

L A L E Z A R



— R E S T A U R A N T —

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 ile. 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 iliştiirmiş. Busbecq kendi ülkesinde kulak kenarına çiçek takma adeti olmadığı için Lale'yi işaret ederek delikanlıya sormuş, "bu başındaki de ne?". Delikanlı serpuşuna iliştiirdiği 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 yalnızca 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 fragte 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.



Kahvaltı

Frühstück

1. **Kahvaltı Tabağı** 7,90
Frühstücksteller
yumurta, peynir, zeytin, bal, tere yağı, reçel, domates, salatalık, salam, sucuk** –
ein gekochtes Ei, Weichkäse, Oliven, Honig, Butter, Marmelade, Tomaten, Gurken, Salami*,
Knoblauchwurst***
2. **Sucuklu Yumurta** 6,90
Rührei mit Knoblauchwurst**
3. **Peynirli Omlet** 6,90
Käseomlett
4. **Sahanda Yumurta** 6,90
Rührei
5. **Menemen** 10,00
Rührei, Tomaten, Paprika, Zwiebel
6. **Menemen mit Knoblauchwurst** 12,50
Rührei, Tomaten, Paprika, Knoblauchwurst**
7. **Menemen mit Rinderschinken** 12,50
Rührei, Tomaten, Paprika, Rinderschinken
8. **Menemen mit Hackfleisch** 12,50
Rührei, Tomaten, Paprika, Hackfleisch**

Çorbalar

Suppen

11. **İşkembe Çorbası** 5,00
Kuttelsuppe
12. **Mercimek Çorbası** 4,00
Linsensuppe
13. **Tavuk Çorbası** 4,00
Hühnersuppe
14. **Ezogelin Çorbası** 4,00
Linsensuppe mit Gewürzen und Tomatensoße
15. **Paça Çorbası** 5,00
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 16,50*
Gemischte Vorspeisenplatte ab zwei Personen
iki kişilikten başlar; sekiz çeşit değişik 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** 4,80
Acılı Ezme (kleine Portion) 3,00
Hausgemachter Aufstrich aus scharfer Paprika, Zwiebeln und Knoblauch
22. **Cacık** 3,90
Zaziki / Hausgemachter Knoblauchjoghurt
verfeinert mit Salatgurken und Dill
23. **Çoban Salatası** 5,90
Hirtensalat
24. **Mevsim Salatası** 6,90
Saisonal abgestimmter Salat
25. **Şakşuka** 6,90
Aubergine an Tomaten
26. **Sigara Böreği** 4,50
Zigarrenbörek (4 Stk.)
27. **Lalezar Salatası** 8,90
Lalezar Salat
28. **Fırında tereyağlı Mantar** 7,50
29. **Pide** 2,00
30. **Lavaş** 4,00

Auf Wunsch auch größere Portionen möglich



Ana Yemekler

Hauptspeisen

-
- | | | |
|-----|---|-------|
| 31. | Günün Yemeği | 7,50 |
| | Tagesmenü | |
| 32. | Etli Kuru Fasulye | 5,50 |
| | Eintopf mit weißen Bohnen und Lammfleisch | |
| 33. | Manti | 7,50 |
| | Feine Teigtaschen mit Fleischfüllung*
dazu hausgemachte Joghurtsoße | |
| 34. | Et Sote (Kuzu eti) | 16,90 |
| | Lammgeschnetzeltes mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch
und Champignons, Reis | |
| 35. | Çoban Kavurması | 16,90 |
| | Lammfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Knoblauch,
Paprika und Reis | |
| 36. | Piliç Sote | 11,90 |
| | Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika, Zwiebeln, Champignons,
Knoblauch, Tomaten und Reis | |
| 38. | Sac Kavurma (Kuzu) | 14,50 |
| | Heiße Pfanne mit Lammfleisch, Paprika und Tomaten, Reis | |
| 39. | Sac Kavurma (Hindi) | 11,50 |
| | Heiße Pfanne mit Truthahnfleisch, Paprika und Tomaten, Reis | |
| 40. | Lalezar Kebap Spezial | 16,90 |
| | Gemischter Grill auf Brot mit Tomaten-Joghurtsoße,
Käse und Salat | |

*) Rinderhackfleisch



Döner

43. **Çocuk Döneri Tabakta** 7,90
Dönerteller** für Kinder mit Pommes oder Reis
44. **Ekmek Arası Çocuk Döneri** 3,50
Döner** im Fladenbrot für Kinder
45. **Ekmek Arası Kıyma Döner** 4,00
Döner* im Fladenbrot (Hackfleischspieß)
46. **Ekmek Arası Yaprak Döner** 5,00
Döner** im Fladenbrot
47. **Pomesli Kıyma Döner** 9,90
Dönerfleisch* mit Pommes und Salat (Hackfleischspieß)
48. **Pomesli Yaprak Döner** 11,90
Dönerfleisch** mit Pommes und Salat
49. **Pilavlı Kıyma Döner** 9,90
Dönerteller* mit Reis und Salat (Hackfleischspieß)
50. **Pilavlı Yaprak Döner** 11,90
Dönerteller** mit Reis und Salat
51. **İskender Kebap (Kıyma Döner)** 10,50
Dönerfleisch* (Hackfleisch) auf geröstetem Brot, Joghurt und
Tomatenknoblauchsoße mit heißer Butter übergossen
52. **İskender Kebap (Yaprak Döner)** 12,50
Dönerfleisch** auf geröstetem Brot, Joghurt und
Tomatenknoblauchsoße mit heißer Butter übergossen

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

**) 100% Kalbfleisch



Lahmacun (Taşfırın) Türkische Pizza aus dem Steinofen

- | | | |
|-----|--|------|
| 53. | Lahmacun | 3,90 |
| | Türkische Pizza mit Salat | |
| 54. | Kıyma Dönerli Lahmacun | 4,90 |
| | Türkische Pizza mit Dönerfleisch* und Salat (Hackfleischspieß) | |
| 55. | Yaprak Dönerli Lahmacun | 5,90 |
| | Türkische Pizza mit Dönerfleisch** und Salat | |
| 56. | Tabakta Lahmacun | 7,50 |
| | Türkische Pizza (2 Stk.), Teller mit Salat | |
| 57. | Dürüm Kıyma Döner | 4,00 |
| | Dürüm mit Dönerfleisch* und Salat (Hackfleischspieß) | |
| 58. | Dürüm Yaprak Döner | 5,00 |
| | Dürüm mit Dönerfleisch** und Salat | |
| 59. | Adana Dürüm | 8,50 |
| | Dürüm mit Hackfleischspieß* und Salat | |
| 60. | Vegetarischer Döner oder Dürüm | 3,50 |

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

**) 100% Kalbfleisch



Izgaralar

Gerichte vom Holzkohlegrill

61. **Akçaabat Köfte** 11,90
Kalbfleischfrikadellen mit Reis und Salat
62. **Adana Kebap** 11,90
Lammhackfleisch am Spieß zubereitet mit gegrillter Tomate
und Peperoni, Reis und Salat
63. **Tavuk Izgara**..... 11,90
Hähnchenbrust oder Hähnchenspieß mit Reis und Salat
64. **Karışık Izgara**..... 16,90
Gemischter Grillteller mit Grilltomaten, Peperoni, Reis
und Salat
65. **Pirzola**..... 16,50
Lammkotlett nach türkischer Art mit Reis und Salat
66. **Bifteke**..... 16,50
Kalbsteak mit Reis und Salat
67. **Kuzu Şiş**..... 14,90
Lammfleisch mit Reis und Salat
68. **Patlıcan Kebap**..... 12,50
Lammhackfleisch mit gebratenen Auberginen, Reis und Salat
69. **Beyti Kebap** 12,90
Lammhackfleisch am Spieß in gerolltem Yufka-Teig mit
würziger Tomatensoße, Reis und Salat
70. **Tavuk kanat** 10,90
Hähnchenflügel mit Reis oder Pommes und Salat



Balık

Fischgerichte

-
74. **Hamsi tava**..... 10,90
Mit Maismehl panierte Sardinen aus der Pfanne dazu Salat
75. **Çupra Izgara**..... 16,50
Dorade vom Grill, Kartoffeln und Salat





Pideler (Taşfırın) Türkische Teigspezialitäten aus dem Steinofen

91.	Karışık Pide	9,90
	Teigspezialität mit gemischter Füllung nach eigener Auswahl	
92.	Kıymalı Pide	7,90
	Teigspezialität mit Hackfleischfüllung*	
93.	Peynirli Pide	6,90
	Teigspezialität mit Weichkäsefüllung	
94.	Kuşbaşılı Pide	9,90
	Teigspezialität mit Lammfleischfüllung	
95.	Sucuklu Pide	8,50
	Teigspezialität mit Knoblauchwurstfüllung**	
96.	Katmer	6,00
	Teigspezialität mit Käse, Petersilie und Butter	
	Extra Zutaten	1,50
	<i>özel istekler</i>	

*) Rinderhackfleisch

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



Pizza (Taşfırın)

Pizza aus dem Steinofen

101.	Pizza Margarita	6,50
	Pizza Margherita	
102.	Orkinos Pizza	7,50
	Thunfischpizza	
103.	Salamlı Pizza	7,50
	Salami ¹ Pizza	
104.	Sucuklu Pizza	8,90
	Pizza mit Knoblauchwurst ²	
105.	Pastırmalı Pizza	8,00
	Pizza mit Rinderschinken ⁴	
106.	Karışık Pizza	8,90
	Gemischte Pizza	
	<i>Sucuk, mantar, soğan, zeytin, domates, biber – Knoblauchwurst², Champignon, Zwiebeln, Oliven, Tomate, Paprika</i>	
107.	Tavuklu Pizza	7,50
	Pizza mit Hähnchenbruststreifen	
108.	Vejetaryen Pizza	7,50
	Vegetarische Pizza	
109.	Pizza Lalezar (Spezial)	8,90
110.	Pizza Döner	
	Pizza mit Dönerfleisch ⁵ (Hackfleisch).....	7,50
	Pizza mit Dönerfleisch ⁶	8,50
	Extra Zutaten	1,00

- 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 | 4,50 |
| | Milchreis mit Eis | |
| 122. | Baklava | 4,00 |
| 123. | Künefe | 6,50 |
| | Teigfadengebäck mit Mozarellakäse, heißem Zuckersirup und Eis | |
| 124. | Söbiyet | 5,50 |
| 125. | Katmer | 7,00 |
| | Heißer Zuckersirup, edle Nüsse, Honig und Eis | |

Ekstralar

Beilagen

-
- | | | |
|------|---------------------------------|------|
| 131. | Patates Kızartması | 3,00 |
| | Pommes | |
| 132. | Pirinç Pilavı | 2,50 |
| | Reis | |
| 133. | Bulgur Pilavı | 2,50 |
| | Bulgur Reis | |
| 134. | Extra-Beilagen | 1,00 |
| | z. B. Joghurt-Soße | |



İçecekler (soğuk)

Getränke (kalt)

141.	Sinalco Cola ^{4,5}	2,40 (0,33l)
142.	Sinalco Cola Light ^{1,3,4,5}	2,40 (0,33l)
143.	Sinalco Orange ^{1,2,4}	2,40 (0,33l)
144.	Sinalco Cola Mix ^{1,2}	2,40 (0,33l)
145.	Eistee ⁴ Indian Summer Peach	2,40 (0,25l)
146.	Uludağ ^{1,2} Zitronenlimonade	2,40 (0,33l)
147.	Mineralwasser Aquintell Gourmet Feinperlig	2,20 (0,25l)
148.	Nar Suyu Granatapfelsaft	2,40 (0,2l)
149.	Wasser (Flasche, mineral oder still)	3,60 (0,75l)
150.	Şalgam Suyu Rübensaft	2,60 (0,33l)
151.	Portakal Suyu Orangensaft	2,60 (0,25l)
152.	Elma Suyu Apfelsaft	2,40 (0,25l)
153.	Ayran (Eigenproduktion)	2,50 (0,4l)
154.	Vişne Suyu Kirschsft	2,60 (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	2,40
	Kaffee	
163.	Türk Kahvesi	2,40
	Türkischer Mokka	
164.	Milchkaffee	2,60
165.	Espresso	2,20
166.	Cappuccino	2,80
167.	Latte Macchiato	2,80

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