



**Eine anatolische Weisheit lautet:**  
**„Sein schönstes außer der Geliebten**  
**teilt man mit den Gästen“**

Wir lieben unsere Gäste und unsere Begeisterung gilt dem Duft, dem Geschmack, der Leidenschaft und der Freude am Essen, denn dies ist die Quelle unserer Lebensfreude. Lassen Sie uns eine kleine Reise in die Welt der türkischen Gastfreundschaft unternehmen! In der Türkei gilt das heilige Prinzip der Gastfreundschaft. Jedermann der um Unterkunft oder Nahrung bittet, wird diese in einem türkischen Haus bekommen, egal ob Fremder oder bester Freund. Hierbei wird der Gastgeber alles ermöglichen, um seine Gäste (Misafirler) in aller Form zu verehren und zu verwöhnen. Dieses wird immer auf reizende und großzügige Art geschehen da jeder, der an die Tür klopft, auch ein Gast Gottes ist. Doch nicht nur das leibliche Wohl ist die Absicht des Gastgebers, vielmehr soll sich der Eingeladene rundum wohlfühlen, deshalb wird sich während des ausgedehnten Mahls unterhalten und musiziert und getanzt. Am Ende eines solchen Gastmahls hat der Gast das Gefühl, dass er als Freund angesehen wird und jederzeit willkommen ist. In diesem Sinne:

Lassen Sie sich von uns auf eine Reise in die Welt der türkischen Gastfreundschaft entführen!



Sie kommen als Gast und gehen als Freund!

## **Vejetaryen gemekler- Vegetarische Speisen- Vegetarian Dishes**

### **Mutfak – Die türkische Küche**

Typisch für die türkische Küche ist im Gegensatz zur traditionellen deutschen Küche nicht ein Essen, das in verschiedene fertig angerichtete Gänge aufgeteilt ist, sondern vielmehr eine Folge von verschiedensten einzelnen Speisen, die nacheinander eingenommen werden. Eine Auswahl von frischesten Zutaten, die sorgfältige Zubereitung und Zusammenstellung sind die Geheimnisse der türkischen Küche. Da das Essen nicht nur eine Gelegenheit ist satt zu werden, sondern auch immer ein gesellschaftliches Ereignis bei dem sich unterhalten und viel gelacht wird, sollte man sich eine angemessene Zeit hierfür nehmen um in den vollen Genuss zu kommen. Sollten Sie einen individuellen Wunsch haben, so ist dieses kein Problem da unsere Speisen immer frisch zubereitet werden.

### **Ystah Acicilar – Appetitanreger – Appetizers**

#### **Biber Tursu**

milde, sauer eingelegte grüne Peperoni

mild sour green pepperoni

€ 3,50

#### **Zeytin**

gemischte Oliven

mixed olives

€ 5,50

#### **Peynir Tabagi**

Käseteller mit Schafskäse, Oliven und eingelegten Peperoni

Feta cheese plat with olives and pepperoni

€ 7,50



## Meze – Vorspeisen

Als Meze bezeichnet man kleine Vorspeisen, welche als Appetitanreger mit alkoholischen Getränken, meist Raki, und frischem Brot konsumiert werden. Minimal besteht Meze aus Honigmelonen und cremigem Schafskäse. Eher typisch ist aber ein Meze-Menü aus verschiedenen kalten und warmen Mezes, wie zum Beispiel Gemüse gebraten, gekocht, mit dicker Knoblauch-Joghurtsauce oder pikanten gebratenen Teigröllchen. Hier im BABA'S sollen Sie die Vielfalt unserer tagesfrischen, hausgemachten Vorspeisenspezialitäten kennenlernen.

### *Karisik Meze    Gemischte Vorspeisenteller    mixed appetizers*

#### **Karisik Meze Tabagi küçük für 1 Person**

Kleine Auswahl verschiedener Vorspeisen  
Small selection of different starters  
€ 9,50

#### **Karisik Meze Tabagi büyük für 2 Personen**

Große Auswahl verschiedener Vorspeisen  
Medium selection of different starters  
€ 18,00

### **Salatalar    Salate    Salad**

#### **Coban Salatasi**

Hirtensalat aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Petersilie  
Salad with tomatoes, cucumbers, onions and parsley  
€ 7,50

#### **BABA'S Salatasi**

Bunter Salat mit Schafskäse  
Mixed salad with feta cheese  
€ 8,50



## **Soguk Mezeler    Kalte Vorspeisen    Cold Appetizers**

### **Patlican, Biber, Kabak Kizartama**

Gebratene Auberginen, Zucchini und Paprika

Fried eggplants, zucchini and peppers

€ 7,50

### **Aci Sos**

Hausgemachte feurige Soße aus roten Peperoni, Tomate und Petersilie

Homemade spicy sauce of red pepperonis, tomato and parsley

€ 5,00

### **Yaprak Sarma**

Mit Reis gefüllte Weinblätter

With rice stuffed vine leavers

€ 5,00

### **Cacik**

Türkischer Knoblauchsahnejoghurt mit Gurken

Turcish garlic cream jogurt with cucumber

€ 5,00

### **Yoghurtlu Havuc**

Türkischer Sahnejoghurt mit Karotten

Turkish cream joghurt with carrot

€ 5,00

### **Kisir**

Salat aus Weizengrütze, Tomaten, Zwiebeln und Petersilie

Salad from wheat groats, tomatoes, onions and parsley

€ 5,00

### **Humus**

Kichererbsenpüree

Chickpea dip

€ 5,00



**Sıcak Mezeler    Warme Vorspeisen    warm Appetizers**

**BABA'S Sigara Böregi**

Zwei hausgemachte Teigröllchen mit Schafskäse und Petersilie gefüllt,  
mit Salat und Cacik

Pasty rolls with feta cheese and parsley, salad and cacik

€ 4,70

**Peynir Pane**

Schafskäse aus dem Ofen mit Knoblauch und Peperoni

Feta cheese from the oven with garlic and pepperoni

€ 7,50

**Corbalar    Suppen    Soups**

**Kirmizi Mercimek Corbasi**

Suppe aus roten Linsen nach türkischer Art

Soup from red lentils turkish style

€ 5,00

**Günün Corbasi**

Tagessuppe

Soup of the day

€ 5,00



***Tava' Dan***

***Aus der Pfanne***

***Out of pan***

**Köylü yemegi**

Vegetarische Gemüsepfanne

Vegetarian pot

€ 10,50

**Imam Bayildi Der Pastor ist in Ohnmacht gefallen**

Auberginen gefüllt mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Petersilie

Eggplants stuffed with onions, peppers, tomatoes and parsley

€ 12,50

***Firin' Dan***

***Aus dem Ofen***

***From the oven***

**Köylü yemegi**

Vegetarische Gemüsepfanne überbacken

Vegetarian pot with special sauce baked

€ 12,50

**Schneckenbörek**

Mit verschiedenen Füllungen

With various fillings

€ 10,50

**Pide**

Gebackenes Fladenbrot mit verschiedenen Füllungen

(Spinat, Feta, Paprika, Bulgur)

Baked pita bread with various fillings

(spinach, feta, red pepper, bulgur)

€ 9,50



## **BABA'S Menü**

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir vegetarische türkische Menüs für Sie zusammengestellt.

That you are not in the choice of subject, we have vegetarian turkish menus for you.

### **Menü 1**

#### **Karisik Meze Tabagi küçük**

Auswahl von türkischen Vorspeisenspezialitäten

Selection of turkish starter specialities

#### **Sigara Böregi**

Teigröllchen mit Schafskäse und Petersilie gefüllt

Pasty rolls with feta cheese and parsley

#### **Kçük Salatasi**

Bunter Salat mit Schafskäse

Mixed salad with feta cheese

#### **Orient bahcesinden Sebze terrine**

Gemüseterrine aus dem Garten des Orients

Vegetable terrine from the garden of the orient

#### **BABA'S Überraschungsdessert**

Surprise dessert

**Ab 2 Personen**

**Pro Person € 25,50**



## **Menü 2**

**(Nur mit Vorbestellung)**

### **Mercimek corbasi**

Linsensuppe (rote Linsen)

Lentil soup (red lentils)

### **Mercimek Köfte**

Linsennocken

Lentil spoonful balls

### **Patlican Ezmesi**

Auberginenmus

Eggplant puree

### **Yogurtlu Ispank Kavurma**

Gebatener Spinat mit Joghurtsauce

Fried spinach with yogurt sauce

### **Poaca**

Kleine Schafskäsebrötchen

Feta cheese rolls

### **Tatlilar**

Dessert

**Ab 2 Personen**

**Pro Person € 25,50**





**Değisik Tatlar**

**Verschiedenes**

**Sundries**

**Bulgur**

Geschroteter Weizen mit Tomate, Kichererbsen und leckeren Gewürzen

Ground wheat with tomato, chickpeas and delicious spices

€ 3,50

**Ofenkartoffel**

Ofenkartoffel mit Frischkäse, Frühlingszwiebeln und Salat

Baked potato with cream jogurt, spring onions and salad

€ 8,50

**BABA'S Reis**

Reis mit gerösteten Pinienkernen und Sultaninen

Rice with roasted pine nuts and sultanas

€ 5,50

**Tatilar**

**Dessert**

**Baklava**

Süßes Blätterteiggebäck mit gemahlener Pistazien

Sweet puff pastry with kibbled pistachio

€ 6,00

**BABA'S Helva**

Helva (warm) mit Vanilleeis gefüllt

Helva (hot) filled with vanilla ice cream

€6,50

**Yogurt**

Joghurt mit Granatapfelgelee

Jogurt with pomegranate jelly

€ 5,50

**BABA'S Obstteller Spezial**

Auswahl von frischem Obst mit Honig, Nüssen und einer Überraschung

Selection of fresh fruits with honey, nuts and a surprise

€ 9,50



**Jckiler****Getränke****Beverage****Aperitif**

Sherry	5cl	3,00 €
Martini	5cl	3,00 €
Martini dry	5cl	3,00 €
Campari Orange	4cl	6,50 €
Campari Soda	4cl	6,50 €
Aperol Spritz	0,2l	6,50 €
Hugo	0,2l	6,50 €

**Sekt**

Hausmarke	0,1l	3,50 €
	0,7l	19,50 €

**Weine**

<b>BABA'S</b> Hauswein	0,25l	5,50 €
Weiß, Rosé oder Rot	0,5l	11,00 €
Weinschorle	0,25l	5,50 €


**Selbstverständlich bieten wir Ihnen eine weitere Weinauswahl an.**


**Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte.**

**Naturally we offer you another selection of several wines.**

**Please ask for our wine list**

**Biere**

EFES		vom Faß	0,2l	1,80 €
			0,3l	2,50 €
			0,5l	3,80 €

Schaumburger		vom Faß	0,3l	2,20 €
			0,4l	2,90 €

Schneider Hefeweizen	vom Faß	0,5l	3,80 €
Schneider Hefeweizen	alkoholfrei	0,5l	3,80 €

## Spirituosen



Raki (Lebenswasser)	45% vol	2cl	3,00 €
Raki im Raki-Kühler	45% vol	5cl	6,00 €

Raki, das türkische Nationalgetränk, ist ein aus Wein gebrannter Schnaps mit Aniszusatz. Er wird pur oder mit Wasser verdünnt als „Löwenmilch“ getrunken

Averna	32% vol	2cl	3,00 €
Fernet Branca	40% vol	2cl	3,00 €
Jägermeister	35% vol	2cl	3,00 €
Wodka Moskovskaja	40% vol	2cl	4,00 €
Malteser Aquavit	40% vol	2cl	2,50 €
Jubiläumsaquavit	40% vol	2cl	3,00 €
Fürst Bismarck	38% vol	2cl	2,50 €
Grappa Prosecco	40% vol	2cl	4,00 €
Osborne Veterano	40% vol	2cl	4,00 €
Remy Martin V.S.O.P	40% vol	2cl	6,00 €
Hennessy	40% vol	2cl	6,00 €
Jim Beam (Bourbon)	40% vol	2cl	4,00 €
Jack Daniels (Bourbon)	42% vol	2cl	4,50 €
Ragganmore (Single malt)	40% vol	2cl	8,50 €
Scotch Whisky			
Cardhu (Single malt)	40% vol	2cl	6,50 €
Scotch Whisky			
Oban (Single malt)	43% vol	2cl	8,50 €
Scotch Whisky			
Bailey's	17% vol	2cl	4,00 €
Sambuca	40% vol	2cl	2,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Bad Pyrmonter Gourmet	0,25l	2,00 €
Bad Pyrmonter Gourmet	0,75l	4,75 €
Coca Cola (Flasche)	0,2l	2,20 €
Coca Cola	0,3l / 0,5l	2,50 € / 3,80 €
Cola Light	0,3l / 0,5l	2,50 € / 3,80 €
Spezi	0,3l / 0,5l	2,50 € / 3,80 €
Fanta	0,3l / 0,5l	2,50 € / 3,80 €
Sprite	0,3l / 0,5l	2,50 € / 3,80 €
Apfelschorle	0,2l	1,80 €
	0,5l	3,50 €
Apfelsaft	0,2l	2,20 €
Orangensaft	0,2l	2,20 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,20 €
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,20 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,20 €
Ayran	0,2l	2,20 €
türkischer Trinkjoghurt		

## Heisse Getränke

Tasse Kaffee	2,00 €
Espresso	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Türkischer Mokka	3,00 €

Nach einem Essen darf in der Türkei der geliebte Mokka nicht fehlen. Bei uns wird er auf traditionelle Weise in einem Stilgefäß (Cesve) für Sie am Tisch zubereitet

Glas Tee	1,80 €
Heisse Schokolade	2,50 €



**Liebe Gäste,**

**wir möchten Sie darauf hinweisen, dass in unseren Speisen und Getränken Zutaten enthalten sein können, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen.**

**Bei Allergien gegen glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Ei, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch oder Laktose, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere oder anderen Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.**

**Wir bereiten gern individuelle Gerichte für Sie zu, die keinerlei für Sie bedenkliche Zutaten oder Zusatzstoffe enthalten.**

**Ihr BABA'S - Team**

