LALEZAR

RESTAURANT

Speisekarte

Hoşgeldiniz

Geçmişimizde özel bir yeri olan, bir döneme adı verilen Lale, Türkler'le birlikte orta Asya'dan Anadolu'ya ve oradanda Avrupa'ya ulaşan bir serüveni vardır. Avrupa'ya gelişi muhteşem Süleyman Han asrının Avusturya maslahatgüzarı Busbecq Efendi iledir. Avrupa'da Lale'ye verilen isim "tülbent" kelimesinden türetilmiştir.

Şöyleki; Busbecq Efendi hatıratında anlattığına göre, Ayasofya civarındaki kahvehanelerden birinde otururken yanlarına gelen delikanlının birinin serpuşu kenarında bir Lale goncası görmüş. Delikanlı sevdiğine "gönlüm sende" demek istediği için kulağının kenarına bu goncayı iliştirmiş. Busbecq kendi ülkesinde kulak kenarına çiçek takma adeti olmadığı için Lale'yi işaret ederek delikanlıya sormuş, "bu başındaki de ne?". Delikanlı serpuşuna iliştirdiği goncasını unutup onun sarığını kuşatan bezi kastettiğini sanarak "tülbent" demiş. Elçide çiçeğin adının tülbent olduğunu zannederek dostuna yazdığı mektupta "tülipent" diye yazmış. Eski İstanbul'da rivayet olunan bu olaya istinaden gurbete düşen Lalenin adını Avrupadaki diğer kültürlerin dilinde benzer kelimelerle "tulpan", "tulipano", "tulip", "tulipe", "tulinan" olarak tarihteki yerini almıştır.

Lale altı yaprağıyla çok renklidir, aşkın adıdır, hatta belkide bağrındaki karalarla aşığın adıdır. Lale soğanı her yıl yanlızca bir dal üzerinde tek bir çiçek verir, sanki tekliği birliği temsil edermiş gibi. Kültürümüze katkısı olması düşüncesinden hareketle türk mutfağını tanıtırken, bu güzel çiçeğin adını, Lokantamıza isim olarak seçip, ''LALEZAR'' adını koyduk, lalezar kelimesi ise lale bahçesi anlamına gelmektedir.

Willkommen

Die Tulpe (türkisch: *lale*), welche sogar namensgebend für eine Epoche des Osmanischen Reiches war, ist bis heute bedeutungsvoller Bestandteil der türkischen Kultur. Sie symbolisiert das Leben und die Fruchtbarkeit des Landes. Jedoch wissen nur die Wenigsten, dass die Tulpe ihre Wurzeln nicht etwa in Holland, sondern in der Türkei hat. Die in Europa gängige Bezeichnung für diese Blume hat ihren Ursprung in dem Wort „tülbent“:

Den Memoiren des flämischen Gelehrten Busbecq ist zu entnehmen, dass er Mitte des 16. Jh. in Istanbul während seiner Zeit als Botschafter eines Tages einem jungen Mann begegnete. Auf dem Haupt dieses jungen Mannes war eine Tulpe befestigt, welche als Liebesbeweis unter Verliebten galt. Busbecqs botanisches Interesse war über diese ihm bisher unbekannte Blüte sichtlich geweckt. Unwissend über diese orientalische Liebesgeste fragte Busbecq den jungen Mann, was das auf seinem Kopf sei. Im Glauben Busbecq frage ihn nach seiner Kopfbedeckung, antwortete der junge Türke entsprechend mit „tülbent“. Und so kam es, dass diese Blume in Europa dann als „Tulpe“ – weltweit auch bekannt als „tulpan“, „tulipano“, „tulip“, „tulipe“ oder „tulinan“ – eingeführt wurde.

Jedes Jahr blüht aus einer Tulpenzwiebel nur genau eine Tulpe, als würde diese ihre Einzigartigkeit darstellen wollen. Diese Idee verfolgten wir auch mit der Gründung unseres Restaurants Lalezar (deutsch: Tulpengarten), mit dem Ziel, die einzigartigen Genüsse der vielseitigen türkischen Küche unter Beweis zu stellen.

Über Allergene und Zusatzestoffe werden Sie informiert.
Bitte fragen Sie uns hierzu.

Kahvaltı — Frühstück

1. **Kahvaltı Tabağı** *12, 90*
   Frühstücksteller
   yumurta, peynir, zeytin, bal, tere yağı, reçel, domates, salatalık, salam, sucuk** , nutella, kaşar, krem peynir– ein gekochtes Ei, Weichkäse, Oliven, Honig, Butter, Marmelade, Tomaten, Gurken, Salami*, Knoblauchwurst**, Nutella, Kaschkawal, Frischkäse*
2. **Sucuklu Yumurta** *11,90*
   Rührei mit Knoblauchwurst**
3. **Peynirli Omlet** *10,90*
   Käseomlett
4. **Sahanda Yumurta** *9,90*
   Rührei
5. **Menemen** *12,90*
   Rührei, Tomaten, Paprika, Zwiebel
6. **Menemen mit Knoblauchwurst** *13,90*
   Rührei, Tomaten, Paprika, Knoblauchwurst**
7. **Menemen mit Rinderschinken** *13,90*
   Rührei, Tomaten, Paprika,
   Rinderschinken
8. **Menemen mit Hackfleisch** *13,90*
   *Rührei, Tomaten, Paprika, Hackfleisch***

Çorbalar — Suppen

11. **İşkembe Çorbası** *8,00*
    Kuttelsuppe
12. **Mercimek Çorbası** *6,00*
    Linsensuppe
13. **Tavuk Çorbası** *6,00*
    Hühnersuppe
14. **Ezogelin Çorbası** *6,00*
    Linsensuppe mit Gewürzen und Tomatensoße
15. **Paça Çorbası** *8,00*
    Fleischsuppe

*) 80% Rindfleisch; Konservierungsstoff E250; Stabilisator E450; Antioxidationsmittel E300, E301; Geschmacksverstärker E621; Kann Spuren von Truthahn und Hähnchen enthalten.

**) 100% Rindfleisch; Konservierungsstoff E250; Antioxidationsmittel E301; Farbstoff E162; Geschmacksverstärker E621

Meze & Salata Vorspeisen & Salate

20. **Meze Tabagı** ..... *ab 19,90*
Gemischte Vorspeisenplatte ab zwei Personen
iki kişilikten başlar; sekiz çeşit degişik meze: Acılı Ezme, Sigara Böreği, Haydari, Yaprak Sarma, Patlıcan Ezmesi, Pilaki, Cacık ve Beyaz Peynir
Die Vorspeisenplatte besteht aus acht verschiedenen Zutaten: Hausgemachter Aufstrich aus scharfer Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, gefüllte Weinblätter, Yoghurt mit Gewürzen, Bohnen in Tomatensoße, weiße Bohnen, Zaziki und Schafskäse gefüllte Teigtaschen

21. **Acılı Ezme** *9,00*
Acılı Ezme (kleine Portion) *4, 50*
Hausgemachter Aufstrich aus scharfer Paprika, Zwiebeln und Knoblauch

22. **Cacık** *5,50*
Zaziki / Hausgemachter Knoblauchjoghurt verfeinert mit Salatgurken und Dill

23. **Çoban Salatası** *8,50*
Hirtensalat

24. **Mevsim Salatası** *9,50*
Saisonal abgestimmter Salat

25. **Şakşuka** *9,90*
Aubergine an Tomaten

26. **Sigara Böreği** *4,50*
Zigarrenbörek (4 Stk.)

27. **Lalezar Salatası** *13,90*
Lalezar Salat

28. **Fırında tereyağli Mantar** *9,90*

29. **Pide** *2,50*

30. **Lavaş** *4,50*

Auf Wunsch auch größere Portionen möglich

Ana Yemekler — Hauptspeisen

32. **Etli Kuru Fasülye** *7,90*
Eintopf mit weißen Bohnen und Lammfleisch

33. **Mantı** *9,90*
Feine Teigtaschen mit Fleischfüllung*
dazu hausgemachte Joghurtsoße

34. **Et Sote (Kuzu eti)** *23,90*
Lammgeschnetzeltes mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Champignons, Reis

35. **Çoban Kavurması** *23,90*
Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Knoblauch, Paprika und Reis

36. **Piliç Sote** *19,90*
Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Knoblauch, Tomaten und Reis

38. **Sac Kavurma (Kuzu)** *23,90*
Heiße Pfanne mit Lammfleisch, Paprika und Tomaten, Reis

40. **Lalezar Kebap Spezial** *24,90*
Gemischter Grill auf Brot mit Tomaten-Joghurtsoße,
Käse und Salat

41. **Firinda Güvec** *12,50*
Tontopfgericht aus dem Steinofen mit Lamm, Auberginen, Kartoffel, Tomaten, Paprika

*) Rinderhackfleisch

Döner

43. **Çocuk Döneri Tabakta** *9,90*
Dönerteller** für Kinder mit Pommes oder Reis

44. **Ekmek Arası Çocuk Döneri** *5,00*
Döner** im Fladenbrot für Kinder

45. **Ekmek Arası Kıyma Döner** *6,00*
Döner* im Fladenbrot (Hackfleischspieß)

46. **Ekmek Arası Yaprak Döner** *7,00*
Döner** im Fladenbrot

47. **Pomesli Kıyma Döner** *13,90*
Dönerfleisch* mit Pommes und Salat (Hackfleischspieß)

48. **Pomesli Yaprak Döner** *14,90*
Dönerfleisch** mit Pommes und Salat

49. **Pilavlı Kıyma Döner** *13,90*
Dönerteller* mit Reis und Salat (Hackfleischspieß)

50. **Pilavlı Yaprak Döner** *14,90*
Dönerteller** mit Reis und Salat

51. **İskender Kebap (Kıyma Döner)** *15,90*
Dönerfleisch* (Hackfleisch) auf geröstetem Brot, Joghurt und Tomatenknoblauchsoße mit heißer Butter übergossen

52. **İskender Kebap (Yaprak Döner)** *16,90*
Dönerfleisch** auf geröstetem Brot, Joghurt und Tomatenknoblauchsoße mit heißer Butter übergossen

Extra Zutaten *3,00*
özel istekler

*) 75% Kalbsfleisch, 10% Putenfleisch, 3% Hähnchenfleisch; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Stabilisatoren E407, E412a, E450, E451.

**) 100% Kalbfleisch

Lahmacun (Taşfırın)
Türkische Pizza aus dem Steinofen

53. **Lahmacun** *5,90*
Türkische Pizza mit Salat

54. **Kıyma Dönerli Lahmacun** *8,90*
Türkische Pizza mit Dönerfleisch* und Salat (Hackfleischspieß)

55. **Yaprak Dönerli Lahmacun** *9,90*
Türkische Pizza mit Dönerfleisch** und Salat

56. **Tabakta Lahmacun** *11,00*
Türkische Pizza (2 Stk.), Teller mit Salat

57. **Dürüm Kıyma Döner** *7,90*
Dürüm mit Dönerfleisch* und Salat (Hackfleischspieß)

58. **Dürüm Yaprak Döner** *8,90*
Dürüm mit Dönerfleisch** und Salat

59. **Adana Dürüm** *12,90*
Dürüm mit Hackfleischspieß* und Salat

60. **Vegetarischer Döner oder Dürüm** *6,00*

Extra Zutaten *3,00*
özel istekler

*) 75% Kalbsfleisch, 10% Putenfleisch, 3% Hähnchenfleisch; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Stabilisatoren E407, E412a, E450, E451.

**) 100% Kalbfleisch

Izgaralar
Gerichte vom Holzkohlegrill

61. **Akçaabat Köfte** *16,90*
Kalbfleischfrikadellen mit Reis und Salat

62. **Adana Kebap** *17,90*
Lammhackfleisch am Spieß zubereitet mit gegrillter Tomate und Peperoni, Reis und Salat

63. **Tavuk Izgara** *16,90*
Hähnchenbrust oder Hähnchenspieß mit Reis und Salat

64. **Karışık Izgara** *23,90*
Gemischter Grillteller mit Grilltomaten, Peperoni, Reis und Salat

65. **Pirzola** *23,90*
Lammkotlett nach türkischer Art mit Reis und Salat

66. **Biftek** *23,90*
Kalbsteak mit Reis und Salat

67. **Kuzu Şiş** *19,90*
Lammfleisch mit Reis und Salat

68. **Patlıcan Kebap** *17,90*
Lammhackfleisch mit gebratenen Auberginen, Reis und Salat

69. **Beyti Kebap** *19,90*
Lammhackfleisch am Spieß in gerolltem Yufka-Teig mit würziger Tomatensoße, Reis und Salat

70. **Tavuk kanat** *16,90*
Hähnchenflügel mit Reis oder Pommes und Salat

Balık Fischgerichte

74. **Hamsi tava** *16,90*
Mit Maismehl panierte Sardinen aus der Pfanne dazu Salat

75. **Çupra Izgara** Dorade vom Grill, Kartoffeln und Salat *19,90*

Tagesangebot vom Holzkohlegrill

81. **Akçaabat Köfte** Kalbfleischfrikadellen mit Reis und Salat *10,90*

82. **Adana Kebap** *10,90*
Lammhackfleisch am Spieß zubereitet mit gegrillter Tomate und Peperoni, Reis und Salat

83. **Tavuk Izgara** *10,90*
Hähnchenbrust oder Hähnchenspieß mit Reis und Salat

84. **Tavuk Kanat** *10,90*
Hähnchenflügel mit Reis oder Pommes und Salat

85. **Pirzola** *12,90*
Lammkotlett nach türkischer Art mit Reis und Salat

86. **Biftek** Kalbsteak mit Reis und Salat *12,90*

87. **Kuzu Şiş** Lammfleisch mit Reis und Salat *12,90*

Unsere Spezialitäten

88. **Lalezar Köfte** *19,90*
Kalbfleisch mit Reis, Zwiebel, Knoblauch, Tomatensauce, Paprika, Champignon, Käse

89. **Lalezar Tavuk** *19,90*
Hühnchenbrust mit Reis, Zwiebel, Knoblauch, Tomatensauce, Paprika, Champignon, Käse

*) Rinderhackfleisch

90. **Lalezar Vegetarisch** *17,90*
Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Champignons, Tomatensauce, Brokkoli, Blumenkohl, grüne Bohnen, Käse

Pideler (Taşfırın)
Türkische Teigspezialitäten aus dem Steinofen

91. **Karışık Pide** *13,90*
Teigspezialität mit gemischter Füllung nach eigener Auswahl

92. **Kıymalı Pide** *11,90*
Teigspezialität mit Hackfleischfüllung*

93. **Peynirli Pide** *10,90*
Teigspezialität mit Weichkäsefüllung

94. **Kuşbaşılı Pide** *12,90*
Teigspezialität mit Lammfleischfüllung

95. **Sucuklu Pide** *12,90*
Teigspezialität mit Knoblauchwurstfüllung**

96. **Katmer** *10,90*
Teigspezialität mit Käse, Petersilie und Butter

Extra Zutaten *3,00*
özel istekler

*) Rinderhackfleisch

**) 100% Rindfleisch; Konservierungsstoff E250; Antioxidationsmittel E301; Farbstoff E162; Geschmacksverstärker E621

Pizza (Taşfırın)
Pizza aus dem Steinofen

101. **Pizza Margarita** *10,00*
Pizza Margherita

102. **Orkinos Pizza** *11,90*
Thunfischpizza

103. **Salamlı Pizza** *11,90*
Salami[1] Pizza

104. **Sucuklu Pizza** *11,90*
Pizza mit Knoblauchwurst[2]

105. **Pastırmalı Pizza** *11,90*
Pizza mit Rinderschinken[4]

106. **Karışık Pizza** *12,90*
Gemischte Pizza
Sucuk, mantar, soğan, zeytin, domates, biber –
Knoblauchwurst[2], Champignon, Zwiebeln, Oliven, Tomate, Paprika

107. **Tavuklu Pizza** *11,90*
Pizza mit Hähnchenbruststreifen

108. **Vejetaryen Pizza** *10,90*
Vegetarische Pizza

109. **Pizza Lalezar (Spezial)** *13,90*

110. **Pizza Döner**
Pizza mit Dönerfleisch[5] (Hackfleisch) *11,90*
Pizza mit Dönerfleisch[6] *12,90*

Extra Zutaten *3,00*

1) 80% Rindfleisch; Konservierungsstoff E250; Stabilisator E450; Antioxidationsmittel E300, E301; Geschmacksverstärker E621; Kann Spuren von Truthahn und Hähnchen enthalten.
2) 100% Rindfleisch; Konservierungsstoff E250; Antioxidationsmittel E301; Farbstoff E162; Geschmacksverstärker E621
3) 82% Rindfleisch; Konservierungsstoff E250; Geschmacksverstärker E621; Stabilisator E327, E262, E335, E450; Antioxidationsmittel E300, E301; Kann Spuren von Truthahn und Hähnchen enthalten.
4) 93% Rindfleisch; Konservierungsstoff E250; Antioxidationsmittel E301; Farbstoff E162; Säuerungsmittel E270; Kann Spuren von Truthahn und Hähnchen enthalten.
5) 75% Kalbsfleisch, 10% Putenfleisch, 3% Hähnchenfleisch; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Stabilisatoren E407, E412a, E450, E451.
6) 100% Kalbfleisch

Tatlılar — Desserts

121. **Sütlaç** *5,50*
Milchreis mit Eis

122. **Baklava** *6,00*

123. **Künefe** *8,00*
Teigfadengebäck mit Mozarellakäse, heißem Zuckersirup und Eis

124. **Katmer** *8,00*

Ekstralar — Beilagen

131. **Patates Kızartması** *4,00*
Pommes

132. **Pirinç Pilavı** *3,50*
Reis

133. **Bulgur Pilavı** *3,50*
Bulgur Reis

134. **Extra-Beilagen** *3,50*

135. **Joghurt-/Knoblauchsoße** *1,00*

136. **Peynir Tabak** *8,00*
Käse Teller

İçecekler (soğuk) Getränke (kalt)

141.	Sinalco Cola[4,5]	*2,90 (0,33l)*
142.	Sinalco Cola Light[1,3,4,5]	*2,90 (0,33l)*
143.	Sinalco Orange[1,2,4]	*2,90 (0,33l)*
144.	Sinalco Cola Mix[1,2]	*2,90 (0,33l)*
145.	Eistee[4] Indian Summer Peach	*3,20 (0,25l)*
146.	Uludağ[1,2] Zitronenlimonade	*2,90 (0,33l)*
147.	Mineralwasser Aquintell Gourmet Feinperlig	*2,70 (0,25l)*
149.	Wasser (Flasche, mineral oder still)	*6,30 (0,75l)*
150.	Şalgam Suyu Rübensaft	*3,20 (0,33l)*
151.	Portakal Suyu Orangensaft	*3,20 (0,25l)*
152.	Elma Suyu Apfelsaft	*2,90 (0,25l)*
153.	Ayran (Eigenproduktion)	*2,90 (0,4l)*
154.	Vişne Suyu Kirschsaft	*3,20 (0,25l)*
155.	Limonata Limonade	*3,00 (0,25l)*

1) Konserviert
2) mit Antioxidationsmittel
3) enthält Phenylalaninquelle
4) mit Farbstoff
5) coffeinhaltig
6) chininhaltig

İçecekler (sıcak) Getränke (heiß)

161. **Çay** *1,00*
Türkischer Schwarztee

162. **Kahve** *3,00*
Kaffee

163. **Türk Kahvesi** *3,00*
Türkischer Mokka

164. **Milchkaffee** *3,00*

165. **Espresso** *2,80*

166. **Cappuccino** *3,30*

167. **Latte Macchiato** *3,30*

Alle Preise auf der gesamten Speisekarte
in Euro inkl. MwSt.

LALEZAR Restaurant

Wallweg 38
63450 Hanau

Tel. (06181) 25 55 21
info@lalezar.de | www.lalezar.de