



Türkische Küche

Die türkische Küche hat eine lange Geschichte. Ursprünglich aus der nomadischen Kochtradition der Turkvölker entstanden, entwickelte sich über die Jahrhunderte eine ganz eigene Variation von Koch- und Genusskultur, die stets von der osmanischen Tradition und Lebensweise geprägt wurde. Einflüsse aus der indischen, persischen und islamisch-arabischen Küche machen in Kombination mit den klassisch mediterranen Köstlichkeiten aus dem Mittelmeerraum den ganz eigenen Charakter der heutigen türkischen Küche aus.

Hoşgeldiniz!

Wir freuen uns über Ihren Besuch in unserem Restaurant Olive. Bei uns stehen freundlicher Service, angenehmes Ambiente und eine besondere Atmosphäre für unsere Gäste im Mittelpunkt.

Die hohe Qualität unserer ausschließlich frischen Produkte ist bei uns stets garantiert.

Catering








Wir beraten Sie gerne für Ihre Events bis zu 150 Personen.

Afiyet olsun!





Soğuk Mezeler / Kalte Vorspeisen

- 01 Gavurdağı Salatası  5, 5
Gewürfelte Tomaten, Walnüsse [L] und Petersilie, mit Granatapfeldressing
- 02 Antep Ezme  4, 9
Kleingeschnittene Gemüsekostbarkeiten, Chili und Olivenöl, mit Knoblauch abgerundet
- 03 Patlıcan Salatası  4, 9
Gegrillte Auberginen (fein gehackt) mit Paprika, Zwiebeln, Petersilie, mit Olivenöl und Zitronensaft verfeinert
- 04 Yoğurtlu Patlıcan Salatası .  4, 9
Geröstete Auberginen in Würfel geschnitten und mit Joghurt [F] angemacht
- 05 Cacık  4, 9
Joghurt [F] mit fein geschnittenen Gurken und gepresstem Knoblauch vermischt, mit Minze und Zitronensaft abgerundet
- 06 Yoğurtlu Cevizli Kereviz  4, 9
Leichte Crème aus fein geriebenem Sellerie [H] und Joghurt [F], mit Knoblauch und gemahlenden Walnüssen [L] abgerundet
- 08 Kısır  5, 9
Couscous / Bulgur [A]- Salat , mit gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Paprikaschoten mit Knoblauch und Petersilie verfeinert, auf Salatblättern, mit Granatapfel-Sauce[F] serviert
- 09 Kurutulmuş Domates 4, 5
Getrocknete Tomaten, verfeinert mit frischen Kräutern wie Thymian und Rosmarin. Kalt und in Olivenöl serviert






Meze

Als Meze bezeichnet man kleine Gerichte, die zu verschiedenen Anlässen verzehrt werden. Sie können Bestandteil eines Imbisses oder einer Zwischenmahlzeit, aber auch als Horsd'œuvre, Vorspeise oder Dessert Bestandteil von Speisefolgen sein. Der Ursprung des Wortes soll im persischen mазze bzw. mазīdan für „Geschmack“ bzw. „Imbiss“ liegen. Eine ähnliche Bedeutung hat es im Türkischen, wo die Schreibweise meze verwendet wird. In vielen Nachfolgestaaten des Osmanischen Reichs und seiner Nachbarstaaten im Kaukasus ist dieses Speisenangebot bzw. der Begriff und die damit verbundene Tradition verbreitet.

Quelle: Wikipedia



Ara Sicaklar / Warme Vorspeisen

- 11 Kabak Mücver  6 , 5
*Zucchini-puffer [C] mit Frühlingszwiebeln,
Dill, Petersilie und Hirtenkäse
[F], serviert mit Joghurt-Minz-Sauce [F]
und Salat*
- 12 Karışık Kızartma  5 , 9
*Gegrilltes Gemüse mit einer frischen Tomaten-
Knoblauchsauce,
mit Olivenöl und Kräutern verfeinert*
- 13 Yaprak Sarma  4 , 9
*Mit Reis und Pinienkernen [L]
gefüllte Weinblätter,
mit Joghurt-Minz-Sauce [F] serviert*
- 14 İçli Köfte 5 , 5
*Bulgurbällchen [A] mit Hackfleisch,
Tomaten und Zwiebeln gefüllt,
mit Joghurt-Minz-Sauce [F] serviert*
- 15 Sigara Böreği  5 , 2
*Mit Hirtenkäse [F] gefüllte Teigrollchen [A],
dazu Joghurt-Minz-Sauce [F] und Salatbeilage*
- 16 Peynir Kızartma  5 , 9
*Frittierter Hirtenkäse [F] mit Tomaten und
Zwiebeln, dazu Joghurt-Minz-Sauce [F]
und Salatbeilage*
- 17 Manti 7 , 5
*Hausgemachte Teigtaschen [A]
mit Hackfleisch gefüllt,
auf Tomaten-Joghurtsauce [F] serviert und
mit einer pikanten Buttersauce [F] verfeinert*
- 18 Pastırmalı Peynir Fırında 7 , 9
*Hirtenkäse [F] aus dem Backofen,
mit geräuchertem Rinderschinken,
auf einem Tonteller*

Unser Tipp

Gerne bereiten wir auf Wunsch einen gemischten Vorspeisenteller ab zwei Personen zu.

8 € Pro/Pers.







Salatalar / Salate



- 20 Roka Salatası / Ruccolasalat
*Ruccolasalat und Kirschtomaten
in feinem Balsamico-Honig-Dressing* 7, 5
- 21 Çoban Salatası / Bauernsalat
*Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Hirtenkäse [F] und
Oliven, mit frischen Kräutern abgerundet* 6, 9
- 22 Mediteryan Salata / Mediterraner Salat
*Grüne Salatvariation mit Tomaten und
Walnüssen [L]* 7, 9
- 24 Sezon Salatası / Salat der Saison
*Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken,
Oliven und Früchten
der Saison in feinem Balsamico-Honig-Dressing* 8, 9

Çorbalar / Suppen



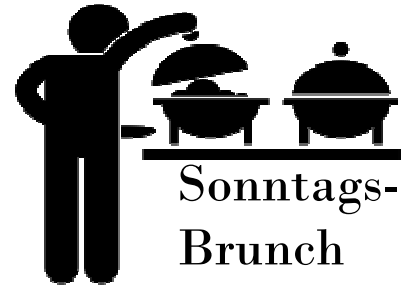
- 25 Domates Çorbası / Tomatensuppe
*mit gehobeltem türkischen
Kaschkavalkäse [F]*  5
- 26 Mercimek Çorbası / Linsensuppe
mit Minze verfeinert  5

Wir Empfehlen

Verfeinern sie ihr Salat nach
Lust und Laune

Gegrillte Champignon	1, 5
Hirtenkäse [F]	2
Parmesankäse [F]	2
Gegrillte Garnelen [D;B]	3
Garnelenspieß [D;B]	4
Hähnchenbrustfilet	4

Zu allen Salaten servieren wir
unser hausgemachtes
Steinofenbrot



Sonntags- Brunch

Entdecken und genießen Sie
mediterrane Kochkultur
mit orientalischer Atmosphäre.
Reichhaltiges Mittags-Buffer auf
über 26 Meter Länge
mit mehr als 80 mediterranen
Köstlichkeiten.

**JEDEN SONNTAG ZWISCHEN
12-16.00 UHR**

13,9 EURO/ PERS.

Kinder 0-4 Jahre: frei
ab 5 Jahre: ermäßigt

Alle Preisangaben in Euro






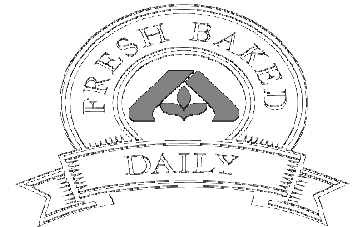
Pideler / Gefüllte Teigspezialitäten


Zu unseren Teigspezialitäten servieren wir vorab einen gemischten Salat.

28 Ispanaklı Pide / Spinat Pide  9,9
Steinofenbrot [A] mit Spinat, Hirtenkäse [F] und Ei [E] gefüllt, mit frischem Ruccolasalat garniert



29 Mozzarella 1ı Pide / Mozzarella Pide  9,9
Steinofenbrot [A] mit Mozzarella [F], Kirschtomaten, frischem Basilikum



30 Vejeteryan Pide / Vegetarische Pide  9,9
Steinofenbrot [A], Hirtenkäse [F], Kaschkavalkäse [F], Tomaten, Paprika und frischen Champignons gefüllt, mit frischem Ruccolasalat garniert



31 Karidesli Pide / Shrimps Pide 10,9
Steinofenbrot [A], in Oliven-Kräuter-Öl eingelegten Shrimps [D; B], Hirtenkäse [F], Kaschkavalkäse [F] und Spinat gefüllt, mit frischem Ruccolasalat garniert

32 Döner Kebap Olive-Art 13,5
Feiner Teigmantel [A] mit Dönerfleisch, Blattspinat, Paprika, Kirschtomaten und Kaschkavalkäse [F] gefüllt, dazu Basilikum-Dill und Joghurt-Minz-Sauce [F]

 On Top

Döner
Kebap
3 Euro



Mangal'dan / Vom Holzkohlegrill



Zu allen Gerichten vom Holzkohlegrill servieren wir vorab einen gemischten Salat.

- | | |
|--|-------|
| 33 Döner Kebab (Kalb) | 12, 5 |
| Herzhaftes Dönerfleisch vom Drehspieß, dazu Bulgurreis [A], goldgelben Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F] | |
| 34 İskender Kebab | 14 |
| Geröstetes Fladenbrot [A] mit Naturjoghurt [F] und Tomatensauce bedeckt, mit Dönerfleisch und zerlassener Butter [F] garniert | |
| 35 Cökertme Kebab | 20 |
| Dry Aged Rinderfiletspitzen medium gegrillt auf Holzkohle, serviert auf hausgemachten Kartoffelsticks, Naturjoghurt[F] und Tomatensoße. | |
| 36 Izgara Köfte. | 14 |
| Hacksteaks vom Rind und Lamm, dazu Bulgurreis [A], goldgelben Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F] | |
| 38 Adana Kebab. | 14 |
| Eine Spezialität aus der türkischen Stadt Adana: Pikant gewürztes Hackfleisch aufspeziellen Spießen über Holzkohle gegrillt, dazu Bulgurreis [A], goldgelben Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F] | |
| 41 Dana Külbastı. | 18 |
| Feine US Beef Medallions, zart rosa auf Holzkohle gegrillt. Dazu servieren wir Süßkartoffel Fries, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F] | |

 Wir

Empfehlen

49 Cheddar Peynirli Köfte

Mit Cheddar Käse gefülltes Rinderhacksteak. Medium gegrillt mit flüssigem Kern.

Dazu servieren wir Steakhouse frites

16, 9



- 43 Kuzu Şiş 16
Fein gewürzte marinierte Lammspieße von der Hüfte, auf Holzkohle gegrillt, dazu Bulgurreis [A], goldgelben Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]
- 44 Pirzola 18 , 9
Lammkotelett über Holzkohle gegrillt, dazu Bulgurreis [A], goldgelben Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]
- 45 Kuzu Kafes / Lammkarree 26
Eine poetische Verführung des Gaumens: Gegrilltes Lammkarree, innen zart rosa und außen knusprig, dazu mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]
- 46 Kuzu Külbastı / Lammlachs 24
Das feine Rückenstück vom Lamm, eine kulinarische Köstlichkeit: Gegrillter Lammlachs mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]
- 47 Dana Şiş . 16
Fein gewürzte, marinierte Rindfleischspieße von der Hüfte über Holzkohle gegrillt, dazu Bulgurreis [A], goldgelben Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]
- 50 Kuzu Bonfile Sarma / Lammfilet 24
Das edelste Stück vom Lamm, butterzart und sehr mager, gefüllt mit milder Senfsauce und Parmesan. Das ganze Verfeinert mit frischen Kräutern. Dazu servieren wir Süßkartoffel Frites, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]

🔑 Tipp

42 Karışık Izgara

*Gemischte
Fleischvariation vom
Grill, mit gegrillten
Tomaten und
Spitzpaprika serviert,
dazu Bulgurreis [A],
goldgelben
Kartoffelscheiben,
Basilikum-Dill- und
Joghurt-Minz-
Sauce[F]*

18 , 5



Fırın'dan / Aus dem Backofen

Zu allen Gerichten aus dem Backofen servieren wir vorab einen gemischten Salat.

53 Kuzu İncik 16

Fein geschmorte Lammhaxe auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]

55 Köfte nach Art des Hauses 16

Hacksteaks mit Mozzarella [F] überbacken, dazu frisches Gemüse nach mediterraner Art, goldgelben Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]

56 Güveç 14

Geschnetzeltes Lammfleisch und frische Gemüsevariation aus Tomaten, Paprika, Auberginen, Zucchini und Champignons, in eigenem Saft im traditionellen Tontopf gegart, dazu Bulgurreis [A]

Tava'dan / Pfannengerichten

Zu allen Pfannengerichten servieren wir vorab einen gemischten Salat.



59 Sac Kavurma 16

Traditionelle Spezialität der türkischen Küche, die nicht nur den Geschmackssinn anspricht, Zartes, schonend geschmortes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Kräutern verfeinert, in einer traditionell orientalischen Pfanne serviert, dazu Bulgurreis [A]

60 Sac Kavurma (Tavuk) 14

Zartes, schonend geschmortes Hähnchenfleisch mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Kräutern verfeinert, dazu Bulgurreis [A]

64 Karides Tava 13

Garnelen [D; B] in mediterranem Gemüse, mit Kirschtomaten. Serviert wird das Ganze in einer Pfanne

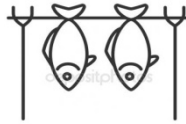
165 Dana Izgara - Tava / Grillpfanne 18

Feines US-Beef, zart rosa auf Holzkohle gegrillt serviert in einer Pfanne mit mediterranem Gemüse, Kirschtomaten und Steakhouse Frites. Dazu Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]



Balık / Fisch

Zu allen Fischgerichten servieren wir vorab einen gemischten Salat.



- 61 Izgara Çupra 18
Gegrillte Dorade Royal [D], mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln, mit einer Zitronen-Rosmarinmarinade verfeinert
- 63 Izgara Alabalık . 16
Gegrillte Forelle [D], mit Zitronen-Rosmarinmarinade, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- 164 Somon Balığı 18
Feines Lachsfilet [D], verfeinert mit Zitronen-Rosmarinmarinade, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Tavuk / Geflügel

Zu allen Geflügelgerichten servieren wir vorab einen gemischten Salat




- 149 Tavuk Şiş 14
Gegrillter Hähnchenbrustspieß dazu Bulgurreis[A], goldgelbe Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]
- 150 Peynirli Tavuk Göğsü 15 , 5
Feines Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse, mit Hirtenkäse [F] überbacken, dazu goldgelbe Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]
- 151 Tavuk Sarma 16
Feines Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Champignons, Auberginen, Zucchini, roter Paprika, Tomaten und Kaschkavalkäse [F], dazu goldgelbe Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce
- 152 Füme'li Tavuk Sarma 17
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit selbstgeräucherten Roastbeef-Scheiben, Mozzarella-Käse [F] in einem Panademantel [A] [E] , dazu goldgelbe Steakhouse-frites und Käsesauce [F]



Vejeteryan / Vegetarische Gerichte

Zu allen vegetarischen Gerichten servieren wir vorab einen gemischten Salat



66 Güveç  12
Frische Gemüsevariation in eigenem Saft, aus Tomaten, Paprika, Auberginen, Zucchini und Champignons, im traditionellen Tontopf gegart, dazu Bulgurreis [A]

67 Peynirli İmam Bayıldı 12
Aubergine mit einer frischen Gemüsevariation aus Tomaten, Paprika und Zwiebeln gefüllt, mit Hirtenkäse [F] überbacken, im traditionellen Tontopf serviert, dazu Bulgurreis [A]

☛ Wir Empfehlen

65-Sebze Sote
Gemüsepfanne mit Tomaten, süße Paprika, Zucchini und Zwiebeln. Abgerundet mit frischen Kräutern. Dazu Bulgurreis [A]

12 Euro 

Gruppenmenü / Sultansofrasi



Gang 1 Verschiedene kalte und warme Meze Köstlichkeiten

*Gang 2 Gemischte Grillplatte belegt mit Adana Kebap, Şiş Kebap, Lammkoteletts und Hähnchenbrust
Dazu Pfannengemüse, Kartoffelscheiben und Bulgurreis [A]
Verschiedene Soßen und Salatbeilage.
Serviert wird das Ganze auf einer heißen Platte.*

Gang 3 Als Nachspeise servieren wir Ihnen einen gemischten Obst-Etagere mit Früchten der Saison, sowie türkische Nachspeise-Spezialitäten

Für 2 Personen 60
Jede weitere Person 25

Alle Preisangaben in Euro





Menü für Kinder

- 73 Nuggets-Teller 5, 9
Hähnchen-Nuggets mit goldgelben
Kartoffelscheiben und Salatbeilage
- 74 Tavuk Şiş 5, 9
Hähnchenspieß mit goldgelben
Kartoffelscheiben und Salatbeilage
- 75 Döner-Teller 5
Dönerfleisch mit goldgelben
Kartoffelscheiben und Salatbeilage.

Tatlılar / Desserts

- 76 Maras Dondurmalı Havuc dilimi Baklava 5
Mit türkischem Eis[L][G][F] gefülltes Gebäck aus
Blätter[A] bzw. Filoteig [A], mit Walnüssen [L],
Mandeln [L] oder Pistazien [L] gefüllt,
in Zuckerwasser- Sirup eingelegt
und in Rautenform oder in Rechtecke geschnitten.
- 78 Dondurmalı Künefe 6
Klassiker der türkischen Küche:
Geformte Teigfäden [A] mit Mozzarella
[F], in Honig getränkt.
Mit Eis topping, warm serviert
- 81 Mousse au Chocolat 5, 9
Mousse au Chocolat ist eine klassische
französische Nachspeise aus dunkler Schokolade,
Ei, Zucker und Butter.
Zur Zubereitung wird Eigelb mit Zucker
schaumig geschlagen und Bitterschokolade
- 82 Mascarpone Früchte-Creme 6
Luftig geschlagene Mascarponecrème [F]
auf frischen Früchten der Saison,
mit gemahlenen Schokocookies [A,F] garniert
- 83 Maras Dondurmalı Katmer. 8, 5
Katmer ist eine traditionelle und authentische
türkische Nachspeise, es erfolgt durch Füllung,
zwischen den hauchdünn aufgerollten
Blätterteigschichten mit Pistazien und Sahne.
Serviert wird das ganze warm mit türkischem Eis [A,F,L]



**SONNTAGS
IST FAMILY
DAY IN DER
OLIVE**

Genießen Sie ein gemütliches
Familienessen bei uns!
Pro bestelltes Hauptgericht
gibt es ein Kindergericht
GRATIS dazu!

*Das Angebot bezieht sich ausschließlich
auf Hauptgerichte, sowie Gerichte aus der
Kategorie
„Menü für Kinder“ und gilt ab 16:00 Uhr
nur für Kinder bis 12 Jahren.*

☛ Unser Tipp

Gerne bereiten wir auf
Wunsch einem
gemischten Dessert ab
zwei Personen zu.

8 € Pro/Pers.





Allergene:

- A) enthält glutenhaltiges Getreide;*
- B) enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse,*
- C) enthält Eier oder Eierzeugnisse,*
- D) enthält Fisch oder Fischerzeugnisse,*
- E) enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse,*
- F) enthält Milch oder Milcherzeugnisse einschl. Lactose,*
- G) enthält Sojabohnen oder Sojabohnenerzeugnisse,*
- H) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse,*
- I) enthält Senf oder Senferzeugnisse,*
- J) enthält Sesam,*
- L) enthält Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse,*
- M) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite,*
- N) enthält Lupinen oder Lupinenerzeugnisse,*
- O) enthält Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse.*

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff(en)*
- 2) mit Konservierungsstoff(en)*
- 3) mit Antioxidationsmittel*
- 4) mit Geschmacksverstärker(n)*
- 5) geschwefelt*
- 6) geschwärzt*
- 7) mit Phosphat*
- 8) mit Milcheiweiß*
- 9) coffeinhaltig*
- 10) chininhaltig*
- 11) mit Süßungsmittel*
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle*
- 13) gewachst –*
- 14) mit Taurin*