

Bâ Badiyel

TÜRKISCHE SPEZIALITÄTEN

Salatlar · Salate

- 1. Hurmalı Ispanak Salatası** (vegan)
Dattel-Spinat-Salat mit Mandelstiften **14,90 Euro**
- 2. Tavuk Salatası**
In Zitronenschale und Knoblauch mariniertes Hähnchenfleisch in saisonalem Salat und Cranberry **15,50 Euro**
- 3. Hellim Peynirli Salata** (vegetarisch)
Salat mit gegrilltem Halloumi und Weintrauben **14,90 Euro**

Soğuk Mezeler · Kalte Vorspeisen

- 4. Haydari** (vegetarisch)
Schafskäse-Joghurt-Creme verfeinert mit türkischer Minze **5,90 Euro**
- 5. Pancar Ezmesi**^{1,3} (vegan)
Rote Bete mit Tahin und Kreuzkümmel **5,90 Euro**
- 6. Acılı Antep Ezmesi**^{1,3} (vegan)
Scharf gewürztes Püree aus Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Peperoni **5,90 Euro**
- 7. Humus**³ (vegan)
Paste aus Kichererbsen und Sesam **5,90 Euro**
- 8. Cevizli Kabak Cacıği** (vegetarisch)
Zucchini-Tsatsiki mit Walnüssen **6,50 Euro**
- 9. Spinat Borani** (vegetarisch)
Spinat trifft karamellisierte Zwiebeln und Knoblauch-Joghurt **6,50 Euro**
- 10. Muhammara** (vegan)
Paprika-Walnuss-Aufstrich **6,50 Euro**
- 11. Baba Ganoush** (vegan)
Auberginencreme nach Badiyels Rezept **6,50 Euro**
- 12. Zeytoon Parvardeh** (vegan)
Oliven treffen Walnuss, Granatapfel, Koriander und Minze **6,50 Euro**
- 13. Soğuk Meze Tabacı** (2 kişilik)
Kalte Vorspeisenplatte (für zwei Personen) **24,90 Euro**

Sıcak Mezeler · Warme Vorspeisen

- 14. Sigara Böreği** (vegetarisch)
Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafskäse **4,00 Euro**
- 15. Mercimekli İçli Köfte** (vegan)
Bulgurbällchen gefüllt mit gewürzten Linsen **7,00 Euro**
- 16. İçli Köfte**
Bulgurbällchen mit Lammgehacktem und Pinienkernen **7,50 Euro**
- 17. Mantar Güveç**¹ (vegetarisch)
Gegrillte Champignons mit Käse überbacken **8,00 Euro**
- 18. Arnavut Ciğeri**
Gewürzte Leber nach albanischer Art mit Zwiebeln **8,50 Euro**
- 19. Patlican Dolma** (vegan)
Gefüllte Auberginen mit Reisfüllung und Gemüse **7,00 Euro**
- 20. Izgara Hellim**
Gegrillter Halloumi Käse **7,00 Euro**
- 21. Sıcak Meze Tabacı**¹ (2 kişilik)
Warme Vorspeisenplatte (für zwei Personen) **25,50 Euro**

Vejetaryen Yemekler · Vegetarische Hauptgerichte

- 22. Karniyarik**
Auberginenschiffchen mit Linsen, Gemüse und Käse **18,90 Euro**
- 23. Vegetarischer Ali Nazik**
Gegrillte und pürierte Aubergine, sautiertes Gemüse und Knoblauch-Joghurt **18,90 Euro**
- 24. Baharatlı Izgara Sebze**
Allerlei Grillgemüse, dazu anatolisch geschmorte Kichererbsen, Halloumi und Zucchini-Tsatsiki **19,90 Euro**
- 25. Lor Peynirli Biber Dolması**
Mit Pistazien und Nomadenkäse gebackene Paprika, dazu Reis als Beilage **17,90 Euro**

Kebaplar · Fleischgerichte

- 26. Köfte**
Gegrillte und mit orientalischen Gewürzen zubereitete Frikadellen. Dazu Beilage nach Wahl **17,90 Euro**
- 27. Adana Kebap**
Am Spieß gegrilltes Lammhackfleisch, besonders würzig zubereitet. Dazu Beilage nach Wahl **20,90 Euro**
- 28. Fırında Beyti**¹
Am Spieß gegrilltes Lammhackfleisch mit Baba Ghanoush und Käse, im Brotmantel mit feiner Sesamnote, an einer Beilage aus gefiltertem Joghurt **24,90 Euro**
- 29. Kuzu Lokum Şiş**
Am Spieß gegrilltes Lammrückenfilet mit gegrillter Tomate, Peperoni und gegrillten Champignons. Dazu Beilage nach Wahl **25,50 Euro**
- 30. Kuzu Pirzola**
Lammkotelett mit Paprika-Walnuss-Dip, gegrillten Tomaten und Peperoni. Dazu Beilage nach Wahl **32,50 Euro**
- 31. Ali Nazik**
Sautierte Kalbwürfel mit gegrillten und pürierten Auberginen sowie Knoblauch-Joghurt **24,90 Euro**
- 32. Dana Bonfile**
Gegrilltes Kalbsfilet mit Granatapfelstücken, Salat und Parmesan **28,90 Euro**
- 33. Tavuk Pirzola**
In Zitronenschale und Knoblauch mariniertes Hähnchenkotelett. Dazu Beilage nach Wahl **18,90 Euro**
- 34. Tavuk Kıyma Kebap**
Mit Gemüse verfeinertes Hähnchenhackfleisch am Spieß. Dazu Beilage nach Wahl **18,50 Euro**
- 35. Karışık Izgara** (2 kişilik)
Gemischter Grillteller (für 2 Personen) **55,00 Euro**

Unsere Beilagen: Türkischer Reis mit gebratenen Schnitnudeln oder frittierte Kartoffelscheiben



Bâ Badiyel

TÜRKISCHE SPEZIALITÄTEN

Tatlılar · Dessert

- 36. Antep Katmeri**
Blätterteigtasche mit Mascarpone und Pistazien gefüllt **9,00 Euro**
- 37. Sütlaç**
Türkischer Reispudding aus dem Ofen **7,00 Euro**

LEGENDE ZUSATZSTOFFE

- 1** mit Farbstoff **2** mit Konservierungsstoff **3** mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker **5** geschwefelt
6 geschwärzt **7** gewachst **8** mit Phosphat **9** mit Süßungsmittel/n
10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n
12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken **13** Fleischerzeugnis aus
Milcheiweiß **14** Fleischerzeugnis mit Eiklar **15** Fleischerzeugnis unter Ver-
wendung von Milch **16** Fleischerzeugnis unter Verwendung von Sahne
17 Fleischerzeugnis mit Pflanzeneiweiß **18** Fleischerzeugnis mit Stärke
19 koffeinhaltig **20** chininhaltig
21 unter Verwendung von Alkohol

Es ist nicht auszuschließen, dass diese Allergene (in Spuren) in den
angebotenen Speisen enthalten sein können.
Bei vorhandener Allergie sprechen Sie bitte vor der Auswahl bzw. vor dem
Verzehr mit unserem Service-Personal.

İçecekler · Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Gerolsteiner (Fl. 0,25 l) naturelle, medium, classic **2,80 Euro**
Gerolsteiner (Fl. 0,75 l) naturelle, medium, classic **6,80 Euro**
Ayran (Gl. 0,2 l) **2,90 Euro**
Zitrone-Minze-Drink (Gl. 0,33 l hausgemacht) **4,50 Euro**
Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Spezi (Fl. 0,33 l) **3,90 Euro**
Schweppes Tonic, Ginger Ale (Fl. 0,2 l) **2,90 Euro**
Säfte: Apfel, Orange, Banane, Kirsche (Gl. 0,2 l) **2,90 Euro**
Schorlen (Gl. 0,2 l) **2,80 Euro**

HEISSE GETRÄNKE · Hot beverages

- Türkischer Schwarztee (0,15 l) **1,50 Euro**
Großer türkischer Schwarztee (0,2 l) **2,50 Euro**
Tee mit frischer Minze und Zitrone (0,2 l) **3,90 Euro**
Türkischer Mocca **2,90 Euro**

BIERE · Beer

- Krombacher Pils frisch vom Fass 0,3 l **3,90 Euro**
Krombacher Pils frisch vom Fass 0,5 l **5,50 Euro**
Radler 0,3 l **3,90 Euro**
Radler 0,5 l **5,50 Euro**
Krombacher Weizen frisch vom Fass 0,3 l **3,90 Euro**
Krombacher Weizen frisch vom Fass 0,5 l **5,50 Euro**
Krombacher Weizen (0,5 l, alkoholfrei) **5,50 Euro**
Krombacher (Fl. 0,33 l, alkoholfrei) **3,90 Euro**
EFES (Fl. 0,33 l, typisch türkisches Bier) **4,50 Euro**

LONGDRINKS

- Lillet Berry (0,2 l) **7,50 Euro**
Cuba Libre (0,2 l) **7,50 Euro**
Gin Tonic (0,2 l) **7,50 Euro**
Ramazzotti Rosato Bella (0,2 l) **7,50 Euro**
Aperol Spritz (0,2 l) **7,50 Euro**
Hugo (0,2 l) **7,50 Euro**

RAKIS

- Yeni Rakı (4 cl) **5,50 Euro**
Yeni Rakı (Flasche, 70 cl) **52,00 Euro**
Tekirdağ Gold (4 cl) **7,40 Euro**
Tekirdağ Gold (Flasche, 70 cl) **67,00 Euro**

APERITIF

- Sekt (trocken)**
feinperlig, leichtes Birnenaroma
Glas (0,1l) **5,10 Euro**
Flasche (0,75l) **23,40 Euro**

WEISSWEIN

- Ancyra Sauvignon Blanc (trocken)** 0,2 l 0,75 l
Güney | Denizli | Innere Ägäis-Region | Türkei
Geschmack von Limetten und Grapefruit,
Mineralität: mittlere Säure **6,80 22,20**

Vin&Art (trocken)

- Kapadokien | Nevşehir | Zentalanatolien | Türkei**
Geschmack von Zitrusfrüchten und Lindenblütenaromen **7,80 23,50**

ROSÉWEIN

- Lâl Rosé (trocken)**
Denizli | Ägäis | Türkei
Aromen von roten Früchten und Johannisbeeren **6,90 20,80**

Egeo Rosé (trocken)

- Pendore, Denizli | Ägäis | Türkei**
mit einer knackigen Säure und anhaltenden
Aromen von Himbeer und Kirsche **7,30 22,50**

ROTWEIN

Smyrna Shiraz und Petit Verdot (trocken)

- Türkei**
Mittelkorpulenter Wein, der über ein Aroma von Lakritze und Pfeffer verfügt.
6,50 18,90

Mon Reve Montepulciano (trocken)

- Türkei**
Mit griffigen Tanninen, Aromen von roten Pflaumen und Brombeeren. Zwölf
Monate in französischen Eichenfässern gereift. **9,50 31,50**

Ancyra Öküzgözü (trocken)

- Kavaklıdere, Elazığ | Ostanatolien | Türkei**
leuchtendes, kräftiges Kirschrot
Aromen von Sauerkirsche, Brombeere und
roter Pflaume, schmackhaft, ausgeglichen
fließend, weiche Tannine **7,50 23,20**

Weinschorle (0,2l)

5,50 -

