MENÜ
SPEISEKARTE

efulim
restoran

efulim
restoran

Liebe Gäste,
Im Jahr 1970 öffneten wir Ihnen unsere Türen als Schneiderei und seitdem gehen wir schon 54 Jahre einen gemeinsamen Weg, indem wir Ihnen unsere Dienste zur Verfügung stellen. Nun beginnen wir an gleicher Stelle ein neues Kapitel mit der gleichen familiären Tradition und Atmosphäre und möchten Sie in unserem Restaurant begrüßen.

Wir möchten Ihnen eine kulinarische Reise in die faszinierende Welt der türkischen Küche bieten. Unser Menü umfasst besondere Spezialitäten der Schwarzmeer-Region, feinste Kebap-Variationen und authentische Gerichte nach traditionellen Rezepten. Tauchen Sie ein in eine Atmosphäre, die Gastfreundschaft und Genuss auf höchstem Niveau vereint. Wir freuen uns, Sie bei uns im „Efulim“ begrüßen zu dürfen.

Familie Kucuras

Allergene & Symbole

A	B	C	D	E	F	G
Eier	Fisch	Krebstiere	Milch	Sellerie	Sesam samen	Schwefeldioxid und Sulfite

H	I	J	K	L
Erdnüsse	Glutenhaltiges	Lupine	Schalenfrüchte	Senf

M	N	
Sojabohnen	Weichtiere	Scharf

efulim
restoran

VORSPEISEN

SOGUK MEZELER

Kalte Vorspeisen

5-Cacık - 4,5
Sahnejoghurt verfeinert mit Minze, Gurke und einem Hauch Knoblauch Ⓓ

6-Haydari - 5,5
Joghurtminzcreme und Knoblauch Ⓓ

7-Antep Ezmesi (Antep art) - - - - 5,5
Paprika-Tomaten Dip, fein passierte Tomaten mit Paprika, Zwiebel, Petersilie, Knoblauch in Olivenöl und Granatapfelsirup

8-Humus (Hatay art) - - - - - - - - - - - - 5,5
Hausgemachtes Kichererbsenmus mit gerösteter Sesampaste, Knoblauch, Zitronensaft, Kräuter und Olivenöl Ⓕ

9-Pembe Sultan - - - - - - - - - - - - - - - 5,5
Passierte Rote Bete in Sahnejoghurt mit Knoblauch und Olivenöl Ⓓ

10-Karisik Tursu - - - - - - - - - - - - - - - 5,5
Eingelegtes, würziges Gemüse

11-Havuc Tarator - - - - - - - - - - - - - - - 5,5
Möhrenpüree in Sahnejoghurt mit einem Hauch Knoblauch Olivenöl und Walnüsse Ⓓ Ⓚ

12-Atom - 5,5
Joghurt mit frischer, in Butter zerlassener Chili-Paprika Sauce und Knoblauch Ⓓ

13-Gemischter Vorspeisenteller
Klein - 10,5
Groß - 15,5

SICAK MEZELER

Warme Vorspeisen

14-Sigara Böreği - - - - - - - - - - - - - - - 6,9
Knusprig gebackene Teigröllchen mit Kräuterkäse Füllung Salatgarnitur und Cacik Ⓘ Ⓓ

15-İçli Köfte - - - - - - - - - - - - - - - - - - 6,9
Bulgur Frikadellen mit Hackfleisch Walnuss Füllung dazu Knoblauch Joghurtcreme Ⓘ Ⓚ

16-Karides Tava - - - - - - - - - - - - - - - 18,9
Garnelen-Pfanne in Knoblauch Sauce mit Tomaten, Butter und Kräutern verfeinert Ⓒ Ⓓ

17-Sebze Kızartma - - - - - - - - - - - - - - 5,5
Gebratenes Gemüse auf Knoblauchjoghurt mit Tomatensauce Ⓓ

18-Turşu Kavurma - - - - - - - - - - - - - - 5,9
Eingelegtes Gemüse mit Zwiebel und Knoblauch angebraten

SALAT

19-ÇOBAN SALATA — 9,9

Hirtenslat mit Tomaten , Gurken, Spitzpaprika, Zwiebel, Petersilie, verfeinert mit Olivenöl

20-TAVUKLU MEVSİM SALATA — 13,5

Gemischter Saisonsalat mit Hähnchenbrust, Paprika und Zitronen Olivenölviagrette

21-AKÇAABAT PİYAZ — 10,5

Weiße Bohnen auf fein geschnittener Grünblattsalat mit Zwiebeln, Petersilie und Zitronen Olivenöl verfeinert

22-KARİDESLİ MEVSİM SALATA — 15,5

Gemischter Saisonsalat mit Garnelen, Zitronen Olivenölviagrette Ⓒ

efulim
restoran

PİDE

23-KAŞARLI PİDE — 10,5

mit Schafskäse, Gouda (I) (D)

24-KUŞBAŞI PİDE — 12,5

mit fein geschnetzeltem Fleisch, Zwiebel, Paprika und Tomaten (I)

25-SUCUKLU PİDE — 11,5

mit Knoblauchwurst, Mozarella (I) (D)

26-KIYMALI PİDE — 11,5

mit fein gewürztem Rinderhack (I)

27-PASTIRMALI PİDE — 11,9

mit Rinderschinken, Mozarella (I) (D)

28-DÖNERLİ PİDE — 12,9

mit Döner und Gouda (I) (D)

29-SEBZELİ PİDE — 11,5

mit klein gehacktem Gemüse und Mozarella (I) (D)

+gouda 0,5
+yumurta 1

KARADENİZ PİDELERİ

Traditionelle Pide der Schwarzmeerregion

30-Peynirli Karadeniz Pidesi - - - - - - - 10,9
Tradotionell nach Schwarzmeer Art zubereitete, rund geformte Pide mit Käse (I) (D)

31-Kıymalı Karadeniz Pidesi - - - - - - - - 12,5
Traditionell nach Schwarzmeer Art zubereitete, rund geformte Pide mit fein gehackte Gemüse und Hackfleisch (I)

32-Kapalı Kıymalı Karadeniz Pidesi- - - 12,5
Traditionell nach Schwarzmeer Art zubereitete, bedeckte Pide, gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebel (I)

33-ANTEP LAHMACUN — 6

Türkische pizza mit hackfleisch nach Antep art, serviert mit Salat (I)

34-FINDIK LAHMACUN — 7

4 stk. mini Türkische pizza serviert mit Salat (I)

+yumurta 1

DÖNER

35-DÖNER TABAĞI — 16,5

Dönerteller mit Beilage nach Wahl und Salat

36-İSKENDER — 17,5

Döner Kebab auf knusprig gerösteten Pide stücke , begleitet von einer speziellen Tomatensoße, Joghurt und geschmolzener Butter (D) (I)

37-FIRINDA KAŞARLI DÖNER — 15,9

im Holzbackofen mit käse überbackener Döner dazu eine beilage nach Wahl und Salat

38-ÇÖKERTME DÖNER (Ustanın Tavsiyesi) — 16,9

Döner auf dünn geschnittene und frittierte Kartoffeln serviert mit Knoblauchjoghurt, würzige Tomatensauce und geschmolzener Butter (D)

efulim
restoran

HOLZKOHLEGRILL

39-TAVSİYEMİZ

Unsere Empfehlung

Efulim Karışık- Izgara Tepsisi

Eine gemischte Grillplatte mit saftiger Lammkotelett, zartes Hähnchen und Lammspieß , würzige scharfe Hackspieß sowie marinierte Hähnchenflügel und mini Lahmacun, dazu köstliche Beilagen wie Grillgemüse, Butterreis und Salat Ⓓ

für 1 Person	23,9
für 2 Personen	44,5
für 3 Personen	66
für 4 Personen	85,9

40-BEYTİ ADANA — 18,9

Gegrillter Lammhackspieß in dünnem Yufkabrot gewickelt mit Knoblauchjoghurt, Tomatensauce und geschmolzener Butter verfeinert, dazu Beilage nach Wahl und Salat Ⓓ Ⓘ

41-ADANA KEBAP — 17,9

Gegrillter Lammhackspieß besonders würzig und scharf zubereitet, mit Grillgemüse, dazu Beilage nach Wahl und Salat

42-ADANA KEBAP YOĞURTLU — 18,5

Gegerillter Lammhackspieß auf Auberginenpüree gebettet und mit Knoblauchjoghurt verfeinert dazu Beilage nach Wahl und Salat

43-URFA KEBAP — 17,5

Gegrillter Lammhackspieß mit Grillgemüse dazu Beilage nach Wahl und Salat

44-KUZU ŞİŞ — 18,5

Würzig gegrillter Lammspieß mit gegrillter Gemüse dazu Beilage nach Wahl und Salat

45-YOĞURTLU KUZU ŞİŞ — 18,9

Gegrillter Lammspieß auf Auberginenpüree gebettet und mit Knoblauchjoghurt verfeinert, dazu Beilage nach Wahl und Salat Ⓓ

46-KUZU KABURGA — 17,9

Lammrippchen mit gegrillten Paprika und Tomaten, dazu Beilage nach Wahl und Salat

47-KUZU PİRZOLA — 22,5

Marinierte Lammkotelett vom Grill mit Beilage nach Wahl und Salat

48-DANA PİRZOLA — 21,9

Marinierte Kalbkotelett vom Grill mit Beilage nach Wahl und Salat

49-AKCAABAT KÖFTE — 17,5

Traditionelle Hackfleischfrikadellen nach Art der Schwarzmeerregion, serviert mit Beilage nach Wahl und Salat

efulim
restoran

HOLZKOHLEGRILL

50-TAVUK ŞİŞ — 16,9

Würzig marinierte Hähnchenspieß mit gegrillte Gemüse, eine Beilage nach Wahl und Salat

51-BEYTİ TAVUK ŞİŞ — 17,9

Würzig marinierte Hähnchenspieß in dünnem Yufkateig gewickelt mit Knoblauchjoghurt, fein würzige Tomatensoße und zerlassener Butter verfeinert, dazu eine Beilage nach Wahl und Salat Ⓓ Ⓘ

52-YOĞURTLU TAVUK ŞİŞ — 17,9

Würzig marinierte Hähnchenspieß auf Auberginenpüree gebettet und mit Knoblauchjoghurt verfeinert Ⓓ

53-TAVUK KANAT — 16,5

Aromatisch, fein würzig marinierte Hähnchenflügel, gegrillt mit Beilage nach Wahl und Salat

PFANNENGERICHTE

54-KUZU SAC TAVA — 18,5

Zartes Lammgeschnetzeltes mit frischem Gemüse und Butterreis in der Pfanne serviert, dazu Beilagensalat Ⓓ

55-TAVUK SAC TAVA — 16,9

Zartes Hähnchengeschnetzeltes mit frischem Gemüse und Butterreis in der Pfanne serviert, dazu Beilagensalat Ⓓ

56-DANA SAC TAVA — 17,9

Zartes Kalbgeschnetzeltes mit frischem Gemüse und Butterreis in der Pfanne serviert, dazu Beilagensalat Ⓓ

57-SEBZELİ SAC TAVA — 15,9

Fein gewürzte Gemüsepfanne mit frischem Gemüse der Saison

FISCH SPEZIALİTÄTEN

58-HAMSİ TAVA — 12,9

Ein klassiker der Schwarzmeerküche; Knusprig in Maismehl gewendete Sardellen, in der Pfanne gebraten mit Beilagensalat Ⓑ

59-SOMON IZGARA — 20,9

Saftig gegrillter Lachs, serviert mit Pommes und frischen Beilagensalat Ⓑ

60-LEVREK BUĞULAMA — 18,9

Zartes gedämpfter Wolfsbarsch mit Käse überbacken Ⓑ

61-CUPRA IZGARA — 19,9

Frisch gegrillte Dorade, serviert mit Pommes und Beilagensalat, ein Genuss für Fischliebhaber Ⓑ

62- FIRIN LEVREK — 21,9

Im Holzbackofen gegarter Wolfsbarsch mit einer aromatischen Knoblauch und Tomatensauce Ⓑ

efulim
restoran

BEILAGEN

63-PİLAV — 2,9
Reis nach Türkischer art Ⓓ

64-POMMES — 2,7

65-KETCHUP — 1,2

66-BULGUR — 2,9
Weizengrütze nach Turkischer Art

67-MAYONNAISE — 1,2
Ⓐ

68-SÜZME YOĞURT — 3,9
Portion Joghurt Ⓓ

SÜß SPEISEN

69-HAMSİKÖY SÜTLACI — 5,5
Cremiger Milchreis im Backofen überbacken, perfekter Genuss aus dem Ofen Ⓓ

70-BAKLAVA — 6,5
Baklava mit Pistazien ⒹⒾ⒦

+ kaymak 1,3
+dondurma 1,6

71-LAZ BÖREĞİ (Tavsiyemiz) — 6,5
Ein Klassiker der Schwarzmeerregion: Zartes Blätterteig gefüllt mit Vanillien pudding und mit Sirup veredelt ⒹⒾ

72-KÜNEFE — 7,5
Feinster Engelshaar gefüllt mit einer cremigen Käsemischung und süßen Sirup ⒹⒾ

+ kaymak 1,3
+dondurma 1,6

GETRÄNKE

SICAK İÇECEKLER
Warme Getränke

73-Türk Çayı (küçük) - - - - - - - - - - - - 1,7
Türkischer tee, klein

74-Türk Çayı (büyük) - - - - - - - - - - - - 2,9
Türkischer tee, groß

75-Türk Kahvesi - - - - - - - - - - - - - - - 2,9
Türkischer mokka

76-Kahve - 2,9
Kaffee Crema

77-Cappucino - - - - - - - - - - - - - - - - - 3,5

78-Espresso - - - - - - - - - - - - - - - - - - 2,9

79-Çay Çeşitleri - - - - - - - - - - - - - - - 2,9
Teebeuteln

SOĞUK İÇECEKLER
Kalte Getränke

80-Coca Cola 0,2 l - - - - - - - - - - - - - - 2,9
81-Coca Cola Zero 0,2 l - - - - - - - - - - 2,9
82-Coca Cola Light 0,2 l - - - - - - - - - 2,9
83-Fritz Cola 0,33 l - - - - - - - - - - - - - 2,9
84-Fanta 0,2 l - - - - - - - - - - - - - - - - - 2,9
85-Sprite 0,2 l - - - - - - - - - - - - - - - - - 2,9
86-Eistee 0,33 l - - - - - - - - - - - - - - - - 3,6
87-Apfelschorle 0,2 l - - - - - - - - - - - - 3
88-Apfelsaft 0,25 l - - - - - - - - - - - - - - 3,2
89-Orangensaft 0,25 l - - - - - - - - - - - 3,2
90-Frischer Orangensaft 0,25 l - - - - - 4,9
91-Schweppes 0,2 l - - - - - - - - - - - - - - 3
92-Maracujaschorle 0,25 l - - - - - - - - - 3,2
93-Kiba 0,25 l - - - - - - - - - - - - - - - - - 3,2
94-Ayran 0,25 l - - - - - - - - - - - - - - - - - 3
95-Uludağ Gazoz 0,25 l - - - - - - - - - - - 2,9
96-Wasser mit Kohlensäure 0,2 l - - - 3
97-Wasser mit Kohlensäure 0,75 l - - - 7
98-Wasser ohne Kohlensäure 0,2 l - - 3
99-Wasser ohne Kohlensäure 0,75 l - - 7