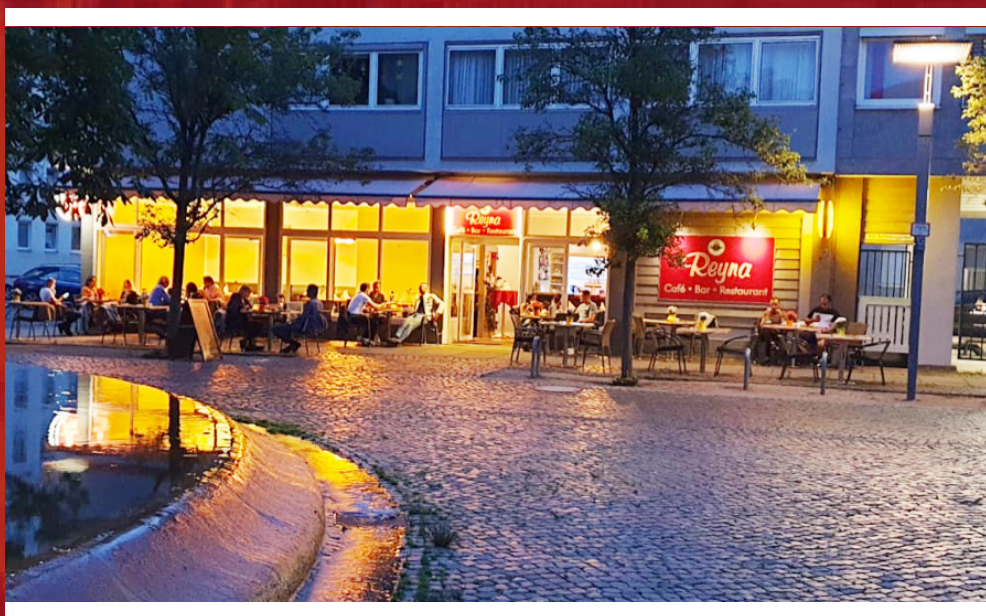


Reyna

Café • Bar • Restaurant





- Vorspeisen -
- Salate -
- Fleischgerichte -
- Fisch -
- Teiggerichte -
- Spezialitäten
des Hauses -
- Hähnchen-
spezialitäten -
- Nudelspezialitäten -
- Desserts -
- Gerichte für Kinder -

- Getränke -
- Flaschenbiere -
- Alkoholfreie
Getränke -
- Heißgetränke -
- Sekt / Prosecco / Mix -
- Longdrinks -
- Shots -
- Rotwein -
- Roséwein -
- Weißwein -

Vorspeisen

- 1. Täglich wechselnde Tagessuppen** (warm) 4,90 €
(bitte fragen Sie unsere Bedienung)
- 2. Gebratene Auberginen und Paprika** (warm) 7,90 €
mit Knoblauchsoße und hausgemachtem, frischem Fladenbrot
- 3. Cacık** (kalt) 5,50 €
Joghurtspeise mit Knoblauch mit hausgemachtem, frischem Fladenbrot
- 4. Hummus** (kalt) 7,90 €
hausgemachtem Hummus, mit frischem Fladenbrot
- 5. Börek** (warm) 7,90 €
Blätterteigrollen mit Käse gefüllt
- 6. Gefüllte Weinblätter** (warm) 7,90 €
mit Reis gefüllte Weinblätter mit Knoblauchsoße und hausgemachtem, frischem Fladenbrot
- 7. Überbackener Spinat** (warm) 7,50 €
mit Knoblauchsoße und hausgemachtem, frischem Fladenbrot
- 8. Gebackener Schafskäse** (warm) 9,90 €
mit frischem, hausgemachtem Fladenbrot
- 9. Lahmacun** (warm) 8,90 €
Teigfladen mit Hackfleisch und Salat
- 10. Oliven, Peperoni und Schafskäse** (kalt) 10,90 €
mit frischem, hausgemachtem Fladenbrot
- 11. Ezme** (kalt) 6,90 €
scharfes gehacktes Gemüse (Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie) mit Knoblauchsoße und hausgemachtem, frischem Fladenbrot
- 12. Saksuka** (warm) 10,90 €
klein geschnittene Aubergine, Zucchini, Paprika und Kartoffeln mit hausgemachtem, frischem Fladenbrot und Knoblauchsoße

13. Gemischter Vorspeisenteller (warm und kalt) **13,90 €**

Vorspeisen 4, 5, 6, 10, 11, verschiedene Joghurt-Dips (Kichererbsen, Möhre, Spinat, Paprika-Aubergine) mit hausgemachtem, frischem Fladenbrot **für 1 Person**

14. Gemischter Vorspeisenteller (warm und kalt) **19,90 €**

Vorspeisen 4, 5, 6, 10, 11, verschiedene Joghurt-Dips (Kichererbsen, Möhre, Spinat, Paprika-Aubergine) mit hausgemachtem, frischem Fladenbrot **für 2 Personen**

Salate

Zu jedem Salat reichen wir frisches, hausgemachtes Fladenbrot

16. Salat mit gebratenen Champignons **14,90 €**

grüne Blattsalate, Möhren, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Petersilie mit gebratenen Champignons

18. Salat mit gegrilltem Lachs **16,90 €**

grüne Blattsalate, Möhren, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Petersilie mit zartem, gegrilltem Lachs

19. Salat mit Schafskäse **14,90 €**

grüne Blattsalate, Möhren, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Petersilie mit Schafskäse

20. Salat mit gegrilltem Lammspieß **17,90 €**

grüne Blattsalate, Möhren, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Petersilie mit gegrilltem Lammspieß

21. Salat mit Hähnchenspieß **16,90 €**

grüne Blattsalate, Möhren, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Petersilie mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet

Fleischgerichte

- | | |
|--|----------------|
| 24. Adana Kebab
<i>würziges, gegrilltes Rinderhackfleisch am Spieß, mit Reis</i> | 19,90 € |
| 25. Yoğurtlu Köfte
<i>in Knoblauchsoße marinierte buletten
aus Rinderhackfleisch vom Grill mit Reis</i> | 19,90 € |
| 26. Lammkotelette vom Grill
<i>zartes, gegrilltes Lammkotelette, mit Reis</i> | 27,90 € |
| 27. Lammfleischspieße vom Grill
<i>zartes Lammfleisch am Spieß, mit Reis</i> | 22,90 € |
| 28. Lammfilet vom Grill
<i>zartes Lammfilet gegrillt, mit Reis</i> | 27,90 € |
| 29. Grillteller für 1 Person
<i>Köfte sowie 1 Rinderhackfleisch, 1 Lammspieß,
ein Hähnchenbrustfilet und 1 Lammkotelette, mit Reis</i> | 29,90 € |
| 30. Grillteller für 2 Personen
<i>2 Köfte, 1 Rinderhackfleisch, 2 Hähnchenbrustfilets,
1 Lammspieß und 2 Lammkotelette, mit Reis</i> | 44,90 € |
| 31. Blech Kebab
<i>Lammfleisch nach traditioneller, anatolischer Art auf
dem Blech gebacken, Tomaten und Paprika mit Reis</i> | 20,90 € |
| 33. İskender Kebab
<i>Lammfleisch klein geschnitten mit geröstetem Brot
sowie Joghurt-Tomaten-Soße und Beilagensalat</i> | 19,90 € |
| 34. İskender Kebab
<i>Rinderhackfleisch klein geschnitten mit geröstetem Brot
sowie Joghurt-Tomaten-Soße und Beilagensalat</i> | 19,90 € |

Fisch

- | | |
|---|----------------|
| 35. Dorade | 21,90 € |
| <i>Dorade im Ganzen mit gebratenem Gemüse und Salat</i> | |
| 36. Lachsfilet 250g. | 21,90 € |
| <i>Lachsfilet mit gebratenem Gemüse und Salat</i> | |

Teiggerichte

Zu unseren Teiggerichten reichen wir Salat und Knoblauchsoße

- | | |
|---|----------------|
| 37. Peynirli Pide^f (vegetarisch) | 13,90 € |
| <i>Teigschiffchen mit Schafskäse und Gouda</i> | |
| 38. Kıymalı Peynirli Pide^f | 13,90 € |
| <i>Teigschiffchen mit Rinderhackfleisch und Gouda</i> | |
| 39. Mantarlı Pide^f (vegetarisch) | 13,90 € |
| <i>Teigschiffchen mit frischen Champignons und Gouda</i> | |
| 40. Ispanak Pide^f (vegetarisch) | 13,90 € |
| <i>Teigschiffchen mit Spinat und Gouda</i> | |
| 41. Sucuklu Pide^{f,4,7} | 13,90 € |
| <i>Teigschiffchen mit Koblauchwurst und Gouda</i> | |
| 42. Gözleme Spinat^f -Vegetarisch- | 13,90 € |
| <i>gefüllte Teigtasche mit Spinat und Gouda</i> | |
| 43. Gözleme Schafskäse^f -Vegetarisch- | 13,90 € |
| <i>gefüllte Teigtasche mit Schafskäse und Gouda</i> | |
| 44. Flammkuchen mediterran -Vegetarisch- | 13,50 € |
| <i>mit Oliven, Paprika, Schafskäse und Gouda</i> | |
| 45. Flammkuchen griechisch^f -Vegetarisch- | 13,50 € |
| <i>mit Spinat, Zwiebeln, Schafskäse und Paprika</i> | |
| 46. Flammkuchen anatolisch^f | 13,50 € |
| <i>Knoblauchwurst, Peperoni und Gauda</i> | |

Spezialitäten des Hauses

*Zu unseren Spezialitäten reichen wir Knoblauchsoße,
einen Beilagensalat und frisches, hausgemachtes Fladenbrot*

- | | |
|--|----------------|
| 47. Kızartma (vegetarisch) | 15,90 € |
| <i>gebratene Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Paprika,
geriebener Schafskäse mit Knoblauchsoße und frischem,
hausgemachtem Fladenbrot</i> | |
| 48. Dolma Köfte | 18,90 € |
| <i>gefüllte Rinderhackfleischröllchen mit Schafskäse,
Tomaten und Paprika</i> | |
| 49. Peynirli Köfte^f | 18,90 € |
| <i>würzige Rinderhackfleischröllchen mit Käse überbacken,
Tomaten und Paprika</i> | |
| 50. Güveç | 19,90 € |
| <i>Lammfleisch, in Ofen geschmortes Aubergine, Paprika,
Möhren und Tomaten, mit Reis</i> | |
| 51. Fırında Mantarlı Köfte | 18,90 € |
| <i>Rinderhackfleischröllchen mit Champignons, Paprika und
Tomaten mit Käse überbacken</i> | |
| 53. Lammfleisch à la Reyna | 19,90 € |
| <i>Lammfleischstückchen auf Auberginenmus mit
Joghurt-Knoblauch-Soße und Reis</i> | |
| 54. Auberginen Kebab | 20,90 € |
| <i>Auberginen-Rinderhackfleisch-Spieß mit Joghurt-
Knoblauch-Soße und mit Reis</i> | |
| 55. Reyna fırında | 19,90 € |
| <i>Rinderhackfleisch in Yufka-Teig eingerollt mit
Joghurt - Tomaten - Soße</i> | |

Hähnchenspezialitäten

- | | |
|--|----------------|
| 56. Hähnchenspieß | 19,90 € |
| <i>zartes Hähnchenbrustfilet am Spieß mit Reis, dazu ein Beilagensalat</i> | |
| 57. Hähnchenbrustfilet | 19,90 € |
| <i>gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Reis, dazu ein Beilagensalat</i> | |
| 58. Curry Hähnchen | 18,90 € |
| <i>Hähnchenbruststreifen mit frischen Zwiebeln in einer Curry-Rahm-Soße mit Reis, dazu ein Beilagensalat</i> | |
| 59. Hähnchen-Chilli-Pfanne | 18,90 € |
| <i>Hähnchenbruststreifen mit frischem Chilli mit Reis, dazu ein Beilagensalat</i> | |
| 60. Hähnchen mit Aubergine | 18,90 € |
| <i>Hähnchenbruststreifen auf einer Auberginenpaste mit Reis, dazu ein Beilagensalat</i> | |
| 61. Hähnchen in Champignonrahmsoße | 18,90 € |
| <i>Hähnchenbruststreifen mit frischen Champignons in Rahmsoße mit Reis und einem Beilagensalat</i> | |
| 62. Hähnchen in Haussoße | 18,90 € |
| <i>zarte Hähnchenbrustfiletstückchen mit Brokkoli, Champignons und Möhren mit Reis und einem Beilagensalat</i> | |

Desserts

- | | |
|--|---------------|
| 67. Künefe | 6,90 € |
| <i>Orientalische Engelshaarpastete mit Mozzarellafüllung und Sirup</i> | |
| 68. Baklava | 5,90 € |
| <i>Teigblätter mit Nussstückchen und Sirup</i> | |

Gerichte für Kinder

- | | |
|--|---------------|
| 69. Pommes-Frites
<i>mit Ketchup oder Mayonnaise</i> | 4,90 € |
| 70. Chicken Nuggets
<i>6 Chicken Nuggets mit Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise</i> | 6,90 € |
| 72. Mini Lahmacun
<i>2 kleine Teigfladen mit Hackfleisch und Salat</i> | 7,90 € |

Selbstgemachte Limonade

- | | |
|--|-----------------------|
| 90. Himbeer Pfirsich Eistee
<i>Frischer Limettensaft, Limetten, Himbeerpüree, Eisteepfirsich</i> | 5,90 €
0,4l |
| 91. Mint Limo
<i>Limette, Rohrzucker, frische Zitronensaft, frische Minze</i> | 5,90 € |
| 92. Mint Limo + Rum
<i>Limette, Rohrzucker, frische Zitronensaft, frische Minze +4cl Rum</i> | 8,90 € |

Getränke

Bier vom Fass – Warsteiner



100. Pils	0,3 l	3,50 €
101. Pils	0,5 l	5,50 €
102. König Ludwig hell	0,3 l	3,50 €
103. König Ludwig hell	0,5 l	5,50 €
104. König Ludwig dunkel	0,3 l	3,50 €
105. König Ludwig dunkel	0,5 l	5,50 €
107. Alsterwasser	0,3 l	3,50 €
108. Alsterwasser	0,5 l	5,50 €
109. Alkoholfreies Alster	0,5 l	5,50 €

Flaschenbiere

115. Hefeweizen König Ludwig	0,5 l	5,50 €
116. Hefeweizen König Ludwig (alkoholfrei)	0,5 l	5,50 €
117. Hefeweizen König Ludwig (dunkel)	0,5 l	5,50 €
118. Kristallweizen	0,5 l	5,50 €
119. Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

125. Coca Cola ^{1,2}	0,2 l	3,00 €
126. Coca Cola ^{1,2}	0,4 l	4,90 €
127. Coca Cola light ^{2,8}	0,2 l	3,00 €
128. Coca Cola light ^{2,8}	0,4 l	4,90 €
129. Coca Cola zero ^{2,8}	0,2 l	3,00 €
130. Coca Cola zero ^{2,8}	0,4 l	4,90 €
131. Fanta ^{2,6,8}	0,2 l	3,00 €
132. Sprite ⁸	0,2 l	3,00 €
133. Mineralwasser classic	0,25 l	3,00 €
134. Mineralwasser classic	0,7 l	6,90 €
135. Mineralwasser still	0,25 l	3,00 €
136. Mineralwasser still	0,7 l	6,90 €

137. Ginger Ale	0,2 l	3,00 €
138. Bitter lemon	0,2 l	3,00 €
139. Tonic water	0,2 l	3,00 €
140. Apfelschorle	0,2 l	3,00 €
141. Apfelschorle	0,4 l	4,90 €
142. Orangensaft	0,2 l	3,00 €
143. Bananensaft	0,2 l	3,00 €
144. Kirsch-Bananen-Saft	0,2 l	3,00 €
145. Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
146. Ayrar	0,4 l	4,90 €

Heißgetränke

150. Frischer Ingwertee <i>mit Zitrone und Minze</i>		4,50 €
151. Frischer Pfefferminztee		4,00 €
152. Diverse Teesorten <i>im Teebeutel</i>		4,00 €
153. Kaffee crema ¹		3,00 €
154. Mocca ¹		3,00 €
155. Espresso ¹		2,90 €
156. Doppelter Espresso ¹		3,30 €
157. Cappuccino ¹		3,50 €
158. Latte Macchiato ¹		4,20 €
159. Milchkaffee ¹		4,50 €
160. Espresso Macchiato ¹		3,00 €

Sekt / Prosecco / Mix

165. Kir Royal <i>Sekt, Creme de Cassis</i>		6,90 €
166. Hugo <i>Holundersirup, Limette, Prosecco, Soda, Minze</i>		6,90 €
167. Lillet Wildberry <i>Lillet Blanc, Russian Wildberry, Beeren</i>		6,90 €
168. Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda, Orangen</i>		6,90 €
169. Luise <i>Cassislikör, Prosecco, Soda, Himbeeren</i>		6,90 €
170. Sekt Hausmarke, trocken	0,1 l	4,20 €
171. Sekt Hausmarke, trocken	0,75 l	21,90 €
172. Piccolo	0,25 l	7,50 €

Longdrinks

4cl

175. Amaretto-Orangensaft oder –Apfelsaft	6,50 €
176. Wodka-Lemon	6,50 €
177. Whiskey-Cola	6,50 €
178. Gin-Tonic	6,50 €
179. Bacardi-Cola	6,50 €
180. Campari-Orange	6,50 €
181. Havanna Club-Cola	6,50 €
182. Raki <i>mit Wasser</i>	6,50 €

Spirituosen / Liköre

185. Baileys, <i>Sahnelikör, 35% Vol.</i>	4 cl	4,50 €
186. Yeni Raki, <i>türk. Anisschnaps, 45% Vol.</i>	2 cl	2,90 €
187. Ramazotti, <i>Ital. Kräuterlikör 35% Vol.</i>	4 cl	4,50 €
188. Averna, <i>Bitterlikör 35% Vol.</i>	4 cl	4,50 €
189. Sambuca <i>Ital. Anislikör Vol. 40 %</i>	2 cl	2,90 €
190. Jägermeister, <i>dt. Kräuterlikör 35% Vol.</i>	2 cl	2,90 €
191. Grappa, <i>Ital. Brand 37,5% Vol.</i>	2 cl	2,90 €
192. Ouzo, <i>griech. Anisschnaps 40 %</i>	2 cl	2,90 €

Unsere Weine - Premium Qualität Rotwein

200. Hauswein, trocken

0,2 l	6,50 €
0,5 l	14,50 €
0,75 l	19,90 €

203. Villa Doluca, trocken

<i>Rebsorte:</i>	0,2 l	6,50 €
<i>aus den drei Rebsorten Öküzgözü Trauben</i>	0,5 l	14,50 €
<i>Cabernet Sauvignon Trauben, Syrah Trauben</i>	0,75 l	19,90 €

204. Chianti, trocken

<i>trocken, Hausmarke</i>	0,2 l	6,50 €
	0,5 l	14,50 €
	0,75 l	19,90 €

205. Sevilen Syrah, lieblich

<i>Rebsorte: Syrah, Herkunft: Ägäis</i>	0,2 l	6,50 €
<i>Frisch, lebendig, blumig</i>	0,5 l	14,50 €
	0,75 l	19,90 €

206. Dornfelder

<i>trocken</i>	0,2 l	6,50 €
	0,5 l	14,00 €

207. Doluca, trocken

<i>Tugra Öküzgözü</i>	0,75 l	29,90 €
<i>Der Doluca Tugra ist eine aussergewöhnlicher Öküzgözü fruchtige Noten von Brombeeren, Reifen Pflaumen, Kirschen die im Hintergrund dezent von Vanillen und Tabak begleitet werden.</i>		

Roséwein

210. Hauswein, trocken

0,2 l	6,50 €
0,5 l	14,50 €
0,75 l	19,90 €

212. Lal, trocken

Rebsorte: <i>Calkarasi</i> , Herkunft: <i>Mittelanatolien</i>	0,2 l	6,50 €
<i>intensiver Geschmack nach roten Früchten,</i>	0,5 l	14,50 €
<i>lebendige Säure</i>	0,75 l	19,90 €

213. Weißherbst, halbtrocken

Hausmarke	0,2 l	5,90 €
	0,5 l	13,50 €

Kennzeichnungserklärung: 1) Koffein; 2) mit Farbstoff; 3) Chininhaltig; 4) Mit Konservierungsstoff; 5) mit Antioxidationsmittel; 6) Mit Geschmacksverstärker; 7) mit Phosphat; 8) mit Süßungsmittel **Allergenkennzeichnung:** a) Glutenthaltiges Getreide b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse f) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) g) Schalenfrüchte h) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse i) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Schwefeldioxid und Sulphite l) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Weißwein

220. Hauswein, trocken	0,2 l	6,50 €
	0,5 l	13,90 €
	0,75 l	19,90 €
221. Hauswein, halbtrocken	0,2 l	6,50 €
	0,5 l	13,90 €
	0,75 l	19,90 €
222. Villa Doluca, trocken		
<i>Rebsorte: Cuvée</i>	0,2 l	6,50 €
<i>Ausbalancierte Cuvée aus fruchtig-frischen</i>	0,5 l	13,90 €
<i>Sultaniye Trauben sowie Semillon Trauben.</i>	0,75 l	19,90 €
223. Pinot Grigio, trocken	0,2 l	6,50 €
<i>Hausmarke</i>	0,5 l	13,90 €
	0,75 l	19,90 €
224. Sultaniye, lieblich	0,2 l	6,00 €
<i>Rebsorte: Sultaniye, Herkunft: Mittelanatolien</i>	0,5 l	13,00 €
<i>lebendig, ausgewogen, intensives Fruchtaroma</i>	0,75 l	19,00 €
225. Dornfelder	0,2 l	6,50 €
	0,5 l	13,90 €
	0,75 l	19,90 €
226. Weinschorle	0,2 l	5,00 €
227. Doluca, trocken		
<i>KAV Narince</i>	0,75 l	26,90 €
<i>Ein fruchtiger Wein mit starkem Körper, welcher an Zitronenblüte und Birne erinnert. Der Duft enthält Aromen frischer Melone. Ausgezeichnet mit einem reichen Körper und einer cremigen Textur überzeugt eine harmonische Frucht und ein dezentes Säure -Verhältnis. Mit einem saftigen langen Nachhall.</i>		



Reyna

Café • Bar • Restaurant

Vorbestellung möglich
0531 / 88 53 77 76

Am Schloßgarten 7 - 38100 Braunschweig

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Montag: 12⁰⁰ - 22⁰⁰ Uhr

Durchgehend Warme Küche

Dienstag Ruhetag

Alle Speisen auch zum Mitnehmen