



KALE

RESTAURANT



Mainzerstr. 6b
30173 Hannover
(im Bismarck Bahnhof)

Tel.: 0511 / 228 395 00 - Fax: 0511 / 228 395 01
E-Mail: info@kale-restaurant.de



Herzlich Willkommen bei uns im KALE RESTAURANT

"Die Türkische Küche" im denkmalgeschützten
Bismarck Bahnhof wird Sie verzaubern!

Öffnen Sie die Tore zur Welt aus Tausend und
einer Nacht. Wir verwöhnen Sie mit
kulinarischen Köstlichkeiten und der
Herzlichkeit des Orients.

Im KALE Restaurant erwartet Sie eine
exzellente türkische Küche mit erlesenen
internationalen Weinen.

Ein Hingucker und ein absolutes Muss für die
Zubereitung vieler Spezialitäten ist unser
Steinofen, der mit Holz befeuert wird. Ein Fest
für die Nase und den Gaumen erwartet Sie!

Fühlen Sie sich wohl und aufgehoben in der
warmen und hellen Atmosphäre, mit
Wintergarten und großzügiger Sonnenterrasse
bei uns im KALE Restaurant.

Wir freuen uns auf Sie!

...Ihr
"Kale Team und Familie Topal"

APERITIFS

Prosecco	0,1l	3,70
Prosecco (rose)	0,1l	3,90
Martini Bianco, Extra Dry	5cl	4,90
Campari Orange / Soda	0,2l	5,90
Aperol Spritz	0,2l	6,90
Hugo	0,2l	6,90
Lillet Wildberry	0,2l	6,90
Yeni Raki	4cl	4,90
Tekirdağ Gold	4cl	5,90
Sanbitter (alkoholfrei)	4cl	4,90

GETRÄNKE / Softdrinks

0,3 L

Cola ^{1,9}		3,20
Cola light ^{1,2,9,11,12}		3,20
Cola Zero ^{1,2,11,12}		3,20
Fanta ^{1,2,3,5}		3,20
Sprite		3,20
Spezi ^{1,3,9}		3,20
Lift Apfelschorle		3,20
Eistee (Pfirsich / Zitrone)		2,90
Ayran ⁹ (anatolisches Joghurtgetränk)		3,20
Uludag GAZOZ (Turkisches Erfrischungsgetränk)		3,20
Bitter Lemon ¹⁰	0,2l	2,90
Ginger Ale ¹⁰	0,2l	2,90
Tonic Water ¹⁰	0,2l	2,90
Malzbier	0,33l	2,90
Mineralwasser Flasche	0,25l 2,70	0,75l 6,50
Mineralwasser still Flasche	0,25l 2,70	0,75l 6,50

SÄFTE

0,3 L

Apfelsaft (Naturtrüb)	3,70
Orangensaft	3,70
Traubensaft	3,70
Maracuja - Nektar	3,70
Bananen - Nektar	3,70
Kirschnektar	3,70
KIBA (Kirschbananenfruchtsaftgetränk)	3,70
Rhabarber-Nektar	3,70
Mangonektar	3,70
Pfirsichnektar	3,70

Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich

ZUSATZSTOFFE/ALLERGENE:

1. mit Farbstoff(en), 2. mit Konservierungsstoff(en), 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker(n), 5. Stabilisator, 6. geschwärzt, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. Süßungsmitteln, 12. enthält eine Phenylalaninquelle a. Glutenhaltiges Getreide, c. Eier Erzeugnisse, d. Fische Erzeugnisse, g. Milch Erzeugnisse, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie Erzeugnisse, k. Sesamsamen Erzeugnisse, l. Sulfite

HEISSE GETRÄNKE

Türkischer Tee - Cay	1,90
Türkischer Apfeltee-Orange	1,90
Türkischer Mocca	3,20
Espresso	2,90
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,90
Espresso, doppelt	3,90
Kaffee	2,90
Tee verschiedene Sorten	2,50
Heiße Schokolade	3,20

BIERE

	0,3 L	0,5 L
Gilde Rastkeller Premium vom Fass	2,90	4,40
Efes Pilsener (Türkisches Bier vom Fass)	2,90	4,40
Alster	2,90	4,40
Weizenbier hell	Fl	4,60
Weizenbier dunkel	Fl	4,60
Weizenbier kristall	Fl	4,60
Weizenbier alkoholfrei	Fl	4,60
Bier alkoholfrei	Fl 0,33l	2,90
Corona	Fl 0,33l	3,90
Becks Ice	Fl 0,33l	2,90

WEIßWEINE ^(L)

TILSIM CHARDONNAY	0,2 l	5,90
trocken, fruchtig, Region Kappadokien	0,5 l	13,90
	Fl	18,90

KAYRA NARINCE	0,2 l	6,90
trocken, blumig, Region Tokat	0,5 l	15,90
	Fl	21,90

ÇANKAYA KAVAKLIDERE	0,2 l	5,60
trocken, Region Zentral Anatolien	0,5 l	13,40
	Fl	17,90

SULTANIYE	0,2 l	5,90
lieblich, fruchtig, Region Mittelanatolien	0,5 l	13,90
	Fl	18,90

Weinschorle	0,2 l	4,90
--------------------	-------	-------------

ROTWEINE ^(L)

TILSIM ÖKÜZGÖZÜ	0,2 l	5,90
trocken, fruchtig, Region Ägäis	0,5 l	13,90
	Fl	18,90

DOLUCA ANTIK	0,2 l	5,60
vollmundig, trocken, Region Ägais	0,5 l	13,40
	Fl	17,90

YAKUT	0,2 l	6,40
trocken, kräftig, Region Mittelanatolien	0,5 l	14,90
	Fl	20,50

KAYRA SHIRAZ	0,2 l	6,90
trocken, fruchtig, Region Denizli	0,5 l	15,90
	Fl	21,90

ROSÉWEINE ^(L)

KAYRA KALECİK	0,2 l	6,70
trocken, fruchtig, Region Denizli	0,5 l	15,90
	Fl	21,90

LAL	0,2 l	5,90
trocken, fruchtig, Region Mittelanatolien	0,5 l	13,90
	Fl	18,90

Alle Weinsorten sind auch als 0,1 erhältlich

LONGDRINKS

Gin Tonic ^{1,9} (Hendrick's)	6,90
Wodka Lemon (Grey Goose)	6,90
Bacardi Cola ^{1,9}	6,90
Whisky Cola ^{1,9} (Gentleman Jack)	6,90
Havana 7 Cola ^{1,9}	6,90

SPIRITOUSEN

	2cl
Raki	2,90
Wodka (Grey Goose)	2,90
Linie Aquavit	2,90
Jägermeister	2,90
Grappa	3,50
Williamsbirne	3,50

LİKÖRE

	0,2 L
Baileys	3,20
Averna	3,50
Ramazotti	3,50
Sambuca	3,20

SUPPEN

- | | |
|--|------|
| 159. Mercimek Çorbası
Linsencremesuppe | 5,90 |
| 160. Paça Çorbası
Lammfleischsuppe | 6,50 |
| 161. Domates Çorbası
Tomatencremesuppe | 4,90 |

KALTE VORSPEISEN

- | | |
|---|-------|
| 162. Yaprak Sarma
Hausgemachte Weinblätter gefüllt mit Reis, Pinienkernen, Korinthen, Tomaten und Zwiebeln an einer Tomaten- Knoblauchsauce ⁹ | 6,90 |
| 163. Hummus
Kichererbsen püriert in einer Sesam ^k -Joghurtpaste ⁹ mit Knoblauch und Zitronensaft | 6,40 |
| 164. Acı Ezme
Pikant gewürztes Mus aus verschiedenem Gemüse und Wallnüssen ^h | 5,90 |
| 165. Cacık
Joghurt ⁹ mit Knoblauch und Salatgurke | 4,90 |
| 166. Patlıcan Ezme
Gegrillte Auberginen, Paprika und Tomaten kleingehackt mit Knoblauch, Petersilie und Minze. Pikant gewürzt | 6,00 |
| 167. Beyaz Peynir
Weichkäse ⁹ serviert mit Tomaten, Gurken und Petersilie | 6,90 |
| 168. Saksuka
Verschiedenes Gemüse gebraten in einer hauseigenen Tomatensauce mit frischen Kräutern | 6,70 |
| 169. Karışık Zeytin
Eingelegte gemischte Oliven ⁶ | 5,50 |
| 170. Kızartma
Gebratene Auberginen, Zucchini, Paprika serviert mit Joghurt ⁹ und Tomatensauce | 6,90 |
| 171. Havuç Ezme
Gedünstete Möhrenstreifen in einer Joghurtpaste ⁹ mit Knoblauch, Olivenöl und frischen Kräutern | 5,90 |
| 172. Karışık Meze
Gemischter Vorspeisenteller für ein & mehrere Personen, p.P | 10,50 |
| 173. Kale Klassik Meze p. Person
Vorspeisenvariationen ab 2 Personen verschiedene Gemüse Pasten mit gebratenem Gemüse. Mit Pastirma ^{2,3,5} und Sigara Böregi ^{a,9} p.P | 11,50 |

WARME VORSPEISEN

175. Sigara Böreği 6,70

Gebratene Blätterteigröllchen⁸ mit einer Weichkäse⁹ -Kräuterfüllun⁹

176. Imam Bayıldı 10,90

Gefüllte Aubergine mit Pinienkernen, Zwiebeln, Korinthen und Paprika

177. Bademli Hummus 7,90

Kichererbsen püriert in einer Sesam^k -Joghurtpaste⁹
mit Knoblauch und Zitronensaft

vom Tonteller aus dem Steinofen mit gehobelten Mandelsplittern

178. Ahtapot Bacağı 11,40

Gegrillter Oktopus auf frischem Rucola und Zwiebel

179. Sündürme 9,60

Weichkäse⁹ im Steinofen Überbacken mit Zwiebeln & Tomate

180. Pastırma Sarma 9,90

Rinderschinkenröllchen^{2,3,5} gefüllt mit Kashkaval Käse⁹,

Tomaten, rote Zwiebeln und Petersilie

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

185. Köfte 10,50

Gegrillte Hackfleischfrikadellen mit frischem Salat

186. Tavuk Şiş 10,50

Hähnchenfleischspieß im Steinofen gegrillt, mit frischem Salat

187. Hindi Şiş 10,90

Putenfleischspieß im Steinofen gegrillt, mit frischem Salat

188. Nudeln^{a,c} 6,80

Mit Hackfleischsoße

189. Pommes 3,50

HAUPTGERICHTE

- | | |
|--|--------------|
| 190. Köfte
Gegrillte Hackfleischfrikadellen mit frischem Salat | 15,90 |
| 191. Adana Kebap
Lammhackspieß gegrillt mit einer leicht pikanten Gewürzmischung
serviert mit Knoblauchjoghurt ^g , pikantes Mus aus rotem Paprika mit Wallnüssen ^h
und Auberginenmus serviert mit frischem Salat | 17,60 |
| 192. Hünkar Beğendi
Gegrillte Lammfilets auf gebackenem Auberginen-Milchpüree ^g
serviert mit frischem Salat | 22,90 |
| 193. Kuzu Şiş
Lammspieße im Steinofen gegrillt mit frischem Salat | 21,70 |
| 194. Kuzu Pirzola
Lammkoteletts 3 Stk. im Steinofen gegrillt serviert mit frischem Salat | 22,90 |
| 195. Kuzu File
Gegrillte Lammfilets auf einer Dijon-Senfsauce ^l
serviert mit frischem Pfannengemüse | 24,90 |
| 196. Kuzu Biftek
Lammhüftsteaks auf einer Tomaten-Schafskäsesauce ^g
serviert mit frischem Pfannengemüse | 23,80 |
| 197. Çoban Kavrurma
Geschnetzeltes Lammfleisch gebraten mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln | 21,50 |
| 198. Kale Kebap
Geschnetzeltes Lammfleisch im Steinofen geschmort,
auf Knoblauch-Joghurtsauce ^g Fladenbrot ^a serviert mit frischem Salat | 19,50 |
| 199. Dana Biftek
Gebratene Kalbsrückensteaks mit einer Pistazien-Kräuterkruste
serviert mit frischem Pfannengemüse | 23,90 |
| 200. Arnavut Ciğeri
Gebratene Kalbsleber paniert auf frischem Salat | 20,90 |
| 201. Kale Izgara
Gegrilltes Lammkotelett, Lammspieß, Putenspieß
und Hähnchenfilet mit frischem Salat | 23,80 |
| 202. Kale Teller (Karışık) Çöp Şiş gegrillte kleine Spieße
mit Lamm, Hähnchen Pute und Köfte und gebratenem Gemüse | 22,90 |
| 203. Kiremit Kebap / Kale Platte für 2 Personen
Für zwei oder mehrere Personen, Lammkotelett, Lammspieß, Köfte,
Kale-Kebab in Tonplatte im Steinofen geschmort, mit Joghurt ^g und
Tomatensoße, überbacken ^g mit frischem Salat | 42,90 |
| 204. Kiremit Kebap Platte für 1 Person
Lammspieß, Köfte, Kale-Kebab in Tonplatte
im Steinofen geschmort, mit Joghurt ^g und
Tomatensoße, überbacken ^g mit frischem Salat | 22,90 |
| 205. Dana Filet
Gegrillte Rinderfilet Medaillons auf einer hauseigenen Pfeffersauce,
Serviert mit frischem Pfannen Gemüse | 25,90 |

Alle Gerichte werden mit frischem Brot^a und Bulgur^a serviert

GEFLÜGELGERICHTE

- 206. Tavuk Yahni** 16,90
Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet gebraten mit verschiedenem Gemüse in hausgemachter Geflügelsauce
- 207. Tavuk File** 17,90
Hähnchenbrustfilet gebraten, in Käse⁹-Curry-Sahnesauce mit Spinat im Tonteller serviert
- 208. Hindi Şiş** 17,80
Putenspieße gegrillt, mariniert in einer Knoblauch-Joghurtsauce⁹ serviert mit frischem Salat
- 209. Tavuk Şiş** 17,60
Gegrillter Hähnchenspieß mit frischem Salat
- 210. Tavuk Hünkar** 17,90
Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet, verfeinert mit Balsamico auf gebackenem Auberginen-Milchpüree serviert mit frischem Salat
- 211. Tavuk Pirzola** 15,90
Pikant gewürzte Hähnchenschnitzel aus der Keule serviert mit einer Hauseigenen Cocktail Sahnesauce

FISCH

- 212. Sudak Balığı** 18,90
Gebratene Zanderfilets^d in Butter und Salbei serviert mit frischem Salat
- 213. Karides Izgara** 22,80
Garnelen^d gegrillt serviert mit frischem Salat
- 214. Karides Güveç** 15,70
Scampis^d eingelegt in Olivenöl verfeinert mit Knoblauch
- 215. Kalamar** 19,70
Gebratene Kalamarid serviert mit frischem Salat
- 216. Somon Balığı - Lachsfilet nach Bauernart** 18,90
Lachsfilet^d gegrillt mit Tomaten, Petersilie, Karpen, Oliven⁶, Knoblauch und Salat Auf Wunsch servieren wir Ihren Fisch auch mit frischem Pfannengemüse
- 217. Cupra - Dorade** 22,90
Frisch gegrillte Dorade mit Rosmarin Kartoffeln als Beilage

GEMÜSE- FLEISCHVARIATIONEN

- 220. Bamyacı** 15,90
Okraschoten mit Lammfleisch und frischem Gemüse im Tontopf geschmort
- 221. Karnıyark** 15,20
Gebratene Aubergine gefüllt mit Lammhack auf einer Tomaten-Joghurtsauce im Steinofen zubereitet
- 222. Türlü** 15,80
Lammfleisch mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, grünen Bohnen, Tomaten und Paprika im Tonteller geschmort

Alle Gerichte werden mit frischem Brot^a und Bulgur^a serviert

VEGETARISCHE GERICHTE

225. Fırında Enginar 12,90
Artischocken mit Käse⁹ und Gemüsefüllung
mit einer Currysauce überbacken⁹

226. Türlü 13,90
Gemüse allerlei mit Pinienkernen im Tonteller geschmort

227. Sebze Tava 13,40
Gemüsepfanne der Saison

228. Ispanak Graten 13,50
Frischer Blattspinat überbacken mit Kashkavalkäse⁹
auf einer leicht pikanten Tomatensauce im Tonteller serviert

229. Soner s Makarna 11,70
Nudeln mit einer hausgemachten Tomaten-Schafskäsesauce⁹
verfeinert mit frischem Parmesan⁹

SALATE

230. Çoban Salatası 10,90
Türkischer Bauernsalat mit Schafskäse⁹, Tomaten, Gurken,
Oliven⁹, eingelegte Peperoni und Zwiebeln

231. Pastırmalı Rokka Salatası 12,90
Rucola Salat mit geschälten Tomaten, roten Zwiebeln
Rinderschinken^{2,3,5} und Parmesan⁹

232. Tavuk Salatası 14,80
Gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet

233. Karides Salatası 15,40
Gemischter Salat mit gebratenen Scampis⁹ und
Kirschtomaten mit einer Olivenöl-Zitronendressing

DESSERT

235. Künefe 6,90
Fadenteiggebäck mit Mozzarella⁹ gefüllt,
überzogen mit Honigsirup, serviert mit Vanilleeis⁹
und gemahlene Pistazien^h

236. Ballı Yoğurt 5,90
Joghurt⁹ mit Honig-Nüssen^h und Obst

237. Baklava Dondurmalı 6,20
Süßer Blätterteiggebäck^a mit Pistazien^h und Eis⁹

238. Helva 4,90
Sesampaste^k im Steinofen zubereitet mit Pistazien^h

239. Karışık Dondurma 5,50
Gemischtes Eis⁹ Erdbeere-Schokolade-Vanille

240. Desserteller Kale Spezial p. P 7,50
Verschiedene Süßspeisen mit Obst ab 2 Personen

241. Katmer 7,50
Blätterteiggebäck^a mit Pistazien^h gefüllt und Eis⁹

242. Kazandibi 4,90
Karamelisierter Milchpudding nach türkischer Art

KALE

RESTAURANT

**Mainzerstr. 6b
30173 Hannover
(im Bismarck Bahnhof)**

Tel.: 0511 / 228 395 00

Fax: 0511 / 228 395 01

E-Mail: info@kale-restaurant.de

Öffnungszeiten:

Montag: Ruhetag

Di - Mo - Sa: 17.00 - 23.00 Uhr

Sonn- und Feiertage: 12.00 - 15.00 Uhr

und 17.00 - 23.00 Uhr

Feiern Sie bei uns

Wir richten sowohl Ihre privaten Feiern, wie z. B. Hochzeit, Geburtstag
als auch Ihre Firmenveranstaltung aus.

In einem persönlichen Beratungsgespräch gehen wir
auf Ihre Wünsche ein und erreichen gemeinsam ein optimales Ergebnis.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste bei Ihren Festen, ob in unserem Restaurant
oder daheim, mit unseren anatolischen Spezialitäten aus dem Steinofen.

Auch Grillen vor Ort und Getränkeservice bieten wir an.

Rufen Sie uns an.