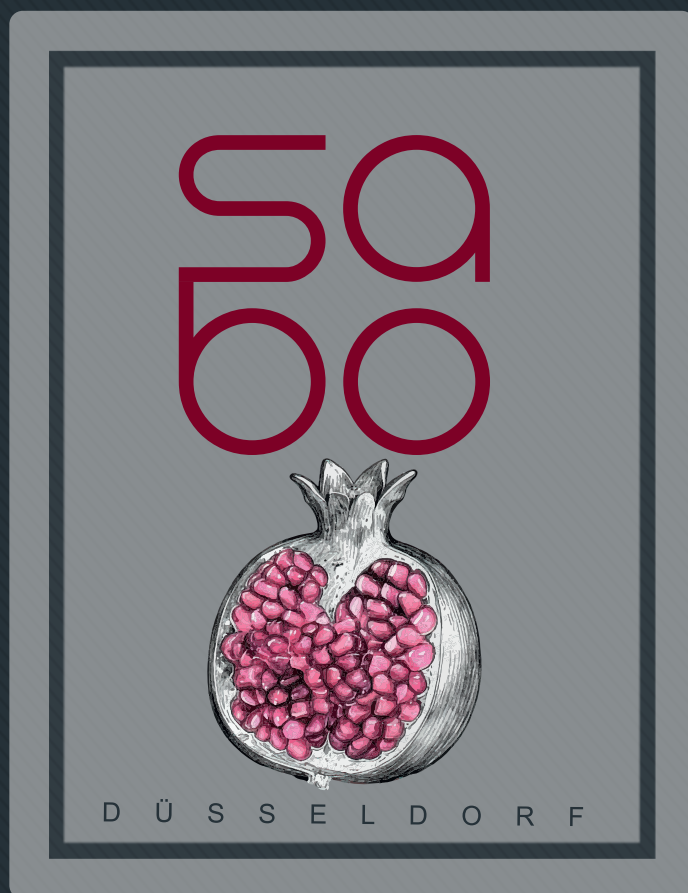


MENU



www.saborestaurant.de



Herzlich Willkommen im Sabo

Eines kleines Stück Türkei, wo Düfte, Farben und Erinnerungen miteinander verschmelzen. Hier trifft die Sonne des Mittelmeeres auf das Feuer anatolischer Leidenschaft, und jedes Gericht erzählt von Orten, die man nie vergisst.

Im Sabo geht es nicht nur um das Essen. Es geht um Begegnungen, Lächeln, um das Gefühl, nach Hause zu kommen – auch wenn man weit weg ist. Unsere Küche ist ein Spiegel der türkischen Seele: reich, warm und ehrlich. Ob würzige Vorspeisen aus Antakya oder fangfrischer Fisch nach ägäischen Rezepten – jedes Gericht ist ein Gruß aus der Heimat.

Treten Sie ein, nehmen Sie Platz, und lassen Sie den Alltag draußen. Wir servieren nicht nur Speisen, sondern unvergessliche Geschichten.



UNSERE LEISTUNGEN

OUR SERVICES

Catering

Ob private Feier, Firmenevent oder ein besonderer Anlass – wir bringen den unverwechselbaren Geschmack Anatoliens direkt zu Ihnen. Jeder Teller erzählt eine Geschichte von Tradition, Gewürzen und Leidenschaft, ganz so, als käme er frisch aus unserem Restaurant zu Ihnen nach Hause.



Live-Cooking Erlebnis

Erleben Sie, wie unsere Köche vor Ihren Augen zaubern: Frische Zutaten, lebendige Aromen und echte Hingabe verbinden sich zu einem kulinarischen Schauspiel. Jeder Schnitt, jedes Würzen und jedes Anrichten wird zu einem Teil der Erfahrung, die Ihre Gäste noch lange begeistert.



Private Feiern & Veranstaltungen

Geburtstag, Hochzeit oder exklusive Gesellschaft – im Sabo schaffen wir Räume, die nur für Sie und Ihre Gäste lebendig werden. Ob das ganze Restaurant oder ein privater Bereich: Hier werden unvergessliche Momente bei gutem Essen und echter Gastfreundschaft möglich.





APERITIF

700	Vermouth Williamsbirne	0,10 l	11,00 €
701	Compari Soda / Orange	0,20 l	10,00 €
703	Martini	0,10 l	9,00 €
Dry, Bianco, Rosso			
706	Prosecco Rosè	0,10 l	9,00 €
707	Kir Royal	0,10 l	15,00 €
708	Apperol Spritz	0,20 l	11,00 €
709	Hugo	0,20 l	11,00 €
710	Vodka	0,10 l	12,00 €
Lemon, Tonic			
712	Gin	0,10 l	12,00 €
Lemon, Tonic			
713	Himbeer-Spritz	0,20 l	11,00 €
714	Crémant de Loire / Brut	0,10 l	10,00 €
716	Negroni	0,10 l	12,00 €
717	Lillet	0,20 l	11,00 €



SALAT

SALAD

100 **Çoban Salatası** 15,00 €

Gewürfelte Tomaten mit Paprika, Gurken, Zwiebeln,
Olivenöl, Petersilie und Weißkäse ^c
Diced tomatoes with peppers, cucumber, onion, olive oil,
parsley and white-feta cheese ^c

101 **Roka Salatası** 17,00 €

Rucolasalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Walnüssen ^d
Rocket Salad with tomatoes, cucumber, onion and Walnuss ^d

102 **Küçük Karışık Salata** 9,00 €

Kleiner, gemischter Salat
Small mixed salad

103 **Enginarlı Rezene Salatası** 17,00 €

Frischer Fenchel mit eingelegten Artischockenherzen und grünem Apfel
Fresh fennel with pickled artichoke hearts and green apple

Wahlweise alle Salate auch mit Fleisch oder Fischbeilage
All salads are also available with a choice of meat or fish

Hähnchen - Chicken 9,00 €

Lamm - Lamb 12,00 €

Fisch - Fish 15,00 €

SUPPEN

SOUPS

110 **Taze Balık Çorbası (Auf Anfrage)** 21,00 €

Fischsuppe nach Art des Hauses ^{c g}
Fresh home-made fish soup (upon request) ^{c g}

111 **Mercimek Çorbası**

Rote Linsensuppe ^{c a} 9,00 €
Red lentil soup ^{c a}



KALTE VORSPEISEN

COLD STARTERS

200	Soğuk Meze Tabagı (Tek kişilik)	17,00 €
Kalte Mezeplatte für eine Person Variety of cold starters for one Person		
201	Soğuk Meze Tabagı (İki kişilik)	30,00 €
Kalte Mezeplatte für zwei Personen Variety of cold starters for two Person		
202	Antep Ezme	12,00 €
Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Petersilie in eigener Sauce Peppers, chilies, onion, tomatoes and parsley in their own sauce		
205	Humus	10,00 €
Cremige Kichererbsenpaste mit Sesam und Olivenöl ^{a e} Creamy chickpea dip with sesame and olive oil ^{a e}		
212	Zeytinyağlı Fasulye	12,00 €
Grüne Bohnen in Olivenöl und Tomatensauce Green beans in olive oil and tomato sauce		
213	Cacık	9,00 €
Joghurt mit Gurken, Knoblauch und frischer Minze ^c Yogurt with cucumber, garlic and fresh mint ^c		
220	Muhammara	10,00 €
Walnüsse, Knoblauch, hausgemachtes Tomatenmark, Kreuzkümmel, geröstete Paprika ^d Walnuts, garlic, homemade tomato paste, cumin, roasted peppers ^d		
221	Patlıcan Yoğurtlama	12,00 €
Gegrillte Aubergine, Sesampaste, Joghurt, Knoblauch ^{c e} Grilled eggplant, sesame paste, yogurt, garlic ^{c e}		
222	Zeytinyağlı Enginar Dolması	7,00 €
Artischocke, Karotte, Kartoffel, Erbse, Senfkörner ^{l d} Artichoke, carrot, potato, pea, mustard seeds ^{l d}		
223	Fava	10,00 €
Zwiebeln, Favabohnen, Olivenöl Mashed broad beans with olive oil		

Hinweise zu den Allergenkennzeichnungen finden Sie auf der letzten Seite unseres Menüs.



WARMES VORSPEISEN

WARM STARTERS

300 **Sıcak Meze Tabagı (Tek kişilik)** 17,00 €

Warme Mezeplatte für eine Person
Variety of warm starters for one Person

301 **Sıcak Meze Tabagı (İki kişilik)** 32,00 €

Warme Mezeplatte für zwei Personen
Variety of warm starters for two Person

Sıcak Meze - klassisch zubereitet

Mücver – Knusprige Zucchini-Puffer, aromatisch mit frischen Kräutern. /

Crispy zucchini fritters, aromatic with fresh herbs. ^{a h}

Muska Böreği – Zarte Teigdreiecke, gefüllt mit cremigem Käse. /

Tender triangular pastries filled with creamy cheese.

Peynir Pane – Goldbraun gebratener Käse, außen knusprig, innen zart. /

Golden fried cheese, crispy outside, soft inside. ^{b c}

Kızarmış Patlıcan und Kızarmış Kabak – Saftige Auberginen und knusprige Zucchini, sanft in Olivenöl gebraten. /

Juicy eggplant and crispy zucchini, gently fried in olive oil.

302 **Sigara Böreği & Mücver** 10,00 €

Blätterteigröllchen gefüllt mit Weißkäse und

Petersilie & Gemüse Puffer ^{b c}

Puff pastry rolls filled with cured white cheese and
parsley & vegetable fritter ^{b c}

305 **Karides Tava** 17,00 €

Gebratene Gambas Oliven, Knoblauch, Butter, Pilzen, Chili ^{f c}

Fried prawns, olives, garlic, butter, mushroom, chili ^{f c}

306 **İçli Köfte** 8,00 €

Bulgurklöße gefüllt mit Lammgehacktem, Zwiebeln und

Petersilie auf Spinat und Joghurt ^{a b}

Bulgur dumpling filled with minced lamb, onion and
parsley on spinach with yoghurt ^{a b}

310 **Manti** 15,00 €

Kleine Teigtaschen mit gehacktem Lammfleisch,

Joghurtsoße mit zerlassener Butter ^{a b c h}

Small dumplings filled with minced lamb and onion
with yoghurt sauce with melted butter ^{a b c h}

315 **Paçanga Böreği** 9,00 €

Pastrami, Gouda, Tomaten, grüne Paprika ^{a c}

Pastrami, gouda, tomatoes, green peppers ^{a c}

Hinweise zu den Allergenkennzeichnungen finden Sie auf der letzten Seite unseres Menüs.



VEGETARISCH VEGETERIAN

400 **Sebze Tava** 21,00 €

Gemüsepfanne mit saisonalem Gemüse
auf Knoblauchjoghurt
Vegetable pan with seasonal vegetables
on garlic yogurt

401 **İmam Bayıldı** 23,00 €

Sanft geschmorte Auberginen, gefüllt mit Zwiebeln,
Knoblauch und Tomaten ^d
Gently braised eggplants stuffed with onions, garlic,
and tomatoes ^d

406 **Bulgur Köfte** 23,00 €

Bulgur Köfte in saftiger Tomatensoße mit Spinat
Bulgur köfte in juicy tomato sauce with spinach

HÄHNCHEN CHICKEN

412 **Tavuk Dolması** 27,00 €

Hähnchenkeulenfleisch gefüllt mit Spinat, Walnüssen und
getrockneten Tomaten in Sahne-Spinat-Sauce mit Reis
Meat of chicken drum sticks filled with spinach, walnuts and
dried tomatoes in a creamy spinach sauce on rice

416 **Tavuk Sote** 23,00 €

Hähnchenkeulenfleisch mit Gemüse sautiert,
dazu türkischer Reis ^{ch}
Chicken drumstick fillet sautéed served with turkish rice ^{ch}

417 **Çökertme Kebabı** 25,00 €

Hähnchenstreifen auf frittierten Kartoffelstreifen
mit Joghurt ^{ch}
Chicken stripes on fried potato stripes with yogurt ^{ch}

Über unsere täglichen Fischspezialitäten informieren Sie auf Anfrage
Please ask about our daily fish dishes
Lütfen günlük balık seçeneklerimizi sorunuz

Hinweise zu den Allergenkennzeichnungen finden Sie auf der letzten Seite unseres Menüs.



LAMM

LAMB

502 **Kaşarlı Köfte** 27,00 €

Lammhackfleischbällchen gefüllt mit Spinat, getrockneten Tomaten, Walnüssen, Käse dazu Kartoffelpüree ^{c d a}
Minced meat balls stuffed with spinach, dried tomatoes, walnuts, cheese with mashed potatoes ^{c d a}

506 **Soslu Kuzu Dolma** 34,00 €

Lammrückenfilet gefüllt mit Datteln und Walnüsse mit Rotweinsauce auf Kartoffelpüree und Gemüse Lasagne ^{d k}
Lamb loin fillet stuffed with dates and walnuts with red wine sauce, mashed potatoes and mixed vegetables ^{d k}

512 **Beyti Kebap** 27,00 €

Lammhackspieß vom Grill im Brotmantel auf Joghurt und Tomatensauce ^{a c h}
Minced meat kebab wrapped in thin lavash dough with yogurt and tomato sauces ^{a c h}

513 **Kuzu Şiş** 29,00 €

Marinierte Lammfiletstücke mit gegrillten Tomaten und Paprika dazu Reis ^c
Marinated lamb fillet pieces with grilled tomatoes and peppers served with rice ^c

Über unsere täglichen Fischspezialitäten informieren Sie auf Anfrage
Please ask about our daily fish dishes
Lütfen günlük balık seçeneklerimizi sorunuz

Hinweise zu den Allergenkennzeichnungen finden Sie auf der letzten Seite unseres Menüs.



RIND BEEF

600 **Çoban Kavurma** 34,00 €

Rinderfilletspitzen, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Reis ^c
Beef fillet tips, mushrooms, peppers, onions and rice ^c

602 **Pastırmalı Bonfile**

Gegrilltes Rinderfillet (210 g, grain fed),
serviert auf cremigem Kartoffelpüree, garniert
mit zartem Pastrami und feiner Rotweinsauce ^{ck}
Grilled grain-fed fillet steak (210 g),
served on creamy mashed potatoes, topped
with tender pastrami and a rich red wine sauce ^{ck}

45,00 €

603 **Karışık Izgara**

Gemischte Grillplatte mit Rinderfillet, Lammkotelett,
Hähnchenkeulenfilet, Gambas serviert
mit Gemüse-Lasagne und Reis ^{cf}
Mixed grill platter with beef fillet, lamb chop,
chicken drumstick, and prawns served
with mixed vegetables-lasagna and rice ^{cf}

45,00 €

Über unsere täglichen Fischspezialitäten informieren Sie auf Anfrage
Please ask about our daily fish dishes
Lütfen günlük balık seçeneklerimizi sorunuz

Hinweise zu den Allergenkennzeichnungen finden Sie auf der letzten Seite unseres Menüs.



BIERE

BEERS

850	Frankenheimer Alt vom Fass Frankenheimer Dark Beer (Drafted)	0,25 l	3,90 €
852	Frankenheimer Alt vom Fass Frankenheimer Dark Beer (Drafted)	0,40 l	5,50 €
853	Königs Pilsener vom Fass Königs Pilsener (Drafted)	0,25 l	3,90 €
854	Königs Pilsener vom Fass Königs Pilsener (Drafted)	0,40 l	5,50 €
855	Königs Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	5,00 €
856	Benediktiner Weizenbier	0,50 l	6,90 €
857	Benediktiner Weizenbier Alkoholfrei	0,50 l	6,90 €
858	Krefelder	0,25 l	3,90 €
859	Krefelder	0,40 l	5,50 €
860	Radler	0,25 l	3,90 €
861	Radler	0,40 l	5,50 €
862	Alster	0,25 l	3,90 €
863	Alster	0,40 l	5,50 €

Enthaltene Allergene ^{a k}

Hinweise zu den Allergenkennzeichnungen finden Sie auf der letzten Seite unseres Menüs.



RAKI

878	Yeni Rakı	0,05 l	9,00 €
879	Yeni Rakı	0,20 l	35,00 €
870	Yeni Rakı	0,35 l	50,00 €
871	Yeni Rakı	0,70 l	90,00 €
874	Tekirdağ Gold	0,05 l	10,00 €
875	Tekirdağ Gold	0,20 l	40,00 €
876	Tekirdağ Gold	0,35 l	60,00 €
877	Tekirdağ Gold	0,70 l	100,00 €
880	Beylerbeyi Göbek	0,35 l	60,00 €
881	Beylerbeyi Göbek	0,70 l	110,00 €
882	Tekirdağ Göbek	0,70 l	99,00 €
883	Tekirdağ 10 Numara	0,70 l	110,00 €
884	Yeni Rakı Ala	0,70 l	100,00 €

Enthaltene Allergene ^{ak}

Hinweise zu den Allergenkennzeichnungen finden Sie auf der letzten Seite unseres Menüs.



SOFTDRINKS

830	Wasser mit Kohlensäure	0,25 l	3,70 €
831	Wasser mit Kohlensäure	0,75 l	8,50 €
832	Wasser ohne Kohlensäure	0,25 l	3,70 €
833	Wasser ohne Kohlensäure	0,75 l	8,50 €
834	Cola	0,20 l	4,20 €
841	Cola Zero	0,20 l	4,20 €
835	Fanta	0,20 l	4,20 €
836	Sprite	0,20 l	4,20 €
838	Schweppes	0,20 l	4,70 €
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water			
839	Ayran	0,30 l	4,00 €



SÄFTE & SCHORLEN

820	Frischer Orangensaft	0,30 l	9,00 €
821	Orangensaft	0,20 l	4,20 €
822	Apfelsaft	0,20 l	4,20 €
823	Kirschsaft	0,20 l	4,20 €
824	Bananensaft	0,20 l	4,20 €
825	Kiba	0,40 l	7,00 €
826	Apfelschorle naturtrüb	0,33 l	5,50 €
827	Rhabarberschorle	0,33 l	5,50 €
828	Kirschschorle	0,33 l	5,50 €



ALLERGENKENNZEICHNUNG

- a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- b Eier
- c Milch (einschließlich Laktose)
- d Schalenfrüchte (z. B. Walnüsse, Mandeln, Pinienkerne)
- e Sesamsamen
- f Krebstiere
- g Fisch
- h Sellerie
- l Senf
- k Sulfite

Wo Gastfreundschaft ein Zuhause hat

Alle Menüs auf einen Blick

