

efulim

restoran

SERPME KAHVALTI

Traditionell türkisches Frühstück

Käse^{1,2,3}, Butter, Salami^{2,3,4,7,8},
Marmelade^{2,3}, Honig mit Kaymak
(Macarpone), Tahini mit Pekmez^{3,11}
(Traubensirup), 1 Meze (Dip), Oliven^{2,6},
Tomaten, Gurken, gebratenes Gemüse
mit Kartoffeln, Rührei, Sigara Böreği
(Blätterteigröllchen)^{2,4,7}, frisches Brot
und ein großes Glas Schwarztee⁹ (A) (D) (I)

für 1 Person ----- 14

+ sucuk^{1,2,3,4} 1,9

+ pastirma^{2,3,4} 1,9

für 2 Personen ----- 27

+ sucuk^{1,2,3,4} 3

+ pastirma^{2,3,4} 3

HIZLI KAHVALTI ----- 10

Schnelles Frühstück

Käse^{1,2,3}, Butter, Marmelade^{2,3}, Oliven^{2,6},
Tomaten, Gurken, 1 hartgekochtes Ei
frisches Brot und ein großes Glas
Schwarztee⁹ (A) (D) (I)

SAHANDAN SECMELER -----

Leckerer aus der Pfanne

ÇIRPILMIŞ YUMURTA ----- 7

Rührei (A)

GÖZ YUMURTA ----- 7

3 Spiegeleier (A)

SUCUKLU YUMURTA^{1,2,3,4} ----- 9

Rührei mit türkischer Knoblauch-
wurst (A)

KARADENİZ SERPME KAHVALTI

Schwarzmeer Frühstück

Käse^{1,2,3}, Butter, Salami^{2,3,4,7,8}, Marmelade^{2,3},
Honig mit Kaymak (Macarpone) Tahini mit
Pekmez^{3,11} (Traubensirup), 1 Meze (Dip),
Oliven^{2,6}, Tomaten, Gurken, gebratenes
Gemüse mit Kartoffeln, Rührei, Kuymak^{2,3,7}
(Cremiger Käse-Maisbrei), Kaygana (Omlett),
Tursu Kavurma, frisches Brot und ein großes
Glas Schwarztee⁹ (A) (D) (I)

für 1 Person ----- 16

+ sucuk^{1,2,3,4} 1,9

+ pastirma^{2,3,4} 1,9

für 2 Personen ----- 31

+ sucuk^{1,2,3,4} 3

+ pastirma^{2,3,4} 3

OMLETT KAHVALTI ----- 8

Omlett Frühstück

Omlett, Käse^{1,2,3}, Oliven^{2,6}, Tomaten,
Gurken, frisches Brot und ein großes
Glas Schwarztee⁹ (A) (D) (I)

MENEMEN ----- 9

Rührei mit Tomaten und Paprika (A)

SUCUK^{1,2,3,4} ----- 8

Türkische Knoblauchwurst in der
Pfanne gebraten

KUYMAK^{2,3,7} ----- 9

Cremiger Käse-Maisbrei in der
Pfanne gebraten

FRÜHSTÜCK

efulim

restoran

SOGUK MEZELER

Kalte Vorspeisen

1- CACIK^{2,3} 5,5

Sahnejoghurt verfeinert mit Minze, Gurke und einem Hauch Knoblauch ①

2- HAYDARI^{2,3} 5,5

Joghurtminzcreme mit einem Hauch Knoblauch ①

3- ANTEP EZMESİ^{2,3,4} 6

Scharfer Tomaten-Paprika-Dip mit frischen Kräutern – eine Spezialität aus Gaziantep

4- HUMMUS^{2,3,11} 6

Hausgemachter cremiger Kichererbsen-Dip mit Tahini, Zitrone und Olivenöl – nach Art der südosttürkischen Region Hatay ①

5- HAVUÇ TARATOR^{2,3,8} 5,5

Fein geraspelte Möhren in Knoblauchjoghurt mit einem Hauch Olivenöl ① ②

6- ATOM^{2,3,8} 5,5

Cremiger Knoblauchjoghurt, verfeinert mit heißer Butter und pikanter Chili-Paprika-Sauce ①

SICAK MEZELER

Warme Vorspeisen

7- SIGARA BÖREĞİ^{2,4,7} 7

4 knusprig frittierte Teigrollchen, gefüllt mit einer Kräuter Käse Mischung – serviert mit einer Salatgarnitur und Cacık ① ②

8- İÇLİ KÖFTE^{2,4,7} 8

2 knusprig frittierte Bulgurfrikadellen mit einer Füllung aus Hackfleisch, Walnüssen und Zwiebeln ① ②

9- SEBZE KIZARTMA^{2,3} 6

Gebratenes Gemüse auf Joghurt mit Tomatensauce ①

10- VORSPEISENTELLER

klein 12

groß 17,5

VORSPEISEN

11- MERCİMEK ÇORBASI 5

Linsencremesuppe ① ②

12- KELLE PAÇA 6

Lammfleischsuppe serviert mit Knoblauch ① ② ③

13- GÜNÜN ÇORBASI 5

Täglich wechselnde Suppen – fragen Sie gerne unser Team

14- AKÇAABAT HAŞLAMA 10,5

Rindereintopf mit Kartoffeln, fein gehackten Zwiebeln und Petersilie – Gelegentlich im Angebot –

SUPPEN

15-TAGESGERICHTE

Von Montag bis Samstag servieren wir Ihnen täglich frisch zubereitete türkische Hausmannskost

Fragen Sie gerne unser Team oder werfen Sie einen Blick in die Auslage an unserer Theke

1 Gericht ab 10

Gemischter Teller ab 13

efulim

restoran

SALAT

16- ÇOBAN SALATASI^{1,8} — 10

Hirtensalat mit Tomaten, Gurken, Spitzpaprika, Zwiebeln, Petersilie und Schafskäse verfeinert mit Olivenöl

17- TAVUKLU MEVSİM SALATASI^{1,4} — 13,5

Gemischter saisonaler Salat mit Hähnchenbrust, Paprika, Champignons und Granatapfelsirup

18- KARİDESLİ MEVSİM SALATASI — 15,5

Gemischter saisonaler Salat mit Garnelen und Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette ©

19- AKÇAABAT PİYAZI — 10,5

Traditioneller Bohnensalat aus Akçaabat – mit weißen Bohnen auf fein geschnittenem Grünblattsalat, Zwiebeln, Petersilie und mit Zitronen und Olivenöl verfeinert

20- KAŞARLI PİDE^{1,7,8} — 11

mit Gouda und Mozzarella ① ①

21- BEYAZ PEYNİRLİ PİDE⁸ — 11

mit Schafskäse und Petersilie ① ①

22- İSPANAKLI PİDE⁸ — 11,5

mit Schafskäse und Spinat ① ①

23- SEBZELİ PİDE^{2,7,8} — 11,5

mit fein gehacktem Gemüse und Mozzarella ① ①

24- KUŞBAŞI PİDE — 13

mit fein geschneitztem Fleisch, Zwiebeln, Paprika und Tomaten ①

25- SUCUKLU PİDE^{1,2,3,4} — 12

mit türkischer Knoblauchwurst und Mozzarella ① ①

26- KIYMALI PİDE — 12,5

mit fein gewürztem Rinderhack ①

27- PASTIMALI PİDE^{2,3,4} — 12,5

mit Rinderschinken und Mozzarella ① ①

28- DÖNERLİ PİDE — 13

mit saftigem Dönerfleisch und Gouda ① ①

29- PEYNİRLİ KARADENİZ PİDESİ^{1,7,8} — 11,5

Traditionell nach Schwarzmeer-Art zubereitete, rund geformte Pide mit Käse ① ①

30- KIYMALI KARADENİZ PİDESİ — 13

Traditionell nach Schwarzmeer-Art zubereitete, rund geformte Pide mit Hackfleisch ①

31- KAPALI KIYMALI KARADENİZ PİDESİ — 12,5

Traditionell nach Schwarzmeer-Art zubereitete, bedeckte Pide gefüllt mit Rinderhack und Zwiebeln ①

32- ANTEP LAHMACUN — 7

Türkische Pizza mit Hackfleisch nach Antep-Art ①

33-FINDIK LAHMACUN — 8

4 mini türkische Pizzen ①

+ Ei 1

+ Gouda 0,5

+ Ei 1

PİDE

efulim

restoran

34-TAVSIYEMİZ

Unsere Empfehlung

Efulim Karışık - Izgara Tepsisi

Eine gemischte Grillplatte mit saftigem Lammkotelett, zartem Hähnchen- und Lammspieß dazu ein würzig scharfer Hackspieß sowie marinierte Hähnchenflügel und Dönerfleisch, serviert mit Salat, Grillgemüse und einer Beilage nach Wahl ①

für 1 Person	-----	24
für 2 Personen	-----	46
für 3 Personen	-----	69
für 4 Personen	-----	89

35- BEYTİ ADANA⁸ 19,5

Gegrillter Lammhackspieß, gewickelt in dünnem Yufkabrot, serviert mit Joghurt, Tomatensauce und heißer Butter – dazu eine Beilage nach Wahl und Salat ① ①

36- ADANA KEBAP 18,5

Scharf gewürzter Lammhackspieß vom Grill serviert mit Salat und eine Beilage nach Wahl ①

37- YOĞURTLU ADANA KEBAP⁸ 19,5

Gegrillter Lammhackspieß auf Auberginenpüree gebettet und mit Joghurt verfeinert, dazu eine Beilage nach Wahl und Salat ① ①

38- URFA KEBAP 18,5

Gegrillter Lammhackspieß serviert mit einer Beilage nach Wahl und Salat ①

39- KUZU ŞİŞ 19,5

Zart gegrillter marinierter Lammspieß über Holzkohle gegrillt – serviert mit einer Beilage nach Wahl und Salat ①

40- YOĞURTLU KUZU ŞİŞ⁸ 20

Zart gegrillter Lammspieß auf Auberginenpüree gebettet und mit Joghurt verfeinert, dazu eine Beilage nach Wahl und Salat ①

41- KUZU KABURGA 19

Gegrillte Lammrippchen dazu eine Beilage nach Wahl und Salat ①

42- KUZU PİRZOLA 23,5

Gegrillte Lammkoteletts dazu eine Beilage nach Wahl und Salat ①

43- AKÇAABAT KÖFTE 17,5

Hausgemachte Frikadellen nach Schwarzmeer-Art – dazu Salat und eine Beilage nach Wahl ①

44- LOKUM 25

Feinste Lammfilet Stücke – dazu Salat und eine Beilage nach Wahl ①

HOLZKOHLEGRILL



efulim

restoran

HOLZKOHLEGRILL

45- TAVUK ŞİŞ ————— 17,5

Würzig mariniertes Hähnchenspieß, serviert mit Salat und einer Beilage nach Wahl ①

46- YOĞURLU TAVUK ŞİŞ ——— 19

Würzig mariniertes Hähnchenspieß auf Auberginenpüree gebettet und mit Joghurt verfeinert, serviert mit Salat und einer Beilage nach Wahl ②

DÖNER

50- DÖNER TABAĞI ————— 17,5

Saftig gegrilltes Dönerfleisch, serviert mit Salat und einer Beilage nach Wahl

51- İSKENDER⁸ ————— 18

Zartes Dönerfleisch auf geschnittenem Fladenbrot, übergossen mit Tomatensauce und heißer Butter, serviert mit Joghurt und Salat ② ①

PFANNENGERICHTE

54- KUZU SAC TAVA ————— 18,5

Zartes Lammgeschnetzeltes mit frischem Gemüse in der Pfanne serviert, dazu Salat und eine Beilage nach Wahl ②

55- TAVUK SAC TAVA ——— 17,7

Zartes Hähnchengeschnetzeltes mit frischem Gemüse in der Pfanne serviert, dazu Salat und eine Beilage nach Wahl ②

47- BEYTI TAVUK ŞİŞ ————— 18,5

Gegrillter Hähnchenspieß, gewickelt in dünnem Yufkabrot, serviert mit Joghurt, Tomatensauce und heißer Butter – dazu eine Beilage nach Wahl und Salat ② ①

48- TAVUK KANAT ————— 17,5

Gegrillte, würzig marinierte Hähnchenflügel, serviert mit Salat und einer Beilage nach Wahl ①

52- FIRINDA KAŞARLI DÖNER ——— 16,5

Im Steinofen mit Käse überbackener Döner, serviert mit Salat und einer Beilage nach Wahl ②

53- ÇÖKERTME DÖNER⁸ ——— 17,5

Tavsiyemiz – unsere Empfehlung

Dönerfleisch auf dünn geschnittenen knusprigen Kartoffelstreifen – serviert mit Joghurt und einer würzigen Tomatensauce dazu Salat ②

56- SEBZELİ SAC TAVA ——— 16

Fein gewürzte Gemüsepfanne mit frischem Gemüse der Saison, dazu Salat und eine Beilage nach Wahl

efulim

restoran

FISCH SPEZIALITÄTEN

57- HAMSI TAVA ————— 14,5

Ein Klassiker der Schwarzmeerküche:
Knusprig in Maismehl gebratene
Sardellen, serviert mit Beilagensalat ⑤

58- KARİDES TAVA ————— 22,9

Garnelen in Olivenöl gebraten,
verfeinert mit Knoblauch, Tomaten,
Paprika, Butter und frischen
Kräutern, serviert mit Salat ③ ④

59- SOMON IZGARA ————— 22,5

Zart gegrilltes Lachsfilet, serviert mit
gebratenem Gemüse und Salat ⑤

60- CUPRA IZGARA* ————— 22

Zart gegrilltes Doradenfilet, serviert
mit frischem Beilagensalat ⑤
ca. 30 Min. Zubereitungszeit

61- LEVREK IZGARA ————— 22

Zart gegrilltes Wolfsbarsch-Filet,
serviert mit frischem Beilagensalat ⑤
ca. 30 Min. Zubereitungszeit

BEILAGEN

62- PİLAV ————— 3,5

Türkischer Butterreis ④

63- BULGUR ————— 3,5

Weizengrütze nach türkischer Art ④

64- POMMES^{2,3,7} ————— 3,5

65- SÜZME YOĞURT⁸ ————— 2,5

Portion Joghurt ④

66- BEILAGENSALAT ————— 2

67- MAYONNAISE^{1,2,4} ————— 1

68- KETCHUP^{1,2,3} ————— 1

69- COCKTAIL SAUCE^{1,2,3,4,7} — 1,5

70- KNOBLAUCH SAUCE^{2,3,4,7} — 1,5

SÜßPEISEN

71- HAMSIKÖY SÜTLACI ————— 6

Cremiger Milchreis, im Ofen
überbacken – eine Spezialität aus
dem Schwarzmeerraum ④

72- LAZ BÖREĞİ ————— 6,5

Nur am Wochenende erhältlich
(Freitag bis Sonntag)

Typisches Dessert aus der
Schwarzmeerregion: Blätterteig
mit Vanillepudding, verfeinert mit
Sirup ④ ①

73- BAKLAVA ————— 6,9

Vier knusprige Baklava-Stücke mit wech-
selnden Nussfüllungen wie Pistazien,
Walnüssen oder Haselnüssen ④ ① ③
+ kaymak 1,3

74- TAGESDESSERTS ————— 6,5

Unsere Dessertküche überrascht Sie
immer wieder mit neuen
hausgemachten Spezialitäten – fragen
Sie gerne unser Team nach der
aktuellen Auswahl

efulim

restoran

SOĞUK İÇECEKLER

Kalte Getränke

75- Coca Cola 0,2 l ^{1,9} -----	2,9
76- Coca Cola Zero 0,2 l ^{1,11} -----	2,9
77- Fritz Cola 0,33 l ^{1,3,9} -----	3,6
78- Fanta 0,2 l ¹ -----	2,9
79- Sprite 0,2 l -----	2,9
80- Eistee 0,3 l ¹ -----	3,6
81- Apfelschorle 0,2 l -----	3
82- Apfelsaft 0,25 l -----	3,2
83- Orangensaft 0,25 l -----	3,2

84- Schweppes 0,2 l -----	3
85- Maracujaschorle 0,25 l -----	3,2
86- Ayran 0,3 l -----	3
87- Uludağ Gazoz 0,25 l -----	2,9
88- Churchill 0,25 l -----	4
89- Sprudel Wasser 0,2 l -----	3
90- Sprudel Wasser 0,75 l -----	7
91- Stilles Wasser 0,2 l -----	3
92- Stilles Wasser 0,75 l -----	7

SICAK İÇECEKLER

Warme Getränke

93- Türk Çayı (küçük) ⁹ -----	1
Türkischer Tee, klein	
94- Türk Çayı (büyük) ⁹ -----	2
Türkischer Tee, groß	
95- Türk Kahvesi ⁹ -----	3,4
Türkischer Mokka	
96- Kahve ⁹ -----	2,9
Kaffee Crema	

97- Cappuccino ⁹ [®] -----	3,5
98- Latte Macchiato ⁹ [®] -----	2,9
99- Espresso ⁹ -----	2,9
100- Çay Çeşitleri -----	2,9
Verschiedene Teesorten	

GETRÄNKE

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt

7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst