

★ ★ ★ ★ ★
Restaurant
Antalya

Türkische Steak & Grillspezialitäten



Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich im Antalya.

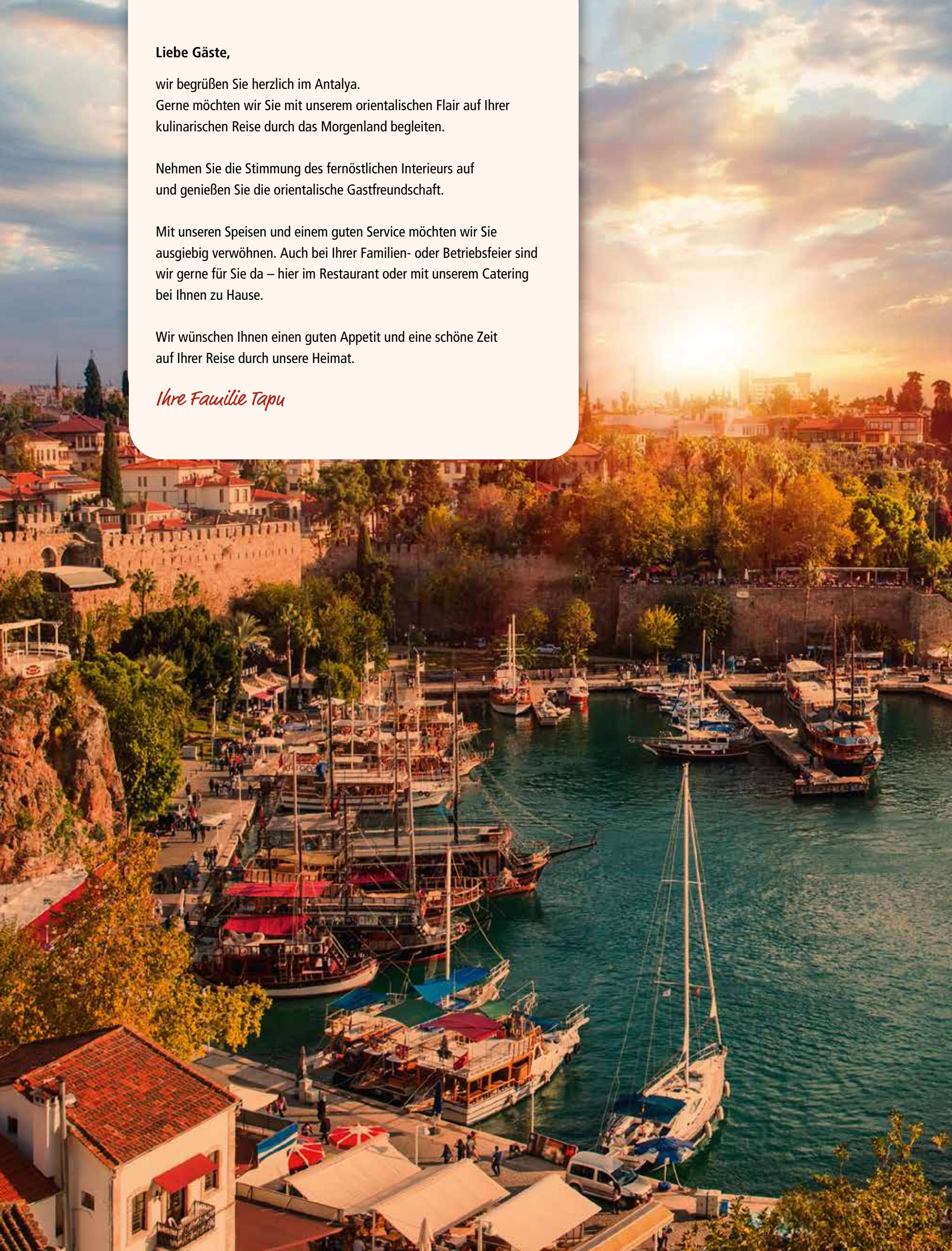
Gerne möchten wir Sie mit unserem orientalischen Flair auf Ihrer kulinarischen Reise durch das Morgenland begleiten.

Nehmen Sie die Stimmung des fernöstlichen Interieurs auf und genießen Sie die orientalische Gastfreundschaft.

Mit unseren Speisen und einem guten Service möchten wir Sie ausgiebig verwöhnen. Auch bei Ihrer Familien- oder Betriebsfeier sind wir gerne für Sie da – hier im Restaurant oder mit unserem Catering bei Ihnen zu Hause.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine schöne Zeit auf Ihrer Reise durch unsere Heimat.

Ihre Familie Tapu



Aperitifs und Sekt

Als Starter – bitte beachten Sie unsere umfangreiche Getränkeauswahl am Ende der Karte!

343. Martini, rosso *2	15 %	4 cl
344. Martini, dry *2	18 %	4 cl
345. Martini, bianco *2	16 %	4 cl
346. Sherry, medium *2	17 %	4 cl
347. Sherry, dry *2	16 %	4 cl
348. Sherry, cream *2	16 %	4 cl
349. Campari / O-Saft *5	25 %	0,20 l
230. Prosecco *2		0,20 l
354. Kir Royal *2		0,20 l
355. Aperol Spritz *5		0,20 l
356. Hugo *2		0,20 l
357. Lillet *2		0,20 l



Suppen-Corbolar

- 1. Mercimek Çorbasi**
Linsensuppe nach türkischer Art
- 2. Tomatensuppe**
mit frischen Kräutern, pikant zubereitet
- 3. Dügün Çorbasi**
Gemüsesuppe mit Lammfleisch nach Art des Hauses
- 4. Hühnersuppe**
frisch zubereitet nach Chefkoch-Art

Kalte & Warme Vorspeisen

- 10. Ezme**
scharfer Paprikasalat, eine orientalische Spezialität
- 11. Zaziki *D**
mit türkischem 10% Sahnejoghurt, Gurken und Knoblauch
- 12. Oliven-Peperoni**
eingelegte Oliven, Peperoni und frische Kräuter, gegrillt
- 13. Weiße Riesenbohnen in Tomatensauce**
- 14. Sigara Börek *A *D *F**
Blätterteig in Rollen, gefüllt mit Käse, Eiweiß, Dill und Petersilie
- 15. Frische gefüllte Champignons *D**
mit Käse und Kräuterbutter gefüllt
- 16. Gebackener Hirtenkäse *A *D**
- 17. Schafskäse aus dem Ofen *A *D**
mit Oliven, Peperoni, Kräutern, Olivenöl und Zwiebeln im Steintopf serviert
- 18. Karides Pastirmali *A *D**
3 Scampi mit Schinken in einer raffinierten Sauce im Steintopf serviert
- 22. Hamsi Tabagi *A *B**
gebratene Sardellen mit Salatgarnitur
- 23. Calamares *G *A *D**
- 24. Datteln im Speckmantel**
gebraten und garniert mit Zaziki
- 25. Meses-Teller *A *B *C *D *E *F *D *H**
verschiedene Vorspeisen kalt und warm kombiniert, für eine oder mehrere Personen

Beilagen

- | | |
|---|--|
| 30. Pommes Frites | 36. Gebratene Champignons m. Zwiebeln |
| 31. Kroketten | 37. Grüne Bohnen mit Speck |
| 32. Reis | 38. Ofenkartoffel |
| 33. Röstkartoffeln | 39. Antalya Pfannengemüse |
| 34. Bratkartoffeln m. Speck & Zwiebeln | 40. Türkisches Fladenbrot |
| 35. Röstzwiebeln | 41. Gambas |

Für unsere kleinen Gäste

- 50. **Kebab**
mit Pommes
- 51. **1 Spieß** *A *D
mageres Rinderhackfleisch am Spieß mit Pommes
- 52. **1 Scheibe von der Hähnchenbrust**
gegrillt, mit Pommes
- 53. **Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen** *A *D
mit Pommes
- 54. **Happy Fish**
Fischfiguren aus Seelachs mit Pommes und Ketchup

Unsere Salat-Variationen

- 60. **Antalya Salat** *C *D *G
grüner Salat mit gebratenem Lachs, einem Gamba und Sigara-Börek,
angemacht in einem delikaten Dressing nach Art des Hauses
- 61. **Bosporus Salat** *D
eine Salatvariation mit Hähnchenstreifen, knusprigem Speck und Salatdressing
- 62. **Bahçivan Salat** *D
eine Salatvariation mit gegrilltem Schweinefleisch, gebackenem Fetakäse und
gebratenen Champignons, garniert mit unserem Hausdressing
- 63. **Ankara Salat** *D
eine Salatvariation mit gegrilltem Gemüse und Börek, garniert mit unserem Hausdressing

Mittellanatolische Spezialitäten

vorweg eine Salatvariation

- 79. **Biber Dolma**
Paprika gefüllt mit Hackfleisch, Reis, Kartoffeln in raffiniert abgeschmeckter Tomatensauce
- 80. **Hasan Pasa – raffiniertes Auberginengericht** *A *B *D
gefüllte Aubergine mit Hack, Zwiebeln, Petersilie und Tomaten-Sahnesauce, im Backofen überbacken
- 81. **Patlican Kebabi** *D
mit Rindfleisch, Aubergine, Paprika in einer Tomatensoße
- 82. **Lammhaxe mit Aubergine umhüllt** *D
Lammhaxe zubereitet nach Art des Hauses, in schmackhafter Sauce, dazu Prinzessbohnen und Reis
- 83. **Patlican Musaka – Musaka einmal anders** *A *B *D
exquisit zubereitetes Musaka mit Hackfleisch, Auberginen, Kartoffeln und Béchamelsauce,
mit Käse überbacken
- 84. **Çömlek Kebabi** *D
Rindfleisch in einer pikanten Tomatensoße mit Tomaten und Paprika auf einem Brotbett
- 85. **Osmanische Pfanne**
verschiedene schmackhafte Ofengerichte: Verschiedene Fleischsorten, mit Aubergine,
Zucchini, Kartoffeln und Broccoli, Feta und Käse überbacken

Gerne passen wir unsere Gerichte an. Je nach Wunsch kann dabei ein kleiner Aufpreis entstehen.

Unsere Pfannengerichte

vorweg eine Salatvariation

- 90. **Filet Fethiye** *D
Schweinefilet an einer Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten
- 91. **Filet Derya** *D
Schweinefilet in Tomaten-Sahnesauce und mit Metaxa verfeinert, dazu Kroketten
- 92. **Filet Elmas** *F
Schweinefilet in Sauce Hollandaise, dazu Kroketten
- 93. **Filet Firat** *D
Hähnchenbrustfilet in einer feinen Sauce (auch gerne scharf), mit frischen Champignons, dazu Kroketten

Vegetarische Köstlichkeiten

vorweg eine Salatvariation

- 100. **Gemüsepfanne** *D
mediterranes Gemüse in einer Tomaten-Sahnesauce
- 101. **Antalya-Gemüseauflauf** *D
Brokkoli, Kartoffeln und Tomaten in Sahnesauce, mit Käse überbacken

Vegane Köstlichkeiten

vorweg eine Salatvariation

- 105. **Gefüllte Aubergine**
in einer Tomatensauce
- 106. **Gefüllte Zucchini**
mit Mediteranem Gemüse in einer Tomatensauce

Kebab Spezialitäten

vorweg eine Salatvariation

- 110. **Döner Kebab (ca.280g)** *D
mit Pommes, vorweg eine Salatvariation
- 111. **Iskender Kebab** *D
berühmte Spezialität aus Bursa: Kebab mit Pide und einer raffiniert abgeschmeckten Joghurt-Tomatensauce, dazu Röstkartoffeln
- 112. **Kebab Spezial** *D
Kebab mit feiner Metaxasauce, mit Käse überbacken, dazu Reis
- 113. **Baba Can** *D *A
Kebab im Blätterteigmantel im Ofen überbacken, dazu Reis
- 114. **Adana Kebab** *A *F
mageres Rinderhack am Spieß gegrillt, nach türkischer Art gewürzt, dazu Reis
- 115. **Gefüllte Köfte** *A *F *D
Hacksteak mit Käse gefüllt, dazu Zaziki, Börek und Reis
- 116. **Beyti Kebab**
Adana Kebab ummantelt in einem Blätterteig mit Tomatensauce und Joghurt, dazu Reis

Gerne passen wir unsere Gerichte an. Je nach Wunsch kann dabei ein kleiner Aufpreis entstehen.

Grillspezialitäten vom Holzkohlegrill

Zu allen Grill-Gerichten servieren wir vorweg eine Salatvariation

119. **Putenbrustfilet am Spieß - über Holzkohle gegrillt** *D
zartes Putenbrustfilet, dazu Reis und Zaziki
120. **Sultanteller** *D
gemischter Grillteller: Döner Kebab, zwei Lammkoteletts und ein Hühnerspieß, dazu Reis
121. **Yalova Kebab** *D
Kebab, Rindersteak (ca. 100 g), Hähnchenspieß und Köfte, dazu Reis und Zaziki
122. **Marmara Kebab** *D
Kebab, Schweinesteak, Hühnerfleischspieß und Köfte, dazu Reis und Zaziki
123. **Hirtenteller** *D
gemischter Grillteller, Adana Kebab, Hühnerspieß, Leber, dazu Reis und Zaziki
124. **Antalya-Teller** *A *F *D *G
Kebab, Lammspieß, Hühnerspieß, Lammkotelett und ein Gamba, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki
125. **Istanbul Teller** *D
Kebab, Lammfilet, Lammkotelett, Lammspieß und Köfte, dazu Börek, Reis und Zaziki
126. **Verschiedene Steaks feurig garniert** *D
Schweinesteak, Hühnersteak und Hacksteak mit einer mexikanischen Sauce, dazu Börek, Zaziki und Pommes
127. **Ciger (Leber)** *D
gegrillte Leber mit gerösteten Zwiebeln und frischen Champignons, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki
128. **Gefülltes Schweinefilet** *D
zartes Schweinefilet gefüllt mit frischen Champignons, Speck und Käse, dazu Börek, Pommes und Zaziki
129. **Gefülltes Hühnerbrustfilet** *D
Hühnerbrustfilet gefüllt mit Käse und Schinken an einer orientalischen Sauce, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki
130. **Piliç Izgara** *D *A *F
gegrillte Hähnchenbrust-Scheiben, dazu Börek, Reis und Zaziki
131. **Schweinemedailleurs** *D
gegrillte Schweinemedailleurs mit frischen Champignons und gerösteten Zwiebeln an einer Pfeffer-Rahmsauce, dazu Reis und Zaziki
132. **Karisik sis Tabagi**
Adanaspieß, Hühnerspieß und Rinderspieß mit gegrillter Tomate und Papirka, dazu Reis.
Vorweg eine Salatvariation mit Brot.
133. **Filet Spezial** *D
Argentinisches Rinderfilet (ca. 100 g) und Schweinefilet mit gerösteten Zwiebeln, dazu Reis, Börek und Zaziki
134. **Antalya Platte für 2 Personen** *D
verschiedene Fleisch-Spezialitäten nach Art des Hauses, dazu Zaziki und leckeres Fladenbrot (für mehrere Personen auf Anfrage)
135. **Antalya Platte (ohne Schweinefleisch) für 2 Personen** *D
verschiedene Fleisch-Spezialitäten nach Art des Hauses, dazu Zaziki und leckeres Fladenbrot (für mehrere Personen auf Anfrage)

Gerne passen wir unsere Gerichte an. Je nach Wunsch kann dabei ein kleiner Aufpreis entstehen.

Antalya Lamm-Spezialitäten

Zu allen Lamm-Gerichten servieren wir vorweg eine Salatvariation.

- 140. **Lammkotelett** *D *F
gegrilltes Lammkotelett, dazu Börek, Reis und Zaziki
- 141. **Lammkarree** *D *F
gegrilltes Lammkarree, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki
- 142. **Lammfilet vom Königstisch** *D *F
gegrilltes Lammfilet mit Champignons und Röstzwiebeln, an einer Sahnesauce,
dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki
- 143. **Duett vom Lamm** *D *F
2 gegrillte Lammfilet und 2 gegrillte Lammkarree an einer Thymiansauce, dazu Reis und Zaziki

Antalya-Steaks & Filets

Perfekt gegrillte Steaks vom Weiderind aus **Argentinien**.

Zu allen allen Steakgerichten servieren wir vorab einen Beilagensalat.

- 150. **Steak Adana (ca. 250 g)** *D *F
Rumpsteak auf einem Bett aus frischen Champignons und würziger Metaxasauce,
garniert mit Grilltomate, Paprika, Röstkartoffeln und Zaziki
- 151. **Steak Burza (ca. 250 g)** *D *F
Rindersteak auf Holzkohle gegrillt, mit gebratenen Champignons und gerösteten Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln
und Zaziki
- 152. **Bonfilet Izgara (ca. 250 g)** *D *F
das Feinste vom arg. Rind nach Antalya-Art gewürzt, dazu 2 Gambas,
als Beilage Röstkartoffeln, dazu Zaziki
- 153. **Serenton Bonfilet**
Rinderfilet mit gedünsteten Champignons und Zwiebeln, als Beilage Röstkartoffeln,
Zaziki und vorweg eine Salatvariation



Gerne passen wir unsere Gerichte an. Je nach Wunsch kann dabei ein kleiner Aufpreis entstehen.

Unsere Fischgerichte

vorweg eine Salatvariation

- 180. Lachs Firinda Spezial aus dem Ofen** *B *D
hauchzartes Lachsfilet auf einem Gemüsebett aus Aubergine, Zucchini, Tomaten und Zwiebeln, abgeschmeckt in pikanter Tomatensauce, dazu Reis
- 182. Gambas Oriental** *C *D
Riesengarnelen orientalisch gewürzt, mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, in einer Tomaten-Knoblauchsauce in der Pfanne gegrillt, dazu Reis
- 185. Zanderfilets aus dem Backofen** *B *D *C
auf einem Bett aus frischen Champignons, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, dazu Reis

Nudelgerichte

Zu allen Nudel-Gerichten servieren wir vorweg eine Salatvariation

- 186. Lachs-Nudeln** *A *B *D
Bandnudeln mit Lachsfilet und feiner Käse-Sahnesauce
- 188. Makarna Güveç** *A *D
sowie Hähnchen und Bechamelsoße mit Käse überbacken

Desserts

- 190. Baklava** *A *E *D
türkisches Blätterteiggebäck mit Sahne
- 191. Heiße Kirschen** *D
mit Vanilleeis und Sahne
- 192. Gemischtes Eis** *D
mit Sahne
- 193. Balli Yoghurt** *D
Türkischer Yoghurt mit Obst und Honig

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Die Gerichte werden nicht separat zubereitet und können dadurch in Kontakt mit anderen Gerichten bzw. allergieauslösenden Stoffen gekommen sein. Eine Kreuzkontamination ist daher nicht auszuschließen.

Liste der Allergene und Zusatzstoffe in den Speisen

*A Weizen (Glutenhaltig), *B Fisch, *C Krebstiere, *D Milch und Laktose, *E Nüsse, *F Eier, *G Weichtiere, *H Senf

----- Offene Weine -----

Türkische Weine:

200. Güzel Marmara / rot, weiß *2	0,20 l
trocken, elegant im Geschmack	
201. Çankaya / weiß *2	0,20 l
trocken, rund im Geschmack	
202. Villa Doluca/rot, weiß, rosé*2	0,20 l
trocken, frischer, harmonischer Geschmack	
203. Sultaniye / weiß *2	0,20 l
einschmeichelnder süßer Weißwein	
204. Pamukkale / rosé *2	0,20 l
trocken, angenehm im Geschmack	
205. Lal / rosé *2	0,20 l
trocken, harmonischer Geschmack	
206. Yakut / rot *2	0,20 l
trocken	
207. Angora / rot, weiß *2	0,20 l
trocken, frisch und ausgewogen	

Griechische Weine:

210. Retsina / weiß *2	0,20 l
trocken, geharzt	
211. Apelia Kourtakis *2	0,20 l
rot, weiß, rosé trocken, leicht, angenehmes Aroma	
212. Imyglisos / rot, weiß *2	0,20 l
halbsüß	
213. Maphrodaphne / rot *2	0,20 l
süß	

Italienische Weine:

220. Pinot Grigio / weiß *2	0,20 l
trocken, sehr fruchtig, leicht	
221. Merlot / rot *2	0,20 l
trocken	
222. Bardolino Classico DOC/ rot *2	0,20 l
Campagnola rubinrot, duftig, harmonisch	
223. Chianti DOCG / rot *2	0,20 l
I Grotti, trocken, würzig	

----- Sekt & Champagner -----

230. Prosecco *2	0,20 l
231. Mumm *2	Fl. 0,75 l
232. Fürst von Metternich *2	Fl. 0,75 l
233. Champagner D. Perignon *2	Fl. 0,75 l
234. Champagner L. Perrier *2	Fl. 0,75 l
235. Champagner Pommery *2	Fl. 0,75 l
236. Champagner Hausmarke *2	Fl. 0,75 l

----- Alkoholfreie Getränke -----

240. Orangensaft	0,20 l	0,40 l
241. Apfelsaft	0,20 l	0,40 l
242. Bananensaft	0,20 l	0,40 l
243. Tomatensaft	0,20 l	0,40 l
244. Kirschsafte	0,20 l	0,40 l
245. Pfirsichsaft	0,20 l	0,40 l
246. Traubensaft rot	0,20 l	0,40 l
247. Bitter-Lemon *8	0,20 l	0,40 l
248. Ginger Ale *5	0,20 l	0,40 l
249. Tonic Water *8	0,20 l	0,40 l
250. Morelli	0,25 l	Fl. 0,75 l
252. Emsland Quelle	0,25 l	Fl. 0,75 l
253. Morelli Stilles	0,25 l	Fl. 0,75 l
254. Pepsi Cola *5 *7	0,20 l	0,40 l
255. Mirinda *5 *6	0,20 l	0,40 l
256. 7.UP *6	0,20 l	0,40 l
257. Ayran	0,20 l	0,40 l
258. Cola Zero	0,20 l	0,40 l
259. Kiba	0,20 l	0,40 l
260. Cola Light	0,20 l	0,40 l
261. Rharbarbersaft	0,20 l	0,40 l

----- Warme Getränke -----

280. Türkischer Mokka
281. Türkischer Tee
283. 1 Tasse Kaffee
285. 1 Tasse Kakao *1
287. Cappuccino *1
288. Latte Macchiato *1
289. Milchkaffee *1
290. Espresso
291. Espresso doppelt

Biere

300. Jever *3	0,30 l
301. Jever *3	0,40 l
302. Jever Fun *3	0,33 l
303. König Pilsener *3	0,30 l
304. König Pilsener *3	0,40 l
305. Haake Beck Kräusen *3	0,30 l
306. Haake Beck Kräusen *3	0,40 l
307. Alster *3	0,30 l
308. Alster *3	0,40 l
309. Vita Malz Fl. *3 *5	0,33 l
310. Köstritzer *3	0,30 l
311. Köstritzer *3	0,40 l
312. Erdinger, dunkel *4	0,50 l
313. Erdinger, Weißbier *4	0,50 l
314. Erdinger, kristallklar *4	0,50 l
315. Erdinger Weißbier vom Faß *4	0,30 l
316. Erdinger Weißbier alkoholfrei *4	0,50 l
317. Erdinger Weißbier alkoholfrei *4	0,30 l
318. Erdinger Banane *4	0,30 l
319. Erdinger Banane *4	0,50 l

Aperitifs & Liköre

330. Fernet Menta	40 %	2 cl
331. Fernet Branca	42 %	2 cl
332. Underberg *5	44 %	2 cl
333. Jägermeister *5	35 %	2 cl
334. Baileys *5	17 %	2 cl
335. Cointreau	40 %	2 cl
336. Grand Marnier	40 %	2 cl
337. Amaretto *5	25 %	2 cl
338. Averna	16 %	2 cl
309. Calvados	40 %	2 cl
340. Ramazotti *5	30 %	2 cl
341. Sambuca, weiß, café *5	40 %	2 cl
342. Pernod	40 %	2 cl
343. Martini, rosso *2	15 %	4 cl
344. Martini, dry *2	18 %	4 cl
345. Martini, bianco *2	16 %	4 cl
346. Sherry, medium	17 %	4 cl
347. Sherry, dry *2	16 %	4 cl
348. Sherry, cream *1 *2	16 %	4 cl
349. Campari / O-Saft	25 %	0,2 l
350. Peches mignon	16 %	2 cl
351. Wodka Feige	25 %	2 cl

Metaxa

360. Metaxa, 5 Sterne *5	40 %	2 cl
361. Metaxa, 7 Sterne *5	40 %	2 cl

Spirituosen

370. Raki Türkisch	45 %	2 cl
371. Raki	45 %	2 cl
372. Ouzo	40 %	2 cl
373. Hullmann's Alter Korn	35 %	2 cl
374. Bommerlunder	38 %	2 cl
375. Morand Williamine	43 %	2 cl
376. Malteser Kreuz	40 %	2 cl
377. Wodka Pusckin	37 %	2 cl
378. Wodka Gorbatschow	37 %	2 cl
379. Gin	37 %	2 cl
380. Bacardi	37 %	2 cl
381. Doornkaat	38 %	2 cl
382. Tequila	38 %	2 cl
383. Linie Aquavit	41 %	2 cl
384. Jubiläums-Aquavit	43 %	2 cl
385. Grappa *2	40 %	2 cl

Whisky

390. Johnnie Walker, Red Label *5	45 %	2 cl
391. Haig's Dimple, 12 Jahre *5	45 %	2 cl
392. Chivas Regal, 12 Jahre *5	40 %	2 cl
393. Glenfiddich, Malt Whisky *5	35 %	2 cl
394. Jack Daniels *5	38 %	2 cl
395. Southern Comfort *5	43 %	2 cl
396. Jim Beam *5	40 %	2 cl
397. Ballantines *5	37 %	2 cl

als Longdrink

Cognac

400. Martell – V.S.O.P	40 %	2 cl
401. Remy Martell – V.S.O.P	40 %	2 cl
402. Hennessy – V.S.O.P	40 %	2 cl

Liste der Allergene und Zusatzstoffe in den Getränken

*1 Milch, *2 Sulfite, *3 Gerste, *4 Weizen, *5 mit Farbstoff, *6 mit Antioxidationsmittel, *7 koffeinhaltig, *8 chininhaltig, *9 mit Süßungsmittel, *10 enthält eine Phenylalaninquelle



Restaurant Antalya
Bümmersteder Tredde 148 · 26133 Oldenburg
Telefon 0441 41111

www.restaurant-antalya.de