

Corbalar / Suppen

100. Domates Corbasi  F 8 Hausgemachte, frische Tomatensuppe	7.90
101. Mercimek Corbasi  Frisch zubereitete, rote Linsensuppe	7.90

Sıcak Mezeler / Kalte Vorspeisen

211. İki kisilik soğuk Meze  H Komposition aus kalten mediterranen Vorspeisen für zwei Personen	21.90
210. Tek kisilik soğuk Meze  Komposition aus kalten mediterranen Vorspeisen für eine Person	12.90
201. Humus  F 8 Kichererbsenpüree mit Sesampaste und Butter	8,90
203. Paşa Meze  E F 8 Geriebener Schafskäse in Crème fraiche-Joghurtmix und Wallnüssen	8,90
202. Cacık  D Joghurtminzcreme mit frischem Knoblauch und geraspelten Gurken	7,90
204. Havuç Tarator  E F Erfrischende Karotten Joghurt Creme	7,90
207. Kurutulmuş Domates  Luftgetrocknete Tomaten in Olivenöl	7.90
206. Zeytin Salatası  E Mix aus grünen- und schwarzen Oliven aus der Ägäis Region mit frischen Kräutern	7,90
200. Antep Ezme (leicht pikant)  F 8 Fein passierte Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch und Kräuter-Gewürzmischung	7,90
205. Haydari  F 8 Joghurtminzcreme mit Schafskäse, frischem Knoblauch und Dill	7,90

Sıcak Mezeler / Warme Vorspeisen

311. İki kisilik sıcak Meze  F 8 Komposition aus warmen Vorspeisen für zwei Personen	22.90
310. Tek kisilik sıcak Meze  F 8 Komposition aus warmen Vorspeisen für eine Person	13.90
306. Kayseri Mantısı NEU! Aus Mamas Küche (Als Vorspeise oder Hauptgericht für den kleinen Hunger) Traditionelle, türkische Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch, serviert mit Joghurt, Tomatensauce und getrockneter Minze (original aus unserer Heimatstadt Kayseri) D A F 8 O	16.90
303. Sarımsaklı Karides Garnelen mit Peperoni und Tomaten in Knoblauchöl aus dem Ofen	15.90
305. İçli Köfte F 8 Traditionelle Bulgurbällchen gefüllt mit Hackfleisch und orientalischen Gewürzen an Tomaten-Buttersauce	12.90
304. Firinda Beyazpeynir  F 8 Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Paprika, Dill und Gewürzen aus dem Ofen	11.90
300. Sigara Böreği  A F 8 Blätterteigröllchen, gefüllt mit Schafskäse	9.90

 = Vegetarisches Gericht  = Veganer Gericht

306. Yaprak Sarma  AF 8	8.90
Gefüllte Weinblätter mit Reis und orientalischen Gewürzen an Tomatensauce und Knoblauchjoghurt	
301. Karisik Kizartma  F 8	8.90
Trio von gebratener Aubergine, Zucchini und Paprika auf Knoblauchjoghurt und Tomatensauce	
302. Múcver  F 8	8.90
Frische, gebratene Gemüsepuffer an Joghurt	

Salatalar / Salate

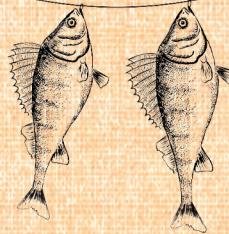
350. Çoban Salatası  F 8	12.90
Hirtensalat mit Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven-Petersilie, Schafskäse in Zitronen-Olivenöl	
352. Arabul Salatası JF	17.90
Hähnchenbruststreifen mit Honig-Sesam-Kruste auf einem bunten Salat der Saison, dazu Hausdressing	

Sebze Yemekleri / Gemüsegerichte

400. Imam Bayaldi  F	21.90
Gebratene Aubergine aus dem Ofen, gefüllt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Pinienkernen an Tomatensauce mit Joghurt und Reis	
401. Firinda Sebzeli Güveç  F 8	21.90
Frisches mediterranes Gemüse aus dem Ofen mit Käse überbacken, dazu Cacik und Reis	

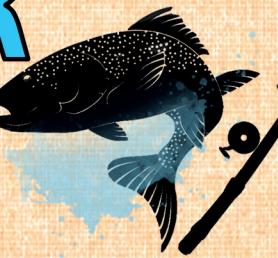
Beyaz Etti Yemekler / Geflügelgerichte

502. Tavuk Dolma F	24.90
Gefüllte Hähnchenbrust mit Pastirma (luftgetrockneter Rinderschinken), Blattspinat und Mozzarella an Champignonsauce und Reis	
500. Exotika EF 8	22.90
Hähnchenbrustfiletspieße vom Lavasteingrill auf mediterranem Gemüse und Reis	
501. Tavuk Şiş	22.90
Hähnchenbrustfiletspieße vom Lavasteingrill auf mediterranem Gemüse und Reis	



BALIKLAR

Fischgerichte



600. Somon Fileto D 28.90
Lachsfilet mit buntem Salat der Saison und Rosmarinkartoffeln an Zitronen-Kapernsauce

601. Calamar o 22.90
Knusprig gebratene Tintenfischringe mit mediterranem Salat, Kartoffelchips und Hausdip

602. Hamsi Tava AD 18.90
In Maismehl panierte Sardellen aus der Pfanne mit Salatvariation und Fladenbrot

Wechselnder frischer Fisch auf unserer Wochen und Tageskarte.

Kuzu Etli Yenekler / Lammスペzialitäten

710. Küleme Arabul 35.90
Zarte Lammfilets mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln an Granatapfelsauce

709. Karisik Izgara E 31.90
Gemischter Grillteller dazu Reis und bunter Salat der Saison

700. Güveç 23.90
Auberginengemüse mit Lammfleischstücken aus dem Ofen, dazu Joghurt und Reis

701. Beyti Kebab 23.90
In Yufka (Wrap-Brot) eingerollter Hackspieß vom Lavasteingrill an Tomatensauce und Joghurt mit Grill-Paprika und Tomate

702. Karniyarik AF 8 23.90
Gebratene Aubergine aus dem Ofen, gefüllt mit Hackfleisch und Schafskäse an Tomatensauce, dazu Reis

707. Köfte Izgara AF 8 23.90
Hacksteaks vom Lavasteingrill an Tomatensauce, dazu Reis und mediterraner Salat

708. Adana Kebab Arabul 23.90
Pikanter Hackspieß vom Lavasteingrill auf Lavasbrot dazu Antep Ezme, rote Zwiebeln, Grill-Paprika und Tomate



Dana / Rindfleischspezialitäten

703. Saç Kavurma	28.90
Würfel von Rindersteak mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Tomaten, dazu türkischer Butterreis	
705. Iskender	27.90
Hüftsteakstreifen auf geröstetem Fladenbrot an Tomaten-Buttersauce und Joghurt mit Grill-Paprika und Tomate	
706. Ciger Tava NEU!	25.90
Orientalische Rinderleberpfanne mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und türkischem Butterreis	

Menüler / Menüvorschläge

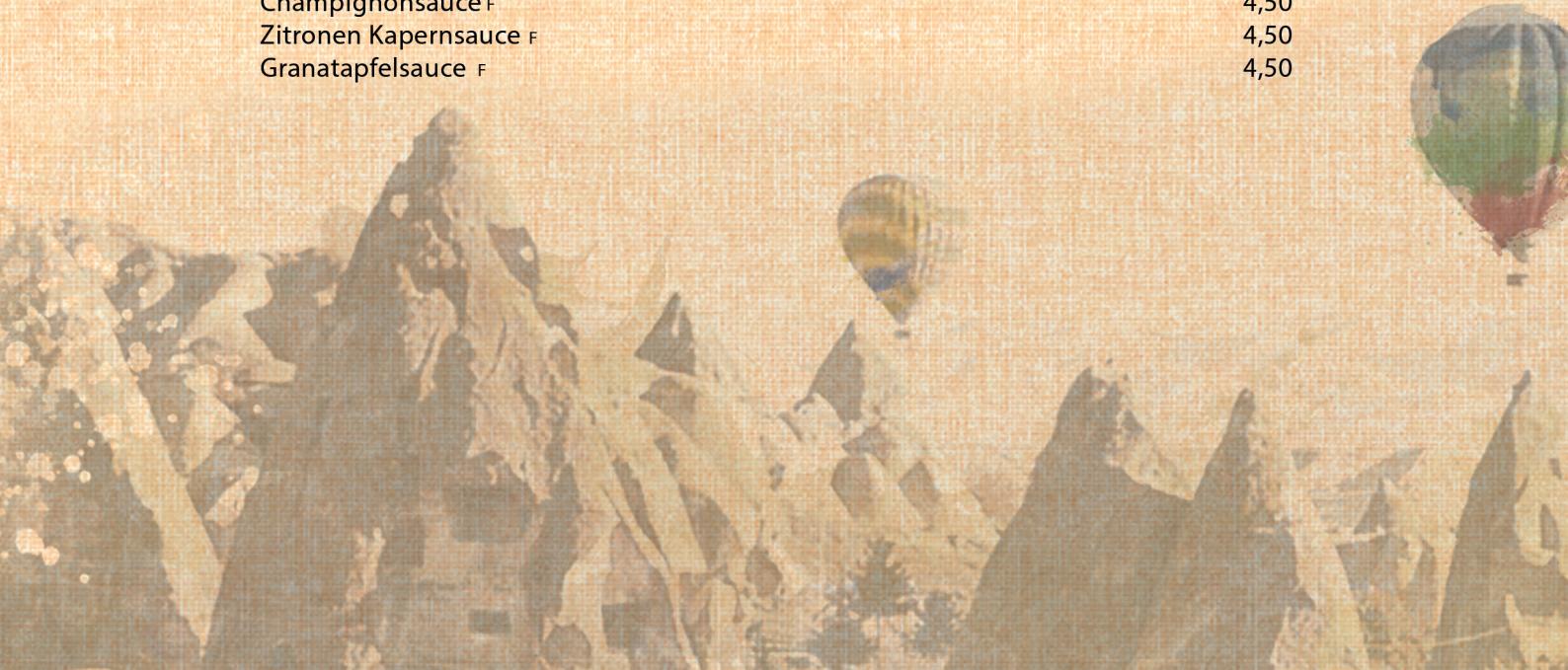
850. Menü Anatolia - Ab 2 Personen (Preis p.P)	48.90
Gemischte kalte und warme Vorspeisenvariation - verschiedene Spezialitäten vom Lavasteingrill mit Gemüse und Reis - Desservariation - Türkischer Mokka	
851. Menü Bosporus - Ab 2 Personen (Preis p.P)	49.90
Gemischte kalte und warme Vorspeisenvariation - Fischteller auf Gemüsekreation und Pfannenkartoffeln - Desservariation - Türkischer Mokka - Raki	

Tatlılar / Süßes

900. Baklava A E 11	7.90
Hausgemachte Blätterteigröllchen mit Walnüssen gefüllt in Honigsirup	

Flaver / Beilagen

Patates Cips / Kartoffelchips	4.90
Sebze / Mediterranes Gemüse	4.90
Pilav/ Türkischer Butterreis A	3.50
Küçük Salata / Kleiner gemischter Saison-Salat	5.90
Küçük Pide / Hausgemachtes Fladenbrot (Portion 3 Stück)	3.90
Tomatensauce F	3,00
Champignonsauce F	4,50
Zitronen Kapernsauce F	4,50
Granatapfelsauce F	4,50



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Zero, Sprite	Fl.0.2l	3.50
Mineralwasser	Fl.0.25l	3.50
Mineralwasser	Fl.0.75l	7.50
Wasser still	Fl.0.25l	3.50
Wasser still	Fl.0.75l	7.50
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
Vio Bio Limonade (Limette-Zitrone)	0,25l	4.50
Orangensaft	0.2l	3.90
Rhabarberschorle Bio	0,33l	4.80
Maracujaschorle Bio	0,33l	4.80
Eistee Pfirsich	0,33l	4.50
Eistee Blaubeere	0,33l	4.50

Aperitifs

Lillet Wildberry	0.2l	8.50
Aperol Spritz mit Prosecco	0.2l	8.50
Campari Soda	0.2l	8.50
Sherry dry oder medium	5cl	4.90
Hugo	0.2l	8.50
Prosecco	0.1l	6.90
Sekt	0.1l	5.00

Buffet
LIEFERUNG



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

Biere

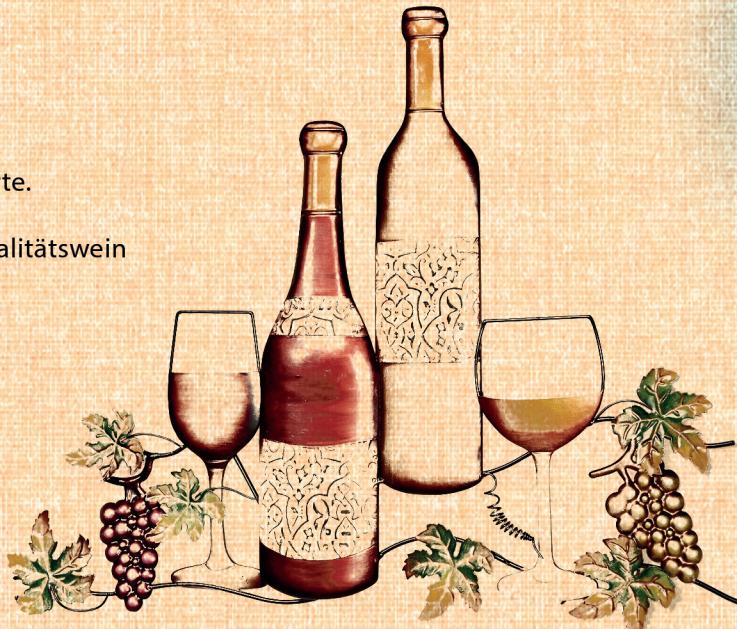
Bitburger Pils vom Fass	0.3l	3.70
Bitburger Pils vom Fass	0.4l	4.90
Efes Pils	0.33l	4.50
Bolten Alt	0.33l	4.50
Weizenbier	0.5l	5.50
Weizenbier alkoholfrei	0.5l	5.50
Bitburger Drive alkoholfrei	0.33l	4.50
Radler	0,3l	3.70

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 Agrarkohol) in Kupferbrennblasen 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	3.50
Kaffee Crema 9	3.50
Espresso 9	3.50
Espresso doppio 89	4.50
Cappuccino 89	4.00
Latte Macchiato 89	4.90
Frischer Minztee mit Honig	4.90
Türkischer Apfeltee 9	2.90
Türkischer Schwarzttee 9	2.50

*Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der MwSt.





Wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team Arabol