



Aspendos Tübingen Restaurant



M E N Ü

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

alkolsüz icecekler

TEE & KAFFEE

1	türkischer Tee kleine Tasse ²	1,60€
2	türkischer Tee große Tasse ²	2,80€
3	diverse Teesorten	2,80€
4	türkischer Mokka ²	2,60€
5	Kaffee ²	2,80€
6	Cappuccino	3,40€
7	MilchKaffee ²	3,40€
8	Espresso ²	2,40€
9	Espresso doppelt ²	3,40€

APERITIF

51	Sekt	0,1l	4,80€
52	Campari Soda	0,2l	6,50€
53	Campari Orange	0,2l	6,90€
54	Aperol Spritz	0,2l	6,90€
55	Martini Bianco/Rosso/Doro	5cl	5,20€
56	Hugo	0,2l	6,90€

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

21	Mineralwasser Teichnacher gourmet	0,25l	2,60€	0,75l	5,30€
22	Mineralwasser still Teichnacher gourmet	0,2l	2,60€	0,75l	5,30€
23	Coca-Cola ¹²	0,2l	2,90€	0,4l	3,80€
24	Coca-Cola Light ¹²³	0,2l	2,90€	0,4l	3,80€
25	Fanta ¹	0,2l	2,90€	0,4l	3,80€
26	Spezi ¹²	0,2l	2,90€	0,4l	3,80€
27	Zitronenlimonade	0,2l	2,90€	0,4l	3,80€
28	Ayran	0,2l	3,20€	0,4l	3,90€
29	Apfelsaft	0,2l	3,00€	0,4l	4,50€
30	Orangensaft	0,2l	3,00€	0,4l	4,50€
31	Sauerkirschnektar	0,2l	3,00€	0,4l	4,50€
32	Johannisbeersaft	0,2l	3,00€	0,4l	4,50€
33	Maracujasaft	0,2l	3,00€	0,4l	4,50€
34	Schorle aus Säften	0,2l	2,80€	0,4l	3,80€
35	Kirsch-Bananensaft	0,2l	3,20€	0,4l	4,50€
36	Holunder(Rhabarber, Ingwer, Blüten)	0,2l	3,20€	0,4l	4,20€
37	Bitter Lemon	0,2l	2,90€		

[1] mit Fabstoff [2] Koffeinhalzig [3] mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylaninquelle [4] Antioxidationsmittel

ALKOHOLISCHE GETRÄNK

Alkollü icecekler

RAKI

60	Yeni Raki mit Wasser	5cl	7,00€				
61	Yeni Raki	2cl	3,20€				
62	Yeni Raki mit Flasche	0,33l	40,00€	0,7l	76,00€		
63	Tekirdag Raki Gold	0,2l	32,00€	0,35l	48,00€	0,7l	90,00€

BIER

71	Baisinger Pils	0,33l	3,70€				
72	Baisinger Export	0,33l	3,20€	0,5l	4,20€		
73	Baisinger Hefeweizen	0,33l	3,20€	0,5l	4,20€		
74	Efes Pils	0,33l	3,20€				
75	Clausthaler alkoholfrei	0,50l	3,60€				
76	Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	4,00€				
77	Baisinger Kristallweizen	0,50l	4,20€				
78	Radler	0,33l	3,20€	0,50l	4,20€		
79	Russ	0,33l	3,20€	0,50l	4,20€	2cl	3,50€
80	Colaweizen	0,33l	3,20€	0,50l	4,20€		
81	Diesel	0,33l	3,20€	0,5l	4,30€		

LIKÖRE

90	Bailey's	4cl	4,90€
91	Batida de Coco	4cl	4,90€
92	Grand Marnier	4cl	4,90€
93	Amaretto	4cl	4,90€
94	Malibu	4cl	4,90€
95	Sambuca	4cl	3,90€
104	Absolut Vodka	4cl	7,50€
105	Smirnoff Vodka	2cl	3,90€
106	Gordon's Gin	2cl	3,90€
107	Tanqueray London Dry Gin	2cl	4,50€
108	Tequila Silver	2cl	3,50€
109	Tequila Gold	2cl	3,50€
110	Jack Daniel's	2cl	8,50€
111	Coptain Morgan <small>Spiced Gold</small>	2cl	3,50€
112	Williams	2cl	3,50€
113	Grappa	2cl	3,50€
114	Obstler	2cl	3,50€
115	Remy Martini	2cl	7,10€

DIGESTIVE, SEKT & CHAMPAGNER

201	Ramazotti	2cl	3,90€
202	Averna	2cl	3,90€
203	Fernet Branca	2cl	3,90€
120	Prosecco Mionetto <small>Extra Dry</small>	0,75cl	32,00€
121	Moet & Chandon <small>Imperial Champagner</small>	0,75cl	89,00€

VORSPEISEN KALT & WARM

ilk yemekleri

KALTE VORSPEISSEN

231 Tzaziki - Cacik

Joghurt mit frischer Gurke Dillspitzen, Knoblauch und Olivenöl verfeinert

| 5,50€

232 Gemüse Salsa - Acili Ezme

Feurig-scharfe Paste aus Chillischoten, Tomaten, Zwiebeln und frischen Kräutern

| 5,90€

233 Blattspinat - Ispanakl Joghurt

Joghurt auf Blattspinat mit frischen Kräutern und feinstem Olivenöl

| 4,90€

234 Pascha Mezesei - Pasa Mezesei

Geriebener Weichkäse mit Walnüssen, Paprikapaste, Olivenöl und frischen Kräutern

| 6,50€

235 Kichererbsen Püree - Hummus

Orientalische Paste aus Kichererbsen, Tahini, Knoblauch Zitronensaft und Olivenöl

| 5,90€

236 Gegrillter Auberginen Salat - Kızde patlican salatasi

Gegrillte Aubergine mit Petersilie, Dill Knoblauch und Paprika serviert

| 6,90€

WARME VORSPEISSEN

251 Blätterteigröllchen - Sigara Böregi v

Drei Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafkäse, Petersilie und Dill

| 6,90€

252 Gebratene Scampi - Karides Tava GF | LF

Im Ofen gebratene Scampi mit Paprika in Butter und Knoblauch serviert

| 7,90€

253 Gebratenes Gemüse - Karisik sebze Tabagi GF | V

Gebratenes frisches Gemüse mit Tomaten und Knoblauch Joghurtsauce

| 9,90€

254 Kalamariringe - Kalamar Tabagi

Frittierte Kalamariringe an orientalischer Sauce

| 9,90€

255 Gebackener Schafskäse - Kuzu Peyniri Firinda

GF | VG

Im Ofen gebackene Schafskäse Tomaten und Paprika

| 7,90€

Unsere Empfehlung:

Vorspeißenteller für eine Person Gemischter Vorspeißenteller aus kalten und warmen Speisen. Vegetarisch | **12,90€**

Vorspeißenteller für zwei Personen Gemischter Vorspeißenteller aus kalten und warmen Speisen. Vegetarisch | **22,90€**

(Auf Wunsch bereiten wir die Vorspeisen für mehrere Personen zu. Jede weitere Person

SUPPEN & SALATE

corba ve salatalar

SUPPEN

201 Rote Linsensuppe - Kirmizi Mercimek çorbasi GF | VG

Traditionell zubereitete Linsensuppe

| **5,50€**

202 Frische Joghurt-Reissoße - Yayla Corbasi GF | V

Traditionell zubereitete Suppe

| **5,50€**

203 Tomatensuppe - Domates Corbasi GF | V

Fruchtige Tomatensuppe mit Käse.

| **5,50€**

SALATE

211 Gemischter Salat - Aspendos Salata GF | V

Erlesene Blattsalatmischung angereicht mit Tomaten, Karotten, Paprika und geriebenem Goudakäse an hausgemachten Salatdressing

| **7,90€**

212 Salatteller Gavurdag - Gavurdag Salatasi GF | V

Fein geschnittener Tomatensalat mit Walnüssen, Zwiebeln, Petersilie, Oliven und Schäfskäse an einem leichten Granatapfel-Olivenöldressing

| **10,90€**

213 Cesarsalat - Sezar Salatasi GF

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf unser erlesenen Blattsalatmischung angereicht mit Tomaten, Paprika, Karotten und geriebenem Gouda

| **11,90€**

214 Salatteller mit Garnelen - Karides Salatasi GF | LF

Gebratene Garnelen auf unserer erlesenen Blattsalatmischung angereicht mit Karotten, Paprika und Cocktailtomaten

| **12,90€**

HAUPTGERICHTE MIT HÄHNCHEN

tavuklu ana yemekler

301 Hähnchen Saute - Tavuk Sote ^{GF LF}

Hähnchenfleischgeschnetzeltes an Cocktailtomaten, Zwiebeln, Paprika und Champignons angereicht mit türkischem Reis

| **16,50€**

302 Gegrillte Hähnchenspieße - Izgara tavuk Sis ^{GF}

Mariniertes Hähnchenbrustfilet saftig gegrillt mit frischem Gemüse, Reis, einem Salat und unserer Joghurt-Kräutersauce verfeinert

| **16,90**

303 Prinzessinenpfanne - Prenses Tava ^{GF}

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, fein geschnitten auf einem saftigen Spinatgemüsebett mit Reis und unserer Kräuter-Joghurtsauce angereicht

| **15,50€**

304 Hähnchenschmortopf mit Currysauce - Curry soslu tavuk güveç ^{GF}

Hähnchenbrustfilet im Tontopf an unserem orientalisch gewürzten Curry, anschließend mit Käse überbacken mit Champignons, Paprika, feiner Sahnesauce und Reis

| **16,50€**

305 Hähnchenschmortopf mit Gemüse - Sebzeli tavuk güveç ^{GF}

Im Tontopf geschmortes Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse an unserer orientalisch gewürzten Tomatencremesauce mit Käse überbacken und Reis

| **16,90€**

306 Hähnchen Roulade - Piliç Sarma

Hähnchenrouladen mit Walnüssen, Dill, Korinthen und Käse an unserer Champignonrahmsauce und Reis

| **18,90€**

307 Hürrem Sultan

Feinste Hähnchenbrust an frischem Gemüse und mit einer durch Walnüsse und Sultaninen verfeinerten Bechamelsauce

| **18,90€**

HAUPTGERICHTE MIT KALB

baldır ile ana yemekler

401 Kalb Saute - Dana et Sote GF | LF

Saftiges Kalbfleisch kurz angebraten und mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Reis serviert.

| 18,50€

402 Gegrillter Kalbspiess - Izgara dana Sis GF

Mariniertes Kalbfleisch. gegrillt mit frischem Gemüse, Reis, einem Salat und unserer Joghurtsauce verfeinert.

| 18,90€

403 Gefüllte Aubergine mit Hackbällchen - Kiy mali Karniyarik GF

Mit Hackfleisch gefüllte Aubergine aus dem Ofen mit Reis und Joghurt serviert.

| 15,90€

404 Hackfleischbällchen im Tontopf - Kiremitte Köfte GF | LF

Kalbshackfleischbällchen in Tontopf mit Gemüse und Reis serviert.

| 17,50€

405 Kalbschmortopf mit Gemüse - Sebzeli dana güveç GF | LF

Kalbfleisch und Gemüse im Tontopf in Tomatensauce geschmort, mit feinen orientalischen Gewürzen abgeschmeckt und mit Reis serviert.

| 17,90€

406 Gegrillte Hackfleischbällchen - Izgara Köfte GF

Gegrillte Hackfleisch mit frischem Gemüse, Reis, einem Salat und unserer Joghurtsauce verfeinert.

| 16,50€

Unsere Empfehlung: Gemischter Grillteller

Karisik izgara plakalari- ein gemischter Grillteller aus türkischen Frikadellen, Lammkotlette, Kalb- und Hähnchenspieß. Serviert mit frischem Gemüse, Reis, Salat und unserer feinen Joghurtsauce.

| 23,90€

Wir empfehlen dazu: Selection - Öküzgüzü Bogazkere

HAUPTGERICHTE MIT LAMM

kuzu ile ana yemekler

441 Lamm Saute - Kuzu Et Sote GF | LF

Fein geschnittenes Lammfleisch an Cocktailtomaten, Zwiebeln, Paprika mit Reis

| **18,90€**

442 Gegrillter Lammspiess - Izgara Kuzu Şiş GF

Mariniertes Lammfleisch gegrillt mit frischem Gemüse, Reis, Salat und Joghurtsauce

| **19,50€**

443 Gegrilltes Lammkotlette - Izgara Kuzu Pirzola GF

Marinierte Lammkrone mit Gemüse, Reis, Salat und Kräutersauce

| **21,90€**

445 Sultans Liebling - Hünkar Beğendi

Saftig gebratenes Lammfleisch auf püriertem Auberginen-Walnussbett mit türkischem Reis

| **18,90€**

446 Lamnbraten - Kuzur Tandir GF | LF

Lamnbraten aus dem Ofen mit Bratensauce, frischem Gemüse und Reis

| **21,90€**

447 Lammhaxe an Pflaumensauce - Erik Soslu Kuzu İncik GF | LF

Lammhaxe in würziger Pflaumensauce mit frischem Gemüse und Reis

| **20,50€**

448 Lammschmortopf mit Gemüse - Sebze kuzu Güvec GF | LF

Lammfleisch mit Gemüse im Tontopf in Tomatensauce geschmort, mit feinen orientalischen Gewürzen abgeschmeckt und mit Reis serviert

| **19,50€**

HAUPTGERICHTE MIT FISCH

balik ile ana yemekler

350 Gegrillter Tintenfisch - Kalamar Izgara

Gegrillte Tintenfische serviert mit Gemüse und Salat

| 18,50€

351 Lachs auf Spinat - Izpanakli Somon

Gegrillter Lachs auf feinem Blattspinat und mit türkischem Reis serviert

| 18,90€

352 Dorade - Cupra

Dorade (400-6009) mit Kartoffeln und Salat serviert

| 22,90€

353 Barsch - Levrek

Gegrillter Wolfsbarsch (400-6009) als Beilage Kartoffeln und Salat

| 24,90€

354 Gegrillte Garnelen - Izgara karides

Gegrillte Garnelen mit frischem Gemüse und Tartarsauce

| 24,90€

355 Garnellen Schmortopf - Karides güveç

Garnellen im Tontopf mit Gemüse und anschließend mit Käse überbacken mit türkischem Reis serviert.

| 18,90€

Unsere Empfehlung: Dorade

Cupra - Feinste Dorade mit Kartoffeln und Salat serviert.

| 23,90€

Dazu empfehlen wir: Vin Art, Narince oder Chardonnay

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

ana yemekler ve vejetaryen

481 Geschmortes Gemüse - Sebze Güvec ^{GF | V}

Im Tontopf geschmortes Gemüse an ein-er orientalisch gewürzten Tomatensauce, mit Goudakäse überbacken und mit Reis serviert

| 12,90€

482 Gemüsepfanne - Sebze Tava ^{GF | V | LF | VG}

Pfannengemüse an einer orientalisch gewürzten Tomaten-Cremesauce mit Reis serviert

| 12,90€

483 Spinatpfanne - Ispanak Tava ^{GF | V}

Saftiges Spinatgemüse an Karotten, Zwiebeln, Paprika, Rosinen und mit feinstem Joghurt und türkischem Reis serviert.

| 12,90€

484 Börek mit Spinatfüllung - Isnanakli Börek ^v

Feinster Blätterteig gefüllt mit Spinat mit Joghurt und Salat serviert.

| 11,90€

485 Gefüllte Aubergine mit Gemüse - Sebzeli Karniyarik ^{GF | V}

Im Ofen gebackene, gefüllte Aubergine mit Gemüse und Käse überbacken Serviert mit unserer feinen Kräuter-Joghurtsauce und türkischem Reis.

| 12,90€

486 Börek mit Petersilien-Weichkläsefüllung - Peynirli Börek ^v

Feinster Blätterteig gefüllt mit Petersillie und Weichkäse mit Joghurt und Salat serviert

| 11,90€

487 Gefüllte Champignons - Kasarl Mantar Dolmasi ^{GF | V}

Im Ofen gebackene Champignons gefüllt mit Käse und serviert an türkischem Reis mit unserer würzigen Tomatensauce

| 12,90€

BEILAGEN, KINDER & DESSERT

yan yemekler, çocuklar ve tatlılar

BEILAGEN - GAERNITÜR

431 **Beilagensalat nach Saison - Karisik Salata küçük**

| 3,90€

432 **Langkörniger Reis – Pilav**

| 3,50€

433 **Gemischter Gemüseteller - Sebze Tabagi**

verschiedene Gemüsesorten

| 3,50€

434 **Pommes Frites - Patates Kizartmasi**

| 3,50€

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

271 **Afaçan Pirzola**

Zwei gegrillte Lammkotelett. und Salat serviert es mit

| 14,90€

272 **Izgara Köfte**

Gegrillte Hackfleischfrikadellen und Salat servierten mit Pommes Fritten

| 9,90€

273 **Izgara Tavuk Sis**

Gegrilltes Hähnchenbrustfleisch, Pommes Frites und am Spieß mit serviert

| 9,90€

DESSERT - TATLI

601 **İncir Tatlısı** GF | LF | V | VG

Feigen gefüllt mit Walnüssen, in Zimtsirup gekocht

| 5,50€

602 **Baklava** LF | V

Türkisches Strudelgebäck

| 5,90€

603 **Hatay Usülü Künefe** V

Feine Teigfäden mit in Sirup gebackenem Mozzarella

| 6,90€

604 **Eis (Dondurma)** GF | V

Gemischtes Eis diverse Sorten auf Anfrage

| 4,90€

605 **Firinda Helva** V

Orientalisches Halwa aus dem Ofen

| 5,90€

Unsere Empfehlung: Bali Yogurt

Hausgemachter Joghurt an Honig und erlesenen Walnüssen.

| 5,50€

KAVAKLIDERE - ANATOLISCHE WEINE

Seit 88 Jahren führt die „Kavaklidere Weine“ die türkische Weinbranche als der erste private Weinzeuger im Lande und die Firma bleibt nach wie vor ein familiengeführtes Unternehmen, mittlerweile in dritter und vierter Generation.

Kavaklidere Weine bewirtschaftet eine Weinbergfläche von 645 ha in sämtlichen Anbauregionen Anatoliens:

Kappadokien, Pendore, Süd, Elazığ, Kalecik und Kırşehir. Nachhaltige Erzeugung der Qualitätsweine durch Förderung der besten anatolischen Edelreben und den Anbau internationaler Reben in verschiedenen anatolischen Mikroklimata.

Die 6000-jährige Weingeschichte Anatoliens basiert auf vielen autochthonen, heimischen Rebsorten mit einzigartigen Merkmalen. In diesem Bezug sind die hohen Ansprüche der Weinliebhaber nach besonderen, neuen und noch nicht entdeckten Weinen, welche zweifellos erfüllt werden.

HAUSWEINE

Myrina - Weiß (Trocken)

Unser intensiver Weißwein aus den Rebsorten der Sultaniye und Narince, der durch seinen reifen, tropischen fruchtigen Geruch überzeugt und Ihnen auch geschmacklich ein ausgewogenes, langanhaltendes Fruchtaroma bietet.

0,1l → 3,20 €

0,2l → 5,90 €

Myrina - Rosé (Trocken)

Mit seinem frischen Aroma aus Kirschen und Himbeeren bietet Ihnen unser Rosé der Rebsorte Çal Karası einen fruchtig, lebendigen Geschmack.

0,1l → 3,20 €

0,2l → 5,90 €

Myrina - Rot (Trocken)

Sein auffallendes Rotfruchtaroma, welches durch einen süßlichen Gewürzton gefragt ist, verleihen im die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Öküzgözü und Merlot auch geschmacklich hinterlässt unser roter Myrina ein anhaltendes Fruchtaroma gefragt durch weiche Tannine.

0,1l → 3,20 €

0,2l → 5,90 €

KAVAKLIDERE ANATOLISCHE WIENE

anadolu şarapları

WEISSWEINE (Beyaz Şaraplar)

Selection - Narince, Emir

trockener Weißwein

0,75l - 31,90€

Vin Art - Narince, Chardonnay

trockener Weißwein

0,75l - 31,90€

Çankaya - Narince, Emir, Sultaniye

trockener Weißwein

0,1l - 3,60€ | 0,2l - 5,90€ | 0,75l - 22,90€

Sultaniye

lieblich Weißwein

0,1l - 3,20€ | 0,2l - 5,90€ | 0,75l - 22,90€

ROTWEINE (Kırmızı Şaraplar)

Egeo-Cabernet Sauvignon, Merlot

0,1l - 5,40€ | 0,2l - 9,80€ | 0,75l - 32,90€

Egeo-Syrah

0,1l - 5,40€ | 0,2l - 9,90€ | 0,75l - 32,90€

Selection-Öküzgözü Boğazkere

0,75l - 32,90€

Ancyra-Kalecik Karası

0,1l - 3,90€ | 0,2l - 7,90€ | 0,75l - 28,90€

Ancyra-Merlot

0,1l - 3,90€ | 0,2l - 7,90€ | 0,75l - 28,90€

ROSÉ (Roze Şaraplar)

Rosato - Çal Karası

lieblich Rosé

0,1l - 3,20€ | 0,2l - 5,90€ | 0,75l - 22,90€

Lâl - Çal Karası

halb trocken

trockene Rosé

0,1l - 3,60€ | 0,2l - 6,50€ | 0,75l - 22,90€

Ancyra-Cabernet Sauvignon, Syrah

0,1l - 3,90€ | 0,2l - 7,90€ | 0,75l - 28,90€

Yakut-Öküzgözü Boğazkere

0,1l - 3,60€ | 0,2l - 6,50€ | 0,75l - 22,90€

Allergene

alarjiler

- 1) mit Farbstoffen
 - 2) mit Konservierungsstoffen
 - 3) Koffeinhaltig
 - 4) Chininhaltig
 - 5) Taurinhaltig
 - 6) mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle
 - 7) Antioxidationsmittel
 - 8) mit Tannin (Gerbsäure)
 - 9) mit Geschmacksverstärker
 - 10) geschwefelt
 - 11) geschwärzt
 - 12) mit Phosphat
 - 13) mit Milcheiweiß
 - 14) mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz Phosphat und Konservierungsmittel
 - 15) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, geschwärzt, geschwefelt
 - 16) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle
- V = vegetarisch