt mit Hackfleisch und Schafskäse an Tomatensauce, dazu Reis
- 703. Saç Kavurma** ^{A F 8} 25.90€
Geschnetzelter Lammrücken mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Tomaten, dazu türkischer Butterreis
- 704. Fistikli Pirzola** ^E 34.90€
Lammkoteletts mit fein gemahlene Pistazien an Granatapfelsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse
- 705. Kuzu Iskender** 25.90€
Lammrückenstreifen auf geröstetem Fladenbrot an Tomaten-Buttersauce und Joghurt mit Grill-Paprika und Tomate
- 707. Köfte Izgara** 20.90€
Hacksteaks vom Lavasteingrill an Tomatensauce, dazu Reis und mediterraner Salat
- 708. Adana Kebab Arabul** 19.90€
Pikanter Hackspieß vom Lavasteingrill auf Lavasbrot dazu Antep Ezme, rote Zwiebeln, Grill-Paprika und Tomate
- 709. Karisik Izgara** 28.90€
Gemischter Grillteller mit Hüftsteak, Lammkotelett, Hähnchenspieß und Köfte dazu Reis und mediterraner Salat



Menüer / Menüvorschläge

850. Menü Anatolia - Ab 2 Personen (Preis pro Person) p.P. 47.90€
Gemischte kalte und warme Vorspeisenvariation - verschiedene Spezialitäten vom Lavasteingrill mit Gemüse und Reis - Dessertvariation - Türkischer Mokka

851. Menü Bosporus - Ab 2 Personen (Preis pro Person) p.P. 48.90€
Gemischte kalte und warme Vorspeisenvariation - Fischsteller auf Gemüsekreation und Pfannenkartoffeln - Dessertvariation Türkischer Mokka - Raki

Tatlılar / Süßes

900. Baklava AE 11 7.90€
Hausgemachte Blätterteigröllchen mit Walnüssen gefüllt in Honigsirup

904. Tatli Meyve Tabagi 12.90€
Frische Obstauswahl mit Vanilleeis und Tagesdesserts
Für jede weitere Person wird ein Aufschlag von 7,90€ berechnet

İlaver / Beilagen

Patates Cips / Kartoffelchips 4.50€

Sebze / Mediterranes Gemüse 4.90€

Pilav / Türkischer Butterreis A 3.50€

Kücük Salata / Kleiner gemischter Saison-Salat 5.90€

Kücük Pide / Hausgemachtes Fladenbrot (Portion 3 Stück) 3.90€

Tomatensauce 3,00€

Champignonsauce F 4,50€

Zitronen Kapernsauce F 4,50€

Granatapfelsauce F 4,50€



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Zero, Sprite, Fanta	Fl.0.2l	3.30€
Mineralwasser Apollinaris	Fl.0.2l	2.90€
Mineralwasser Apollinaris	Fl.0.75l	6.90€
Wasser Apollinaris Vio still	Fl.0.2l	2.90€
Wasser Apollinaris Vio still	Fl.0.75l	6.90€
Schweppes Bitter Lemon	0.2l	3.90€
Ayran (hausgemachtes Joghurtdrink) ^F	0.3l	4.00€
Apfelsaft naturtrüb	0.2l	3.50€
Apfelschorle naturtrüb hausgemacht	0.3l	4.50€
Orangensaft	0.2l	3.90€

Aperitifs

Aperol Spritz mit Prosecco	0.2l	7.90€
Campari Soda	0.2l	7.90€
Sherry dry oder medium	5cl	4.90€
Hugo	0.2l	7.90€
Prosecco	0.1l	6.90€
Sekt	0.1l	5.00€

Buffet

L I E F E R U N G



Bei Anfragen sowohl für Gesellschaften und Feierlichkeiten in unserem Hause, als auch Buffet-Lieferungen außer Haus wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal !

Biere

Bitburger Pils vom Fass	0,3l	3.50€
Bitburger Pils vom Fass	0,4l	4.90€
Efes Pils	0,33l	4.50€
Bolten Alt	0,33l	4.50€
Erdinger Weizenbier	0,5l	5.50€
Erdinger Weizenbier alkoholfrei	0,5l	5.50€
Bitburger Drive alkoholfrei	0,33l	4.50€
Radler	0,3l	3.50€

Weine

Ausgewählte Qualitätsweine auf unserer Weinkarte.

Sie können ihren persönlichen, auserwählten Qualitätswein zu einem angemessenen Preis mitnehmen.
(Ab 7,90€)

Sprechen Sie uns an !



Raki



Der ‚Efe Raki 5 Jahre‘ wurde durch die Destillation von 100% Trauben (ohne Zusatz von Agraralkohol) in Kupferbrennkesseln gewonnen. Wie der Name es verrät, wird der ‚Efe Raki 5 Jahre‘ 5 Jahre in Eichenfässern gereift, wodurch er seine gelbliche Farbe bekommt. Durch die Holzreife werden die Anisaromen zurückhaltender und treten eingebunden mit den holzigen Noten der Eiche auf. Der ‚Efe Raki 5 Jahre‘ soll am besten ohne Wasser, ggf. mit Eis und vor dem Essen als Aperitif oder nach dem Essen als Digestif getrunken werden. Der ‚Efe Raki 5 Jahre‘ mit seiner Flasche ist mehr als ein Raki. Er ist in diesem Sinne eine Innovation / eine Revolution in der Rakigeschichte der Türkei. Jährlich werden maximal 6000 Flaschen produziert. Der Alkoholgehalt beträgt 45 % Vol.

EFE RAKI 5 yıllık / 5 Jahre in Eichenfässern gereift /limitiert 4cl 13.00€

Für ausführliche Rakiauswahl bitte Rakikarte beachten !

Spirituosen / Liköres

Wodka	2cl	3.90€
Jägermeister	2cl	3.90€
Malteser Aquavit	2cl	3.90€
Jubiläums Aquavit	2cl	3.90€
Fernet Branca	2cl	3.90€
Grappa	2cl	4.50€
Baileys	4cl	4.90€
Averna	4cl	4.90€
Ramazzotti	4cl	4.90€
Vecchia Romagna	2cl	4.50€
Whisky Scotch	4cl	7.90€
Whisky Bourbon	4cl	7.90€

Longdrinks

Wodka Lemon	8.90€
Whiskey Cola	8.90€
Bacardi Cola	8.90€
Campari Orange	8.90€

Heiße Getränke

Türkischer Mokka mit Lokum 9	3.90€
Kaffee Crema 9	3.90€
Espresso 9	3.50€
Espresso doppio 8 9	4.90€
Cappuccino 8 9	4.50€
Latte Macchiato 8 9	5.50€
Frischer Minztee mit Honig	4.90€
Türkischer Apfeltee 9	2.90€
Türkischer Schwarztee 9	2.50€

