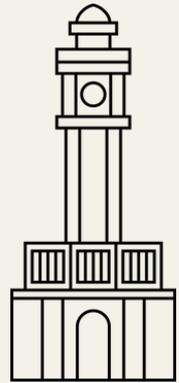


mahrem®



Liebe Gäste, Hoşgeldiniz!

wir heißen Sie herzlich willkommen im Mahrem Restaurant.
Als eine Familie aus der dritt größten Stadt -Izmir- der Türkei
wollen wir Sie in eine mediterrane Genussreise mit
einer herkömmlichen Welle aus den Ägäis der Türkischen Küste begleiten.
Schon direkt morgens freuen wir uns,
Sie mit einem typisch türkisches Frühstück bewirten zu dürfen.

Infolge werden Sie ebenfalls die köstlichen Mittagsgerichte
`nach Mamas Rezept` bei uns kosten können.

sozusagen:

- Die andere Art der türkischen Küche -

Abends?

Auch hierfür findet jeder was für den Hunger.
Mit unserem Koch zusammen haben wir uns für moderne türkische,
sowie internationale Gerichte entschieden.

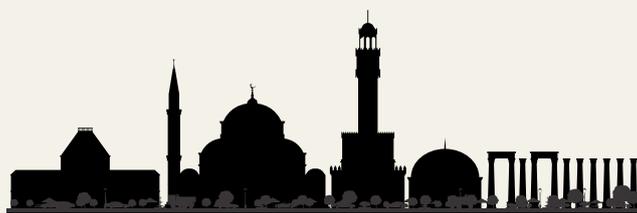
Lassen Sie sich einfach überraschen und blättern Sie weiter ...

Da unsere Gerichte immer frisch zubereitet werden,
kann es auch einmal vorkommen,
dass Sie ein wenig länger auf Ihr Essen warten müssen.

Wir bitten Sie daher um Verständnis.

Wir sind stets bemüht, Ihnen den bestmöglichen persönlichen Service zu bieten,
um Ihren Besuch bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.

in Namen von Team Mahrem - Familie Aygün -





MENU

MAKE A
Reservation
0711/27310063



MEZE

Lütfen Meze dolabından seçiniz
Bitte aus der Meze Vitrine auswählen

Meze  6,5
Meze

3 meze topu 10,9
3 Kugeln Meze (nach Auswahl)

Karışık meze tabağı 24,9
5 gemischte Vorspeisen Schälchen nach Wahl

Peynir Tabağı 15,9
gemischte Käseplatte mit Honigsenf Dip

SALAT



Çoban ^{G,K} 10,5
Türkischer Hirtensalat mit Tomaten, Zwiebeln,
Paprika, Schafskäse, Schwarzkümmel &
Olivenöl - Zitronendressing

Gavurdağ ^{G,H} 12,5
Türkischer Salat mit Walnüssen, Granatapfel
und Granatapfeldressing

Roka Salatı ^{G,H} 12,5
Rucola, Tomaten, Parmesan und Balsamico

VEGETARISCH

Imam Bayıldı ^{G,H} 15,5
Auberginenschiffchen serviert mit köstlicher
Gemüsefüllung, dazu Joghurt und Reis

Beyti Vejeteryan ^{A,G} 15,5
Gemüse ummantelt in Yufka, Knoblauchjoghurt,
Tomaten-Buttersoße dazu Reis

 **Çiğköfte Sushi** ^{A,C} 14,9
Veganer Cigköfte in Yufka mit Gemüse &
Granatapfelsirup

WARME VORSPEISEN

Karides Tava ^{B,D} 13,9
Gambas in Knoblauch Buttersauce

Kalamar Tava ^{B,D} 12,9
frittierte Calamaris mit hausgemachter Dip

Erdinç Bey Ciğeri ^A 15,9
frittierte Leber aus der Pfanne nach Papas Art
(nur am Wochenende)

Fırınlanmış sebze Peynir ^G 10,9
Hirtenkäse & Gemüse mit hausgemachter
Olivenölsosse aus dem Ofen

Pane Peynir ^{A,C,G,K} 9,9
Panierter Feta mit Dip

Susamlı ballı Pane Peynir ^{A,C,G,K} 10,9
Panierter Feta mit Honig und Sesam

Mantar Dolma ^G 10,5
Mit Hirtenkäse, Dill und Petersilie gefüllte Chamignons
& Ofengemüse

Anne Patates kızartması ^{A,F,G} 6,5
hausgemachte frittierte Kartoffeln nach Mamas Art

Peynirli Anne Patatesi ^{A,F,G} 10,5
hausgemachte frittierte Kartoffeln nach Mamas Art
mit geriebenem Käse

Domates soslu Köfte ^A 10,5
Hackröllchen mit Tomatensauce

Sigara Böreği ^{A,C,F,G} 8,9
Teigröllchen gefüllt mit Hirtenkäse und Petersilie

Paçanga Böreği ^{A,C,F,G} 10,9
Blätterteig gefüllt mit Paprika, Pastirma
(Rinderschinken und Käse)

Hellim Peynir ^A 10,5
Gegrillter Halloumi

MAHREM RESTAURANT

MENU

Mama

MUM 'S KITCHEN

Manti ^{A,C,G} 15,9

mit Hackfleisch gefüllte mini Teigtaschen nach türkischer Art, Knoblauchjoghurt und Tomatensoße

Içli Köfte ^{A,C,H,I,J} 15,9

Bulgurbällchen mit einer Fleischfüllung vom Kalb auf Tomatensoße, Minzjoghurt

PFANNEN

Mahrem Paşa ^{A,G,G,J} 19,9

Auberginenpüree, Kartoffelraspeln, Tomatensoße, Joghurt, gegrillte Köfte auf geröstetem Brot

Mahrem Kebap ^G 17,9

marinierte Entrecotestreifen mit Kartoffelraspeln, Knoblauchjoghurt und Tomatensoße

GRILLGERICHTE

Izmir Ödemiş Köfte ^A 17,9

Gegrillte Köfte Röllchen auf gegrilltem Brot mit Paprika-Butter Note dazu gegrillte Tomate & Paprika

Pirzola ^{G,H} 23,90

Lammkotelett, Avocado Soße, Pistazien Crumble dazu Reis

Antep fıstıklı Beyti Sarma ^{A,G} 19,9

Hackfleischspieß ummantelt in Yufka mit Petersilie und geriebenem Käse an Knoblauchjoghurt, Tomatensoße und Pistaziencrumble

Tavuk Şiş ^A 19,5

Gegrillter Hähnchenspieß, gegrilltes Gemüse & Reis

Mahrem Karışık Izgara ^{A,G,C,H} 25,9

Gemischter Grillteller mit Reis

MEER

Çupra 26,9

Dorade vom Grill
Zubereitungszeit ca. 30 Min.

EXTRA BEILAGEN

Pilav ^A 4,5

türkischer Reis

Patates Kızartması 4,9

Pommes

Salata 4,9

Beilagensalat

Ketchup / Mayonnaise 1,0

NACHSPEISE

Sütlaç ^{A,G} 6,9

türkischer Milchreis

Künefe ^{A,G,E} 8,5

Engelshaar mit türkischem Mozzarella in Zuckersirup 

Künefe Dondurmalı ^{A,G,E} 10,5

Engelshaar mit türkischem Mozzarella in Zuckersirup mit Eis



CATERING
SERVICE

Sprechen Sie uns an 

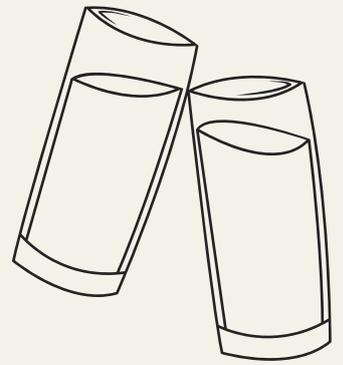
Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6, Hybridstämme 7) | B= Krebstiere | C= Eier | D= Fisch | E= Erdnüsse | F= Soja
G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) | H= Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) | I= Sellerie | J= Senf | K= Sesamsamen | L=
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l | M= Lupinen | N= Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = mit Schwefeldioxid, 6 = mit Schwärzungsmitteln, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst,
14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die A-ktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Summer



Eine Reise in die Türkische Esskultur.

Sharing tables, sharing meze, sharing plates

Teilen macht glücklich! - Gemeinsam Essen verbindet.

Der traditionelle Ort für eine reichhaltige meze - Tafel
(auch çilingir sofrası genannt)
ist die meyhane oder in Küstenregionen die Taverna.

In der Türkei geht man leidenschaftlich gerne in Weinhäuser,
was meyhane wörtlich übersetzt bedeutet.

Natürlich mit guten Freunden.

Der Tisch wird reichhaltig mit verschiedenen kalten und warmen Meze
Sorten gedeckt.

Anschließend folgen die Hauptgerichte, die natürlich auch meistens geteilt
werden.

Dazu trinkt man gerne Raki oder Wein.

Gute Musik darf natürlich nicht fehlen, zu der auch gerne mitgesungen
werden darf.

Dies ermöglicht natürlich dann den perfekten Rahmen für einen langen und
gelungenen Abend.

Wichtig ist gemütlich beisammen zu sein und die Geselligkeit zu genießen.



Enjoy now!