



# BABAS

Anatolische Küche

SPEISEN & GETRÄNKE

Öffnungszeiten (Küche):

**Dienstag bis Samstag** 18 - 23 Uhr / **Sonntag** 12 - 15 Uhr & 18 - 22 Uhr

Montag Ruhetag

Tel: 0421 5634 0609 / Fax: 0421 5634 0663

# MEZZE

Mezze sind kleine Gerichte, vergleichbar mit spanischen Tappas, die aus der anatolischen Küche nicht wegzudenken sind. Die Mezze sind hauptsächlich vegetarisch und werden meist kalt als Vorspeise oder zum Hauptgang serviert.

## MEZZE KOMBINATION

- 150 | **Tadina Bakacaktik** | 3 Mezze nach Wahl **11,70€**
- 151 | **Kafana Göre Takil** | 6 Mezze nach Wahl **22,90€**
- 152 | **Masayi Donat** | 9 Mezze nach Wahl **33,90€**
- 153 | **Baba'ya sorarsan** | 12 Mezze nach Wahl **42,90€**

Genüsse aus  
1001 Nacht!



Der perfekte Start in einen genussvollen Abend! Teile dir mit Freunden oder Familie eine Mezze Kombination, um gemeinsam viele Schälchen orientalischer Leckereien zu genießen.

- 102 | **Pilaki**   
Weiße Riesenbohnen in einer Tomatensauce **3,90€**
- 104 | **Humus**   
Kichererbsenpüree mit Sesampaste, verfeinert mit Zitrone **3,90€**
- 105 | **Antep Ezmesi**   
Püree aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Chili (scharf) **3,90€**
- 106 | **Cacik**   
Frischer Joghurt mit Knoblauch und Gurke **3,90€**
- 107 | **Zeytin**   
Grüne und schwarze Oliven **3,90€**
- 108 | **Beyaz Peynir**   
Schafskäse mit Oliven und Schnittlauch **3,90€**
- 109 | **Karışık Kızartma**   
Gebratenes Gemüse aus der Pfanne mit Tomatensauce **3,90€**
- 110 | **Babamın Peynir Ezmesi**   
Verschiedene Sorten Weichkäse mit Walnüssen, frischen Kräutern und gehackten Oliven **3,90€**



Babas Tipp!



Lehmofen



Holzkohlegrill



Pfanne



Vegetarisch

## MEZZE

Mezze sind kleine Gerichte, vergleichbar mit spanischen Tappas, die aus der anatolischen Küche nicht wegzudenken sind. Die Mezze sind hauptsächlich vegetarisch und werden meist kalt als Vorspeise oder zum Hauptgang serviert.

- 111 | **Kısır**  Türkischer Bulgursalat mit frischen Kräutern **3,90€**
- 112 | **Yaprak Sarması**  Gefüllte Weinblätter auf Joghurt **4,90€**
- 113 | **Rokalı Haydari**  Joghurt mit Schafskäse, Rucola und roten Zwiebeln püriert **4,90€**
- 114 | **Kızarmış Suçuk** Gegrillte Knoblauchwurst mit einer Tomatensauce **4,90€**
- 115 | **Yoğurtlu Pancar**  Pürierte Kichererbsen mit Roter Bete in Knoblauch-Joghurt-Sauce und Walnüssen **4,90€**
- 116 | **Sigara Börek**  Knusprige Filouteigröllchen gefüllt mit Schafskäse und Petersilie **4,90€**
- 117 | **Icli Köfte** Bulgurklöße mit Hackfleisch gefüllt **5,90€**
- 118 | **Patlican Ezme**  Creme aus gerösteten Auberginen, Joghurt und Knoblauch **5,90€**
- 119 | **Pastırmalı Hurma**  Datteln gefüllt mit Ziegenfrischkäse, ummantelt mit türkischem Rinderschinken **5,90€**
- 120 | **Şakşuka**  Türkischer Auberginen-Schmortopf mit Paprika, Zucchini, Kartoffeln und Möhren in einer Knoblauch-Tomatensauce **5,90€**



*Pastırmalı Hurma!  
Die anatolische Antwort auf  
Datteln in Speckmantel!*



Babas Tipp!



Lehmofen



Holzkohlegrill



Pfanne





Vegetarisch

## SALATE

- 123 | **Kiz Isteme**  
Feines Hähnchenbrustfilet auf Salatbett und Frühlingszwiebeln, mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing **10,90€**
- 124 | **Dağ Salatası**   
Salat aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Petersilie und Walnüssen, mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing **7,90€**
- 125 | **Beyaz Fırın**   
Im Lehmofen gebackener Schafskäse mit Salaten der Saison, mit hausgemachtem Zitronendressing **8,90€**
- 126 | **Çoban Salatası**   
Gewürfelte Tomaten mit Paprika, Gurken, Lauchzwiebeln, Petersilie und Schafskäse, mit hausgemachtem Zitronendressing **7,90€**

## SUPPEN

- 127 | **Mercimek**   
Rote Linsensuppe auf anatolische Art **4,50€**
- 128 | **Domates Çorbası**   
Tomatensuppe mit Kaymak (Schichtsaahne) **4,50€**



Babas Tipp!



Lehmofen



Holzkohlegrill



Pfanne



Vegetarisch

# HAUPTGERICHTE







Alle unsere Hauptgerichte werden wahlweise mit *Bulgur oder Kartoffeln aus dem Lehmofen* serviert, dazu kommt ein Beilagensalat mit Zitronendressing und hausgemachtem Brot

## HACK (RIND/LAMM)

- 200 | **Adana Kebap**  Hackfleischspieß vom Holzkohlegrill mit Tomaten und Spitzpaprika, dazu Joghurt und Antep Ezmesi (scharfes Gemüsepuree) **14,90€**
- 201 | **Adana Yoğurtlu**   Hackfleischspieß mit Joghurt und Kräutern bedeckt, serviert auf klein geschnittenem Brot und mit einer würzigen Sauce übergossen **15,90€**
- 202 | **Babas Köfte**   Türkische Frikadellen vom Holzkohlegrill mit Tomaten und Spitzpaprika, dazu Joghurt und Antep Ezmesi (scharfes Gemüsepuree) **14,90€**
- 203 | **Beyas Peynir'li Köfte**  Türkische Frikadellen gefüllt mit Weichkäse aus dem Lehmofen, dazu Tomatensauce mit frischen Kräutern **15,90€**

**Babas Köfte!**  
Vorsicht, Suchtgefahr!

## LAMM

- 204 | **Yoğurtlu Kuzu Şiş**  Lammspieß mit gegrillter Tomate und Paprika auf klein geschnittenem Fladenbrot serviert mit Joghurt **16,90€**
- 205 | **Kuzu File**   Lammfilet (200g) vom Holzkohlegrill mit Gemüse aus dem Lehmofen serviert mit Joghurt **21,90€**
- 206 | **Kuzu Pirzola**  Lammkoteletts vom Holzkohlegrill mit Tomaten und Spitzpaprika **18,90€**
- 207 | **Kuzu Tandır**  Geschmorte Lammkeule mit Kartoffeln, Tomaten, Paprika und Zwiebeln aus dem Lehmofen **17,90€**
- 208 | **Çoban Kavrurma**  Lammfleisch aus der Pfanne mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und frischen Kräutern **15,90€**



Babas Tipp!



Lehmofen



Holzkohlegrill



Pfanne








Vegetarisch



# HAUPTGERICHTE

Alle unsere Hauptgerichte werden wahlweise mit *Bulgur oder Kartoffeln aus dem Lehmofen* serviert, dazu kommt ein Beilagensalat mit Zitronendressing und hausgemachtem Brot

## GEFLÜGEL

- 209 | **Tavuk Külbastı**    
Würzige Hähnchenbrust vom Holzkohlegrill mit Tomaten und Spitzpaprika, dazu Antep Ezmesi (scharfes Gemüsepuree) **13,90€**
- 210 | **Tavuk Saç Kebab**   
Hähnchengeschnetzeltes aus der Pfanne mit pikantem Gemüse und Knoblauch **13,90€**
- 211 | **Tavuk Şiş**    
Hähnchenspieß mit Tomaten und Spitzpaprika an würziger Tomatensauce **14,90€**

## KALB UND RIND

- 212 | **Dana Şiş**    
Kalbfleischspieß mit Tomaten und Spitzpaprika, dazu Antep Ezmesi (scharfes Gemüsepuree) **18,90€**
- 213 | **Ali Nazik**   
Geschnetzeltes Kalbfleisch auf Auberginenpuree und Joghurtsauce **16,90€**
- 214 | **Dana Saç Kebab**   
Geschnetzeltes Kalbfleisch aus der Pfanne mit gegrilltem Gemüse **16,90€**
- 215 | **Süt Dana Büftek**    
Gegrilltes Kalbssteak mit Gemüse aus dem Lehmofen **19,90€**
- 216 | **Babas Bonfile**   
Rinderhüftsteak vom Holzkohlegrill mit Gemüse aus dem Lehmofen **19,90€**
- 217 | **Karışık Izgara Tabagı**    
Grillteller mit Lammkotelett, Rinderhüftsteak, Köfte, Hähnchenbrust, gegrillter Spitzpaprika und Tomaten aus dem Lehmofen **21,90€**



Babas Tipp!



Lehmofen



Holzkohlegrill



Pfanne






Vegetarisch



# HAUPTGERICHTE



Alle unsere Hauptgerichte werden wahlweise mit *Bulgur oder Kartoffeln aus dem Lehmofen* serviert, dazu kommt ein Beilagensalat mit Zitronendressing und hausgemachtem Brot

## VEGETARISCH

- 218 | **Türlü**    
Geschmortes Gemüse aus dem Tontopf **9,90€**


- 219 | **Imam Bayildi**     
Auberginen gefüllt mit Schafskäse, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Petersilie aus dem Lehmofen **11,90€**

- 220 | **Akdeniz Kızartma**    
In Olivenöl gebratene Paprika, Auberginen, Zucchini und Kartoffeln in einer Knoblauch-Joghurt-Sauce **10,90€**

- 221 | **Dolma**    
Gefüllte Paprika mit Reis, Pinienkernen und Korinthen aus dem Lehmofen **10,90€**

## FISCH

- 222 | **Levrek**   
Wolfsbarsch mit gegrilltem Gemüse **18,90€**

- 223 | **Çupra**   
Doradenfilet mit gegrilltem Gemüse **18,90€**

- 224 | **Somon File**   
Lachsfilet mit gegrilltem Gemüse **16,90€**

- 225 | **Karides Jumbo**   
Gambas mit gegrilltem Gemüse **16,90€**

**Imam Bayildi**   
Auch als veganes Gericht möglich!



Babas Tipp!



Lehmofen



Holzkohlegrill



Pfanne



Vegetarisch

## NACHSPEISEN

*„Türkisches Engelshaar“*

*Unser Klassiker aus dem Lehmofen!*



- 350 | **Künefe**    
Ein Genuss aus Fadenteig mit mildem Käse und süßem Sirup, warm serviert **6,90€**
- 351 | **Baklava**  
Mit Walnüssen gefülltes Blätterteiggebäck in Zuckersirup, dazu eine Kugel Vanilleeis mit Granatapfelsirup **5,90€**
- 352 | **Helva**  
Süßer Maisgrieß mit Pinienkernen **5,90€**
- 353 | **Tatlı Sigara Böreği**  
Karamellisierte Filouteigröllchen gefüllt mit Äpfeln, Nüssen und Zimt, dazu eine Kugel Vanilleeis mit Granatapfelsirup **5,90€**
- 354 | **Fırında Sütlaç**   
Milchreis aus dem Lehmofen mit Zimt & Zucker, warm serviert **5,90€**

## HEISSE GETRÄNKE

### TEE

Glas Tee  
2,00€

Frischer Minztee  
3,50€

### KAFFEE

Cappuccino  
2,80€

Latte Macchiato  
3,20€

Espresso  
1,80€

Doppelter Espresso  
2,80€

Café Crème  
2,20€

Türkischer Mokka  
2,50€



Babas Tipp!



Lehmofen



Holzkohlegrill



Pfanne



Vegetarisch



# GETRÄNKE

## SOFTDRINKS

### Alkoholfreie Limonaden

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi

0,3 L / 0,4 L **2,80€ / 3,60€**

### Schweppes

Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon

0,2 L **2,50€**

### Säfte

Apfel (naturtrüb), Orange, Rhabarber, Ananas, Kirsche, Mango,

Maracuja, Banane

0,3 L / 0,4 L **2,90€ / 3,90€**

### Saftschorle

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich

0,3 L / 0,4 L **2,60€ / 3,50€**

### Ayran

Anatolisches Joghurtgetränk

0,2 L **2,00€**

## FLASCHENBIERE

### Veltins Pilsener

0,33 L **2,80€**

### Veltins Alkoholfrei

0,33 L **2,80€**

### Maisel's Weisse

0,5 L **4,10€**

### Maisel's Dunkel

0,5 L **4,10€**

### Maisel's Alkoholfrei

0,5 L **4,10€**

### Vitamalz

0,33 L **2,80€**

## BIERE VOM FASS

### Veltins

0,3 L / 0,5 L **2,80€ / 4,10€**

### Grevensteiner

0,3 L / 0,5 L **2,80€ / 4,10€**

### Alster

0,3 L / 0,5 L **2,80€ / 4,10€**

# GETRÄNKE

## RAKI

### Yeni Raki

4cl / 20cl / 35cl / 70cl

3,50€ / 16,00€ / 30,00€ / 58,00€

### Tekirdağ Rakısı

4cl / 20cl / 35cl / 70cl

4,00€ / 18,00€ / 33,00€ / 64,00€

### Tekirdağ Rakısı Altın (Gold)

4cl / 70cl

4,80€ / 70,00€

## DIGESTIFS

### Ramazotti

2cl 2,30€

### Jägermeister

2cl 2,30€

## APERITIFS

### Sekt

0,1L / 0,7L 3,00€ / 19,00€

### Prosecco

0,1L / 0,7L 3,00€ / 19,00€

### Aperol Spritz

Glas 4,80€

### Hugo

Glas 4,80€

## GIN

### Tanqueray

4cl 5,00€

### Hendricks

4cl 6,00€

## WODKA

### Absolut

2cl 2,60€

### Smirnoff

2cl 2,30€

## RUM

### Havana Club 3 Jahre

2cl 2,50€

### Captain Morgan

2cl 2,50€

## WHISKY

### Jack Daniels

4cl 4,60€

### Johnnie Walker Red Label

4cl 4,60€

## CHAMPAGNER

### Moët

0,75 L 75,00€

# WEINKARTE

## HAUSWEIN

- |  |   |  |
|--|---|--|
| 550   <b>Trocken (Rot)</b><br>0,2L / 0,75L<br>3,90€ / 13,00€ | 551   <b>Trocken (Weiß)</b><br>0,2L / 0,75L<br>3,90€ / 13,00€ | 552   <b>Weißweinschorle</b><br>0,2 L <b>3,50€</b> |
|--|---|--|

## ROT

- 553 | **Kayra Buzbağ Rezerve**  
Der tiefdunkle, rubinfarbene trockene Rotwein hinterlässt Aromen von Brombeere, Zimt, dunkler Schokolade, Karamell, Tabak und Fenchel  
0,75l **29,00€**
- 554 | **Kayra Vintage Shiraz**  
Kraftvoll, dennoch weich, verwöhnt dieser Shiraz durch intensive und reine Fruchtnoten. Brombeeren und schwarze Johannisbeeren bestimmen den Duft, intensive Aromen von Lakritz und Tabak begleiten den Abgang  
0,75l **39,00€**
- 555 | **Kayra Vintage Cabernet Sauvignon**  
Ein ausgewogener Geschmack mit sanften Tanninen und einer leichten Säure, süße Früchte und ein cremiges Finish zeichnen diesen Wein aus  
0,75l **39,00€**

## WEISS

- 556 | **Kayra Terra Sauvignon Blanc**  
Der vollmundige, trockene Weißwein überzeugt durch einen Hauch Mandarine und durch eine lebendige Grapefruit- und Jasminblütennote in der Nase  
0,75l **27,00€**
- 557 | **Sultaniye Tatli Sarap**  
Ein frischer Weißwein mit grüngelber Farbe, ausdrucksstarkem Bouquet tropischer Früchte und zarten Zitrus- und Blumentönen  
0,75l **23,00€**

## ROSÉ

- 558 | **Kayra Terra Kalecik Karasi**  
Dieser feine Roséwein duftet nach frischer Erdbeere, Himbeere, weißer Kirsche und konzentriert die Aromen von Vanille und Jasmin im Gaumen  
0,75l **30,00€**