



Han RESTAURANT

Alttürkische Küche im Hamam Hafen Hamburg

Im Restaurant HAN erwartet Sie authentische, alttürkische Küche, frisch zubereitet und à la carte serviert.

Unser Lokal lädt Sie zu einer kulinarischen Reise in die Vergangenheit ein – mit traditionellen Rezepten, die wir mit Sorgfalt und Liebe zum Detail für Sie neu interpretieren.

„HAN“ bedeutet im Türkischen Karawanserei – ein Ort der Gastfreundschaft und Ruhe, an dem Reisende einkehrten, um sich zu stärken und willkommen zu fühlen. Genau dieses Gefühl möchten wir Ihnen bei jedem Besuch in unserem Restaurant schenken.



MENÜ EXKLUSIV



EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE UNSERES CHEFS

WILLKOMMEN IM HAN RESTAURANT –
ENTDECKEN SIE UNSER EXKLUSIVES WILLKOMMENSMENÜ,
DAS IHNEN EINEN BESONDEREN EINBLICK IN UNSERE KÜCHE BIETET.

VORSPEISE

(3 MEZZE & SALAT ODER SUPPE)

+

WARME VORSPEISE

(EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE)

+

HAUPTGERICHT

(IHRER WAHL)

+

DESSERT

(IHRER WAHL)

59€

Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



WARME VORSPEISEN



İçli Köfte VEGAN 2 Stück 12€

İçli Köfte besteht aus einer Hülle aus Bulgur (Weizengrieß), die mit einer würzigen Füllung aus grüner Linse, Zwiebeln, Gewürzen. Die Köfte werden meist frittiert oder gekocht serviert.(a)

İçli Köfte 2 Stück 11€

İçli Köfte besteht aus einer Hülle aus Bulgur (Weizengrieß), die mit einer würzigen Füllung aus Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Gewürzen (z. B. Paprika, Kreuzkümmel) verfeinert werden.

Die Köfte werden frittiert serviert.(a)

Karides Tava 16,90€

Knusprig in Öl gebratene Garnelen mit Knoblauch und Petersilie (b,g)

Kaşarlı Mantar 11,90€

Gebratene Champignons, mit Käse überbacken (g)

Fırında Peynirli Sebze Tavası 12,50€

Im Ofen gebackene Gemüse-Käse-Pfanne (g)

Sarma 6 Stück 9,90€

Sarma besteht aus mit Reis und Gewürzen gefüllten Weinblättern. Die Röllchen werden gekocht und meist kalt mit Zitronen serviert.

Sigara Böreği 4 Stück 8,90€

Yufka-Teig, Fetakäse, Olivenöl, Petersilie (a,g)

Pacanga Böreği 2 Stück 11,90€

Yufka-Teig, Rinderschinken, Tomaten, Paprika, Käse (a,g)

Arnavut Ciğeri 11,90€

Lammleber mit Kartoffeln (a)

Mercimek Çorbası 8,90€

Linsen, Zwiebeln, Olivenöl, Knoblauch (a)

Tagessuppe 8,90€

Jeden Tag eine andere köstliche Suppe





MEZZE TIME



Hummus 9,90€ mit Pastırma / 11,90€ ✓

Kichererbsen, Sesammus, Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft (k)

Teretur 7,90€

Eisberg, Petersilie, Knoblauch, Sesammus, Zitronensaft, Joghurt, Olivenöl (g)

Haydari 7,90€

Joghurt, Fetakäse, Butter, Dill, Knoblauch (g)

Babaganuş 7,90€ ✓

Aubergine, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Petersilie

Antep Ezme 7,90€ ✓

Tomaten, Paprika, Zwiebel, Tomatenmark, Granatapfelsirup, Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft, Petersilie

Şakşuka 7,90€ ✓

Aubergine, Paprika, Zwiebel, Tomatensaft, Olivenöl

Havuç Terator 7,90€

Karotten, Joghurt, Dill, Knoblauch, Walnuss, Olivenöl (g)

Tzatziki 6,90€

Gurke, Joghurt, Knoblauch, Minze (g)

Mütebbel 7,90€

Aubergine, Joghurt, Sesammus, Zitronensaft, Knoblauch, Walnuss, Olivenöl (g,h)

Nohut-Salatası 7,90€ ✓

Kichererbsen, Zwiebel, Paprika, Dill, Granatapfelsirup und Zitronensaft

Oliven-Salat 7,90€ ✓

Schwarze und grüne Oliven ohne Kerne mit Zwiebeln, Tomaten, Petersilie, Minze, Olivenöl und Granatapfelsirup

Atom 8,90€ ✓ ⚡

Joghurt mit Knoblauch und scharfer Paprika-Butter (g)

Girit 7,90€

Cremige Joghurt-Käse-Spezialität mit frischem Basilikum, Dill, Walnüssen und Olivenöl (g,h)

Han Sefası 7,90€

Cremiger Joghurt mit zartem Hähnchenfleisch, Paprika und Essiggurken (g,j)

Paşa Meze 7,90€

Würzige Paprikapaste mit Käse und frischer Petersilie (g)

MEZE PLATTE - 35,00€

6 frei wählbare Mezze, dazu Brot und 4 Stück Sigara Börek



HAUPTGERICHTE



Tavuk Çöpşis 25€

Knusprig gebratene Hähnchenbrust mit frischem Gemüse und aromatischen Gewürzen, serviert mit Pommes oder Reis

Sac Kavurma 28€

Klein geschnittenes Fleisch (KALB), das zusammen mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten in einer speziell gewölbten Eisenpfanne (Sac) scharf angebraten wird. Es ist besonders würzig, saftig und wird mit Reis serviert.

Mantı 23€

Kleine Teigtaschen mit gewürztem Hackfleisch gefüllt. Sie werden gekocht und traditionell mit Joghurt, Knoblauch und einer Butter-Paprika-Sauce serviert. Mantı sind besonders beliebt und gelten als türkische Variante von Ravioli oder Dumplings.(g)

İnegöl Köfte 24€

Die Köfte bestehen aus Rinderhackfleisch, Zwiebeln und Gewürzen – jedoch ohne viele Zusätze, was ihren milden Geschmack ausmacht. Sie werden gegrillt und meist mit Reis oder Pommes serviert.

Güveç 26€

Schmorgericht, das in einem Tontopf zubereitet wird. Es enthält meistens Fleisch (Rind), Gemüse wie Tomaten, Paprika, Auberginen und Zwiebeln, sowie aromatische Gewürze. Das Gericht wird langsam gegart.

Ali Nazik 28€

Es besteht aus gegrilltem, püriertem Auberginenmus mit Joghurt und Knoblauch, das mit würzig angebratenem Hackfleisch belegt wird. Serviert wird es meistens mit Reis oder Fladenbrot – cremig, rauchig und herhaft zugleich. (g)

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.





FLEISCH & VEGANE GERICHTE

Rib-Eye Steak 35€

Saftiges Rib-Eye-Steak, in Butter gebraten mit Pommes serviert (g)

Lokum 35€

Zartes Kalbfleisch in Butter gebraten mit Pommes serviert (g)

Kuzu Pirzola 32,90€

Lammkotelette, serviert mit frischem Gemüse und feinen Gewürzen (g)

Lachssteak 28€

Saftiges Lachssteak, schonend in Butter gebraten,
serviert mit Hausgemachten Pommes (d,g)

Falafel Salat 17,50€

Knusprige Falafel auf frischem Blattsalat, verfeinert
mit Tomaten, Gurken und einem hausgemachten
Dressing. Leicht, sättigend und voller orientalischer Aromen (a).

Güveç 24€

Verschiedenes Gemüse schonend im Tontopf gegart,
in einer aromatischen Tomatensauce mit orientalischen Gewürzen.

Çiğ Köfte 14,90€

Traditionelle türkische Spezialität aus feinem
Bulgur, Tomatenmark, Kräutern und ausgewählten Gewürzen (a)

Mevsim Salatası 12,90€

Ausgewählte, knackige Salate der Saison mit frischem Gemüse,
abgerundet mit einem feinen Olivenöl-Zitronen-Dressing.

Gavurdağ-Salatası 14,90€

Fein gewürfeltes frisches Gemüse mit knackigen Walnüssen,
abgerundet mit Olivenöl und Granatapfelmelasse. (h)





DESSERT

Sütlac 7€

Traditioneller türkischer Milchreis, schonend gekocht und fein aromatisiert. (g)

Keşkül 7,50€

Cremiges Milchdessert mit gemahlenen Mandeln, sanft gesüßt und fein aromatisiert. (g)

Soğuk Baklava 7,50€

Moderne Baklava-Variante mit Kakao, Milch und feinem Pistazien-Topping, gekühlt serviert. (a,g,h)

Obstteller klein 11€

Obstteller groß 17€

WARME GETRÄNKE

Espresso	3,00€
Doppelter Espresso	4,00€
Cafe Crema	3,90€
Americano	3,90€
Cappuccino	4,00€
Latte Macchiato	4,50€
Tee (versch. Sorten)	3,50€
Tee Kanne Klein	5,00€
Tee Kanne Groß	10,00€

SOFTDRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, MezzoMix, Fanta, Sprite	4,00€
Stilles Wasser 0,33l / Stilles Wasser 0,7l	3,50€ / 8,00€
Mineralwasser 0,33l / Mineralwasser 0,7l	3,50€ / 8,00€
O-Saft	4,90€
Saftschorlen	4,50€
Schweppes (versch.) 0,2l	4,50€
Redbull	6,00€
28 Black Acai	6,00€



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Wein & Secco	0,2l	0,75l
Hauswein Weiß / Rot	8,50€	28€
Grauburgunder	8,90€	29€
Rose	8,50€	28€
Prosecco	4,50€	24€

Bier	0,33l	0,5l
Efes	4,90€	
Krombacher vom Fass	4,50€	5,90€
Hefe Weizen		6,50€
Hefe Weizen Alkoholfrei		6,50€
Alster	4,50€	5,90€
Alkoholfreies Bier	4,50€	

Raki	4cl.	0,35l	0,7l
Yeni Raki	7,9€	48€	86€
Yeni Raki yeni seri	8,9€		90€
Tekirdag Gold Serisi	8,9€	52€	96€
Beylerbeyi Göbek	9,9€	58€	109€
Efe Gold	8,90€		96€

Logdrinks	Shots	4,50€
Beluga Vodka	Sambuca, Jägermeister ,Tequila	
Greygoose Vodka	Erdbeerlime ,Berliner Luft	
Belvedere Vodka		
Absolut Vodka		
Chivas Whisky 12		
Chivas Whisky 18		
Jack Daniels		
Gentlemen Jack		
Glenfiddich Whisky		
Tanqueray Gin		
Bombay Gin		
Bumbu Rum		
Havana		
Bacardi		
Bacardi Razz		
Baileys auf Eis		

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN € INKL. STEUERN UND ABGABEN