

# Bâ Badiyel

## TÜRKISCHE SPEZIALITÄTEN

### Salatlar · Salate

- 1. Hürmalı Ispanak Salatası** (vegan)  
Dattel-Spinat-Salat mit Mandelstiften **16,50 Euro**
- 2. Tavuk Salatası**  
In Zitronenschale und Knoblauch mariniertes Hähnchenfleisch in saisonalem Salat und Cranberry **17,50 Euro**
- 3. Hellim Peynirli Salata** (vegetarisch)  
Salat mit gegrilltem Halloumi und Weintrauben **16,50 Euro**

### Soğuk Mezeler · Kalte Vorspeisen

- 4. Haydari** (vegetarisch)  
Schafskäse-Joghurt-Creme verfeinert mit türkischer Minze **6,50 Euro**
- 5. Pancar Ezmesi**<sup>1,3</sup> (vegan)  
Rote Bete mit Tahin und Kreuzkümmel **6,50 Euro**
- 6. Acılı Antep Ezmesi**<sup>1,3</sup> (vegan)  
Scharf gewürztes Püree aus Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Peperoni **6,50 Euro**
- 7. Humus**<sup>3</sup> (vegan)  
Paste aus Kichererbsen und Sesam **6,50 Euro**
- 8. Cevizli Kabak Cacıği** (vegetarisch)  
Zucchini-Tsatsiki mit Walnüssen **6,90 Euro**
- 9. Fava** (vegan)  
Griechischer Spalterbsendip mit roten Zwiebeln und frischem Dill **6,50 Euro**
- 10. Muhammara** (vegan)  
Paprika-Walnuss-Aufstrich **6,90 Euro**
- 11. Baba Ganoush** (vegan)  
Auberginencreme nach Badiyels Rezept **6,90 Euro**
- 12. Zeytoon Parvardeh** (vegan)  
Oliven treffen Walnuss, Granatapfel, Koriander und Minze **6,90 Euro**
- 13. Soğuk Meze Tabagı** (2 kişilik)  
Kalte Vorspeisenplatte (für zwei Personen) **26,90 Euro**

### Sıcak Mezeler · Warme Vorspeisen

- 14. Sigara Böreği** (vegetarisch)  
Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafskäse **5,00 Euro**
- 15. Mercimekli İçli Köfte** (vegan)  
Bulgurbällchen gefüllt mit gewürzten Linsen **7,50 Euro**
- 16. İçli Köfte**  
Bulgurbällchen mit Lammgehacktem und Pinienkernen **8,00 Euro**
- 17. Mantar Güveç**<sup>1</sup> (vegetarisch)  
Gegrillte Champignons mit Käse überbacken **8,50 Euro**
- 18. Arnavut Ciğeri**  
Gewürzte Leber nach albanischer Art mit Zwiebeln **9,00 Euro**
- 19. Sıcak Meze Tabagı**<sup>1</sup> (2 kişilik)  
Warme Vorspeisenplatte (für zwei Personen) **28,50 Euro**

### Specials

- 20. Karides Güveç**  
Im Tontopf gebratene Garnelen mit Chili und Knoblauch **9,80 Euro**
- 21. Mitite Köfte**  
Hackfleischbällchen mit Tomatensauce und Gewürzen **9,80 Euro**

### Vejetaryen Yemekler · Vegetarische Hauptgerichte

- 22. Vegetarischer Ali Nazik**  
Gegrillte und pürierte Aubergine, sautiertes Gemüse und Knoblauch-Joghurt **19,90 Euro**
- 23. Baharatlı Izgara Sebze**  
Allerlei Grillgemüse, dazu anatolisch geschmorte Kichererbsen, Halloumi und Zucchini-Tsatsiki **21,90 Euro**
- 24. Lor Peynirli Biber Dolması**  
Mit Pistazien und Nomadenkäse gebackene Paprika, dazu Reis als Beilage **19,50 Euro**

### Kebaplar · Fleischgerichte

- 25. Köfte**  
Gegrillte und mit orientalischen Gewürzen zubereitete Frikadellen. Dazu Beilage nach Wahl **19,50 Euro**
- 26. Adana Kebap**  
Am Spieß gegrilltes Lammhackfleisch, besonders würzig zubereitet. Dazu Beilage nach Wahl **23,60 Euro**
- 27. Fırında Beyti**<sup>1</sup>  
Am Spieß gegrilltes Lammhackfleisch mit Baba Ghanoush und Käse, im Brotmantel mit feiner Sesamnote, an einer Beilage aus gefiltertem Joghurt **26,90 Euro**
- 28. Kuzu Lokum Şiş**  
Am Spieß gegrilltes Lammrückenfilet mit gegrillter Tomate, Peperoni und gegrillten Champignons. Dazu Beilage nach Wahl **27,50 Euro**
- 29. Kuzu Pirzola**  
Lammkotelett mit Paprika-Walnuss-Dip, gegrillten Tomaten und Peperoni. Dazu Beilage nach Wahl **34,00 Euro**
- 30. Ali Nazik**  
Sautierte Kalbwürfel mit gegrillten und pürierten Auberginen sowie Knoblauch-Joghurt **26,50 Euro**
- 31. Dana Bonfile**  
Gegrilltes Kalbsfilet mit Granatapfelstücken, Salat und Parmesan **29,80 Euro**
- 32. Tavuk Pirzola**  
In Zitronenschale und Knoblauch mariniertes Hähnchenkotelett. Dazu Beilage nach Wahl **20,50 Euro**
- 33. Tavuk Kıyma Kebap**  
Mit Gemüse verfeinertes Hähnchenhackfleisch am Spieß. Dazu Beilage nach Wahl **20,50 Euro**
- 34. Karışık Izgara** (2 kişilik)  
Gemischter Grillteller (für 2 Personen) **60,00 Euro**

**Unsere Beilagen:** Türkischer Reis mit gebratenen Schnitnudeln oder frittierte Kartoffelscheiben



# Bâ Badiyel

## TÜRKISCHE SPEZIALITÄTEN

### Tatlılar · Dessert

**35. Antep Katmeri**  
Blätterteigtasche mit Mascarpone und Pistazien gefüllt **9,00 Euro**

**36. Künefe**  
Levantinische warme Süßspeise aus Engelshaar und Käse **9,00 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	<b>2,80 Euro</b>
Gerolsteiner (Fl. 0,75 l) naturelle, medium, classic	<b>7,50 Euro</b>
Ayran (Gl. 0,2 l)	<b>2,90 Euro</b>
Zitrone-Minze-Drink (Gl. 0,33 l hausgemacht)	<b>4,70 Euro</b>
Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Spezi (Fl. 0,33 l)	<b>3,90 Euro</b>
Schweppes Tonic, Ginger Ale (Fl. 0,2 l)	<b>2,90 Euro</b>
Säfte: Apfel, Orange, Banane, Kirsche (Gl. 0,2 l)	<b>2,90 Euro</b>
Schorlen (Gl. 0,2 l)	<b>2,80 Euro</b>

#### HEISSE GETRÄNKE · Hot beverages

Türkischer Schwarztee (0,15 l)	<b>1,70 Euro</b>
Großer türkischer Schwarztee (0,2 l)	<b>2,70 Euro</b>
Tee mit frischer Minze und Zitrone (0,2 l)	<b>4,10 Euro</b>
Türkischer Mocca	<b>2,90 Euro</b>

#### BIERE · Beer

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

#### LONGDRINKS

Lillet Berry (0,2 l)	<b>7,50 Euro</b>
Cuba Libre (0,2 l)	<b>7,50 Euro</b>
Gin Tonic (0,2 l)	<b>7,50 Euro</b>
Ramazzotti Rosato Bella (0,2 l)	<b>7,50 Euro</b>
Aperol Spritz (0,2 l)	<b>7,50 Euro</b>
Hugo (0,2 l)	<b>7,50 Euro</b>

#### RAKIS

Yeni Rakı (4 cl)	<b>5,50 Euro</b>
Yeni Rakı (Flasche, 70 cl)	<b>60,00 Euro</b>
Tekirdağ Gold (4 cl)	<b>7,50 Euro</b>
Tekirdağ Gold (Flasche, 70 cl)	<b>75,00 Euro</b>
RakıFerdi (Rakı trifft auf Granatapfel, 015l)	<b>6,40 Euro</b>
Rakı Leo (Rakı trifft auf Ananas, 015l)	<b>6,40 Euro</b>

#### APERITIF

<b>Sekt (trocken)</b> feinperlig, leichtes Birnenaroma	
Glas (0,1l)	<b>5,10 Euro</b>
Flasche (0,75l)	<b>23,40 Euro</b>

#### WEISSWEIN

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

**Vin&Art (trocken)**

<b>Kapadokien   Nevşehir   Zentalanatolien   Türkei</b> Geschmack von Zitrusfrüchten und Lindenblütenaromen	<b>7,80</b>	<b>23,50</b>
--	-------------	--------------

#### ROSÉWEIN

**Lâl Rosé (trocken)**

<b>Denizli   Ägäis   Türkei</b> Aromen von roten Früchten und Johannisbeeren	<b>6,90</b>	<b>20,80</b>
---	-------------	--------------

**Egeo Rosé (trocken)**

<b>Pendore, Denizli   Ägäis   Türkei</b> mit einer knackigen Säure und anhaltenden Aromen von Himbeer und Kirsche	<b>7,30</b>	<b>22,50</b>
---	-------------	--------------

#### ROTWEIN

**Smyrna Shiraz und Petit Verdot (trocken)**

<b>Türkei</b> Mittelkorpulenter Wein, der über ein Aroma von Lakritze und Pfeffer verfügt.	<b>6,50</b>	<b>18,90</b>
---	-------------	--------------

**Mon Reve Montepulciano (trocken)**

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

**Ancyra Öküzgözü (trocken)**

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

<b>Weinschorle (0,2l)</b>	<b>5,50</b>	-
---------------------------	-------------	---



# Bâ Badiyel

TÜRKISCHE SPEZIALITÄTEN

Liebe Gäste,

ob Familien-, Firmen- oder Weihnachtsfeiern - Gruppen ab zehn Personen werden von uns mit ganz besonderen Menüs verwöhnt.  
Wir haben für Sie drei Variationen zusammengestellt, die auch rein vegan oder vegetarisch angeboten werden können.

## Menü I

### Ägäis

In jedem guten türkischen Restaurant ist die Auswahl erlesener Vorspeisen hervorragend.

Wir bieten Ihnen mit diesem Menü eine abwechslungsreiche Vorspeiseplatte an und servieren Ihnen sechs kalte und vier warme Vorspeisen.

Preis pro Person = 25,00 Euro

## Menü III

### Meyhane-Day

Die osmanischen Sultane regierten nicht nur über viele Jahrhunderte eines der mächtigsten Imperien der Welt, sondern sie liebten es auch, sich von all den Köstlichkeiten, die zwischen Balkan und Persien, zwischen Rotem und Schwarzem Meer kreiert wurden, verwöhnen zu lassen. Deshalb verfügt die türkische Küche auch heute noch über eine riesige Auswahl erlesener Gerichte. Wenn Sie Lust haben, sich von einer Vielzahl dieser Köstlichkeiten überraschen zu lassen, dann nehmen Sie sich Zeit für einen Meyhane-Day - ein türkisches Vier-Gänge-Menü mit exklusiver Auswahl:

#### Erster Gang

Sie werden mit allen kalten Vorspeisen aus unserem Menü bedient.

#### Zweiter Gang

Nun folgt eine delikate Auswahl warmer Vorspeisen, wie z.B. gefüllten Blätterteigröllchen oder Leber vom Kalb nach albanischer Art zubereitet.

#### Dritter Gang

Es werden Ihnen anatolische Grillspezialitäten-Lammkoteletts, Hähnchenspieße oder Köfte serviert. Als Beilagen werden türkischer Reis mit Schnittnudeln, frittierte Kartoffelspalten und ofenwarmes Fladenbrot gereicht. Auch für Vegetarier wird ausreichend gesorgt sein.

#### Vierter Gang

Schon die Sultane ließen ein festliches Mahl mit unwiderstehlichen Desserts krönen. Zum Abschluss bieten auch wir Ihnen Baklava und Nussmischungen an.

Preis pro Person = 45,00 Euro

## Menü II

### Anatolien

Mit diesem Menü erhalten Sie als Hors d'œuvre vier kalte und zwei warme Vorspeisen.

Als Hauptgang werden Köfte, Hähnchen, türkischer Reis mit Schnittnudeln und frittierten Kartoffelspalten als Beilage gereicht.

Preis pro Person = 35,00 Euro

Bitte beachten Sie, dass für Gruppen ab zehn Personen ein Bestellen à la carte leider nicht möglich ist.

