

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

Leckeres aus der Pfanne

ÇIRPILMIŞ YUMURTA ----- 7

Rührei (A)

GÖZ YUMURTA ----- 7

3 Spiegeleier (A)

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

Rührei mit türkischer Knoblauchwurst (A)

FRÜHSTÜCK

KARADENIZ 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

OMLET 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

efulim

restoran

SOGUK MEZELER

Kalte Vorspeisen

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

Sahnejoghurt verfeinert mit Minze, Gurke und einem Hauch Knoblauch (D)

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

Joghurtminzcreme mit einem Hauch Knoblauch (D)

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 (F)

5- HAVUÇ TARATOR^{2,3,8} ----- 5,5

Fein geraspelte Möhren in Knoblauchjoghurt mit einem Hauch Olivenöl (D) (K)

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

Cremiger Knoblauchjoghurt, verfeinert mit heißer Butter und pikanter Chili-Paprika-Sauce (D)

11- MERCİMEK ÇORBASI ----- 5

Linsencremesuppe (D) (I)

12- KELLE PAÇA ----- 6

Lammfleischsuppe serviert mit Knoblauch (A) (D) (I)

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 –

SICAK MEZELER

Warne Vorspeisen

7- SIGARA BÖREĞİ^{2,4,7} ----- 7

4 knusprig frittierte Teigröllchen, gefüllt mit einer Kräuter Käse Mischung – serviert mit einer Salatgarnitur und Cacık (D) (I)

8- İÇLİ KÖFTE^{2,4,7} ----- 8

2 knusprig frittierte Bulgurkrokadellen mit einer Füllung aus Hackfleisch, Walnüssen und Zwiebeln (I) (K)

9- SEBZE KIZARTMA^{2,3} ----- 6

Gebratenes Gemüse auf Joghurt mit Tomatensauce (D)

10- VORSPEISENTELLER

klein ----- 12

groß ----- 17,5

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

VORSPEISEN

SUPPEN

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

20- KAŞARLI PİDE^{1,7,8} — 11
mit Gouda und Mozzarella (D) (I)

21- BEYAZ PEYNİRLİ PİDE⁸ — 11
mit Schafskäse und Petersilie (D) (I)

22- İSPANAKLI PİDE⁸ — 11,5
mit Schafskäse und Spinat (D) (I)

23- SEBZELİ PİDE^{2,7,8} — 11,5
mit fein gehacktem Gemüse und Mozzarella (D) (I)

24- KUŞBAŞI PİDE — 13
mit fein geschnetzeltem Fleisch, Zwiebeln, Paprika und Tomaten (I)

25- SUCUKLU PİDE^{1,2,3,4} — 12
mit türkischer Knoblauchwurst und Mozzarella (D) (I)

26- KİYMALI PİDE — 12,5
mit fein gewürztem Rinderhack (I)

27- PASTİMALI PİDE^{2,3,4} — 12,5
mit Rinderschinken und Mozzarella (D) (I)

28- DÖNERLİ PİDE — 13
mit saftigem Dönerfleisch und Gouda (D) (I)

+ Gouda 0,5
+ Ei 1

18- KARİDESLİ MEVSİM SALATASI — 15,5

Gemischter saisonaler Salat mit Garnelen und Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette (C)

19- AKÇAABAT PİYAZI — 10,5

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

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

Traditionell nach Schwarzmeer-Art zubereitete, rund geformte Pide mit Käse (D) (I)

30- KİYMALI KARADENİZ PİDESİ — 13

Traditionell nach Schwarzmeer-Art zubereitete, rund geformte Pide mit Hackfleisch (I)

31- KAPALI KİYMALI KARADENİZ PİDESİ — 12,5

Traditionell nach Schwarzmeer-Art zubereitete, bedeckte Pide gefüllt mit Rinderhack und Zwiebeln (I)

32- ANTEP LAHMACUN — 7

Türkische Pizza mit Hackfleisch nach Antep-Art (I)

33- FINDIK LAHMACUN — 8

4 mini türkische Pizzen (I)

+ Ei 1

efulim

restoran

34-TAVSİYEMİZ

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 (D)

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

35- BEYTİ ADANA⁸

Gegrillter Lammhackspieß, gewickelt in dünnem Yufkabrot, serviert mit Joghurt, Tomatensauce und heißer Butter - dazu eine Beilage nach Wahl und Salat (D) (I)

36- ADANA KEBAP

Scharf gewürzter Lammhackspieß vom Grill serviert mit Salat und eine Beilage nach Wahl (I)

37- YOĞURTLU ADANA — 19,5 KEBAP⁸

Gegrillter Lammhackspieß auf Auberginenpüree gebettet und mit Joghurt verfeinert, dazu eine Beilage nach Wahl und Salat (D) (I)

HOLZKOHLEGRILL

38- URFA KEBAP

18,5

Gegrillter Lammhackspieß serviert mit einer Beilage nach Wahl und Salat (I)

39- KUZU ŞİŞ

19,5

Zart gegrillter mariniertes Lammspieß über Holzkohle gegrillt - serviert mit einer Beilage nach Wahl und Salat (I)

40- YOĞURTLU KUZU

20

ŞİŞ⁸

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

41- KUZU KABURGA

19

Gegrillte Lammrippchen dazu eine Beilage nach Wahl und Salat (I)

42- KUZU PİRZOLA

23,5

Gegrillte Lammkoteletts dazu eine Beilage nach Wahl und Salat (I)

43- AKÇAABAT KÖFTE

17,5

Hausgemachte Frikadellen nach Schwarzmeer-Art - dazu Salat und eine Beilage nach Wahl (I)

44- LOKUM

25

Feinste Lammfilet Stücke - dazu Salat und eine Beilage nach Wahl (I)

efulim

restoran

HOLZKOHLEGRILL

45- TAVUK ŞİŞ — 17,5

Würzig marinerter Hähnchenspieß, serviert mit Salat und einer Beilage nach Wahl (I)

46- YOĞURTLU TAVUK — 19
ŞİŞ

Würzig marinerter Hähnchenspieß auf Auberginenpüree gebettet und mit Joghurt verfeinert, serviert mit Salat und einer Beilage nach Wahl (D)

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 (D) (I)

54- KUZU SAC TAVA — 18,5

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

55- TAVUK SAC TAVA — 17,7

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

DÖNER

PFANNENGERICHTE

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 (D) (I)

48- TAVUK KANAT — 17,5

Gegrillte, würzig marinierte Hähnchenflügel, serviert mit Salat und einer Beilage nach Wahl (I)

52- FIRINDA KAŞARLI — 16,5

DÖNER

Im Steinofen mit Käse überbackener Döner, serviert mit Salat und einer Beilage nach Wahl (D)

53- ÇÖKERTME DÖNER⁸ — 17,5

Tavsiyemiz - unsere Empfehlung

Dönerfleisch auf dünn geschnittenen knusprigen Kartoffelstreifen - serviert mit Joghurt und einer würzigen Tomatensauce dazu Salat (D)

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 (B)

59- SOMON IZGARA ————— 22,5

Zart gegrilltes Lachsfilet, serviert mit
gebratenem Gemüse und Salat (B)

BEILAGEN

62- PİLAV ————— 3,5

Türkischer Butterreis (D)

63- BULGUR ————— 3,5

Weizengrütze nach türkischer Art (D)

64- POMMES^{2,3,7} ————— 3,5

65- SÜZME YOGURT⁸ ————— 2,5

Portion Joghurt (D)

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

SÜßSPEISEN

71- HAMSİKÖY SÜTLACI ————— 6

Cremiger Milchreis, im Ofen
überbacken – eine Spezialität aus
dem Schwarzmeerraum (D)

72- LAZ BÖREĞİ ————— 6,5

Nur am Wochenende erhältlich
(Freitag bis Sonntag)

Typisches Dessert aus der
Schwarzmeerregion: Blätterteig
mit Vanillepudding, verfeinert mit
Sirup (D) (I)

73- BAKLAVA ————— 6,9

Vier knusprige Baklava-Stücke mit wech-
selnden Nussfüllungen wie Pistazien,
Walnüssen oder Haselnüssen (D) (I) (K)

+ 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 ^⑩ -----	3,5
98- Latte Macchiato ⁹ ^⑩ -----	2,9
99- Espresso ⁹ -----	2,9
100- Çay Çeşitleri -----	2,9
Verschiedene Teesorten	

GETRÄNKE

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konсервирующими веществами
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