

Willkommen im Kara's Restaurant

Liebe Gäste

**Ägäis das heißt Sonne, Erholung, Meer und gutes Essen!
Dieses Gefühl möchten wir Ihnen durch das sinnliche Erleben unserer Speisen,
Mezes, Hauptspeisen, Desserts und guten Wein vermitteln.**

**Für den Einstieg servieren wir Ihnen auf Wunsch unsere Appetithäppchen
(Mezedes) in vielen ausgefallenen Varianten.**

**Ob Fleisch, Fisch oder mediterran, für Jeden ist etwas dabei.
Für ein individuelles Geschmackserlebnis können Sie sich Ihre Speisen auch nach
eigenem Belieben zusammenstellen,**

**Wir erfüllen Ihnen nahezu jeden Wunsch und freuen uns sehr, wenn Sie bei uns
einen angenehmen Abend mit Ihren Freunden oder Ihrer Familie verbringen.**

Ihr Kara's Team

alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Bedienung • Speisekarte gültig ab 01.2023



SUPPEN

- 501 Tomatencremesuppe** mit Brot^{a,g} 5,50
- 502 Linsensuppe** mit Brot^a 5,90
- 503 Hühnersuppe** mit Brot^a 5,90

KALTE VORSPEISEN

- 1 Tzatziki** ^g Griechische Joghurtspezialität mit Knoblauch und gehackter Gurke 4,90
- 3 Fasulye Pilaki** Dicke-Bohnen in hausgemachter Tomatensauce 5,20
- 5 Haydari** ^g 5,90
Fein gewürztes Püree aus Joghurt, Knoblauch, Frischkäse, Butter und Minze
- 6 Dolmadakia** ^g Mit Reis gefüllte Weinblätter, serviert mit Tzatziki 5,90
- 7 Humus** ^k Kichererbsenpüree mit gestoßenem Sesam und Olivenöl 5,90
- 9 Şakşuka** Gebratene Auberginenwürfel, Paprika, Zwiebeln, Zucchini in pikanter Tomatensauce 5,90
- 10 Knoblauchbrot (Skordopsomo)** ^{a,g} Geröstetes Brot mit Tomatenwürfel, Basilikum, Knoblauch und Parmesan 5,50
- 11 Patlıcan Salatısı (Abugannus)** 5,90
Geräuchertes Auberginen-Püree mit Tomaten, scharfer Paprika und Knoblauch
- 12 Biber Ezme** Scharf gewürztes Püree aus Paprika, Zwiebeln und Petersilie 5,90
- 14 Paşa Mezesi** ^{a,g,w} 6,20
Püree aus Feta, Frischkäse, gegrillte Paprika, gehackte Walnüsse
- 15 Karışık Meze - Variation 1** ^{a,g} 11,90
Auswahl aus 4 verschiedenen Vorspeisen Dips mit Brot
- 16 Karışık Meze - Variation 2** ^{a,g} 15,90
Auswahl aus 6 verschiedenen Vorspeisen Dips mit Brot



WARME VORSPEISEN

- | | |
|---|-------|
| 19 Cevizli Tavuk ^{g,w} Hähnchenbrust gewürfelt mit Walnußsahnesauce und Zimt | 10,50 |
| 20 Mantar Dolma ^g Champignons gefüllt mit Spinat, Tomatensauce Käse überbacken | 7,20 |
| 21 Melisana Saganaki ^g
Auberginen mit Tomatenknoblauchsauce, Basilikum und Fetakäse überbacken | 7,20 |
| 22 Papoutzaki Auberginen mit Hackfleisch und Käse überbacken | 9,90 |
| 23 Patlıcan Kızartma ^{a,g}
Gebratene Auberginen auf Tomatensauce und Joghurt | 7,20 |
| 24 Mücver Gebratene Zucchiniällchen mit Käse, Zwiebeln und Tzatziki | 6,80 |
| 25 Mantar Sote ^{a,g}
Gebratene Champignons mit Zwiebeln, Knoblauch und Feta-Käse | 7,20 |
| 26 Atom ^g Joghurt mit scharfer Chili, und Olivenöl | 6,90 |
| 27 Gigantes ^g Dicke Bohnen in Tomatensauce mit Feta-Käse überbacken | 6,90 |
| 28 Ispanak Borani ^{a,g} gerösteter Spinat, Zwiebeln, Knob., Joghurt zerlassene Butter | 7,80 |
| 29 Arnavut Ciğeri Panierte, gebratene Rinderleber mit rohen Zwiebeln | 10,90 |
| 30 Yaprak Ciğer ^{a,g} In Butter gebratene Rinderleber mit Knoblauch und Chili | 10,90 |
| 31 Sigara Böreği ^{a,g} Blätterteigröllchen (4 Stk.) gefüllt mit Schafskäse | 5,90 |
| 32 İçli Köfte ^{a,g} Frittierte Bulgurklößchen gefüllt mit Rinderhackfleisch und Tzatziki | 6,90 |
| 33 Pastırmalı Humus ^g Türkischer Rinderschinken auf Humus mit Butter verfeinert | 9,50 |
| 34 Feta Saganaki ^{a,g} Panierter Feta-Käse in der Pfanne gebraten | 7,50 |
| 35 Graviera ^{a,g} Griechischer Hartkäse aus der Pfanne, mit Zitrone gelöscht | 8,90 |
| 36 Fırında Beyaz Peynir ^g Gebackener Feta-Käse mit Tomaten, Paprika und Oliven | 7,90 |
| 37 Ahtapot Izgara ^{d,j} Ge grillter Oktopus, serviert mit Butter-Zitronen, Senf- Sauce | 13,90 |



WARME VORSPEISEN

- 38 Sardellen Gebraten** ^{a,d} 8,20
serviert mit Zitronenmarinade
- 39 Garnelen Saganaki** ^{d,g} 10,50
Im Tontopf mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Fetakäse und Knoblauch
- 40 Garnelen Butter** ^{d,g} 16,00
In heißer Pfanne mit Butter und Knoblauch
- 41 Baby Calamari** ^{a,d} 10,50
Frittierte Calamari, serviert mit Zitronenmarinade
- 42 Kara's Käsebällchen** ^{a,g} 7,80
Hausgemachte, panierte Käsebällchen (8 Stk.)
- 43 Kara's Spezial Vorspeisenteller** ^{a, g} für 2 Personen (vegetarisch) 26,50
Mischung aus warmen und kalten Vorspeisen

SALATE

- 50 Koto Salat** ^{g,j,1,2} Gegrillte Hähnchenbrust auf Blattsalat der Saison mit Avocado, Kirschtomaten, Zwiebeln, gerösteten Körnern und Joghurt Dressing 14,50
- 51 Greek Salat** ^{g,6} Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Paprika, Feta-Käse Oregano und Olivenöl 11,50
- 52 Roka Salat** ^{g,w} Rucola, Kirschtomaten, Zwiebeln und Walnüsse mit gehobeltem Parmesan und Granatapfel-Olivenöl Dressing 11,50
- 53 Solomo Salat** ^d Frisches Lachsfilet auf buntgemischtem Salat mit Avocado, Kirschtomaten und Paprika mit Zitronen-Olivenöl Dressing 14,90
- 54 Garnelen Salat** ^{a,b,c,g} Gegrillte Garnelen am Spieß, auf Blattsalat der Saison mit Kirschtomaten, Avocado, paniertem Schafskäse und Balsamico Dressing 14,90
- 55 Kara's Salat** ^{1, 2, g,j} Gegrillter Hähnchenspieß und Kalbsspieß auf gemischtem Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Avocado, Zwiebeln, gerösteten Körnern und Joghurt Dressing 15,50



FISCH-GERICHTE

Hauptgerichte werden mit einem Beilagensalat serviert!

- | | |
|---|-------|
| 60 Çipura ^d | 21,50 |
| Im ganzen gegrillte Dorade Royal, serviert mit Kartoffeln | |
| 61 Levrek ^d | 22,50 |
| Im ganzen gegrillter Wolfsbarsch, serviert mit Kartoffeln | |
| 62 Solomo Filet ^{d,g,j} | 19,90 |
| Gegrilltes Lachsfilet mit Spinat, Butter-Zitronen, Senf- Sauce und dazu Reis | |
| 63 Jumbo Karides ^{b,g} | 25,90 |
| Gebraten Riesengarnelen (5 Stk.) mit Chili, Knoblauch dazu Reis | |
| 64 Kalamar ve Hamsi Kızartma ^{a, d, m} | 18,90 |
| Frittierte Calamari-Ringe und Sardellen mit Zitronenmarinade | |
| 65 Sebzeli Karides Sote ^b | 19,90 |
| Pfannen-Garnelen mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch in Tomatensauce, dazu Reis | |
| 66 Kalamar Tava ^{a, d, m} | 19,90 |
| Frittierte Tintenfischringe mit Gemüse dazu Zitronenmarinade | |
| 67 Ägäis Fischplatte ^{a, b, d, m,j} | 24,00 |
| Verschiedene Meeresfrüchte und Fischfilets, serviert mit Kartoffeln und Gemüse | |
| 68 Ägäis Fischplatte (für zwei Personen) ^{a, b, d, m,j} | 45,00 |
| Eine doppelte Portion der Ägäis Fischplatte | |



FLEISCH-GERICHTE

Hauptgerichte werden mit einem Beilagensalat serviert!

AUS DER PFANNE & OFEN

- 71 Çoban Kavrurma** Gewürfelte Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, serviert mit Reis 19,90
- 72 Ali Nazik**^g Geschnetzeltes Lammfleisch auf Auberginenpüree mit Joghurtsauce, Knoblauch und Kartoffelbeilage 20,90
- 73 Körili Tavuk**^g Gewürfelte Hähnchenbrustfilets in würziger Currysauce mit Paprika und Zwiebeln, serviert mit Reis 17,50
- 74 Sultan Köfte**^g Türkische Frikadellen in würziger Tomatensauce mit Käse überbacken, dazu Kartoffeln 17,50
- 75 Lammfleischauflauf**^g Geröstetes Lammfleisch mit Gemüse in Tomatensauce und Käse überbacken, serviert mit Reis 20,90

VOM GRILL

- 77 Souvlaki**^j marinierter Hähnchenspieß mit Tzatziki dazu Reis 17,50
- 78 Pideli Köfte**^{a, g} Türkische Frikadellen vom Grill auf klein geschnittenem Fladenbrot, dazu würzige Tomatensauce, Joghurt und zerlassener Butter 18,90
- 79 Kara's İskender Kebap**^{a, g} Gegrilltes und fein geschnittenes Kalbsfleisch auf geröstetem Fladenbrot, mit Tomatensauce, Joghurt und zerlassener Butter 20,90
- 80 Bifteki / Peynirli Köfte**^{a, g} 18,90
Rinderhacksteak gefüllt mit Käse und Tomatensauce, serviert mit Reis
- 81 Beyti Sarma**^{a, g} Hackfleischspieß eingerollt in dünnem geröstetem Fladenbrot mit Joghurt, Tomatensauce und zerlassener Butter 18,90
- 82 Kuzu Pirzola** 23,90
Marinierte Lammkotelets, serviert mit gebratenem Gemüse und Kartoffeln
- 83 Lammfilet**^g (Kuzu küşleme) Zartes Lammfilet, serviert in einer heißen Pfanne mit Kartoffeln und gebratenem Gemüse 25,90



VOM GRILL

- 84 Rumpsteak**^g ca. 250g Argentinisches Rumpsteak, serviert mit Kartoffeln, dazu zur Auswahl Kräuterbutter, Pfeffer-, oder Champignonsauce 26,90
- 85 Dana Madalyon**^g Kalbsmedaillon mit Pfeffersauce, Kartoffeln und Gemüse 23,90
- 86 Bonfile**^g Rinderfilet, serviert in einer heißen Pfanne mit Kartoffeln und gebratenem Gemüse 29,50
- 87 Dana Şiş Kebap**^g 23,90
Gegrillter Kalbsspieß, serviert mit Gemüse, Kartoffeln und Kräuterbutter
- 88 Dorfteller**^{1, 3, g, j} Lammkotelett, kleine Bifteki, Hähnchenbrustfilet, serviert mit Reis und Gemüse 20,50
- 89 Karışık Kuzu**^g Lammkotelett, Lammfilet, Lamm-Medaillon und türkische Frikadelle, serviert mit Gemüse, Kartoffeln und Kräuterbutter 24,90
- 90 Afroditi**^{g, j} Kalbssteak und Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Champignonsauce, serviert mit Kartoffeln und Gemüse 21,90
- 91 Helena**^g Lammsteak und Kalbsmedaillon vom Grill mit Pfeffersauce, serviert mit Reis und Gemüse 23,90
- 92 Izgara Tavuk**^{g, j} 17,50
mariniertes Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Champignonsauce, serviert mit Reis
- 93 Surf ,n‘ Turf**^{b, g} Ca. 180 Gramm Rumpsteak und zwei Riesengarnelen vom Grill mit Kräuterbutter, dazu gebratenes Gemüse 27,90
- 94 Kara’s Grillplatte**^{g, j} Hähnchenbrustfilet, Lammkotelett, Kalbsspieß und türkische Frikadelle vom Grill, serviert mit gebr. Gemüse und Kartoffeln 23,50
- 95 Kara’s Grillplatte**^{g, j} (für 2 Personen) Komposition aus verschiedenen Fleischsorten vom Grill auf einer heißen Platte, serviert mit Kartoffeln und gebratenem Gemüse 45,00
- 96 Dana Bonfile**^g 27,90
Kalbsfilet, serviert in einer heißen Pfanne mit Kartoffeln und gebratenem Gemüse



VEGETARISCHE GERICHTE

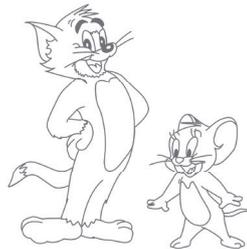
- 100 Sebze Güveç^g** Auflauf aus frischem, mediterranem Gemüse in Tomatensauce, mit Käse überbacken, dazu Reis 15,50
- 101 Mantar Güveç^g** Champignonauflauf mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch in Tomaten-Sahnesauce und mit Käse überbacken, dazu Reis 15,50

EXTRA BEILAGEN & SAUCEN

- Pommes-Frites, Beilagensalat, Reis** 3,00
- Gebratenes Gemüse** 4,00
- Pfeffer-, Champignon^g Sauce** 3,50
- Ketchup, Mayonnaise** 0,70
- Brot Korb** 2,00

KINDER-MENÜS (bis 10 Jahre)

- Hähnchenbrustfilet mit Pommes^j** 8,90
und 0,20 l Softgetränk
- Zwei Frikadellen mit Pommes** 8,90
und 0,20 l Softgetränk
- Hähnchenschnitzel mit Pommes^{a,c,j}** 8,90
und 0,20 l, Softgetränk



DESSERT / TATLILAR

- Tarta Schokolata^{a,g}** 7,90
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis
- Jaourti Me Meli^{g,w}** 6,90
Joghurt mit Honig, Walnüssen und Obstgarnitur
- Katmer^{a,g}** 8,90
Blätterteig gefüllt mit Mascarpone, Pistazien und Vanilleeis
- Gemischtes Eis^g** 6,50
mit Sahne Vanille, Schokolade und Erdbeere
- Künefe^{a,g}** 8,90
eine im Backofen geröstete Süßspeise mit spezieller Käse und Vanilleeis
- Tagesdessert^{a,g}** (Bitte Sprechen Sie uns An)



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	0,20 l	0,25 l	0,3 l	0,4 l	0,75 l
Coca Cola⁹/Cola Light⁹/Cola Zero⁹			2,90	3,80	
Fanta¹ / Sprite¹ / Mezzo Mix^{1,9}			2,90	3,80	
Selters (Classic / natur)		2,70			6,20
San Pellegrino		3,00			6,90
Lipton Ice Tea Pfirsich / Zitrone			2,90	3,80	
Schweppes Ginger Ale¹/Bitter Lemon¹⁰	2,90				
Red Bull^{1,9,14}		3,90			
Ayran		2,50			
Schorle³ Orange Apfel Rhababer Kirsch Maracuja			3,00	4,00	
Uludağ Gazoz¹			3,00		

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee⁹ / Mokka⁹					2,70
Espresso⁹					2,50
Doppelter Espresso⁹					3,50
Cappuccino^{9,g}					3,20
Milchkaffee^{9,g} / Latte Macchiato^{9,g}					3,50
Tee (verschiedene Sorten)					2,50
Türkischer Tee (Glas)					1,50



BIER

	0,25 l	0,33 l	0,50 l
Carlsberg Pils ^{20,a} Radler ^{20,a} Alster ^{20,a} Pils-Cola ^{20,a}	2,80		5,20
Hövels ^{20,a}		3,30	5,40
Duckstein (Weizen) ^{20,a}			5,50
Erdinger alkoholfrei ^a			5,20
Alkoholfreies Bier ^a			2,90
Vitamalz ^a			2,90
Efes Pils ^{20,a} / Mythos ^{20,a}		3,00	
Schöfferhofer Grapefruit ^{20,a}		3,00	

OFFENE WEINE

WEISSWEIN ²⁰	ROTWEIN ²⁰	0,20 l	0,50 l
Kritikos	Nausa (trocken)	4,90	10,50
Kavaklıdere Myrina	Kavaklıdere Myrina (trocken)	5,90	12,50
Kavaklıdere Çankaya	Kavaklıdere Yakut (trocken)	6,50	
Imiglykos weiß	Imiglykos rot (halbtrocken)	4,90	10,50
Retsina	(geharzt)	4,90	10,50
Malamatina Retsina			12,50
Sekt	(Glas 0,1 l)	4,90	
ROSEWEIN ²⁰		0,20 l	0,50 l
Amynteon Rosé (trocken)		4,90	10,50
Kavaklıdere Lal Rosé (trocken)		6,50	
Kavaklıdere Rosato (halbtrocken)		6,50	

(Eine Auswahl an Flaschenweinen entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte!)

RAKILAR²⁰	5 cl	20 cl	35 cl	70 cl
Yeni Rakı	6,50	22,00	30,00	54,00
Tekirdağ Rakı	7,00	24,00	33,00	57,00
Tekirdağ Gold	8,00	28,00	39,00	68,00
Efe Rakı Yeşil	6,50			54,00
Beylerbeyi Göbek	8,00	28,00	39,00	68,00
Tekirdağ No.10				85,00

SPIRITUOSEN²⁰

	2 cl	4 cl
Ouzo	2,00	
Tequila / Williams Birne / Baileys	3,00	
Martini Bianco		4,50
Metaxa *****	3,00	
Metaxa *****	4,00	
Ramazotti / Averna/ Fernet / Jägermeister / Sambuca	3,00	
Grappa	4,00	
Gin Tonic Tanqueray		7,50
Wodka Lemon		6,50
Wodka Redbull		7,50
Hugo		6,50
Aperol Spritz / Lillet Wild Berry		6,50
Campari Orange		6,50

WHISKEY / COGNAC

Jim Beam		5,50
Johnnie Walker red label		5,50
Johnnie Walker black label		8,50
Jack Daniels		6,50
Chivas Regal 12 Jahre		8,50
Hennessy Very Special	5,00	
Remy Martin V.S.O.P	5,00	
alle Whiskey s als Longdrink mit Cola +1 €		

Preisangaben in Euro, inkl. Bedienung und geltender Mehrwertsteuer

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE		0,75 l
Kavaklıdere / Myrina	(trocken)	19,00
Kavaklıdere / Angora	(trocken)	20,00
Kavaklıdere / Çankaya	(trocken)	22,00
Kavaklıdere / Selection	(trocken)	34,00
Kavaklıdere /Egeo Sauvignon Blanc	(trocken)	38,00
Kavaklıdere/ Cotes d Avanos / Narince	(trocken)	48,00
Kavaklıdere/ Cotes d Avanos / Chardonnay	(trocken)	48,00
Kavaklıdere / Sultaniye	(halbtrocken)	22,00
Kavaklıdere / Sekt /Altın Köpük	(trocken)	26,00

ROSEWEINE

Kavaklıdere / Egeo	(trocken)	28,00
Kavaklıdere / Lal	(trocken)	22,00
Kavaklıdere / Rosato	(halbtrocken)	22,00

ROTWEINE

Kavaklıdere / Myrina	(trocken)	19,00
Kavaklıdere / Yakut	(trocken)	22,00
Kavaklıdere / Prestige	(trocken)	34,00
Kavaklıdere / Selection	(trocken)	38,00
Kavaklıdere / Pendore Öküzgözü	(trocken)	52,00
Kavaklıdere / Pendore Syrah	(trocken)	52,00

ZUSATZSTOFFE

1) mit Farbstoff · 2) mit Konservierungsstoff · 3) mit Antioxidationsmittel · 4) mit Geschmacksverstärker · 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 · 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja · 16) mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz · 17) mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat und Konservierungsmittel · 18) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig · 19) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle - 20) Alkohol

ALLERGENE

a) Glutenhaltiges Getreide · b) Krebstiere · c) Eier · d) Fisch · e) Erdnüsse · f) Sojabohnen · g) Milch · h) Schalenfrüchte · i) Sellerie · j) Senf · k) Sesam - m) Weichtiere w) Wallnuß