

TÜRKISCHES RESTAURANT
DIWAN
OCAKBAŞI



Türkische und anatolische Spezialitäten

Suppen	3
Salate	3
Kalte Vorspeisen	4
Warme Vorspeisen	6
Gerichte vom Grill	7
Gerichte aus der Pfanne	10
Gerichte aus dem Lehmofen	12
Fischgerichte	13
Lahmacun / Türkische Pizza	13
Pide / Teiggerichte	14
Vegetarische Gerichte	16
Kindermenüs	17
Beilagen	17
Nachspeisen	18
Getränke	19
Weine	20
Spirituosen	21

Corbalar / Suppen / soup

1. Tavuk Creme corbasi / Hähnchensuppe / chicken soup 4,00 €
2. Paca corbasi / Lammfleischsuppe / lamb soup 4,50 €
3. Mercimek corbasi / Linsensuppe / lentil soup 4,00 €
4. Yayla corbasi / Joghurtsuppe / yoghurt soup 4,00 €

Salatalar / Salat / salad

5. **Coban Salatasi / Hirtensalat / greek salad** 6,00 €
Hirtensalat mit Tomaten, Gurken, Weißkäse, Oliven, Petersilie, Zwiebeln, Peperoni
greek salad with tomatoes, cucumbers, feta cheese, olives, parsley, onions, peppers
6. **Diet Salatasi / Fitnesssalat** 8,50 €
verschiedene frische Blattsalatsorten, mit gegrillter und reichlich garnierte Hähnchenbrust und köstlichem Dressing nach Art des Hauses
a variety of fresh seasonal salad with grilled chicken breast and delicious homemade dressing
7. **Diwan salatasi / Diwansalat** 9,00 €
gemischter grüner Salat mit Gurke, Tomaten, Oliven und Kalbfleisch
a variety of fresh seasonal salad with plenty of grilled veal
8. **Chef salatasi / Chefsalat** 7,00 €
gemischter grüner Salat mit Gurke, Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Thunfisch, Ei
a variety of fresh seasonal salad with cucumber, tomatoes, olives, onions and tuna, egg
9. **Domates salatasi / Tomatensalat / tomatoe salad** 5,50 €
Tomaten, Mozzarella und Basilikum
tomatoes, mozzarella, basil

Mezeler / Kalte Vorspeisen / Appetizers

- 10. Yaprak Sarmasi (5 Stück)** 5,00 €
gefüllte Weinblätter, hausgemacht
stuffed vine leaves, homemade
- 11. Havuc Teretör** 5,00 €
geriebene Karotte in Butter gebraten, eingelegt in Senf-, Mayo-, Joghurtsoße
grated carrot fried in butter , marinated in mustard , Mayo , yoghurt
- 12. Humus** 5,00 €
Kirchenerbsenmus mit Sesamöl, leicht gewürzt
chickpeas mush refined with sesame oil, lightly seasoned
- 13. Antep Ezmesi / Anteper Mus** 5,00 €
Paprikamus nach Anteper Art, veredelt mit Blatt Petersilie, Zwiebeln, Peperoni und ausgewählten Gewürzen (scharf)
peppers mush refined with parsley, onions and peppers selected spices (spicy)
- 14. Spinat Teretör** 4,50 €
Spinat Joghurt Walnuss Tahini
Spinach yoghurt walnut Tahini
- 15. Barbunya Pilaki** 5,00 €
Kidneybohnen, Karotten, Kartoffeln und Tomaten
kidney beans, carrots, potatoes and tomatoes
- 16. Haydari** 5,00 €
Joghurt, Dill, Nane Minze und Knoblauch
Yogurt , dill , Nane Mint and Garlic
- 17. Patlican Ezmesi / Auberginenmus** 5,00 €
Auberginenmus
eggplant mush
- 18. Saksuka** 5,00 €
verschiedene Gemüse mit Rosinen
various vegetables with raisins

- 19. Yogurtlu patlican / Auberginenmus mit Joghurt** 5,00 €
Auberginenmus mit Knoblauchjoghurt
eggplant with garlic yoghurt
- 20. Pembe Sultan** 5,00 €
Joghurt, Fetakäse und rote Rüben
yoghurt, feta cheese, red beets
- 21. Karisik Meze Tabagi / Gemischte Vorspeisenplatte** 15,00 €
gemischte Vorspeisenplatte (für 4 Person)
mixed appetizer plate (for 4 people)

Mezeler / Warme Vorspeisen / Appetizers

- 22. Sigara Börek** 5,00 €
gefüllte Teigblätter mit Weichkäse und Petersilie
filled dough sheets with soft cheese and parsley
- 23. Mucwer** 5,00 €
paniertes Gemüse, Spinat, Blumenkohl, Karotten und Zwiebeln
breaded vegetables , spinach, cauliflower , carrots and onions
- 24. Icli Köfte** 5,00 €
gefüllter Bulgurteig mit Hackfleisch
filled with mince Bulgurteig
- 25. Tavuk Panada** 5,00 €
panierte Hähnchenstreifen mit Champignonsoße
breaded chicken strips with mushroom sauce
- 26. Sigara Böregi (5 Stück)** 5,00 €
mit Petersilie und Käse gefüllter Blätterteig
with parsley and cheese filled pasties

Kebablar / Kebabs

(Serviert mit Reis, Bulgur, Salat, gegrillter Peperoni und Tomaten, Tzatziki und scharfer Soße)

- | | |
|---|---------|
| 27. Kuzu Pirzola / Lammkoteletts
marinierte Lammkoteletts (4 Stück)
<i>marinated lamb chops (4 pieces)</i> | 15,00 € |
| 28. Dana sis / Kalbsspieß
marinierter Kalbsspieß
<i>marinated beef skewers</i> | 12,90 € |
| 29. Yogurtlu Kuzu Sis / Lammspieß
Lammspieß-Stücke mit geröstetem Brot, Joghurt, Tomatensauce und zerlassener Butter
<i>marinated lamp skewera on roasted bread with yoghurt, tomato sauce, melted butter</i> | 12,90 € |
| 30. Urfa Kebab / Lammhackspieß
Gewürzter Lammhackspieß
<i>seasoned minced lamb skewers</i> | 10,90 € |
| 31. Adana Kebab
scharf gewürzter Lammhackspieß
<i>spicy seasoned minced lamb skewers</i> | 10,90 € |
| 32. Beyti
Gewürzter Lammhackspieß in hausgemachtem dünnen Fladenbrot gerollt, mit Joghurt und Tomatensauce, zerlassener Butter
<i>seasoned minced lamb skewer with garlic rolled in homemade thin flatbread with tomato sauce, yoghurt sauce and melted butter</i> | 11,90 € |
| 33. Patlican Kebab
Aubergine mit Lammhackfleisch gegrillt
<i>minced lamb with aubergine, grilled</i> | 11,90 € |

- | | |
|---|---------|
| 34. Ali Nazik | 11,90 € |
| gewürzter Lammhackspieß mit Auberginenmus, Joghurt und Tomatensauce, zerlassener Butter
<i>seasoned minced lamb with aubergine, tomato sauce and melted butter</i> | |
| 35. Kuzu File / Lammfilet | 14,90 € |
| gewürztes Lammfilet
<i>seasoned minced lambfilet</i> | |
| 36. Kuzu Sis / Lammfleisch-Spieß | 12,90 € |
| marinierter Lammfleischspieß
<i>marinated lamb skewer</i> | |
| 37. Izgara Köfte / Frikadelle | 10,90 € |
| gewürzte Lammfrikadellen (4 Stück)
<i>seasoned lamb meatballs (4 pieces)</i> | |
| 38. Tavuk Gögsü / Hähnchenbrustfilet | 9,90 € |
| mariniertes Hähnchenbrustfilet
<i>marinated chicken breast</i> | |
| 39. Tavuk Pirzola / Hähnchenkotelett | 9,90 € |
| marinierte Hähnchenkeule ohne Knochen
<i>marinated chicken leg</i> | |
| 40. Tavuk Sis / Hähnchenfleisch-Spieß | 9,90 € |
| marinierter Hähnchenfleisch-Spieß
<i>marinated chicken skewer</i> | |
| 41. Dana file / Kalbs Filet | 15,00 € |
| marinierte Kalbsfilet
<i>marinated veal fillet</i> | |

42. Yogurtlu Kebab

11,90 €

Gewürzter Lammhackspieß auf geröstetem Brot mit Joghurt und Tomatensauce, zerlassener Butter

seasoned minced meat on roasted bread with yoghurt, tomato sauce, melted butter

43. Yogurtlu Dana

11,90 €

Kalbsspieß-Stücke mit geröstetem Brot, Joghurt, Tomatensauce und zerlassener Butter

Veal skewer pieces with toasted bread , yoghurt , Tomato sauce and melted butter

44. Karisik Izgara / Gemischte Grillplatte

1 Person

(1 Person, 2 Personen, 4 Personen)

14,90 €

marinierte Lammkoteletts, Lammhackfleisch, Hähnchenfleisch, Frikadelle, Kalbfleisch

2 Personen

marinated, lamb chops, lamb skewers, beef skewers,

29,00 €

chicken skewers and meatballs

4 Personen

56,00 €

45. Diwan Kebabi

14,90 €

gemischte Grill-Platte mit gerösteten Brotstücken, mit Joghurt und Tomatensauce und zerlassener Butter

marinated, mixed meat on roasted bread with yoghurt, tomato-sauce and melted butter

Tava Yemekleri / Gerichte aus der Pfanne

(Serviirt mit Reis und Salat)

- 46. Hünkar Begendi Dana** 12,90 €
gebratenes Kalbfilet auf Auberginenpüree mit Käse-Sahne-Soße
roasted veal filet on eggplant puree with cheese cream sauce
- 47. Hünkar Begendi Tavuk** 12,90 €
gebratenes Hähnchenfleisch auf Auberginenpüree mit Käse-Sahne-Soße
ried chicken meat on eggplant puree with cheese cream sauce
- 48. Et sote / Kalbfleischpfanne** 10,90 €
geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Champignons, Paprika,
Zwiebeln in Tomatensauce
Sliced veal with mushrooms , peppers, onions in tomato sauce
- 49. Et sote / Hähnchenfleischpfanne** 10,90 €
geschnetzeltes Hähnchenfleisch mit frischen Champignons, Paprika,
Zwiebeln in Tomatensauce
Sliced chicken with mushrooms , peppers, onions in tomato sauce
- 50. Coban Kavrma / Hirtenpfanne** 11,90 €
geschnetzeltes Lammfleisch, mit Tomate, Zwiebeln, Paprika
und Champignon
sliced lamb with tomatoes, peppers, onions and champignons
- 51. Tavuk sac Kavrma / Hähnchenfleischpfanne** 10,90 €
gewürfelte Hähnchenfleischstücken mit Tomaten, Zwiebeln,
Paprika und Champignon
diced chicken with tomatoes, peppers, onions and champignons
- 52. Kremali Hindi / Putenfleischpfanne** 10,90 €
geschnetzeltes Putenfleisch mit Champignons, Paprika, Tomaten,
Zwiebeln in heller Sauce
*sliced turkey with champignons, peppers, tomatoes,
onions light sauce*

- | | |
|---|---------|
| 53. Curry soslu / Chicken Curry | 10,90 € |
| <p>geschnetzeltes Hähnchenfleisch, Paprika, Tomaten, Champignons
und Zwiebeln in Currysauce
<i>sliced chicken with peppers, tomatoes, champignons and onions
in a curry cream sauce</i></p> | |
| 54. Firinda Tavuk / Hähnchen im Lehmofen | 10,90 € |
| <p>Hähnchen Brust gefüllt mit Käse und Walnuss,
dazu Bernazsoße
<i>Chicken breast stuffed with cheese and walnut , to Bernazsoße</i></p> | |
| 55. Firinda Kuzu / Lamm im Lehmofen | 10,90 € |
| <p>gebratenes Lammfleisch mit Kartoffelpüree,
dazu Demi Glace Soße
<i>roasted lamb with mashed potatoes to demi-glace sauce</i></p> | |
| 56. Diwan Tava | 10,90 € |
| <p>Kalbsfilet mit Zwiebeln, Paprika, Champignon, Gewürzgurken,
dazu Sahnesoße
<i>Veal tenderloin with onions, peppers , mushrooms , pickles , to cream sauce</i></p> | |
| 57. Karides Tava / Garnelenpfanne | 10,90 € |
| <p>Garnelen mit Knoblauch nach galizischer Art
<i>Shrimp with garlic Galician style</i></p> | |

Güvec Yemekleri / Gerichte aus dem Lehmofen

(Serviirt mit Reis und Salat)

58. Kuzu Guvec / Lammfleisch-Auflauf

geröstetes Lammfleisch mit mediterranem Gemüse in
Tomatensauce mit Käse überbacken
*roasted lamb with mediterranean vegetables,
baked in tomato sauce with cheese*

11,50 €

59. Dana Güvec / Kalbfleisch-Auflauf

geröstetes Kalbfleisch mit mediterranem Gemüse in
Tomatensauce mit Käse überbacken
*roasted veal with mediterranean vegetables in a tomatoe sauce
topped with melted cheese*

11,50 €

60. Tavuk Güvec / Hähnchenfleisch-Auflauf

geröstetes Hähnchenfleisch mit mediterranem Gemüse in
Tomatensauce mit Käse überbacken
*roasted chicken with mediterranean vegetables, baked in
tomatoe sauce with cheese*

11,00 €

61. Moussakka / Auberginen-Auflauf

Auberginenaufbau mit Hackfleisch und Käse überbacken
eggplant casserole with ground beef, melted cheese

11,50 €

Balik Cesitleri / Fischgerichte

- 62. Cupra Izgara / Dorade** 13,90 €
mit Kartoffelecken, Salat und hausgemachter Fischsauce
with potatoes, salad and homemade fish sauce Ali Nazik
- 63. Izgara Alabalik / Forelle** 10,90 €
mit Kartoffelecken, Salat und hausgemachter Fischsauce
with potatoes, salad and homemade fish sauce
- 64. Balik Bugulama / gedämpfter Fisch** 11,90 €
mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Zitrone, Knoblauch und Lobeer
with potatoes, carrots, onions, lemon, garlic and Lobeer

Lahmacun / Türkisch Pizza

(alle Gerichte mit Lammfleisch zubereitet)

- 65. Lahmacun** 5,00 €
mit Salat
with salad
- 66. Lahmacun mit Feta** 6,00 €
mit Fetakäse und Salat
with feta cheese and salad
- 67. Lahmacun mit Halloumi** 6,00 €
mit Halloumi und Salat
with Halloumi and salad

Pide cesitleri / Türkische Teig-Gerichte

- 68. Pide mit Hackfleisch** 7,90 €
mit Lammhackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Petersilie
und Salat als Beilage
*with minced lamb, tomatoes, onions, paprika, parsley
and salad as a side dish*
- 69. Pide mit Hackfleisch und Ei** 8,50 €
mit Lammhackfleisch, Ei, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Petersilie
und Salat als Beilage
*with minced lamb and egg, tomatoes, onions, paprika, parsley
and salad as a side dish*
- 70. Pide mit Käse (vegetarisch)** 6,90 €
mit Käsemischung, dazu Salat als Beilage
with mixed cheese and salad as a side dish
- 71. Pide Sucuklu** 8,50 €
mit Knoblauchwurst, Käse überbacken und Salat
with garlic sausage, cheese gratin and salad
- 72. Pide Kusbasi** 9,00 €
mit Kalbfleischstückchen, Tomaten, Paprika, Petersilie,
dazu Salat als Beilage
*with veal pieces, tomato, peppers, parsley and
served with salad as a side dish*
- 73. Pide mit Thunfisch** 7,50 €
mit Thunfisch, Käse, Zwiebeln und Paprika, dazu Salat als Beilage
with tuna, cheese, onions and paprika and salad as a side dish

- 74. Pide Salami** 7,00 €
mit Rinderwurst, mit Käse überbacken, dazu Salat als Beilage
with beef sausage, with cheese and salad as a side dish
- 75. Pide mit Hähnchenfleisch** 7,50 €
mit Hähnchenbrustfilet, Paprika und Zwiebeln
with chicken breast, paprika and onions
- 76. Börek mit Spinat und Halloumi-Käse** 7,50 €
mit Spinat und Halloumi-Käse dazu Salat als Beilage
with spinach and minced meat, salad as a side dish
- 77. Börek Hackfleisch** 7,50 €
mit Hackfleisch und Käse dazu Salat als Beilage
with mince and cheese to salad fixings

Für unsere vegetarischen Gäste / vegetarian

- 78. Pide mit Käse und Ei** 7,50 €
mit Käsemischung und Ei, dazu Salat als Beilage
with mixed cheese and egg, salad as a side dish
- 79. Pide mit Spinat** 7,50 €
mit Spinat, Ei und Weißkäse, dazu Salat als Beilage
with spinach, egg and white cheese, salad as a side dish
- 80. Pide mit Gemüse** 8,00 €
Gemüse mit Käse überbacken, dazu Salat als Beilage
vegetables with cheese and salad as a side dish
- 81. Sebze Kebab / Vegetarische Kebab** 9,90 €
mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Champignons
with zucchini, eggplant, peppers, onions, tomatoes, champignons
- 82. Sebze Güvec / Gemüseauflauf** 9,90 €
mediterranes frisches Gemüse mit Tomatensauce
und Käse überbacken
*fresh mediterranean vegetables in a tomato sauce and
backed with cheese*
- 83. Firinda Ispanak / Spinatauflauf** 8,90 €
Spinat mit Knoblauch, Paprika, Blumenkohl in Rahmsauce,
mit Käse überbacken
*spinach with garlic, paprika, cauliflower in cream sauce and
backed with cheese*

Sebze Güvec Yemekleri / Vegetarische Gerichte aus dem Lehmofen

(Serviert mit Reis und Salat)

- 84. Firinda Broccoli / Broccoli-Auflauf** 8,90 €
Broccoli mit Champignons in Paprikacremesauce
mit Käse überbacken
*broccoli with champignons in paprika creme sauce
with cheese gratin*
- 85. Firinda Karnibahar / Blumenkohl-Auflauf** 8,90 €
Blumenkohl mit Paprika, Champignons in Cremesauce
mit Käse überbacken
*cauliflower with paprika, champignons in creme sauce with
meldet cheese gratin*

Kinder-Menüs

- 86. Tavuk Pirzola / Hähnchensteak** 5,50 €
mit Pommes und 0,2 l Softgetränk nach Wahl
with french fries and 0,2 l soft drink of choice
- 87. Köfte / Frikadelle** 5,50 €
2 Stück Frikadellen mit Pommes und 0,2 l Softgetränk nach Wahl
2 pieces of meatballs with french fries and 0,2 l soft drink of choice
- 88. Pide Salamli / Pide Salami** 5,50 €
mit Rindersalami
with beef salami

Ekstralar / Beilagen (zusätzlich) 2,00 €

Reis
Bulgur
Pommes
Weißkäse
Lawasch
Kartoffelpüree
gekochtes Gemüse

Tatlilar / Nachtisch

- 89. Künefe** 5,00 €
Fadenteig mit Mozzarella-Käse und Pistazien, warm serviert
pastry with mozzarella-cheese and pistachios, served hot
- 90. Baklava (4 Stück)** 4,00 €
Fadenteig in Blätterteigmantel, gefüllt mit Pistazien
in puff pastry filled with pistachios
- 91. Sekerpare (3 Stück)** 3,50 €
Süßgebäck
pastries

Getränke

	0,25 l	0,4 l	0,75 l
Wasser (Still, Medium, Sprudel)	2,10 €	3,10 €	
Wasser (Still, Medium, Sprudel) Flasche			5,00 €
Ayran	2,00 €	3,40 €	
Cola	2,10 €	3,40 €	
Cola Light	2,10 €	3,40 €	
Fanta	2,10 €	3,40 €	
Sprite	2,10 €	3,40 €	
Spezi	2,10 €	3,40 €	
Bitter Lemon	2,20 €		
Tonic	2,20 €		
Ginger Ale	2,20 €		
Apfelschorle	2,20 €		
Bionade 0,33 l		3,00 €	

Säfte

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	2,20 €	3,60 €
Ananassaft	2,20 €	3,60 €
Apfelsaft	2,20 €	3,60 €
Schorle	2,20 €	3,60 €
Bananennektar	2,20 €	3,60 €
Kirschnektar	2,20 €	3,60 €
Maracujanektar	2,20 €	3,60 €
Pfirsichnektar	2,20 €	3,60 €
KiBa	2,20 €	3,60 €

Heißgetränke

Kaffee	2,40 €
Espresso	1,90 €
Latte Macchiato	2,40 €
Cappuccino	2,40 €
Türkischer Kaffee / Mokka	2,40 €
Heiße Schokolade	2,40 €
Tee	2,00 €
(Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kräutertee, Kamillentee, Fencheltee)	

Alkoholische Getränke, Biere

Efes Bier 0,33 l	2,70 €
Radeberger vom Fass 0,3 l 2,40 €	0,5 l 3,50 €
Radler 0,3 l 2,40 €	0,5 l 3,50 €
Diesel 0,3 l 2,40 €	0,5 l 3,50 €
Schöfferhofer Hefe, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei 0,5 l	3,50 €

Türkischer Wein / Kavaklidere

	Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l
Yakut - rot, fruchtig, leicht	5,40 €	22,00 €
Sultanine - weiß, lebhaft, fruchtig, aromatisch, lieblich	5,40 €	22,00 €
Terra Bogazkerre - rot, vollmundig, leicht, köstlich	5,10 €	20,00 €
Terra Kalecik Karasi - rot, vollmundig, intensiv, elegant	5,40 €	22,00 €
Pamukale - weiß, trocken, besonders geeignet zu Vorspeisen	5,40 €	22,00 €
Pamukale - rot, trocken, besonders geeignet zu Vorspeisen	5,40 €	22,00 €
Angora - rot, ausgewogen, fruchtig	5,40 €	22,00 €
Angora - weiß, gut ausgewogen, fruchtig	5,40 €	22,00 €
Cankaya - weiß, lebhaft, köstlich, fruchtig	5,10 €	20,00 €
Lal - rosé, vollmundig, leicht trocken	5,10 €	20,00 €
Sade - rot, fruchtig, vollmundig, köstlich	5,40 €	22,00 €
Sade - weiß, trocken, kräftig, geeignet für Hähnchen- und Fischgerichte	5,40 €	22,00 €
Rosato - rosé, ausgewogen und fruchtig	5,10 €	20,00 €
Villa Doluca - rot, vollmundig, fruchtig, würziger Geschmack	4,10 €	15,00 €
Villa Doluca - weiß, lebendig, frischer Charakter, süffiger Weißwein	4,10 €	15,00 €
Weinschorle - Weißweinschorle	4,10 €	15,00 €
Altin Köpük (Sekt) - vollmundig, intensiv	Glas 0,1 l 3,00 €	20,00 €

Internationaler Wein

	Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l
Pinot Griggo - weiß	4,70 €	15,00 €
Chardonnay - weiß	4,70 €	15,00 €
Bordolino - rot, fruchtig, trocken	4,70 €	15,00 €
Merlot - rot, trocken	4,40 €	15,00 €
Chianti - rot, trocken	4,40 €	15,00 €

Aperitiv

Martini Bianco	4 cl	4,10 €
Martini Roso	4 cl	4,10 €
Averna	4 cl	4,10 €
Ramazotti	4 cl	4,10 €

Spirituosen

Raki	4 cl	3,40 €	0,35 l	29,00 €	0,7 l	49,00 €
Absolut Vodka					4 cl	3,50 €
Jägermeister					4 cl	3,50 €

Longdrinks

Campari Orange						5,00 €
Aperol Prosecco						5,00 €
Vodka Orange						5,00 €
Whisky Cola						5,00 €
Raki Wasser						5,00 €

Whisky

Jack Daniel's, Jim Beam oder Chivas regal					4 cl	4,40 €
---	--	--	--	--	------	--------