

Bâ Badiyel

TÜRKISCHE SPEZIALITÄTEN

Salatlar · Salate

- | | |
|--|------------|
| 1. Mevsim Salatası (vegan) | 9,80 Euro |
| Frischer, saisonaler Salat. | |
| 2. Tavuk Salatası | 17,50 Euro |
| In Zitronenschale und Knoblauch mariniertes Hähnchenfleisch in saisonalem Salat und Cranberry. | |
| 3. Hellim Peynirli Salata (vegetarisch) | 16,90 Euro |
| Salat mit gegrilltem Halloumi und Weintrauben. | |

Soğuk Mezeler · Kalte Vorspeisen

- | | |
|--|------------|
| 4. Haydari (vegetarisch) | 6,90 Euro |
| Schafskäse-Joghurt-Creme verfeinert mit türkischer Minze. | |
| 5. Pancar Ezmesi ^{1,3} (vegan) | 6,90 Euro |
| Rote Bete mit Tahin und Kreuzkümmel. | |
| 6. Acılı Antep Ezmesi ^{1,3} (vegan) | 6,90 Euro |
| Scharf gewürztes Püree aus Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Peperoni. | |
| 7. Humus ³ (vegan) | 6,90 Euro |
| Paste aus Kichererbsen und Sesam. | |
| 8. Cevizli Kabak Caciği (vegetarisch) | 6,90 Euro |
| Zucchini-Tsatsiki mit Walnüssen. | |
| 9. Spinat Borani (vegetarisch) | 6,90 Euro |
| Frischer Spinat mit Knoblauch-Joghurt. | |
| 10. Muhammara (vegan) | 6,90 Euro |
| Paprika-Walnuss-Aufstrich. | |
| 11. Baba Ganoush (vegan) | 6,90 Euro |
| Auberginencreme nach Badiyels Rezept. | |
| 12. Zeytoon Parvardeh (vegan) | 6,90 Euro |
| Oliven treffen Walnuss, Granatapfel, Koriander und Minze. | |
| 13. Soğuk Meze Tabagı (2 kişilik) | 26,90 Euro |
| Kalte Vorspeisenplatte (für zwei Personen) | |

Sıcak Mezeler · Warme Vorspeisen

- | | |
|--|------------|
| 14. Sigara Böreği (vegetarisch) | 5,00 Euro |
| Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafskäse. | |
| 15. Mercimekli İçli Köfte (vegan) | 7,90 Euro |
| Bulgurbällchen gefüllt mit gewürzten Linsen. | |
| 16. İçli Köfte | 8,50 Euro |
| Bulgurbällchen mit Lamm-Kalbgehacktem und Walnuss. | |
| 17. Mantar Güveç ¹ (vegetarisch) | 8,90 Euro |
| Gegrillte Champignons mit Käse überbacken. | |
| 18. Arnavut Ciğeri | 9,80 Euro |
| Gewürzte Leber nach albanischer Art mit Zwiebeln. | |
| 19. Sıcak Meze Tabagı (2 Kişilik) | 29,50 Euro |
| Warme Vorspeisenplatte (für 2 Personen) | |

Specials

- | | |
|---|------------|
| 20. Karides Güveç | 12,50 Euro |
| Im Tontopf gebratene Garnelen mit Chilli und Knoblauch. | |

- | | |
|---|------------|
| 21. Küşleme | 12,50 Euro |
| Neuseeländisches Bio-Lammfilet mit Datteln und Walnuss. | |

Vejetaryen Yemekler · Vegetarische Hauptgerichte

- | | |
|--|------------|
| 22. Vegetarischer Ali Nazik | 22,90 Euro |
| Gegrillte und pürierte Aubergine, sautiertes Gemüse und Knoblauch-Joghurt. | |

- | | |
|--|------------|
| 23. Baharatlı Izgara Sebze | 21,90 Euro |
| Allerlei Grillgemüse, dazu anatolisch geschmorte Kichererbsen, Halloumi und Zucchini-Tsatsiki. | |

- | | |
|---|------------|
| 24. Lor Peynirli Biber Dolması | 19,50 Euro |
| Mit Pistazien und Nomadenkäse gebackene Paprika, dazu Reis als Beilage. | |

Kebaplar · Fleischgerichte

- | | |
|--|------------|
| 25. Köfte | 21,50 Euro |
| Gegrillte und mit orientalischen Gewürzen zubereitete Frikadellen. Dazu Beilage nach Wahl. | |

- | | |
|---|------------|
| 26. Adana Kebap | 26,50 Euro |
| Am Spieß gegrilltes Lammhackfleisch, besonders würzig zubereitet. Dazu Beilage nach Wahl. | |

- | | |
|---|------------|
| 27. Dana Şiş | 27,90 Euro |
| Mariniertes Kalbfleisch am Spieß. Dazu Beilage nach Wahl. | |

- | | |
|---|------------|
| 28. Kuzu Lokum Şiş | 28,50 Euro |
| Am Spieß gegrilltes Bio-Lammrückenfilet mit gegrillter Tomate, Peperoni und gegrillten Champignons. Dazu Beilage nach Wahl. | |

- | | |
|--|------------|
| 29. Kuzu Pirzola | 34,00 Euro |
| Bio-Lammkotelett mit Paprika-Walnuss-Dip, gegrillten Tomaten und Peperoni. Dazu Beilage nach Wahl. | |

- | | |
|---|------------|
| 30. Ali Nazik | 28,50 Euro |
| Sautierte Kalbwürfel mit gegrillten und pürierten Auberginen sowie Knoblauch-Joghurt. | |

- | | |
|---|------------|
| 31. Dana Bonfile | 32,00 Euro |
| Gegrilltes Kalbsfilet mit Granatapfelstücken, Salat und Parmesan. | |

- | | |
|---|------------|
| 32. Tavuk Külbasti | 21,50 Euro |
| In Zitronenschale und Knoblauch mariniertes Hähnchenoberschenkel. Dazu Beilage nach Wahl. | |

- | | |
|---|------------|
| 33. Tavuk Kıyma Kebap | 21,50 Euro |
| Mit Gemüse verfeinertes Hähnchenhackfleisch am Spieß. Dazu Beilage nach Wahl. | |

- | | |
|--|------------|
| 34. Beyti Kebap | 28,50 Euro |
| Saftiger Hackfleisch, mit geschmolzenem Gouda verfeinert, in Lavash gerollt und mit cremigem Joghurt serviert. | |

- | | |
|---|------------|
| 35. Karışık Izgara (2 Kişilik) | 60,00 Euro |
| Gemischter Grillteller (für 2 Personen) | |
| Gemischter Grillteller (für 1 Person) | 35,00 Euro |

Unsere Beilagen: Türkischer Reis mit gebratenen Schnitnudeln oder frittierte Kartoffelscheiben

Tatlılar · Dessert

- | | |
|------------------|-----------|
| 36. Baklava mix. | 9,00 Euro |
|------------------|-----------|



Bâ Badiyel

TÜRKISCHE SPEZIALITÄTEN

İçecekler · Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner (Fl. 0,25 l) naturelle, medium, classic	3,20 Euro
Gerolsteiner (Fl. 0,75 l) naturelle, medium, classic	7,50 Euro
Ayran (Gl. 0,4 l)	3,10 Euro
Zitrone-Minze-Drink (Gl. 0,33 l hausgemacht)	4,70 Euro
Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Spezi (Fl. 0,33 l)	3,90 Euro
Schweppes Tonic, Ginger Ale	3,20 Euro
Säfte: Fahner Apfel, Fahner Orange (Gl. 0,2 l)	3,20 Euro
Schorlen (Gl. 0,2 l)	3,20 Euro

HEISSE GETRÄNKE · Hot beverages

Türkischer Schwarztee (0,15 l)	1,70 Euro
Großer türkischer Schwarztee (0,2 l)	2,70 Euro
Tee mit frischer Minze und Zitrone (0,2 l)	4,10 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	5,80 Euro
Radler 0,3 l	3,90 Euro
Radler 0,5 l	5,80 Euro
Starnberger Hell vom Fass 0,3 l	3,90 Euro
Starnberger Hell vom Fass 0,5 l	5,80 Euro
Krombacher Weizen (Fl. 0,5 l)	5,80 Euro
Krombacher Weizen (Fl. 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
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)	60,00 Euro
Tekirdağ Gold (4 cl)	7,50 Euro
Tekirdağ Gold (Flasche, 70 cl)	75,00 Euro

APERITIF

Prosecco (trocken)	Glas (0,1l)	5,90 Euro
	Flasche (0,75l)	26,50 Euro

WEISSWEIN

	0,2 l	0,75 l
Ancyra Sauvignon Blanc (trocken) Güney Denizli Innere Ägäis-Region Türkei Geschmack von Limetten und Grapefruit, Mineralität: mittlere Säure	7,50	24,50
Vin&Art (trocken) Kapadokien Nevşehir Zentralanatolien Türkei Geschmack von Zitrusfrüchten und Lindenblütenaromen	8,50	25,50

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 Cabernet Sauvignon (trocken) Türkei Mittelkorpulenter Wein, der über ein Aroma von Lakritze und Pfeffer verfügt.	7,50	24,50
Ancyra Öküzgözü (trocken) Kavaklıdere, Elazığ Ostanatolien Türkei leuchtendes, kräftiges Kirschrot Aromen von Sauerkirsche, Brombeere und roter Pflaume, schmackhaft, ausgeglichen fließend, weiche Tannine	8,50	25,50
Weinschorle (0,2l)	5,50	--

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
Verwendung 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.

