

WASSER

185 Bad Pyrmonter Classic, Medium oder Naturell	0,25l	2,50
186 Bad Pyrmonter Classic, Medium oder Naturello	75l	6,50

WARME GETRÄNKE

160 Türkischer Mokka	2	3
161 Çay Türkischer Tee	6	2
162 Kaffee Crema	2	3
163 Espresso	2	2
263 Doppelter Espresso	2	3
158 Espresso Macchiato	2,6	3
159 Latte Macchiato	2,6	4
164 Capuccino	2,6	3
169 Milchkaffee	2,6	3
166 Tee mit frischer Pfefferminze		3
167 Granatapfel-Tee 100% Naturell		3
168 Ingwer-Tee mit Honig, Zitrone & fr. Minze		3
268 Apfel-Tee aus fr. Apfelsaft & fr. Minze		3
361 Großer türkischer Tee		3

SÄFTE & LIMOS

170 Ayran Joghurtgetränk	6	2	0,2	0,4
171 Coca Cola, Fanta, Sprit, Spezi org./light/zero	2,3	4		
175 Bitter Lemon 1+, Tonic Water 1+, Ginger Ale 3		3		
178 Säfte pur, diverse Sorten		3		
485 Voelkel Bio-Zisch diverse Sorten	0,33l	3		

BIERE

189 Efes Pilsener	Fl.	0,33l	4
190 Gilde Ratskeller Pils vom Fass A		0,3l	3,50
590 Gilde Ratskeller Pils vom Fass A		0,5l	5
191 Erdinger Weizen hell, dunkel, alkoholfrei	Fl.	0,5l	5
194 Gilde Free Pils A alkoholfrei	Fl.	0,33l	3
198 Alsterwasser A		0,3l	3

LONGDRINKS

401 Vodka Lemon	1	4cl	6
430 Gin Tonic	1	4cl	6
431 Vodka Cola	2,3	4cl	6
433 Wiskey Cola	2,3	4cl	7

LIKÖRE

436 Amaretto	28%	2cl	4
437 Baileys	3	17%	2cl
439 Fernet Branca		40%	2cl
440 Fernet Menta		40%	2cl
441 Averna		32%	2cl
442 Ramazotti		30%	2cl

HOCHPROZENTIGE

451 Chivas Regal	1	40 %	2cl	5
452 Jim Beam	1	40 %	2cl	4
453 Tullamore Dew		40 %	2cl	4
445 Vecchia Romagna		38%	2cl	4
446 Remy Martin VSOP		40%	2cl	5
447 Osborne Veterano		30%	2cl	4
448 Metaxa 5 Sterne		40%	2cl	4
456 Malteser Aquavit		40%	2cl	4
459 Sambuca		40%	2cl	4
462 Calvados P.M.		40%	2cl	4
458 Vodka Moskovskaya		40%	2cl	4
465 Raki		45%	4cl	7
490 Grappa Amarone Barrique		40 %	2cl	4
490 Grappa Brentè Barrique		40 %	2cl	4

WEINE finden Sie auf unserer separaten Weinkarte

Allergene: A= glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fische, E= Erdnüsse, G= Milch, H= Schalenfrüchte, I= Sellerie, K= Sesam
Zusatzstoffe: 1= Chinin, 2= Coffein, 3= Farbstoffe, 4= Konservierungsstoffe
5= Süßungsmittel/ Phenylalaninquelle, 6= Teein

Restaurant
TANDURE★
Anatolische Spezialitäten

Neu im Pelikan-Viertel



Günther-Wagner-Allee 10 | 30177 HANNOVER | 0511 - 45 36 70

HERZLICH WILLKOMMEN
WELLCOME, BENVENUTO

1985 haben wir in Braunschweig das erste Lehmofen-Restaurant begründet, seit 1988 in Hannover das Tandure am Ihmeufer.

Das Geheimnis unseres Erfolges liegt im schonenden Garen unserer Gerichte mit frischen Zutaten ohne Konservierungsmittel. Unser Gemüse der Saison stammt von regionalen Bio-Höfen. Unsere Salzwiesenlämmer beziehen wir aus Schottland. Kalbsfleisch (Färsen) beziehen wir aus dem Trentino. Geflügel und Eier sind qualitativ zertifiziert.

Gastronomisch sind wir verwurzelt in der anatolischer Küche; wir erweitern diese um mediterrane Inspirationen aus Sizilien, der Levante und Südfrankreich.

Unsere Kultur pflegt die Gastfreundschaft und die Verbindung von genußvollem Speisen mit geselligem Austausch unter Freunden, Fremden, kollegial oder geschäftlich.

unsere Ideen für die Piazza im Pelikan-Viertel:
Direkt neben dem historischen Ensemble der Pelikan-Werke liegt unsere gastronomische Einheit auf einer dreieckigen Piazza, bestehend aus einem Restaurant Tandure und drei Pavillons:
- Döneria levante
- Focaccia, Pizza&Pide
- Leccornie (Dolce und Gelato)

Wir bieten für die unterschiedlichen gastronomischen Bedarfe vielfältige Angebote. Neben Streetfood und Verpflegungen für die Arbeitspausen bieten wir von morgens früh, über Lunch und abends zum Dining bis 1001 Nacht.

was wir noch anbieten:
- Feiern in Familienkreisen/mit Freunden
- Bewirtung für Feiern und geschäftliche Gelegenheiten
- Caterings für externe Veranstaltungen

Ihr Tandure-Team

Kontakt
Tel. 0511 54 36 70
www. tandure.de
mail@tandure.de

KALTE VORSPEISEN

- 00. Oliventeller gemischt in pikanten Gewürzen 6
- 02. Beyaz Peynir Za'atar | Fenchelsalat, Schafskäse, Oliven 7
- 03. Falafel mit Ras-el-Hanout-Joghurt, Gurkensalat 6
- 04. Cacik | Zaziki Tandure-Joghurt mit Gurke, Alio 6
- 05. Humus mit Tahin (Sesampaste), Zitrone, Alio 6
- 06. Humus Pancar | Rote Beete, Tahin, Thymian 6
- 07. Kirmizi Pancar | Rote Beete mit Alio, Kräutern 6
- 08. Saksuka | geschmortes Gemüse in Sugo 6
- 09. Fava | cremiges Bohnenpüree mit Broccoli 6
- 10. Karisik Meze | gemischter Vorspeisenteller mit gefüllten Blätterteigröllchen (warm) 12
- 12. Taze Fasulye | Grüne Bohnen, Tomaten, Karotten 7
- 13. Brokkoli | geröstet mit Tahin/Sesamsauce^K 6

WARME VORSPEISEN

- 14. Sigara Böreği | 3 Blätterteigröllchen ^{A,G} 6 mit Schafskäse und frischen Kräutern gefüllt
- 15. Imam Bayildi | überbackene Aubergine 11 gefüllt mit Gemüse und Pinienkernen (vegan)
- 16. Karnabar Humus | gerösteter Blumenkohl mit Humus 9
- 17. Lahmacun | Türkischer Pizzafladen mit Hackfleisch, Gemüse und Kräutern 6

SUPPEN

- 18. Kemik Paça | Lammbrühe mit Kichererbsen, Alio 7
- 19. Mercimek Çorbası | Linsencremesuppe tomatisiert 6

HAUPTGERICHTE - LAMM -

- 20. Tandure Kebap | Lammfleisch geschnetzelt ^{G,A} 25 Knoblauchjoghurt, gegrilltes Gemüse und Salat
- 22. Anavarza | Lammrücken gegrillt ^{GL} 27 in Pfefferminz-Sahne-Sauce und Bio-Kartoffeln.
- 23. Casta Bala | Lammfilet gegrillt ^{GL} Tandure-Sahnesauce 28 mit Pinienkernen, Champignons, Bio-Kartoffeln
- 24. Kuzu Şiş | Lammspieß mariniert und gegrillt 26 Bulgur und Salat
- 25. Kuzu Pirzola | Lammkoteletts (250 g) mariniert 29 und gegrillt, geröstetes Gemüse und Kirchererbsen
- 26. Adana Kebab | Lammhackspieß pikant gewürzt, 22 gegrillt, geröstetes Gemüse und Kirchererbsen
- 27. Karişık Izgara | Gemischte Grillplatte 29 Lammspieß, Lammrücken, Lamm-Hackfrikadellen und
- 28. Yoğurtlu Adana | Lammhackspieß gegrillt 23 Knoblauchjoghurt ^G, geröstetes Gemüse und Kirchererbsen
- Testi Kebab im Tonkrug aus Kapadokien schonend gegart
- nur auf Vorbestellung und für mindestens 2 Peronen
- 29. Testi Kebab | Lammfleisch o. Kalbfleisch mit Freekeh 26 Schalotten, Kapern, getrockneten Tomaten

HAUPTGERICHTE -GEFLÜGEL-

- 32. Tandure-Tavuk | Hähnchenfilet gegrillt ^G 17 mit Fenchel, Artischocken und Champignons überbacken, umd Pinienkern-Aprikosen-Sahne-Sauce
- 33. Tavuk Şiş | Hähnchenspieß gegrillt 16 mariniert, mit geröstetem Gemüse und Kichererbsen.

HAUPTGERICHTE - FISCH -

- 40. Çupra | Dorade Royale gegrillt 27 mit geschmortem Gemüse, Bio-Kartoffeln
- 41. Levrek | Loup de Mer gegrillt 27 mit geschmortem Gemüse, Bio-Kartoffeln

GEMÜSEGERICHTE MIT FLEISCH

- 50. Güveç | Auberginen im Tontopf geschmort 15 mit Tomaten, Paprika und Kalbfleisch (ca. 120 g)
- 51. Bamya | Okra-Schoten im Tontopf 15 mit Tomaten, Kichererbsen auf Kalbfleisch (ca. 120 g)
- 52. Türlü | mediterranes Gemüse im Tontopf 16 mediterrane Gemüsearten auf Kalbfleisch.
- 53. Karniyarik | Aubergine gefüllt im Tontopf 14 mit Lammhackfleisch, Tomaten und Paprika

GEMÜSEGERICHTE - VEGGIE -

- vegan -
- 60. Bamya | Okraschoten im Tontopf 16 geschmort mit Kichererbsen, Korinthen, Mandeln, Tomaten
- 61. Güveç | Auberginen im Tontopf ^G 15 geschmort mit Tomaten, Paprika, Erdnüssen, Korinthen
- 62. Türlü | Gemüsevariationen im Tontopf 16 mediterrane Gemüses geschmort mit Erdnüssen, Korinthen
- 63. İmam Bayildi | gefüllte Aubergine in Tomatensugo ^{H,I} 11 „Der Imam ist in Ohnmacht gefallen“ / überbacken Füllung aus Zwiebeln, Pinienkernen, Paprika
- 64. Caponata | Aubergine, Zucchini, Sellerie, Fenchel, 15 Kapern, Zwiebel, Pinienkerne in agrodolce (vegan)

- vegetarisch -

- 65. Kabak Dolma | gefüllte Zucchini ^G 14 mit Walnüssen, Karotten, Getreidereis, frischen Kräutern in Gorgonzolasauce überbacken.
- 66. Enginar Dolma | Artischocken ^{G,I} 15 Artischockenböden mit Röstgemüse-Mirepoix und Büffel-Mozzarella gratiniert
- 67. İmam Bayıldı | gefüllte Aubergine mit Pinienk 13 und Büffel-Mozzarella gratiniert

SALATE

- 73. Patlıcan Salatası | mit gebackenen, klein gehackten 7 Auberginen, Paprika, Tomaten
- 75. Cevizli Ezme Salata | Walnuss-Salat 6 mit kleingehackter Paprika, Tomate, roten Zwiebeln,
- 76. Rucola-Walnuss-Salat ^G 12 mit Pecorino Sardo, Tomaten, roten Zwiebeln
- 77. Rucola-Salat mit Büffel-Mozzarella ^G 12 und frischen geschälten Tomaten und Olivenöl.
- 78. Şakşuka Rucola 12 angerichtet mit geröstetem Gemüse und Tahinsauce.

DESSERTS

- 80. Yogurtlu Bal | Joghurt mit Honig und Obst 5
- 81. Katmer | Blätterteig mit Pistazien & Eis ^{A,G} 8
- 82. Künefe | Fadenteigdessert aus der Kupferpanne ^{A,G} 6 mit Mozzarella, Pistazien und einer Kugel Eis.
- 83. Leccornie Tagesangebote^{AG} 5

