



Bosporus

RESTAURANT

Speisekarte



Liebe Gäste

Unsere Atmosphäre
und die gepflegte
Gastfreundlichkeit
sollen dazu beitragen
Ihnen einige Stunden
der Entspannung
und Geselligkeit zu bereiten.

Wir sind bemüht, Ihre
Wünsche zu erfüllen,
damit Ihnen der
Aufenthalt in unserem
Restaurant in angenehmer
Erinnerung bleibt.

Wir würden uns freuen,
Sie recht bald
wieder bei uns
begrüßen zu dürfen.

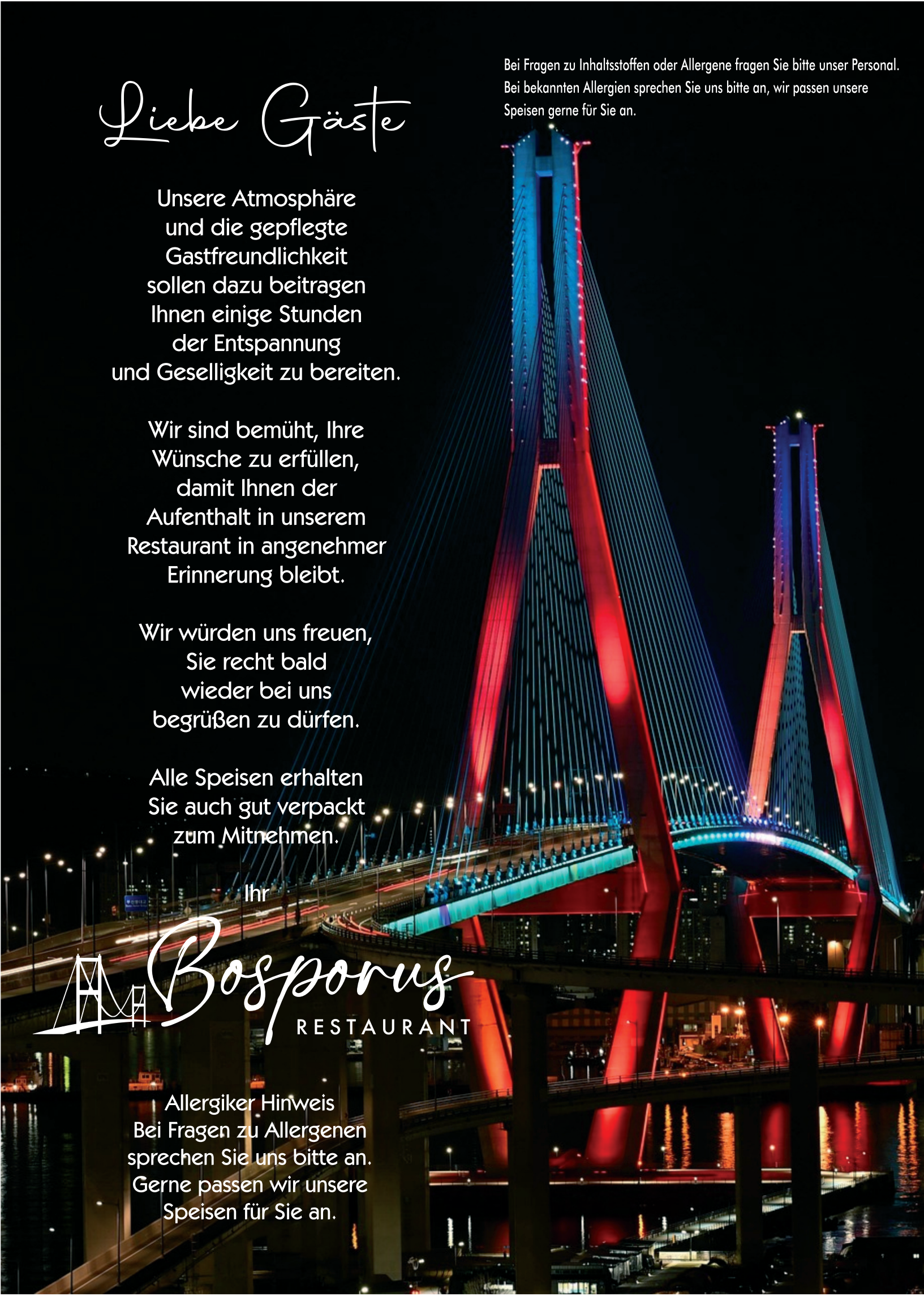
Alle Speisen erhalten
Sie auch gut verpackt
zum Mitnehmen.

Ihr

 **Bosporus**
RESTAURANT

Allergiker Hinweis
Bei Fragen zu Allergenen
sprechen Sie uns bitte an.
Gerne passen wir unsere
Speisen für Sie an.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen fragen Sie bitte unser Personal.
Bei bekannten Allergien sprechen Sie uns bitte an, wir passen unsere
Speisen gerne für Sie an.



Suppen

	€
1. Mercimek Çorbası Cremige türkische Linsensuppe	7,50
2. Domates Çorbası Hausgemachte Tomatensuppe	7,00
3. Tavuk Çorbası Hausgemachte Hühnersuppe	7,50

Katte Vorspeisen

Soğuk Başlangıçlar

Zu allen Suppen und Vorspeisen
servieren wir Brot €

4. Cacik / Tzatziki	7,30
5. Ezme Pikanter scharfer Tomaten-Paprika-Dip	7,00
6. Yaprak Sarma Mit Reis gefüllte Weinblätter	7,50
7. Zeytin Tabagi Oliven-Teller	7,80
8. Beyaz Peynir Tabagi Hirten-Käse-Teller	7,80



Warme Vorspeisen

SICAK BAŞLANGIÇLAR

Zu den Vorspeisen servieren wir Brot

	€
9. Sigara Böreği Knusprige Teigrollchen mit Käsefüllung	11,50
10. Peynir Kızartma Frittierter Hirten-Käse	10,50
11. Sucuk Knoblauchwurst vom Grill mit Zwiebeln und Paprika	11,80
12. Karides Güveç Shrimps in Tomatensauce mit Käse überbacken	12,90
13. Calamari Tabagi Knusprige Calamari	12,90
14. Mozzarella Sticks mit Dip ^{2,3}	10,50
15. Çıtır Tavuk Knusprige Hähnchen Sticks	13,00
16. Warme und Kalte Vorspeisenplatte Für 1 Person, auch als Hauptgericht Lassen Sie sich überraschen	18,90



Salate

Zu den Salaten servieren wir Brot
Auf Wunsch mit Joghurtsoße

	€
17. ÇOBAN SALAT	16,00
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Oliven Petersilie & Hirten-Käse, Essig/Öl	
18. CAESAR SALAT	17,80
Eisbergsalat mit gegrilltem Hähnchen, Croutons, Parmesan und klassischem Caesar-Dressing	
19. THUNFISCH SALAT	16,50
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Thunfisch, Oliven 6, 8*	
20. AKDENIZ SALAT	16,80
Frischer Kopfsalat, Oliven, Schafskäse und Olivenöl-Zitronen-Dressing – typisch mediterran	
21. Kleiner Beilagensalat	6,00



Bosporus Spezialitäten

(zu allen Speisen servieren wir einen bunten Salatteller sowie Reis oder Pommes nach Wahl)

	€
22. Kebab Teller Kebab in feiner Spezial-Sauce	20,50
23. İskender Kebab Zartes Dönerfleisch auf Fladenbrot mit Tomatensauce, Butter & Joghurt	22,80
24. Adana Kebab Gegrillter, scharf gewürzter Hackfleischspieß nach Adana-Art	21,90
25. Kebab Teller Überbacken Mit frischen Champignons und Zwiebeln In feiner Spezial-Sauce	22,50
26. Köfte Teller Hackfleischbällchen vom Grill mit gegrillter Paprika und Tomaten	19,50
27. Bosporus Spezial Köfte Hacksteak	
Wahlweise: mit Edamer	23,50
mit Schafskäse	24,50



Grill & Pfannen Gerichte

-gebratene Spezialitäten nach türkischer Art-
(zu allen Speisen servieren wir einen
bunten Salatteller sowie Reis oder Pommes nach Wahl)

Hähnchen

	€
28. Tavuk Şiş / Hähnchenfleisch Spieß Türkisch mariniert mit gegrillter Paprika und Tomaten	21,90
29. Tavuk Göğsü/Hähnchenbrustfilets Türkisch mariniert mit gegrillter Paprika und Tomaten	23,50
30. Hähnchen mit BBQ Sauce Klein geschnittenes Hähnchenfleisch mit Paprika und Champignons in BBQ Sauce	24,50
31. Tavuk Kavurma / Hähnchen Klein geschnittenes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Champignons	21,50
32. Tavuk Güveç Klein geschnittenes Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Knoblauch Wahlweise in Tomaten oder Sahnesauce Auf Wunsch auch überbacken + 1,80	22,50
33. Hähnchen-Schnitzel „Wiener Art“ Klassisch paniertes und goldbraun gebratenes Hähnchenschnitzel -außen knusprig, innen zart. Ein zeitloser Favorit!	18,50

Wahlweise :	
mit Pfeffersauce	+ 2,90
mit Sauce Bernaise	+ 2,90
Extra Schnitzel:	+ 5,00



Schwein

	€
34. Domuz Şiş / Schweinefleischspieß Türkisch mariniert mit gegrillter Paprika und Tomaten	20,90
35. Schweinerückensteak Türkisch mariniert	19,80
Wahlweise :	
mit Pfeffersauce	+ 2,90
mit Champignonsauce	+ 2,90
mit Sauce Bernaise	+ 2,90
36. Domuz Kavrma / Schweinefleisch Klein geschnittenes Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln und Champignons	19,50

Lamm

	€
37. Kuzu Şiş / Lammspieß Türkisch mariniert mit gegrillter Paprika und Tomaten	22,90
38. Kuzu Pirzola / Lammkoteletts Türkisch mariniert mit gegrillter Paprika und Tomaten	24,50
39. Kuzu Kavrma/ Lammfleisch Klein geschnittenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Champignons	23,50
40 .Lamm Güveç Klein geschnittenes Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Knoblauch Wahlweise in Tomaten oder Sahneseauce Auf Wunsch auch überbacken + 1,80	24,50



Rind

41. Rumpsteak
Türkisch mariniert

€
29,50

Wahlweise :

mit Pfeffersauce + 2,90
mit Champignonsauce + 2,90
mit Sauce Bernaise + 2,90

42. Biftek Kavurma

Klein geschnittenes Roastbeef mit Paprika,
Zwiebeln und Champignons

26,50

43 Biftek Güveç

Klein geschnittenes Roastbeef mit Paprika,
Zwiebeln, Champignons und Knoblauch
Wahlweise in Tomaten oder Sahnesauce
Auf Wunsch auch überbacken + 1,80

27,50

44. Hünkar Beğendi

Zart geschmortes Rindfleisch nach türkische Art auf
cremigem Auberginenpüree

25,80

Grillteller und Grillplatten

(zu allen Speisen servieren wir einen
bunten Salatteller sowie Reis oder Pommes nach Wahl)

€

45. Bosphorus Grillteller

Schweinefleisch, Hähnchenfleisch, Köfte,
Lammkotelett und Kebab-Fleisch



27,50

46. Bosphorus Grillteller Spezial

Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen
mit drei verschiedenen Saucen

32,80

47. Grill Platte Bosphorus (ab 2 Personen) Preis p. P.

26,90

(ab 4 Personen) Preis p. P.

25,50

Hähnchenspieß, Schweinespieß, Lammspieß,
Köfte, Lammkoteletts mit gegrillter Paprika und Tomaten

48. PLATTEN VARIANTE

Platte (ab 4 Personen) Preis p. P.

27,50

Fünf verschiedene Fleischsorten kleingeschnitten,
Kebab Fleisch, Hähnchenfleisch, Schweinefleisch,
Lammfleisch, Rindfleisch, Türkische Art gewürzt mit
Paprika, Zwiebeln, Champignons und Tomaten

Fisch Spezialitäten

-Zubereitung auf Türkische Art-
(zu allen Speisen servieren wir einen bunten
Salatteller sowie Reis oder Pommes nach Wahl)

	€
49. Grill Karides / Garnelen vom Grill	27,50
50. Rotbarschfilet gebraten	21,50
51. Dorade vom Grill	29,00

Vegane Spezialitäten

zu allen Speisen servieren wir einen
bunten Salatteller sowie Reis
oder Pommes nach Wahl)

	€
52. Vegi Güveç Zucchini, Auberginen, Tomaten, Paprika und Zwiebeln fein Türkisch gewürzt	17,80
53. Spinat Güveç Blattspinat mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch fein Türkisch gewürzt	17,80
54. Hafer-Gemüse-Bratling serviert mit türkisch gewürztem Gemüse	16,80

SENIOREN GERICHTE

(zu allen Speisen servieren wir einen
bunten Salatteller sowie Reis oder Pommes nach Wahl)

55. Kebab Teller	15,50
56. Köfte Teller	16,50
57. Hähnchenbrust Teller	14,50

KINDER GERICHTE

58. Hamburger mit Pommes	10,00
59. Cheeseburger mit Pommes	11,00
60. Dino Chicken-Nuggets mit Pommes	9,80



Dessert

Orientalische Spezialitäten

61. San-Sebo Cheesecake
Cremiger baskischer Cheesecake serviert
mit Eis, Sahne und Topping
6,90 €

62. Schokoladen-Soufflé
Warmes Schokoladensoufflé
mit Eis, Sahne und Topping
6,90 €

63. Baklava
Traditionelles Baklava serviert mit Eis
6,90 €

64. Tulumba
Knuspriges türkisches Spritzgebäck
serviert mit Schokosoße
6,90 €



Warme Getränke

	€
Kaffee 9	2,90
Mokka 9	2,60
Espresso 9	2,60
Tee	2,60
Cappuccino 9,g	3,50
Apfeltee	2,60
Latte Macchiato 9,g	4,00
Milche Kaffee 9,g	4,00



Alkoholfreie Getränke

		€
CocaCola 9,11	0,33 l	3,90
CocaCola Zero 1,9,11	0,33 l	3,90
Fanta 11,1	0,33 l	3,90
Sprite 11,1	0,33 l	3,90
Orangensaft	0,4 l	4,50
Kiba	0,4 l	4,50
Apfelsaft	0,4 l	4,50
Kirschsft	0,4 l	4,50
Bananensaft	0,4 l	4,50
Mineralwasser	0,25 l	3,00
Mineralwasser	0,75 l	7,00
Apfelschorle	0,33 l	4,00
Sun Eistee Lemon/Pfirsich	0,33 l	4,00
Bitter Lemon 10	0,2 l	3,50
Ginger Ale	0,2 l	3,50
Fassbrause Rababer	0,33 l	4,00
Ayran	0,3 l	3,00

Coca-Cola

Coca-Cola
zero™

FANTA

Sprite

EMSLAND
Quelle

Schweppes
1783



UNSERE BIERE

		€
Krombacher vom Fass	0,3 l	3,90
Krombacher vom Fass	0,5 l	5,90
Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,80
Hefeweizen, hell oder dunkel	0,5 l	6,00
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	6,00
Altbier	0,33 l	4,00
Kellerbier	0,33 l	4,00
Vita Malz	0,33 l	3,50

SPIRITUOSEN 2cl

	€
Raki mit Wasser 4 cl	5,00
Raki	2,50
Ouzo	2,50
Moccalikör	2,50
Marsala - hausgemacht	2,50
Grappa	3,50
Ramazotti	3,00
Jägermeister	3,00
Fernet Branca	3,00
Korn	2,50
Sambuca	3,00



Krombacher



Unsere Weine



OFFENE WEINE

Rotweine – 0,2 l

Merlot (trocken)

Vollmundig und samtig mit verführerischen Aromen von Kirsche, Brombeere und Pflaume.

7,00 €

Dornfelder (halbtrocken)

Fruchtig, mit intensiven Noten von Kirsche, Brombeere und Holunder.

Weißweine – 0,2 l

Chardonnay (trocken)

Klar strukturiert, mit feiner Frucht, Anklängen von grünem Apfel und einer dezenten Butternote.

7,00 €

Grauburgunder (halbtrocken)

Harmonisch, mit milder Restsüße und einem lebendigen, spritzigen Charakter.

Roséwein – 0,2 l

Spätburgunder Weißherbst (halbtrocken)

Leicht, frisch und fruchtig, mit einer zarten, süßlichen Note.

7,00 €

Cocktails

Aperol Spritz

Hugo

Lillet Wild Berry

Sex on the Beach

Amazonas alkoholfrei



€

7,90

7,90

7,90

8,50

8,50

FLASCHENWEINE – Rot

Merlot DOC Trocken (0,75 l)

23,50 €

Elegant und vollmundig – der perfekte Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten.

Dornfelder QbA Feinherb (0,75 l)

23,50 €

Pasta und Käse.

Flaschenweine – Weiß

Grauer Burgunder

QbA Feinherb (0,75 l)

25,00 €

Feinfruchtig mit milder Süße – harmonisch und zugänglich.

Chardonnay QbA trocken (0,75 l)

24,00 €

Trocken, klar und vielschichtig – perfekt zu Meeresfrüchten.

SPEZIALWEINE

Beef & Liberty Shiraz (0,75 l)

27,50 €

Würzig und kräftig, mit eleganter Tiefe – ideal zu würzigen Fleischgerichten.

I Frati Lugana DOC (0,75 l)

29,50 €

Frisch und mineralisch – ein italienischer Weißwein mit lebendiger Säure.

Alie Rosé Toscana IGT (0,75 l)

26,50 €

Trocken, fruchtig und leicht – mediterrane Eleganz pur.

GRIECHISCHE WEINE

Rotwein – 0,2 l |

7,00 €

Demestica (trocken)

Klassisch griechisch, trocken und würzig mit feinen Beerenaromen.

Imiglykos (lieblich) Weich und süßlich, mit reifen Fruchtnoten und sanftem Abgang.

(ca. 11,5 Vol.-%)

Weißwein – 0,2 l

7,00 €

Demestica (trocken)

Frisch und klar, mit feiner Säure und leichter Zitrusnote.

Makadonikos (halbtrocken)

7,00 €

Fruchtig und ausgewogen, mit angenehmer Süße und leichter Würze.

Hauptkanal rechts 33 - 26871 Papenburg

• Telefon : 0 49 61 - 98 51 58

Öffnungszeiten:

Mo./Mi. - So. : 11.30 - 14.30 Uhr

& 17.00 - 21.30 Uhr

Dienstag Ruhetag

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff,
3. mit Antioxydationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker,
6. geschwärzt, 8. mit Milcheiweiß 9. Coffein,
10. Chinin, 11. Süßungsmittel



 **Bosporus**
RESTAURANT

DESIGN
TEAMWORK
0151 504 73 110



Bosphorus
RESTAURANT