

EXLUSIVE GERICHTE



Mutancana 35€

Mutancana ist ein osmanisches Festgericht mit Wurzeln in der Palastküche. Es besteht aus zart geschmortem Rindfleisch, das mit Trockenfrüchten wie Aprikosen, Pflaumen und Rosinen, sowie Mandeln, oder Walnüsse zubereitet wird.

Die Kombination aus süß und herhaft verleiht dem Gericht einen einzigartig reichhaltigen und aromatischen Geschmack. (a,h)



Piliç Topkapı 30€

Piliç Topkapı ist ein raffiniertes türkisches Geflügelgericht, bei dem eine entbeinte Hähnchenkeule mit einer würzigen Reisfüllung (mit Mandeln und Rosinen) im Ofen gebacken wird. Serviert wird es häufig auf einem Unterbett aus cremigem Kartoffelpüree. Das Gericht verbindet zarte Fleischaromen mit fein gewürztem Reis und weicher, milder Beilage – ein Klassiker der osmanisch inspirierten Küche. (n,g)



Çökertme Kebabı 30€

Çökertme Kebabı ist ein türkisches Gericht aus der Ägäis-Region, bestehend aus dünn geschnittenem, mariniertem Kalbfleisch, das knusprig gebraten und auf einem Bett aus knusprigen Kartoffelstreifen serviert wird. Dazu kommen Joghurt und eine aromatische Tomaten-Butter-Sauce. Herzhaft, frisch und mit spannenden Texturen. (g)



Hünkar Beğendi 30€

Hünkar Beğendi ist ein klassisches Gericht der osmanischen Küche, bestehend aus zart geschmortem Lammfleisch, das auf einem cremigen Püree aus geräucherten Auberginen und Bechamelsauce serviert wird. Der Name bedeutet „Der Sultan hat's gemocht“ – ein Hinweis auf seinen königlichen Ursprung und edlen Geschmack. (a,g)



İslim Kebabı 26,90€

Zart geschmortes Fleisch (KALB), das in dünne, frittierte Auberginenscheiben eingewickelt und mit einem Zahnstocher fixiert wird. Oft wird es mit einer Tomatenscheibe oder einer Paprikascheibe garniert und im Ofen mit Tomatensauce fertiggebacken.

