

VORSPEISEN - MEZE

gemischter Vorspeisenteller kleiner Vorspeisenteller

Lahmacun -warm-
2 mit Lammhack bestrichene Teigfladen

Biber Dolmasi -warm-
mit Reis und Hack gefüllte grüne Paprika

VEGETARISCHE VORSPEISEN

gemischter Vorspeisenteller kleiner Vorspeisenteller

Zigarren Börek -warm-
Blätterteigröllchen mit Käse Füllung

Sivri Biber kızartması -warm-
gegrillte grüne Spitzpaprika

Beyaz Fasulye -warm-
dicke weiße Bohnen an Tomatensosse

Falafelbällchen -warm-
Kichererbsenbällchen mit Gemüse,
arabischen Gewürzen, Kräuter

Acılı Ezme -kalt-
scharfes Gewürz-Pesto

Zeytin Ezmesi -kalt-
kleingehackte Oliven mit Nüssen,
Granatapfel und frischem Thymian

Hummus a la Turka -kalt-
Kichererbsencreme mit Tahin,
Olivenöl und einem klecks türk. Joghurt

Schale Bulgur oder **Pilav**
Schale Löffelsalat

Herzlich Willkommen im Höfner Stübl.
Wie jedes Jahr im Herbst freuen wir uns Ihnen
unsere neue Winter-Menü-Karte vorzustellen.
Dieses Jahr haben wir uns entschieden tür-
kisch zu kochen.

Die Küche der Türkei wurde, wie das ganze
Land während seiner Entstehungsgeschichte,
von den unterschiedlichsten Völkern beein-
flusst. Asiatische Einflüsse finden sich ebenso
wie orientalische und europäische.

Karawane der Köstlichkeiten

10 verschiedene Meze führen Sie ein in die
Welt der türkischen Küche. Zum Hauptgang
Karışık Izgara. Zweierlei feine Süßspeisen
und türkischer Tee runden dieses Menue ab.

Die typisch türkischen Gerichte bestehen mei-
stens aus Gemüse und Fleisch. Gemüse spielt
generell eine wichtige Rolle und wird in allen
Varianten verzehrt.

Reis, auch eine sehr beliebte Beilage, heißt
„Pilav“ und ist, wenn richtig zubereitet, eine
besondere Spezialität.

Menue Seidenstrasse

5 verschiedene Meze, danach 1 Hauptspeise
nach Wahl. Zum Dessert eine Süßspeise
und türkischer Tee.

Fladenbrot und Wasser gehören zu jedem Es-
sen und man wird in der ganzen Türkei kaum
eine Mahlzeit erleben, bei der es kein Wasser
und Brot gibt. Ein Höhepunkt eines jeden
türkischen Essens ist das Dessert, welches es
in den verschiedensten Variationen und Süs-
segraden gibt. Mit türkischen Schwarztee und
Obst kommt die Mahlzeit zum Ende.

Guten Appetit - Afiyet olsun
Alle Speisen sind hand- und/oder hausgemacht.

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Zauber Kleinasiens

8 kleine Speisen bestehend aus Ezme, Cack, Zigarren Börek, weiße Bohnen, Falafelbällchen, Gemüse Ragout, Löffelsalat, Bulgur & Pilav

Gemüse Ragout mit Bulgur & Pilav

Aubergine, Spitzpaprika, Tomaten, Walnüsse, Schafskäse, frische Kräuter & Gewürze

Falafelbällchen mit Bulgur & Pilav

aus Kichererbsen, Gemüse und Minze

Beyaz Fasulye mit Bulgur & Pilav

dicke weiße Bohnen nach türkischer Art
in Tomaten- Olivenölsosse

HAUPTSPEISEN

Karışık Izgara - Grillteller

Lammfilet, Lammrippchen, Putensteak, Rumpsteakstreifen, gegrillte Spitzpaprika, Bulgur & Reis auf Yufka und Löffelsalat

Rumpsteak mit Bulgur, Pilav & Salat

Lammfilet mit Bulgur, Pilav & Salat

Lammrippchen mit Bulgur, Pilav & Salat

Putensteak mit Bulgur, Pilav & Salat

Höfner Kalbschnitzel

frisch geklopft mit Pommes (A,A1,C,F,G,L,M)

SÜSSPEISE - TATLI

Kaysı Tatlısı

geschmorte Aprikosen mit Sesam und Pinie

Künefe Tatlısı

Ein Dessert aus Nudeln, Mozzarella und Zuckersirup.
Gemacht nicht nur für Tischpaschas.