



Restaurant  
**TANDURE**★  
am Ihmeufer

**ANATOLISCHE SPEZIALITÄTEN AUS DEM LEHMOFEN & MEHR ...**



**DEISTERSTRASSE 17D | 30449 HANNOVER | 0511 - 45 36 70**



## KALTE VORSPEISEN

- 17 **Beyaz Peynir | Schafskäse** <sup>G</sup> 5,50  
Schafskäse mit Gurken, Tomaten und roten Zwiebeln garniert.
- 18 **Zeytin Tabağı | Oliventeller (vegan)** 4,50  
Verschiedene Oliven in pikanter Gewürzmischung.
- 19 **Cacık | Zaziki** <sup>G</sup> 4,00  
Joghurt mit Salatgurke, Kräutern in Knoblauch-Olivenöl.
- 20 **Humus (vegan)** <sup>K</sup> 5,00  
Pürierte Kichererbsen mit Tahin (Sesampaste), Zitrone in Knoblauch-Olivenöl.
- 22 **Şakşuka | Gebratenes Gemüse (vegan)** <sup>K</sup> 6,00  
Mediterrane Gemüsevariationen, gegrillt in Tomatensauce mit frischen Kräutern.
- 23 **Taze Fasulye | Grüne Bohnen (vegan)** 6,50  
mit Tomaten und Mohrrüben in einer Grapefruit-Tomaten-Kräutersauce.
- 24 **Barbunya Pilaki | Rote Bohnen (vegan)** 5,00  
mit klein gehacktem Gemüse in einer Tomaten-Kräutersauce.
- 25 **Yaprak Sarma | Hausg. gef. Weinblätter** <sup>H,G</sup> 7,50  
mit Pinienkernen, Korinthen und anderen frischen Kräutern mit einer Knoblauch-Joghurtsauce serviert.
- 39 **Yaprak Sarma | H. g. Weinblätter (vegan)** <sup>H</sup> 8,00  
mit Pinienkernen, Korinthen und anderen frischen Kräutern mit einer Tahin (Sesampaste-Sauce) serviert.
- 26 **Yoğurtlu Ispanak | Joghurt mit Spinat** <sup>G,K</sup> 4,50  
Joghurt mit Spinat, in einer Zwiebel-Muskat-Tahin-Sauce.
- 28 **Izgara Sebze | Geb. Gemüse (vegan)** <sup>G,K</sup> 7,50  
mit Auberginen, Zucchini, Brokkoli und türkische Peperoni gebacken, serviert mit Tomatensauce und Tahin-Sauce.
- 32 **Karışık Meze | Vorspeisenteller** <sup>G,K</sup> 8,00  
Gemischter Vorspeisenteller. Auf Wunsch auch gerne vegan.
- 33 **Spezial Meze | Vorspeisenteller spezial** <sup>G,K</sup> 9,00  
Spezieller Vorspeisenteller (mit gefüllten Blätterteigröllchen).
- 37 **Brokkoli | gebr. mit Sesamsauce (vegan)** <sup>K</sup> 5,00  
In der Pfanne gebratener Brokkoli mit einer Tahin-Sauce.

## WARME VORSPEISEN

- 38 **Sigara Böreği | Blätterteigröllchen** <sup>A,G</sup> 5,00  
mit Schafskäse und frischen Kräutern gefüllt.
- 31 **Muska Böreği | Blätterteigtasche** <sup>A,G</sup> 5,00  
Blätterteigtasche gefüllt mit Schinken, verschiedenen Käsesorten und Spinat.
- 40 **İmam Bayıldı | Auberg. mit Pinien (vegan)** <sup>H</sup> 10,00  
„Der Imam ist in Ohnmacht gefallen“  
gebratene Aubergine, gefüllt mit einer Zwiebel-Pinienkern & Paprikamischung in Tomaten-Sauce überbacken.
- 41 **Sıcak Humus | Humus mit Sesam (vegan)** <sup>K</sup> 7,00  
Pürierte Kichererbsen mit Tahin, Tomaten und eingelegter Paprika im Lehmofen überbacken.
- 42 **Peynirli Sündürme | Schafskäse überb.** <sup>G</sup> 8,50  
mit Zwiebeln, Paprika und frischen Kräutern, Tomaten im Lehmofen gebacken.

## WARME VORSPEISEN

- 43 **Pastirmalı Peynir Sündürme** <sup>G</sup> 9,50  
Schafskäse und Rinder-Schinken mit Zwiebeln und frischen Kräutern, Tomaten im Lehmofen gebacken.
- 44 **Karides Tava | Garnelenpfanne pikant** <sup>B</sup> 11,50  
Garnelen im Tonteller mit geröst. Gemüse & Kichererbsen.
- 100 **Lahmacun | Türkische Pizza** <sup>A</sup> 4,50  
Hackfleisch, feines Gem. auf einem dünnem Teig gebacken (schmeckt am besten, aufgerollt in der Hand).

## SUPPEN

- 46 **Kemik Paça | Hammelbrühe** 7,50  
Hammelbrühe (Lamm), Kichererbsen und Knoblauch.
- 47 **Mercimek Çorbası | Linsencremesuppe** 6,00  
Linsencremesuppe, **vegan** zubereitet.
- 48 **Domates Çorbası | Tomatensuppe** <sup>G</sup> 6,00  
Tomatensuppe á la Tandure, vegetarisch zubereitet.

## HAUPTGERICHTE

- 55 **Tandure Kebab | Lamm geschnetzelt** <sup>G,A</sup> 19,50  
im Lehmofen geschmort, gegrillte Tomaten und Peperoni, serviert mit Knoblauchjoghurt und frischem Salat.
- 57 **İncik Sarma | Lamm-Haxe** <sup>G,I</sup> 19,50  
mit Lammhack und Gemüse gefüllt, auf einem Tonteller serviert mit Bio-Kartoffeln in Pfefferminz-Sahne-Sauce.
- 58 **Anavarza | Lammrücken gegrillt** <sup>G</sup> 22,50  
auf einem Tonteller serviert in Pfefferminz-Sahne-Sauce und Bio-Kartoffeln.
- 59 **Casta Bala | Lammfilet gegrillt** <sup>G,L</sup> 24,00  
auf einem Tonteller serviert, dazu eine Tandure-Sahnesauce mit Pinienkernen und Champignons, sowie Biokartoffeln.
- 62 **Kuzu Şiş | Lammspieß gegrillt** 21,50  
mariniert in einer Tandure-Gewürzmischung, auf einem Tonteller serviert, mit geröstetem Gemüse und Kichererbsen.
- 63 **Kuzu Pirzola | Lammkoteletts gegrillt** 24,00  
mariniert in einer Tandure-Gewürzmischung, auf einem Tonteller serviert, mit geröstetem Gemüse und Kichererbsen.
- 64 **Adana Kebab | Lammhackspieß gegrillt** 18,00  
Lammfleisch per Hand gehackt und auf einem Tonteller serviert, mit geröstetem Gemüse und Kichererbsen.
- 65 **Karışık Izgara | Gemischte Grillplatte** 26,00  
Lammspieß, Lammrücken, Lamm-Hackfrikadellen und Putenspieß, auf einem Tonteller serviert, mit geröstetem Gemüse und Kichererbsen.
- 67 **Yoğurtlu Adana | Lammhacksp. m. Jogh.** <sup>G</sup> 19,00  
Ein spezieller Lammhackspieß, gegrillt, mit Knoblauchjoghurt und Butter angemacht und auf einem Tonteller serviert mit geröstetem Gemüse und Kichererbsen.
- 70 **Çukurova Kebab | Lammhackspieß** <sup>G</sup> 20,00  
Ein spezieller Lammhackspieß, gegrillt, mit gebackenen Auberginen und Tahin-Knoblauch-Sauce, auf einem Tonteller serviert, mit geröstetem Gemüse und Kichererbsen.

## GEFLÜGELGERICHTE

- 72 **Hindi Şiş | Putenspieß gegrillt** 16,00  
Putenbrustfilet mariniert und am Spieß gegrillt, auf einem Tonteller serviert mit geröstetem Gemüse und Kichererbsen.
- 74 **Roma-Tavuk | gefüllte Hähnchenkeule** <sup>G</sup> 14,00  
Hähnchenkeule gefüllt mit Spinat und Mohrrüben in einer Gorgonzola-Sauce, sowie Bio-Kartoffeln.
- 75 **Tandure-Tavuk | Hähnchenfilet gegrillt** <sup>G</sup> 16,50  
mit Fenchel, Artischocken und Champignons überbacken, in einer Pinienkern-Aprikosen-Sahne-Sauce serviert.
- 76 **Tavuk Şiş | Hähnchenspieß gegrillt** 14,50  
mariniert in einer Tandure Gewürzmischung, auf einem Tonteller serviert mit geröstetem Gemüse und Kichererbsen.

## TESTI KEBAP

Die Zubereitung dieser Gerichte benötigt mindestens vier Stunden, bitte (nur telefonisch) vorbestellen.  
- ab 2, auch für 4-6 Personen Preise p.P:

Diese Spezialitäten sind Lehmofen-Gerichte mit antiker Tradition. Die Tonkrüge, in dem die Fleisch-Gemüse-Füllungen gegart werden, sind eigens aus Kapadokien importiert.

- 80 **Testi Kebap Lamm (auf Bestellung)** 23,00  
Lammfleisch mit Schalotten-Zwiebeln, Kapern und sonnengetrockneten Tomaten, im Tonkrug schonend gegart, dazu servieren wir einen besonderen Getreide-Reis.
- 81 **Testi Kebap Jungbullen (auf Bestellung)** 21,00  
Wie oben (80) beschrieben, aber mit Fleisch vom Jungbullen

## FISCHGERICHTE

- 86 **Sarhoş Fener | betrunkenener Seeteufel** 21,00  
Seeteufel gebraten in Weißweinfond mit Gemüsevariationen.
- 87 **Çupra | Dorade Royale** 22,00  
frisch filetierte Dorade, auf einem Gemüsebeet.
- 88 **Levrek | Loup de Mer** 23,00  
frisch filetierte Loup de Mer, auf einem Gemüsebeet.
- 89 **Gelebicen | Welsfilet gegrillt** 18,00  
Welsfilet am Spieß gegrillt, serviert mit frischem Salat.

## GEMÜSEGERICHTE MIT FLEISCH

im Lehmofen geschmort mit  
Kalb- oder Lammfleisch  
(je ca. 120 g Fleischanteil).

- 92 **Güveç | Auberginen im Tontopf** 14,50  
Auberginen, Tomaten und Paprika auf Kalbfleisch.
- 93 **Bamya | Okra-Schoten im Tontopf** 15,00  
Okra-Schoten mit Tomaten & Kichererbsen auf Kalbfleisch.
- 94 **Türlü | Verschiedenes Gemüse im Tontopf** 15,00  
Mediterrane Gemüsearten auf Kalbfleisch.
- 96 **Karniyarik | Aubergine gef. m. Lammhack** 13,00  
Gebackene Aubergine, gefüllt mit Lammhackfleisch, frischen Kräutern, Tomaten und Paprika.

## VEGAN & VEGETARISCH

- Gerichte aus dem Lehmofen -

- 110 **Bamya | Okraschoten im Tontopf** 15,00  
mit Kichererbsen, Korinthen, Mandeln und Tomaten geschmort.
- 111 **Güveç | Auberginen im Tontopf** <sup>G</sup> 14,00  
mit Tomaten, Paprika, Erdnüssen und Korinthen geschmort.
- 112 **Türlü | Gemüseallerlei im Tontopf** 15,00  
Mediterrane Gemüsesorten mit Erdnüssen und Korinthen geschmort.
- 113 **Taze Fasulye | Grüne Bohnen im Tontopf** 14,00  
mit Möhren und Mandeln im Tomaten-Olivenöl-Fond
- 114 **İmam Bayıldı | Auberg. mit Pinienkernen** <sup>H</sup> 10,00  
„Der Imam ist in Ohnmacht gefallen“  
gebratene Aubergine, gefüllt mit einer Zwiebel-Pinienkern & Paprikamischung in Tomaten-Sauce überbacken.
- 115 **Kabak Dolma | gef. Zucchini im Tontopf** <sup>G</sup> 14,00  
mit Walnüssen, Mohrrüben, Getreidereis und frischen Kräutern in Gorgonzolasauce überbacken.
- 116 **Enginar Dolma | Artischocken** <sup>G, I</sup> 14,50  
Artischockenböden mit gewürfeltem Bio-Gemüse (Sellerie, Mohrrüben, Erbsen), Büffel-Mozzarella und Gorgonzolasauce überbacken.
- 117 **İmam Bayıldı | Auberg. mit Büffelmozzarella** 12,50  
„Der Imam ist in Ohnmacht gefallen“  
Auberginen, gefüllt mit einer Zwiebel-Pinienkernmischung, mit Tomaten, Paprika und Büffel-Mozzarella überbacken.

## BIERE

189 Efes Pilsener türkisches Bier v. Fass <sup>A</sup>	0,3l	3,50
289 Efes Pilsener türkisches Bier v. Fass <sup>A</sup>	0,5l	5,00
190 Gilde Ratskeller Pils vom Fass <sup>A</sup>	0,3l 0,5l	3,50 5,00
191 Erdinger Weizen hell <sup>A</sup>	Fl. 0,5l	5,00
192 Erdinger Weizen dunkel <sup>A</sup>	Fl. 0,5l	5,00
193 Erdinger Weizen alkoholfrei <sup>A</sup>	0,5l	5,00
194 Gilde Free Pils <sup>A</sup> alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,50
198 Alsterwasser <sup>A</sup>	0,3l	3,50
290 Alsterwasser <sup>A</sup>	0,5l	5,00

## LONGDRINKS

401 Vodka Lemon <sup>1</sup>	4cl	6,50
430 Gin Tonic <sup>1</sup>	4cl	6,50
431 Vodka Cola <sup>2,3</sup>	4cl	6,50
433 Jim Beam Cola <sup>2,3</sup>	4cl	7,00
434 Johnnie Walker Cola <sup>2,3</sup>	4cl	7,00
435 Jack Daniels Cola <sup>2,3</sup>	4cl	8,00

## WHISKY/ COGNAC

451 Chivas Regal <sup>1</sup> Scotch	40%	2cl	4,50
452 Jim Beam <sup>1</sup> Kentucky	40%	2cl	3,50
453 Tullamore Dew Irish	40%	2cl	3,50
445 Vecchia Romagna	38%	2cl	3,50
446 Remy Martin VSOP	40%	2cl	4,50
447 Osborne Veterano	30%	2cl	3,50
448 Metaxa 5 Sterne	40%	2cl	3,50

## SPIRITUOSEN

456 Malteser Aquavit	40%	2cl	2,50
459 Sambuca	40%	2cl	2,50
462 Calvados P.M.	40%	2cl	2,50
458 Vodka Moskovskaya	40%	2cl	2,50

## RAKI - ANIS SCHNAPS

464 Yeni Raki	45%	0,7l	60,00
465 Yeni Raki	45%	0,35l	35,00
466 Tekirdağ Altın Seri	45%	4cl	7,00
467 Tekirdağ Altın Seri	45%	0,2l	26,50
468 Tekirdağ Altın Seri	45%	0,35l	45,00
470 Tekirdağ Altın Seri	45%	0,7l	80,00

## GRAPPA

490 Grappa di Barolo	40%	2cl	3,00
491 Grappa di Muskat	40%	2cl	3,00
492 Grappa di Merlot	40%	2cl	3,00
493 Grappa di Prosecco	40%	2cl	3,00

## LIKÖRE

436 Amaretto	28%	2cl	3,00
437 Baileys <sup>3</sup>	17%	2cl	3,00
439 Fernet Branca	40%	2cl	3,00
440 Fernet Menta	40%	2cl	3,00
441 Averna	32%	2cl	3,00
442 Ramazotti	30%	2cl	3,00

Bitte beachten Sie unsere separate Weinkarte mit ausgesuchtem Wein.

### Allergene:

Enthält: A= glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fische, E= Erdnüsse, G= Milch, H= Schalenfrüchte, I= Sellerie, K= Sesam

### Zusatzstoffe:

Enthält: 1= Chinin, 2= Coffein, 3= Farbstoffe, 4= Konservierungsstoffe, 5= Mit Süßungsmittel (Phenylalaninquelle). 6= Teein

## WASSER

185 Bad Pyrmontener Gourment	0,25l	2,50
Mineralwasser mit Kohlensäure		
186 Bad Pyrmontener Gourment	0,75l	6,00
Mineralwasser mit Kohlensäure		
188 Bad Pyrmontener Gourment	0,2l	2,00
Stilles Mineralwasser		
187 Bad Pyrmontener Gourment	0,75l	6,00
Stilles Mineralwasser		

## WARME GETRÄNKE

160 Türkischer Mokka <sup>2</sup>		2,50
161 Çay   Türkischer Tee <sup>6</sup>		2,00
162 Kaffee Crema <sup>2</sup>		2,50
163 Espresso <sup>2</sup>		2,00
263 Doppelter Espresso <sup>2</sup>		3,00
158 Espresso Macchiato <sup>2,G</sup>		2,50
159 Latte Macchiato <sup>2,G</sup>		3,50
164 Capuccino <sup>2,G</sup>		3,00
169 Milchkaffee <sup>2,G</sup>		3,00
166 Tee mit frischer Pfefferminze		3,00
167 Granatapfel-Tee 100% Naturell		3,00
168 Ingwer-Tee mit Honig, Zitrone & fr. Minze		3,00
268 Apfel-Tee aus fr. Apfelsaft & fr. Minze		3,00
361 Großer türkischer Tee		2,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2L	0,4L
170 Ayran   Joghurtgetränk <sup>G</sup>	2,50	4,00
171 Coca Cola <sup>2,3</sup>	2,50	4,00
071 Coca Cola light <sup>2,3,5</sup>	2,50	4,00
172 Fanta <sup>3,4</sup>	2,50	4,00
173 Sprite <sup>4</sup>	2,50	4,00
174 Spezi <sup>2,3,4</sup>	2,50	4,00
175 Schweppes Bitter Lemon <sup>1</sup>	3,00	
176 Schweppes Tonic Water <sup>1</sup>	3,00	
177 Schweppes Ginger Ale <sup>3</sup>	3,00	
197 Schweppes Wild Berry <sup>3</sup>	3,00	

## LIMONADE BIO-ZISCH

485 Voelkel Himbeer-Cassis	Fl. 0,33	3,50
486 Voelkel Holunder-Blüte	Fl. 0,33	3,50
487 Voelkel Blutorange	Fl. 0,33	3,50
488 Voelkel Rhabarber	Fl. 0,33	3,50
489 Voelkel Rosen-Blüte	Fl. 0,33	3,50

## SÄFTE / NEKTARE

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich!

	0,2L	0,4L
178 Apfelsaft	3,00	4,90
184 Apfelschorle	3,00	4,90
179 Orangensaft	3,00	4,90
180 Rhabarber Nektar	3,00	4,90
482 Traubensaft	3,00	4,90
483 Saft-Schorle	3,00	4,90
181 Kirsch Nektar	3,00	4,90
182 Pfirsich Saft	3,00	4,90
285 Bananen Saft	3,00	4,90

## APERITIFS

1 Haus-Aperitif	0,1l	3,50
Wodka, Zitrone, Apfelsaft		
2 Yeni Raki	45%	4cl 4,50
Anisschnaps, Stilles Wasser		
3 Campari-Soda <sup>5</sup>	25%	4cl 4,50
4 Campari-O-Saft	25%	4cl 5,50
7 Martini Bianco	15%	5cl 4,00
8 Aperol Spritz	15%	0,2l 6,00
9 Prosecco Brut	11%	0,1l 5,00
Teresa Rizzi, Venetien Della Torre		
10 Hugo	11%	0,2l 6,50
11 Prisseco		0,2l 5,00
Alkoholfreies Aperitif		
12 Lillet Blanc Wild Berry		0,2l 7,00
mit Johannisbeeren		
13 Lillet Blanc Bitter Lemon		0,2l 7,00
mit Zitronen		
14 Lillet Blanc Ginger		0,2l 7,00
mit Limettensaft		
15 Lillet Blanc Tonic Water		0,2l 7,00
mit Salatgurke, Zitrone und Erdbeeren		

## SALAT-SPEZIALITÄTEN

- 34 **Ahtaport Salata | Oktopussalat** 11,50  
auf frischem Salat mit geschälten Tomaten und Kräutern.
- 124 **Patlıcan Salatası | Auberginensalat (vegan)** 5,50  
mit gebackenen klein gehackten Auberginen, gebackene Paprika, gegrillte Tomaten und frischen Kräutern.
- 125 **Aytaç Salata | Schafskäsesalat** <sup>G</sup> 6,00  
mit kleingehackter Tomate, frischen Kräutern und Olivenöl.
- 126 **Cevizli Ezme Salata | Wallnuss-Salat (veg.)** 5,00  
Pikant gewürztes Mus aus kleingehackter Paprika, Tomate und roten Zwiebeln, verfeinert mit frischen Kräutern und Wallnüssen.
- 151 **Rucola-Walnuss-Salat** <sup>G</sup> 10,00  
mit gehobeltem Pecorino Sardo, Tomaten, roten Zwiebeln, Salatdressing.
- 152 **Rucola-Salat mit Büffel-Mozzarella** <sup>G</sup> 14,00  
und frischen geschälten Tomaten und Olivenöl.
- 153 **Şakşuka Rucola (vegan)** 12,00  
angerichtet mit gebrateten Gemüsearten und Tahinsauce.
- 155 **Lammfilet gegrillt auf Rucola-Salat** 19,00  
100 g Gegrilltes Lammfilet, angerichtet mit Rauke-Salat.
- 156 **Mevsim Salatası | Gemischter Salat** <sup>G</sup> 8,00  
Gemischter Salat des Hauses mit Granatapfeldressing.

## DESSERTS

- 135 **Früchtesalat der Saison** 4,00
- 136 **Kleiner Früchtesalat mit Eis (2 Kugeln\*)** <sup>G</sup> 4,00
- 137 **Großer Früchtesalat mit Eis (3 Kugeln\*)** <sup>G</sup> 5,00  
\* Schokolade, Walnuss, Erdbeere oder Vanille.
- 138 **Yoğurtlu Bal | Joghurt mit Honig & Obst** <sup>G</sup> 5,00
- 139 **Katmer | Blätterteig mit Pistazien & Eis** <sup>A,G</sup> 9,00  
für 2 Personen  
wird mit 2 Kugel Eis Serviert.
- 140 **Künefe | Fadenteigdessert** <sup>A,G</sup> 6,50  
Süße Köstlichkeit aus der Kupferpfanne mit Mozzarella, Pistazien und einer Kugel Eis.

### Allergene:

Enthält: A= glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fische, E= Erdnüsse, G= Milch, H= Schalenfrüchte, I= Sellerie, K= Sesam

## ORIGINAL LEHMOFEN-SPEZIALITÄTEN IM BIOVERFAHREN

### Herzlich Willkommen im TANDURE!

Seit über 30 Jahren setzen wir unser Vertrauen in unseren traditionellen Lehmofen, den „Tandure“.

1985 haben wir in Braunschweig das erste Lehmofenrestaurant eröffnet und betreiben seit 1988 hier in Hannover das Tandure am Ihmeufer. Mit Hilfe unseres Freundes und Architekten Ünal verwandelten wir eine unscheinbare Lagerhalle in unser einzigartiges Restaurant. Die individuelle Gestaltung des Raumes vermittelt Impressionen zur kulturellen Geschichte unserer Heimat.

Durch die besonders schonenden Gareigenschaften des Lehmofens entwickeln unsere Gerichte einen aromatischen Geschmack und Geruch.

Viele Nährstoffe bleiben enthalten und wir können unsere kulinarischen Kreationen ideal zubereiten.

Das Geheimnis unseres Erfolges liegt in der Verbindung des traditionellen Lehmofens mit einer anspruchsvollen Auswahl frischer Zutaten. Unser Gemüse der Saison stammt von regionalen Bio-Höfen. Bei Geflügel, Eier und dem Kalbfleisch achten wir sehr auf den Herkunftsnachweis.

Das Salzwiesenlamm (Texel-Lämmer) beziehen wir seit vielen Jahren von persönlich ausgewählten Farmen in Schottland.

Wir sehen uns in der großen Tradition anatolischer Küche: Man nehme die besten Zutaten, lerne von anderen dazu und kreiere etwas Neues.

Auf diese Art entstanden in den letzten Jahren viele Gerichte, die Sie so auch in der Türkei nicht finden werden. Nach wie vor ist jedoch die traditionelle Küche unserer Heimat fester Bestandteil unserer Speisekarte.

Grundgedanke unserer Kultur und Erziehung ist die Gastfreundschaft gegenüber Freunden und Fremden.

Der Erfolg gibt uns Recht und unsere Kunden erwidern unser Vertrauen mit ihrer Wertschätzung und Loyalität.

Ihr Tandure-Team