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 6 , 5
Gewürfelte Tomaten, Walnüsse [L] *und Petersilie, mit Granatapfeldressing*

02 Antep Ezme 5 , 5
Kleingeschnittene Gemüsekostbarkeiten, Chili und Olivenöl, mit Knoblauch abgerundet

03 Patlıcan Salatası 5 , 5
Gegrillte Auberginen (fein gehackt) mit Paprika, Zwiebeln,Petersilie, mit Olivenöl und Zitronensaft verfeinert

04 Yoğurtlu Patlıcan Salatası . 5 , 5
Geröstete Auberginen in Würfel geschnitten und mit Joghurt [F] *angemacht*

05 Cacık 5 , 5
Joghurt [F] *mit fein geschnittenen Gurken und gepresstem Knoblauch vermischt, mit Minze und Zitronensaft abgerundet*

06 Yoğurtlu Cevizli Kereviz 5 , 5
Leichte Créme aus fein geriebenem Sellerie [H] *und Joghurt* [F], *mit Knoblauch und gemahlenen Walnüssen* [L] *abgerundet*

08 Kısır 6 , 5
Couscous / Bulgur [A]- *Salat , mit gerösteten Zwiebeln, Tomaten, Paprikaschoten mit Knoblauch und Petersilie verfeinert, auf Salatblättern, mit Granatapfel-Sauce*[F] *serviert*

Meze

Als Mezze 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* mazze *bzw.* mazīdan *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.*

Qulle:Wikipedia

Alle Preisangaben in Euro

Ara Sicaklar / Warme Vorspeisen

9 Karides Tava / Garnelenpfanne [D] 9 , 9
Knoublauchbutter / Rosmarin / Thymian
Zitronenabrieb / Sojasauce [G]

11 Kabak Mücver / Zucchinipuffer [C] VEGETARISCH 6 , 5
Frühlingszwiebeln / Dill / Petersilie
Hirtenkäse[F] / Joghurt-Minz-Sauce [F]
Salat

12 Karışık Kızartma / Gegrilltes Gemüse Vegan 6 , 5
Tomaten-Knoblauchsauce / Olivenöl / Thymian

13 Yaprak Sarma / gefüllte Weinblätter Vegan 5 , 5
Reis / Pinienkernen [L] / Joghurt-Minz-Sauce [F]

14 İçli Köfte / Bulgurbällchen [A] 6 , 5
Hackfleisch / Tomaten / Zwiebeln
Joghurt-Minz-Sauce [F]

15 Sigara Böreği / gefüllte Teigröllchen [A] VEGETARISCH 5 , 5
Hirtenkäse [F] [C] / Petersilie
Joghurt-Minz-Sauce [F] und Salatbeilage

16 Peynir Kızartma / Frittierter Hirtenkäse [F] 5 , 9
Joghurt-Minz-Sauce [F] / Salatbeilage VEGETARISCH

17 Mantı / Hausgemachte Teigtaschen [A] 8 , 9
Hackfleisch / Tomaten-Joghurtsauce [F]
Zerlassen Butter[F]

18 Pastırmalı Peynir Fırında 8 , 9
Hirtenkäse [F] / geräucherter Rinderschinken,
Paprika / Tomate / Zwiebel

☛Unser Tipp

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

8 € Pro/Pers. VEGETARISCH

OLIVE
TURKISH CUISINE

Salatalar / Salate

handmade with love homemade

20 Roka Salatası / Ruccolasalat 8 , 9
Ruccolasalat und Kirschtomaten
in feinem Balsamico-Honig-Dressing

21 Çoban Salatası / Bauernsalat 7 , 9
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Hirtenkäse [F]
und Oliven, mit frischen Kräutern abgerundet

22 Mediteryan Salata / Mediterraner Salat 8 , 9
Grüne Salatvariation mit Tomaten und
Walnüssen [L]

24 Sezon Salatası / Salat der Saison 9 , 9
Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken,
Oliven und Früchten

der Saison in feinem Balsamico-Honig-Dressing

Çorbalar / Suppen

25 Domates Çorbası / Tomatensuppe VEGETARISCH 5
mit gehobeltem türkischen
Kaschkavalkäse [F]

26 Mercimek Çorbası / Linsensuppe Vegan 5
mit Minze verfeinert

SIDE ORDER

Verfeinern sie ihr Salat nach Lust und Laune

Gegrillte Champignon	2
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

Wir Empfehlen

new **19- Summer Garden**

Knackiger Ruccola Salat, Wassermelone, Hirtenkäse[F], und roten Zwiebeln.
Mit Honig karamellisierten Walnüssen[L].
Angemacht mit Olivenöl und Granatapfeldressing.

10 , 9

Alle Preisangeben in Euro

electronic cash MasterCard VISA

Pideler / Gefüllte Teigspezialitäten

Zu unseren Teigspezialitäten servieren wir
vorab einen gemischten Salat.

28 Ispanaklı Pide / Spinat Pide VEGETARISCH 11, 9
Steinofenbrot [A] *mit Spinat,*
Hirtenkäse [F] *und Ei* [E] *gefüllt,*
mit frischem Ruccolasalat garniert

29 Mozarella´lı Pide / Mozzarella Pide VEGETARISCH 11, 9
Steinofenbrot [A] *mit Mozzarella* [F],
Kirschtomaten, frischem Basilikum

30 Vejeteryan Pide / Vegetarische Pide VEGETARISCH 11, 9
Steinofenbrot [A], *Hirtenkäse* [F],
Kaschkavalkäse [F], *Tomaten, Paprika und*
frischen Champignons gefüllt,
mit frischem Ruccolasalat garniert

31 Karidesli Pide / Shrimps Pide 12, 9
Steinofenbrot [A], *in*
Oliven-Kräuter-Öl eingelegten Shrimps [D; B],
Hirtenkäse [F],*Kaschkavalkäse* [F] *und Spinat gefüllt,*
mit frischem Ruccolasalat garniert

Mangal´dan / Vom Holzkohlegrill

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

34 İskender Kebap Olive Art 20

Dry Aged Entrecôte 220gr. fein geschnitten auf geröstetes Fladenbrot [A] , Naturjoghurt [F] und mit Tomatensauce bedeckt.
Mit zerlassener Butter [F] garniert.

35 Cökertme Kebab 22

Dry Aged Rinderfiletspitzen medium gegrillt auf Holzkohle, serviert auf hausgemachten Kartoffelsticks, Naturjoghurt[F] und Tomatensoße.

36 Izgara Köfte 15

Hacksteaks vom Rind und Lamm,
dazu Bulgurreis [A],
goldgelbenKartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]

38 Adana Kebap 16

Eine Spezialität aus der türkischen Stadt Adana:
Pikant gewürztes Hackfleisch auf speziellen Spießen über Holzkohle gegrillt,
dazu Bulgurreis [A], goldgelben Kartoffelscheiben,
Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]

41 Dana Külbastı 19

Feine US Beef Medaillons,
zart rosa auf Holzkohle gegrillt.
Dazu servieren wir Süßkartoffel Fries, Basilikum-Dill-
und Joghurt-Minz-Sauce [F]

☛Wir Empfehlen

49 Chaddar Peynirli Köfte

Mit Cheddar Käse gefülltes Rinderhacksteak.
Medium gegrillt mit flüssigem Kern.
Dazu servieren wir Steakhouse frites

18

Alle Preisangeben in Euro

43 Kuzu Şiş 17

Fein gewürzte marinierte Lammspieße von der Hüfte, auf Holzkohle gegrillt, dazu Bulgurreis [A], goldgelben Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]

44 Pirzola 19, 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]

☛ Tipp

42 Karışık Izgara

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

19, 9

46 Kuzu Beyti / Lamm-Medaillon 25

Aus der Hochrippe geschnitten, eine kulinarische Köstlichkeit: Dazu servieren wir Steakhouse-frites, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]

47 Dana Şiş 17

Fein gewürzte, marinierte Rindfleischspieße von der Hüfte über Holzkohle gegrillt, dazu Bulgurreis [A], goldgelben Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]

48 Kuzu Kaburga / Lammrippchen 17

Aus dem unteren Bereich des Karrees geschnitten, mit fett durchwachsen ist es ein Genuss für Liebhaber. Dazu servieren wir Steakhouse-Frites, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]

50 Kuzu Bonfile Sarma / Lammfilet 25

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]

51 Kuzu Külbastı / Lammlachs 26

Das feine Rückenstück vom Lamm, eine kulinarische Köstlichkeit: Dazu servieren wir Trüffel-Frites mit Parmesan [F], Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]

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 16
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 17
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) 15
Zartes, schonend geschmortes Hähnchenfleisch mit frischen Tomaten,
Paprika, Zwiebeln und Kräutern verfeinert, dazu Bulgurreis [A]

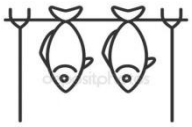
64 Karides Tava 14
Garnelen [D; B] *in mediterranem Gemüse, mit Kirschtomaten.*
Serviert wird das Ganze in einer Pfanne

165 Dana Izgara - Tava / Grillpfanne 19
Feines US-Beef, zart rosa auf Holzkohle gegrillt serviert in einer Pfanne
mit mediterranemGemüse, Kirschtomaten und Steakhouse Frites.
Dazu Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce [F]

Alle Preisangeben in Euro

Balık / Fisch

Zu allen Fischgerichten servieren
wir vorab einen gemischten Salat.



61 Izgara Çupra 19
Gegrillte Dorade Royal [D], *mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln, mit einer Zitronen-Rosmarinmarinade verfeinert*

63 Izgara Alabalık . 17
Gegrillte Forelle [D], *mit Zitronen-Rosmarinmarinade, dazu mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

164 Somon Balığı 19
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 15
Gegrillter Hähnchenbrustspieß dazu Bulgurreis[A], *goldgelbe Kartoffelscheiben, Basilikum-Dill- und Joghurt-Minz-Sauce* [F]

150 Peynirli Tavuk Göğsü 16
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 13
Frische Gemüsevariation in eigenem Saft, aus Tomaten, Paprika, Auberginen, Zucchini und Champignons, im traditionellen Tontopf gegart, dazu Bulgurreis [A]

67 Peynirli İmam Bayıldı 13
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 Rind, Köfte, 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 65
Jede weitere Person *30*

Alle Preisangeben 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

Tatlılar / Desserts

76 Maras Dondurmali 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 Mascarponecréme [F]
auf frischen Früchten der Saison,
mit gemahlenen Schokocookies [A,F] garniert

83 Maras Dondurmali 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 Persone

Allergene:
A) enthält glutenhaltiges Getreide;
B) enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse,
C) enthält Eier oder Eiererzeugnisse,
D)enthält Fisch oder Fischerzeugnisse,
E) enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse,
F) enthält Milch oder Milcherzeugnisse einschl. Laktose,
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) koffeinhaltig
10) chininhaltig
11) mit Süßungsmittel
12) enthält eine
Phenylalaninquelle
13) gewachst –
14) mit Taurin