

Mezeteller für dich

vegetarisch (5 kalte + 1 warme Meze)

27.50

mit Fleisch (5 kalte + 1 warme Meze)

29.50

*Während man im arabischen Sprachraum von Mezze spricht, wird in der Türkei von **Meze** gesprochen. Da versteht man unter Meze einen Teller, der ganz bestimmte Gerichte enthält. Dieser Teller kann als Zwischenmahlzeit, aber auch als Salat-Ersatz bzw. als Vorspeise dienen. In der Regel werden die Meze (die kleinen Vorspeisen-Teller) in der Mitte des Tisches angerichtet, damit die Gäste sich während des Naschens unterhalten können. Dazu wird typischerweise **Raki**, **Wein** oder **Bier** zu Meze getrunken.*



**Unsere Mezes werden frisch nach Saison vorbereitet. Bitte fragen Sie uns nach aktuellen Mezes.*

***Die beiden Mezeteller sind für 1 Person, ab 2 Personen empfehlen wir in Schalen zu bestellen. Das Tant Pis-Team kann bei der Zusammenstellung behilflich sein.*

Meze in Schalen für alle

Kalte Meze

- Humus: Kichererbsenmus mit Tahin (Sesampüree), Kümmel und Knoblauch* **9.50**
- Acılı: In Olivenöl pürierte rote Capia Paprika und scharfe Peperoncini
verfeinert mit Walnuss, Mandeln und Petersilie (scharf)* **10.50**
- Piyaz: Weisse-Bohnen-Salat mit Tahin und OrangensaftsaUCE* **10.50**
- Cacık: Geraffelte Gurken in Joghurt mit Knoblauch, getrockneten
Minzen und Dill* **9.50**
- Kısır: Bulgursalat mit Zwiebeln, Petersilie, frischen Tomaten und Gurken
verfeinert mit Granatapfelsauce* **9.50**
- Şaksuka: Frittierte Auberginen, Peperoni und Kartoffeln in Tomatensauce* **9.50**
- Yoğurtlu Havuç: Geraffelte Karotten in Joghurt mit Knoblauch, Walnüssen
und Petersilie* **9.50**
- Kırmızı Pancar Salatası: Randen mariniert in Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft
und Essig, wahlweise mit Joghurtsauce und Walnüssen* **9.50**
- Çiğ Köfte: Kräftig gewürzte, Bulgurbällchen mit gemahlener Chilischoten und
traditionellen Gewürzen* **10.50**
- Zeytinyağlı Taze Fasulye: Grüne Bohnen anatolischer Art in Olivenöl mit
Tomaten und Zwiebeln* **9.50**

*Sarma/Dolma: Mit Reis, Pinienkernen, Rosinen und orientalischen Gewürzen
gefüllte, Auberginen und Peperoni dazu Weinblätter* **12.50**

*Patlican Salatasi: Auberginen Salat aus gegrillten Auberginen und
rotem Paprika* **9.50**

Warme Meze

- Sigara Böreği:** Dünner Teig gerollt zu kleinen Stäbchen, gefüllt wahlweise mit Käse oder Kartoffeln dazu Joghurt **9.50**
- Köfte:** Gegrillte Hackfleischbällchen (Lamm&Rind, 3 Stück) **12.50**
- Falafel:** Kichererbsen mit Petersilie, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen verfeinert zu Kugeln geformt und frittiert (6 Stück) **9.50**
- Tavuk Şiş:** Marinierte Pouletbrust am Spiess **12.50**
- Gözleme:** In der Bratpfanne angebratener dünner Teig mit Schafkäse, und Spinat gefüllt dazu Cacık **12.50**
- Keçi peyniri:** Gebratener Ziegenkäse mit Zitronensaft marinierten Randen auf Salat **13.50**
- Ahtapot:** Mit Olivenöl, Petersilie, Peperoncini und Tomaten im eigenen Saft stundenlang geschmorter Pulpo **14.50**
- Içli Köfte:** Bulgurbällchen, innen mit einer würzigen Hackfleisch-Walnussmischung serviert in Koriander-Knoblauch-Essigsause **14.50**
- Kışnişli Karides:** Mediterrane Crevetten mit Olivenöl, Zitrone und Knoblauch gegart und verfeinert mit Koriander **14.50**

Warme Hauptgerichte

***Manti:** 'Türkische Tortellini' handgemachte türkische Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Kalbsfleisch in Joghurt mit Knoblauch und Paprika-Buttersauce*

29.50

***Köfte Piyaz:** Gegrillte Hackfleischbällchen (Lamm&Rind) serviert mit Weisse-Bohnen-Salat mit Tahin und Orangensaft angemacht*

31.50

***Kuzu Şiş:** Marinierte Lammspiess gegrillt, dazu Pilav, und Salat*

33.50

***Tavuk Pirzola:** Marinierte Pouletschenkel ohne Knochen gebraten serviert mit Pilav und Salat*

30.50

***Kavurma:** In der Pfanne gebratene Lammfleischwürfel mit Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch und Tomaten dazu Pilav*

34.50

***Içli Köfte:** Bulgurbällchen, innen mit einer würzigen Hackfleisch-Walnussmischung serviert in Koriander-Knoblauch-Essigsause*

32.50

***Kışnişli Karides:** Mediterrane Garnelen mit Olivenöl, Zitrone und Knoblauch gegart und mit frischem Koriander serviert.*

28.50

Vegetarisch

Gözleme: In der Bratpfanne angebratener dünner Teig mit Schafkäse und Spinat gefüllt, dazu Salat und Cacık 28.50

Falafelteller: Kichererbsen mit Petersilie, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen verfeinert, zu Kugeln geformt und frittiert dazu Salat und Cacık 27.50

Patates Manti: Türkische Tortellini' handgemachte türkische Teigtaschen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln in Joghurt mit Knoblauch und Paprika-Buttersauce 28.50

Sarma/Dolma Tabagi: Mit Reis, Pinienkernen, Korinthen und orientalischen Gewürzen gefüllte Weinblätter, getrocknete Auberginen und Paprika 31.50

Keçi peyniri: Gebratener Ziegenkäse mit Zitronensaft marinierten Randen auf Blattsalat dazu Kısır 28.50

Imam Bayıldı: Gebratene Auberginen mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten gefüllt, dazu Pilav 26.50

Leichtes

Gemischter Salatteller (saisonale Produkte) 18.50

Çoban Salata: Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Feta-Käse 19.50

Kleiner, bunter Salat (nur als Vorspeise) 8.50

Tagessuppe 12.50

Süsses

*Schoggikuchen** 6.50

*Mohnkuchen** 6.50

Baklava (2 Stück) 8.50

**hausgemacht*

Sorbetto im Chübeli (nur im Sommer) 5.50