



Merhaba und Herzlich Willkommen im **Taverna Yol!**

Der Begriff „Taverna“

*bezeichnet ein traditionelles Restaurant,
wie man sie aus dem Mittelmeergebiet kennt.*

Yol „Der Weg“

*ist ein türkischer Spielfilm aus dem Jahre 1982, der in
Cannes mit der Goldenen Palme ausgezeichnet wurde.*

*Seit 1992 steht die Taverna Yol mit hoher Qualität, frischen
Produkten, sowie einem hohen kulinarischen Niveau
im Dienste Ihrer Gäste.*

*Es ist uns ein Anliegen, nach Möglichkeit nur regionale und
saisonale Produkte zu verwenden, da wir großen Wert auf
die Frische und die Natürlichkeit der Zutaten legen.*

*Unsere Küchenphilosophie ist es,
durch die kulinarische Tradition unsere
Gäste zu inspirieren und dabei das Wesentliche am Essen
zu betonen - **den Geschmack!***

Catering - Partyservice

10-1500 Personen

*Gerne bieten wir Ihnen auch unser Catering an, das mit kreativen
Ideen Ihre Erwartung mehr als zufrieden stellen wird.*

**Reservierungen unter
Tel.: 0711/ 6363 256**

www.tavernayol.de

Aperitif

Flasche Scavi & Ray Prosecco 0,2l 8,90

Sekt 0,1l 4,90

Spritz Aperol | Campari | Sarti | Limoncello 6,90

Orange Aperol | Campari 6,50

Soda Aperol | Campari | Sarti | Limoncello 5,90

Martini Bianco | Rosso 6,90

Sarti Lemon 6,50

Lillet Wild Berry 6,50

Hugo 6,90

Gin Tonic 6,90

Negroni 7,90

Kir 4,50

Kir Royal 5,90

Alkoholfrei

Gin Tonic 4,90

Suppen

Mercimek Çorbası

Samtige Linsensuppe aus roten Linsen verfeinert mit
aromatischen Gewürzen 6,50

Domates Çorbası ^D

Fruchtige Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten
verfeinert mit milden Gewürzen und geschmolzenem
Mozzarella 6,90

Salate

Çoban Salatasi ^{D,1,2}

Hirtensalat aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Petersilie und Oliven verfeinert mit Granatapfelsirup 9,90

Peynirli Mevsim Salatasi ^{B,D,1,2,6}

Eine bunte Mischung aus saisonalen Blattsalaten und knackigem Gemüse, verfeinert mit würzigem Schafskäse und unserem hausgemachten Dressing 10,90

Orient Salatasi ^{A,1,2,5}

Saisonale Blattsalate und frisches Gemüse, kombiniert mit knusprigen Falafelbällchen abgerundet mit unserem hausgemachten Dressing 11,90

Beilagen

Reis	3,50
Beilagensalat	3,90
Joghurt	3,00
Gemüse	4,50
Pommes	3,90

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

"Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer."

 = Vegan

Kalte Vorspeisen

1. Cacik ^D

Cremiger Joghurt mit geraspelter Gurke,
verfeinert mit Knoblauch und Dill 6,50

2. Antep Ezme ^{1,2}

Fein gehackte Tomaten, Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit glatt
Petersilie, scharfem Paprikamark und Granatapfelsirup 6,90

3. Hummus ^J

Cremiger Hummus aus Kichererbsen, Sesampaste und Knoblauch
verfeinert mit Zitronensaft 6,90

4. Havuç Taratör ^D

Cremiger Joghurt mit geraspelten Karotten,
verfeinert mit Knoblauch und Kurkuma 6,90

5. Pembe Sultan ^D

Cremiger Joghurt mit gekochten Rote Bete
verfeinert mit Knoblauch 6,90

6. Şakşuka

Gebratene Auberginen, Paprika, Zucchini und Kartoffeln
in einer würzigen Tomatensoße 7,90

7. Sarma ^{D,H,2}

Weinblätter mit Reis nach Art des Hauses - 4 Stück 7,90

8. Çig Köfte ^A

Fein gewürzte Bulgurhäppchen mit Paprikamark
und Kräutern – 4 Stück 8,90

9. Karışık Soğuk Meze, vegetarisch

Gemischte kalte Vorspeisen beinhaltet Nr. (1-5) 17,00

Warme Vorspeisen

11. *Karışık Meze 2 Kişilik* ^{A,D,I,1,2,5}

Gemischte kalte und warme Vorspeisen für 2 Personen 25,90
Auf Wunsch bereiten wir die Vorspeisen für mehrere Personen,
jede weitere Person 12,00

12. *Sigara Böreği* ^{A,D}

Knusprig gebratene Teigrollchen gefüllt mit Weißkäse und
Petersilie, serviert mit Knoblauchjoghurt – 4 Stück 7,90

13. *İçli Köfte* ^{A,H}

Knusprige Bulgurhülle gefüllt mit würzigem Hackfleisch,
Zwiebeln und Walnüssen – 2 Stück 9,90

14. *Kalamar Tava* ^{A,D,M}

Knusprig panierte, goldbraun gebratene Tintenfischringe 12,50

15. *Kuzu Peyniri firinda* ^D

Schafskäse, überbacken mit Tomaten, Paprika und
Champignons aus dem Ofen 10,90

16. *Kizartma* ^D

Gebratene Zucchini, Aubergine und Paprika serviert mit einer
cremigem Knoblauchjoghurt 10,90

Aus dem Meer

21. Kalamar Izgara^{E,M}

Gegrillter Tintenfisch serviert mit Gemüse und verfeinert mit hausgemachter Soße dazu Beilagensalat 22,90

Empfohlener Wein: Villa Doluca

22. Çipura 300 – 400 gr.^{C,E}

Gegrillte Dorade serviert mit Gemüse und verfeinert mit unserer hausgemachten Soße dazu Beilagensalat 23,90

Empfohlener Wein: Antik Doluca

23. Levrek Izgara 300-400 gr.^{C,E}

Gegrillter Wolfsbarsch mit Gemüse und verfeinert mit unserer hausgemachten Sauce dazu Beilagensalat 24,90

Empfohlener Wein: Çankaya

24. Ispanakli Somon^{C,D}

Gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat mit hausgemachter Soße dazu Beilagensalat 23,50

Empfohlener Wein: Vinart Narince-Chardonnay

25. Karides Izgara^{E,N}

Riesengarnelen vom Grill mit gekochtem Gemüse, abgerundet durch unsere hausgemachte Sauce und einen Beilagensalat 24,90

Empfohlener Wein: Villa Doluca

Unser Tipp für Fischliebhaber:

Genießen Sie ein Glas Yeni Raki der perfekte Begleiter zu unseren frisch gegrillten Fischgerichten.

Alternativ rundet ein Glas unseres sorgfältig ausgewählten Weißweins Ihr Menü harmonisch ab.

Hauptgerichte

31. Firindan Soslu Kuzu ^{A,D,E,K,2,5}

Geschmortes Lammfleisch aus dem Ofen mit Haugemachte
Soße dazu Reis und Gemüse 23,90

32. Karni Yarik ^{A,D}

Mit Hackfleisch gefüllte Aubergine aus dem Ofen, mit
Tomatensauce übergossen serviert mit Reis und Cacık 18,90

33. Tavuk Yoğurtlu Kebap ^{A,B,D}

Gebratene Hähnchenstücke auf geröstetem Fladenbrot
verfeinert mit Tomatensauce und Knoblauchjoghurt 17,90

34. Dana Yoğurtlu Kebap ^{A,B,D}

Gebratene Kalbfleischstücke auf geröstetem Fladenbrot
verfeinert mit Tomatensauce und Knoblauchjoghurt 18,50

35. Hünkar Beğendi ^{A,D}

Kalbfleischstücke in aromatischer Tomatensauce serviert
auf cremigem Auberginenpüree dazu Beilagensalat 18,50

36. Manti ^{A,B,D}

Teigtaschen mit Hackfleischfüllung, dazu Knoblauchjoghurt
und würzige Tomatensauce 15,90

Für unsere kleinen Gäste

37. Ai Baba Teller ^{1,2}

Ein gegrillter Hähnchenspieß oder zwei Frikadellen,
serviert mit 40 Pommes und Beilagensalat 14,00

Vom Grill

41. Tavuk Şiş ^{A,E}

Zarte Hähnchenspieße serviert mit Reis, Gemüse und Salat 17,90

42. Adana Kebap ^{A,D}

Würziger Lammhackspieß vom Grill serviert mit Reis,
Cacık und Salat 18,90

43. Dana Şiş ^{A,E}

Würzige Lammfrikadellen serviert mit Reis, Cacık und Salat 17,90

44. Karışık Izgara ^{A,E}

Grillplatte mit je einem Lammkotelett, Kalbspieß, Hähnchenspieß
und einer Frikadelle serviert mit Reis, Gemüse und Salat 25,90

45. Kuzu Şiş ^{A,E}

Zarter Lammspieß, serviert mit Reis, Gemüse und Salat 20,90

46. Pirzola ^{A,E}

Saftiges Lammkotelett serviert mit Reis, Gemüse und Salat 23,90

47. Izgara Köfte ^{A,D}

Kalbspieße serviert mit Reis, Gemüse und Salat 21,90

48. Dana Külbasti ^{A,D,E,K,2,5}

Zarte Kalbesteak serviert mit Hausdressing, Reis und Salat 22,90

Unser Tipp für Grillliebhaber:

Zu unseren Grillgerichten empfehlen wir den Doluca Antik – ein vollmundiger Rotwein mit feinen Gewürznoten und langer Reife im Eichenfass

Aus der Pfanne^A

51. Saç Kavurma

Zart gegartes Lammfleisch nach Art des Hauses,
serviert mit Reis 20,90

52. Dana Sote

Zartes Kalbsgeschnetzeltes, geschmort mit Tomaten, Zwiebeln und
Paprika in Tomatensauce, serviert mit Reis 18,90

53. Tavuk Sote

Hähnchengeschnetzeltes, geschmort mit Zwiebeln, Tomaten und
Paprika in Tomatensauce, serviert mit Reis 17,90

Vegan & Vegetarisch

54. İmam Bayıldı^A

Im Ofen gebackene Aubergine mit veganer Gemüsefüllung, übergossen
mit Tomatensauce, dazu Reis 16,90

55. Izgara Sebze^{A,J}

Gegrilltes Gemüse, dazu Bulgur und cremiger Hummus 17,90

56. Firinda Sebzeli Güvec^A

Ofengericht aus buntem Gemüse in Tomatensauce serviert mit Reis 16,90

57. Ispanak Basti^{A,D,H}

Spinat in Sahnesauce verfeinert mit Pinienkernen und
Korinthen serviert mit Reis 16,90

58. Mantar Dolma^{A,D}

Mit Schafskäse gefüllte Champignons in Tomatensauce
serviert mit Reis 15,90

Desserts

61. Firinda Helva ^{D,H,J}

Warm servierter Sesam-Halva aus dem Ofen mit Banane verfeinert
und mit Nüssen garniert 6,90

62. Firin Sütlac ^D

Milchreis aus dem Ofen nach Art des Hauses 6,90

63. Baklava ^{A,D,H}

Blätterteig mit Walnüssen gefüllt und Sirup überzogen – 2 Stück 5,90

64. Künefe ^{A,D}

Warm serviertes knuspriges Engelshaargebäck mit Käse gefüllt, mit
aromatischem Sirup überzogen 7,50
Auf Wunsch mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50

65. Dondurma ^D

Dreierlei Eisgenuss: Erdbeere, Schokolade und Vanille 5,90

66. Ball Yoğurt ^{D,H}

Cremiger und milder Joghurt, verfeinert mit Honig, knackigen Nüssen
und Trockenfrüchten 5,90

Tee & Kaffee

Çay^{1,3} – Schwarz Tee

klein | groß 1,60 | 2,80

TeeGschwender MasterBag 3,80

Gourmet Kräutertee

Kamille Bio

Pfefferminz Bio

Türk Kahvesi ³ – Türkischer Mocca 2,90

Menengic-Kaffee ^H – Wildpistazien-Mocca 3,00

*Koffeinfreies Getränk aus den gerösteten Früchten des wilden
Pistazienbaums. Mild, nussig im Geschmack und cremig in der*

Konsistenz – eine Spezialität aus Südostanatolien

Espresso³ 2,50

Doppelter Espresso³ 3,80

Tasse Kaffee³ 3,80

Milchkaffee^{3,D} 3,80

Latte Macchiato^{3,D} 3,80

Cappuccino^{3,D} 3,80

Alkoholfrei

Wasser Still | mit Kohlensäure

0,2 l 2,60

0,4 l 3,60

Ensinger BIO 0,75 l 6,90

Softgetränke

Coca Cola^{K,1,3} | *Fanta*^{1,5,11} | *Sprite*¹¹ | *Spezi*^{K,1,3} | *Ayran*^D

0,2 l 2,90

0,4 l 3,90

Cola Zero^{K,1,3,11} 0,33 l 3,70

Elephant Bay Eistee

Pfirsich | Pfirsich Zero | Zitrone | Granatapfel

0,33 l 3,70

Bionade BIO^A

Holunder | Naturtrüb Zitrone | Naturtrüb Orange

0,33 l 3,80

GoldBerg

Tonic Water⁴ | Bitter Lemon^{4,5} | Ginger Ale^{K,1} | Wild Berry

0,2 l 3,20

Burkhardt Säfte & Nektar

0,2 l | 0,4 l 2,90 | 3,90

Orangensaft

Apfelsaft-Naturtrüb

Johannisbeer-Nektar

Maracuja-Nektar

Sauerkirsch-Nektar

Multivitamin-Nektar

KiBa (Kirsch-Banane)

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich

0,2 l | 0,4 l 2,60 | 3,60

Zusatzstoffe:

A – Glutenthaltiges Getreide, B - Eier, C - Fisch, D - Milch, E - Sellerie, F - Senf, G - Erdnüsse, H - Schalenfrüchte, I – Soja, J – Sesam, K – Schwefeldioxid / Sulfite, L – Lupinen, M – Weichtiere, N - Krebstiere

Allergene:

1- mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - koffeinhaltig, 4 - chininhaltig, 5 - Antioxidationsmittel, 6 - Geschmacksverstärker, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 9 - geschwefelt, 10 - Taurin, 11 - Süßungsmittel

Biere vom Fass^A

König Ludwig Hell (Export)	0,5 l 4,80
König Ludwig Weißbier Hell	0,5 l 4,80
Warsteiner Premium Pilsener	0,33 l 3,90

Bier-Mix^A

0,5 l | 4,30

Radler
Diesel^{1,3}
Ruß

Biere aus der Flasche^A

König Ludwig Weissbier Kristall	0,5 l 4,80
König Ludwig Weißbier Dunkel	0,5 l 4,80
Efes türkische Bier	0,33 l 3,90

Alkoholfreies Bier^A

König Ludwig Weissbier Alkoholfrei	0,5 l 4,60
Warsteiner Pilsener Alkoholfrei	0,33 l 3,60

Offene & Flaschweine - Weiß

0,2 l | 0,75 l

Antik Doluca

Trocken

Rebsorte & Region: Emir, Narince, Semillon (Kappadokien, Zentralanatolien)

Duft: Elegant Noten von reifen Aprikosen, Pfirsich & Jasmin

Geschmack: Strukturiert, ölig, harmonisch & ausdrucksstar
8 Monate in französischen Eichenfässern gereift

8,40 | 26,90

Vinart Narince-Chardonnay

Trocken

Rebsorte & Region: Narince & Chardonnay (Zentralanatolien)

Duft: Zitrusfrüchte, Vanille & feine Holzaromen

Geschmack: Cremig, elegant, mit feiner Fruchtnote & Fassreife

7,90 | 24,90

Sultaniye

Süß

Rebsorte & Region: Sultaniye (Pamukkale, Denizli)

Duft: Aromen von Honigmelone, Pfirsich & tropischen Früchten

Geschmack: Fruchtig, mild, mit ausgewogener Süße & lebhafter Frische

6,90 | 20,90

Çankaya

Trocken

Rebsorte & Region: Emir & Narince (Zentralanatolien)

Duft: Zart blumig mit reifen weißen Früchten

Geschmack: Lebendig, vollmundig & harmonisch

6,90 | 20,90

Villa Doluca

Trocken

Rebsorte & Region: Sultaniye & Narince (Ägäis & Zentralanatolien)

Duft: Ananas, grüner Apfel & Zitrusnoten

Geschmack: Frisch, leicht, mit angenehmer Säure

5,90 | 18,90

Grauer Burgunder

Trocken

Rebsorte & Region: Grauer Burgunder

Duft: Aprikosen & Honignoten

Geschmack: Erfrischend, körperreich & charakterfest

5,90 | 18,90

Offene & Flaschenweine- Rot

0,2 l | 0,75 l

Antik Doluca

Trocken

Rebsorte & Region: Cabernat Sauvignon, Syrah (Ägäir-Region)

Duft: Intensive Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen

Geschmack: Vollmundig mit ausgewogener Tanninstruktur, langer Abgang
8 Monate in französischen Eichenfässern gereift

8,40 | 26,90

Vinart Kalecik Karasi-Syrah

Trocken

Rebsorte & Region: Kalecik Karasi und Syrah (Ägäis, Ostanatolien)

Duft: Süßliche erste Eindrücke, gefolgt von deutlichen Aromen
von Maulbeeren und Brombeere

Geschmack: Fruchtig mit präsenten Tanninen

7,90 | 24,90

Diren

Süß

Rebsorte & Region: Öküzgözü & Syrah (Tokat, Anatolien)

Duft: Aromen von reifen roten Beeren und Pflaumen

Geschmack: Süß, samtig und harmonisch mit milder Tanninstruktur

6,90 | 20,90

Yakut

Trocken

Rebsorte & Region: Öküzgözü, Boğazkere (Ostanatolien)

Duft: Aromen von reifen roten Früchten wie Kirsche und Erdbeere

Geschmack: Leicht, fruchtig mit sanften Tanninen

6,90 | 20,90

Villa Doluca Rot

Trocken

Rebsorte & Region: Öküzgözü (Ostanatolien)

Duft: Aromen von roten Früchten und Gewürzen

Geschmack: Fruchtig, geschmeidig und komplex

5,90 | 18,90

Offene & Flaschenweine - Rosé

0,2 l | 0,75 l

Lál **Trocken**
Rebsorte & Region: *Çalkarasi (Ägäis-Region)*
Duft: *Duft Noten von Erdbeere, Kirsche und Rosenblättern*
Geschmack: *Fruchtig, leicht mit einer angenehmen Frische*
6,90 | 20,90

Kavaklidere Rosato **Süß**
Rebsorte & Region: *Çalkarasi (Denizli, Türkei)*
Duft: *Intensive Aromen von frischen Erdbeeren*
Geschmack: *Harmonisch Balance von Süße und Säure, die eine erfrischende Frische bietet*
6,90 | 20,90

Villa Doluca Rosé **Trocken**
Rebsorte & Region: *Kalecik Karasi & Çalkaras (Ägäis-Region)*
Duft: *Aromen von Erdbeere, Himbeere und Banane*
Geschmack: *Erfrischend, knackig und geschmeidig*
6,90 | 18,90

Egeo Rosé **Trocken**
Rebsorte & Region: *Granache & Kalecik Karasi (Ägäis-Region)*
Duft: *FrISChe rote Früchte mit floralen Noten*
Geschmack: *Lebendig, fruchtig mit ausgewogener Säure*
8,90 | 27,90

Weinschorle

Weiß, Rosé oder Rot 0,2 l | 5,90

Weitere Weine erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

Sirituosen

Beylerbeyi Göbek Rakısı

Ein hochwertiger türkischer Anisschnaps, hergestellt aus reinem Suma und ausgewähltem Anis.

Durch die traditionelle Doppel-Destillation entsteht ein besonders milder, vollmundiger Geschmack.

2 cl | 3,50 4 cl | 6,90 8 cl | 9,50 0,35 l | 40,00 0,7 l | 70,00

Tekirdag Gold Serisi

Ein edler Rakı aus 100 % Trauben-Suma, gereift in Eichenfässern für einen besonders weichen, leicht holzigen Geschmack. Deine Anisnote trifft auf goldene Eleganz.

2 cl | 3,20 4 cl | 5,90 8 cl | 9,00 0,2 l | 20,90 0,35 l | 38,00 0,7 l | 67,00

Yeni Rakı

Der Klassiker unter den türkischen Rakı-Sorten – hergestellt aus hochwertigem Trauben-Suma und sorgfältig ausgewähltem Anis.

Sein kräftiger, aromatischer Charakter macht ihn zum zeitlosen Begleiter zu Meze und Fischgerichten.

2 cl | 3,00 4 cl | 5,40 8 cl | 8,50 0,35 l | 34,00 0,7 l | 62,00

2 cl | 3,00
Tequila Weiß
Jägermeister
Ramazotti
Averna

Edelbranntweine 2cl

3,00

Benz Williams Christ-Birn
Hennessy Cognac

Whiskies 4cl

3,00

Jack Daniels Old No.7
Johnnie Walker Black Label
Chivas Regal 12 Jahre

Longdrinks 4cl

7,50

Jack Daniel's
Cola | Ginger | Maracuja

Absolut Vodka
Cola | Ginger | Maracuja

Sekt & Champagner^(o)

Scavin Ray Prosecco	0,2 l 8,90
Scavin Ray Spumante	0,75 l 26,00
Benz Episode Sekt Trocken	0,75 l 24,90
Moët & Chandon	0,75 l 80,00

Weitere Spirituosen erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.