

WASSER

185. Bad Pyrmonter Classic/Medium/Naturell	0,25l	2
186. Bad Pyrmonter Classic/Medium/Naturell	0,75l	5

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, Minze		3
268. Apfel-Tee aus fr. Apfelsaft, Minze		3
361. Großer türkischer Tee		3

SÄFTE & LIMOS

0,2 0,4

170. Ayran Joghurtgetränk ⁶	2	4
171. Coca Cola, Fanta, Sprit, Spezi org./light/zero ^{2,3}		4
175. Bitter Lemon ¹ Tonic Water ¹ Ginger Ale ³		4
178. Hausgemachte Limonaden aus Säften		4
485. Voelkel Bio-Zisch diverse Sorten	0,33l	4

BIERE

189. Efes Pilsener vom Fass ^A	0,3l	3
289. Efes Pilsener vom Fass ^A	0,5 l	5
190. Gilde Ratskeller Pils vom Fass ^A	0,3l	3
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

APERITIFS

401. Aperol Spritz ¹		14cl	9
430. Lillet Rosé Tonic ¹		14cl	9
431. Granatapfel Spritz		14cl	9
433. Limoncello Spritz		14cl	9

LIKÖRE

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

HOCHPROZENTIGE

451. Chivas Regal ¹	40 %	2cl	4
452. Jim Beam ¹	40 %	2cl	3
453. Tullamore Dew	40 %	2cl	3
445. Vecchia Romagna	38%	2cl	3
446. Remy Martin VSOP	40%	2cl	4
447. Osborne Veterano	30%	2cl	3
448. Metaxa 5 Sterne	40%	2cl	3
456. Malteser Aquavit	40%	2cl	3
459. Sambuca	40%	2cl	3
462. Calvados P.M.	40%	2cl	3
458. Vodka	40%	2cl	3
465. Raki	45%	4cl	6
490. Grappa Amarone Barrique	40 %	2cl	3
491. Grappa Brentè Barrique	40 %	2cl	3

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

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

Stand 01/2025

Restaurant TANDURE[★]

Anatolische Spezialitäten

Neu im Pelikan-Viertel

Spezielle Angebote für Familienfeiern, Firmen-Events

und für Catering von externen Veranstaltungen: 0511 45 36 70

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

HERZLICH WILLKOMMEN WELCOME, 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 Diner 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 45 36 70
www.tandure.de
mail@tandure.de

KALTE VORSPEISEN

01. **Oliventeller** gemischt in pikanten Gewürzen 4
02. **Patlıcan Salatası** | mit gebackenen, kleingehackten Auberginen, Paprika, Tomaten 6
03. **Beyaz Peynir Za'atar** | **Fenchelsalat**, Schafskäse, Oliven 7
04. **Cevizli Ezme Salata** | Walnuss-Salat mit kleingehackter Paprika, Tomate, roten Zwiebeln 6
05. **Cacik** | Zaziki Tandure-Joghurt mit Gurke, Alio 5
06. **Humus mit Tahin** (Sesampaste), Zitrone, Alio 6
07. **Taze Fasulye** | Grüne Bohnen, Tomaten, Karotten 6
08. **Kirmizi Pancar** | Rote Beete mit Alio, Kräutern 6
09. **Saksuka** | Ofen-Gemüse in Sugo 6
10. **Fava** | cremiges Bohnenpüree mit Broccoli 6
11. **Brokkoli** | geröstet mit Tahin/Sesamsauce ^K 9
12. **Karisik Meze** | gemischter Vorspeisenteller mit gefüllten Blätterteigröllchen (warm) 11

WARME VORSPEISEN

13. **Sigara Böreği** | 3 Blätterteigröllchen ^{A,G} mit Schafskäse und frischen Kräutern gefüllt 6
14. **Falafel** mit Ras-el-Hanout-Joghurt, Gurkensalat 9
15. **Imam Bayildi** | überbackene Aubergine gefüllt mit Gemüse und Pinienkernen (vegan) 10
16. **Karnibarli Humus** | gerösteter Blumenkohl mit Humus 9
17. **Lahmacun** | Türkischer Pizafladen mit Hackfleisch, Gemüse und Kräutern 6

SUPPEN

18. **Kemik Paça** | Lammbrühe mit Kichererbsen, Alio 6
19. **Mercimek Çorbasi** | Linsencremesuppe tomatisiert 5

HAUPTGERICHTE - LAMM -

20. **Tandure Kebap** | Lammfleisch geschnetzelt ^{G,A} 22
Knoblauchjoghurt, gegrilltes Gemüse und Salat
21. **İncik Sarma** | Lamm-Haxe ^{G,I} mit Lammhack gefüllt, in Pfefferminz-Sahne-Sauce und Bio-Kartoffeln 22
22. **Anavarza** | Lammrücken gegrillt ^{GL} 24
in Pfefferminz-Sahne-Sauce und Bio-Kartoffeln.
23. **Casta Bala** | Lammfilet gegrillt ^{GL} Tandure-Sahnesauce mit Pinienkernen, Champignons, Bio-Kartoffeln 26
24. **Kuzu Şiş** | Lammspieß mariniert und gegrillt 23
Bulgur und Salat
25. **Kuzu Pirzola** | Lammkoteletts (250 g) mariniert und gegrillt, Bulgur und Salat 26
26. **Adana Kebap** | Lammhackspieß pikant gewürzt, gegrillt, Bulgur und Salat 20
27. **Karışık Izgara** | Gemischte Grillplatte 25
Hähnchenspieß, Lammrücken, Lamm-Frkadellen und
28. **Yoğurtlu Adana** | Lammhackspieß gegrillt 21
Knoblauchjoghurt ^G, geröstetes Gemüse und Kirchererbsen

HAUPTGERICHTE - LAMM -

- Testi Kebap im Tonkrug aus Kapadokien schonend gegart - nur auf Vorbestellung und für mindestens 2 Personen**
29. **Testi Kebap** | Lammfleisch o. Kalbfleisch mit Freekeh 26
Schalotten, Kapern, getrockneten Tomaten

HAUPTGERICHTE -GEFLÜGEL-

30. **Hindi Şiş** | Putenspieß mariniert, gegrillt 17
mit geröstetem Gemüse und Kichererbsen
31. **Roma-Tavuk** | gefüllte Hähnchenkeule ^G 16
mit Spinat, Karotten, Gorgonzola-Sauce, Bio-Kartoffeln
32. **Tandure-Tavuk** | Hähnchenfilet gegrillt ^G 17
mit Fenchel, Artischocken und Champignons überbacken und Pinienkern-Aprikosen-Sahne-Sauce
33. **Tavuk Şiş** | Hähnchenspieß gegrillt 16
mariniert, mit geröstetem Gemüse und Kichererbsen

HAUPTGERICHTE - FISCH -

40. **Çupra** | Dorade Royale gegrillt 23
mit gedünstetem Gemüse, Bio-Kartoffeln
41. **Levrek** | Loup de Mer gegrillt 24
mit gedünstetem 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 15
mediterrane Gemüsearten auf Kalbfleisch.
53. **Karniyarik** | Aubergine gefüllt im Tontopf 14
mit Lammragout, Tomaten und Paprika

GEMÜSEGERICHTE VEGAN

60. **Bamya** | Okraschoten im Tontopf geschmort 13
mit Kichererbsen, Korinthen, Mandeln, Tomaten
61. **Güveç** | Auberginen im Tontopf ^G geschmort 13
mit Tomaten, Paprika, Erdnüssen, Korinthen
62. **Türlü** | Gemüsevariationen im Tontopf 13
geschmort mit Erdnüssen, Korinthen
63. **İmam Bayildi** | gefüllte Aubergine in Tomatensugo ^{Hi} 11
„Der Imam ist in Ohnmacht gefallen“ / überbacken
Füllung aus Zwiebeln, Pinienkernen, Paprika
64. **Caponata** | Aubergine, Zucchini, Sellerie, Fenchel, 13
Kapern, Zwiebel, Pinienkerne in agrodolce (vegan)

GEMÜSEGERICHTE VEGETARISCH

65. **Kabak Dolma** | gefüllte Zucchini ^G 14
mit Walnüssen, Karotten, Getreidereis, fr. Kräutern
in Gorgonzolasauce überbacken.
66. **Enginar Dolma** | Artischocken ^{G,I} 15
Artischockenböden mit Röstgemüse-Mirepoix
und Büffel-Mozzarella gratiniert
67. **İmam Bayildi** | gefüllte Aubergine mit Pinienkernen 13
und Büffel-Mozzarella gratiniert
68. **Parmigiana di Melanzane alla Siciliana** | 12
Auberginenaufbau überbacken
69. **Zuppa Etrusca** | Bohnen-Gemüse-Eintopf 11

SALATE

70. **Grüne-Bohnen-Salat** mit Aquafaba-Aioli 9
71. **Fenchel-Orangensalat** mit Pecorino und Oliven 9
72. **Ahtaport Salata** | Oktopussalat mit Gemüse 12
73. **Rucola-Chicoreée-Salat** mit Walnüssen, 12
Ziegenfrischkäse und Garanatapfel oder Himbeeren
74. **Rucola-Walnuss-Salat** ^G 10
mit Pecorino Sardo, Tomaten, roten Zwiebeln
75. **Rucola-Salat** mit Büffel-Mozzarella ^G 10
und frischen geschälten Tomaten und Olivenöl.
76. **Şakşuka Rucola** 12
angerichtet mit Ofen-Gemüse und Tahinsauce
77. **Salat-Bowl** gemischte Salate, getr. Tomaten, Oliven 16
mit Lammfilet- oder Hähnchenbruststreifen

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}

KIDS HITS

90. **Hähnchenspieß** mit Pommes 8
91. **Kids-Köfte** | Lammhackbällchen 9
92. **Sigara Böreği** | 2 Blätterteigröllchen ^{A,G u} 5
93. **Lahmacun** | Türkischer Pizafladen 5
94. **Brokkoli** | geröstet mit Tahin 5