

WILLKOMMEN IM DACHSBAU BY CALISKAN

*WELCOME TO DACHSBAU BY CALISKAN*



**DACHS  
SCHMAUS**  
*Dining*

MODERNE KÜCHE TRIFFT ORIENTALISCHE SEELE

*MODERN CUISINE MEETS AN ORIENTAL SPIRIT*

LUNCH

# MITTAGSTISCH

*Die tägliche Auszeit*

FRISCH GEKOCHT, FLINK SERVIERT

Kalbsschnitzel mit Salatgarnitur und Bratkartoffeln

*Veal escalope with a salad garnish and fried potatoes*

16,90 €

Backfisch mit Ofenkartoffeln, Salatgarnitur und Remoulade

*Young cod with baked potatoes, mixed salad and remoulade*

15,90 €

*Goldbraun,  
knusprig, ehrlich*

Penne in Tomaten-Sahne-Soße mit Hähnchenstreifen

*Penne in a tomato and cream sauce with strips of chicken*

13,50 €



Salat der Saison | *Seasonal salad*

· mit Crispy Chicken | *with crispy chicken* 13,90 €

· mit Crispy Gemüse | *with crispy vegetables* 12,50 €

*Mit der Lizenz  
zum Knuspern*

Käsespätzle überbacken

*Cheese spaetzle au gratin*

8,90 €

## ALLERGENE | ALLERGENS



1. Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon.
2. Krebstiere: Krebse, Hummer, Garnelen, Scampi.
3. Eier: Alle Arten von Vogeleiern.
4. Fische: Alle Fischarten und daraus gewonnene Erzeugnisse.
5. Erdnüsse: Erdnüsse sowie Erdnussöl oder Erdnussbutter.
6. Sojabohnen: Soja, Sojamilch, Tofu, Sojalecithin.
7. Milch: Milch von Säugetieren (Kuh, Ziege, Schaf) und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose.
8. Schalenfrüchte (Nüsse): Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien
9. Sellerie: Stangen-, Knollen- und Blattsellerie.
10. Senf: Senfkörner, Senfpulver und Senföl.
11. Sesamsamen: Sesam, Sesampaste (Tahin) oder Sesamöl.
12. Schwefeldioxid und Sulfite: Ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (häufig in Trockenfrüchten oder Wein).
13. Lupinen: Lupinenmehl, Lupinensprossen oder Lupinenprotein.
14. Weichtiere: Muscheln, Schnecken, Tintenfisch, Austern.

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or hybrid strains thereof.
2. Shellfish: crayfish, lobsters, prawns, scampi.
3. Eggs: all types of bird's eggs.
4. Fish: all species of fish and products derived therefrom.
5. Peanuts: Peanuts, as well as peanut oil or peanut butter.
6. Soya beans: Soya, soya milk, tofu, soya lecithin.
7. Milk: Milk from mammals (cow, goat, sheep) and products derived therefrom, including lactose.
8. Nuts: Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios
9. Celery: Celery stalks, celeriac and leaf celery.
10. Mustard: Mustard seeds, mustard powder and mustard oil.
11. Sesame seeds: Sesame, sesame paste (tahini) or sesame oil.
12. Sulphur dioxide and sulphites: At concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l (commonly found in dried fruit or wine).
13. Lupins: Lupin flour, lupin sprouts or lupin protein.
14. Molluscs: Mussels, snails, squid, oysters.

A SELECTION OF MIDDLE EASTERN STARTERS

# MEZZE

*Perfekt zum Teilen*

AUSWAHL ORIENTALISCHER VORSPEISEN



Knusprige Blätterteigröllchen mit Käse<sup>1,7</sup> | *Crispy cheese puff pastry rolls*<sup>1,7</sup>

**Sigara Böreği**

Garnelen in Butter & Knoblauch<sup>2,7</sup> | *Prawns in butter and garlic*<sup>2,7</sup>



Hummus<sup>8,11</sup> | *Hummus*<sup>8,11</sup>



Möhren mit Knoblauchjoghurt<sup>7</sup> | *Carrots with garlic yoghurt*<sup>7</sup>

**Havuç Tarator**

*Möhren neu definiert*



Paprika-Walnuss-Dip<sup>8</sup> | *Paprika and walnut dip*<sup>8</sup>

**Muhammara**



Geräucherte Aubergine mit Knoblauchjoghurt<sup>7</sup> | *Smoked aubergine with garlic yoghurt*<sup>7</sup>

**Yanık Patlıcan**



Gebrannte Spitzpaprika-Feta-Creme<sup>7</sup> | *Roasted pointed pepper and feta cream*<sup>7</sup>

*Orientalischen  
Klassiker mit  
Wow-Effekt*



Weinblätter mit Granatapfelkernen | *Vine leaves with pomegranate seeds*



Würzige Kartoffelwürfel | *Spicy potato cubes*

**Batata Harra**



Gurkenjoghurt mit Knoblauch<sup>7</sup> | *Cucumber yoghurt with garlic*<sup>7</sup>

**Cacık**



Gebratene Zucchini auf Joghurt<sup>7</sup> | *Fried courgettes with yoghurt*<sup>7</sup>

Gefüllte Bulgurfrikadelle | *Stuffed bulgur patties*

**İçli Köfte**

*Die hat es  
in sich - believe it!*



Gebratene Champignons | *Fried mushrooms*



Gemischte Oliven | *Assorted olives*

3 Mezze nach Wahl | *3 mezze of your choice* \_ 14,90 €

5 Mezze (für 2 Personen) | *5 mezze (serves 2)* \_ 23,90 €

10 Mezze (ab 4 Personen) | *10 mezze (serves 4 or more)* \_ 45,00 €

Chef's Mezze Table (alle Mezze) | *Chef's Mezze Platter (all mezze)* \_ 65,00 €



STARTERS


# VORSPEISEN

*Vorne leicht, hinten legendär*

FIRST THINGS FIRST

Suppe des Tages | *Seasonal salad*  
8,90 €

Black Tiger Garnelen im Kadayif-Mantel mit Sweet-Chili-Mayonnaise <sup>1,2,3,14</sup>  
*Black Tiger Garnelen im Kadayif-Mantel mit Sweet-Chili-Mayonnaise <sup>1,2,3,14</sup>*  
16,50 €

 Burrata auf buntem Tomatenbett mit gereiftem Balsamico & frischem Basilikum <sup>7</sup>  
*Burrata on a bed of mixed tomatoes with aged balsamic vinegar and fresh basil <sup>7</sup>*  
14,90 €

 Ofen-Feta mit Kirschtomaten, Oliven & Knoblauch <sup>7</sup> | *Oven-baked feta with cherry tomatoes, olives and garlic <sup>7</sup>*  
11,90 €

*Kurzer Prozess im Ofen -  
langer Genuss auf dem Teller*

Handgehacktes Beef-Tatar mit Steakhouse Fries & Trüffel-Mayonnaise <sup>3,4</sup>  
*Hand-chopped beef tartare with steakhouse fries and truffle mayonnaise <sup>3,4</sup>*  
22,90 €

Frittura Misto - Pimientos, Calamari & Garnelen mit Safran-Aioli <sup>1,2,3,14</sup> | *Mixed Fry - Peppers, Squid & Prawns with Saffron Aioli <sup>1,2,3,14</sup>*  
22,90 €

SALADS

# SALATE

*Aber make it sexy*

FÜR ALLE, DIE'S LEICHT MÖGEN

Salat der Saison mit gegrillter Hähnchenbrust, Avocado & Mango, Orangen-Balsamico-Dressing <sup>7</sup>  
*Seasonal salad with grilled chicken breast, avocado & mango, orange and balsamic dressing <sup>7</sup>*  
16,90 €

 Salat der Saison mit gegrilltem Halloumi, Avocado & Mango, Orangen-Balsamico-Dressing <sup>7</sup>  
*Seasonal salad with grilled halloumi, avocado & mango, orange and balsamic dressing <sup>7</sup>*  
16,90 €



Backhendlsalat mit gehobelter Möhre, Weinblättern, Oliven und Wildbrokkoli <sup>1,3,7</sup>  
*Fried chicken salad with julienned carrots, vine leaves, olives and wild broccoli <sup>1,3,7</sup>*  
22,90 €

*Es war Liebe auf den  
ersten Biss*

 Veggie Lover - Salat der Saison mit gemischten Mezze | *Veggie Lover - Seasonal salad with assorted mezze*  
17,90 €

P A S T A

# PASTA

*Vonder Gabel direkt ins Herz*

A L D E N T E M I T A N S A G E



Spaghetti in Grana-Padano-Creme mit schwarzem Trüffel<sup>1,7,3</sup>

*Spaghetti in Grana Padano cream with black truffle<sup>1,7,3</sup>*

21,50 €

Optional: mit Rinderstreifen | *Optional: with strips of beef +8,50 €*

Linguine mit Venusmuscheln, Baby-Calamari, Kalamata-Oliven & Kirschtomaten in Weißweinsauce<sup>1,2,3,4,14</sup>

*Linguine with clams, baby squid, Kalamata olives and cherry tomatoes in a white wine sauce<sup>1,2,3,4,14</sup>*

26,50 €

*Ohl Meer,  
wenig Schnickschnack*



Gnocchi mit Steinpilzfüllung in Grana-Padano-Creme & Rucola<sup>1,3,7</sup>

*Gnocchi stuffed with porcini mushrooms in a Grana Padano cream sauce & rocket<sup>1,3,7</sup>*

15,90 €

Optional: Rinderstreifen | *Optional: strips of beef +8,50 €*



Gnocchi in hausgemachter Tomatensauce mit Feta & Rucola<sup>1,3,7</sup>

*Gnocchi in homemade tomato sauce with feta and rocket<sup>1,3,7</sup>*

15,90 €



Manti – türkische Teigtaschen mit Hackfleischfüllung<sup>1,3,7</sup>

*Manti – Turkish dumplings filled with minced meat<sup>1,3,7</sup>*

16,90 €

Spaghetti Aglio e Olio mit Black Tiger Garnelen<sup>1,2,3,14</sup>

*Spaghetti Aglio e Olio with Black Tiger prawns<sup>1,2,3,14</sup>*

26,50 €



*Nussig, butterig,  
richtig gut*

Ravioli mit Ricotta & Walnüssen in Nussbutter<sup>1,3,7,8</sup>

*Ravioli with ricotta and walnuts in nut butter<sup>1,3,7,8</sup>*

19,50 €

Optional: Rinderstreifen | *Optional: strips of beef +8,50 €*

Spaghetti Bolognese<sup>1,3,7,9</sup> | *Spaghetti Bolognese<sup>1,3,7,9</sup>*

16,50 €

Hausgemachte Lasagne<sup>1,3,7,9</sup> | *Homemade lasagne<sup>1,3,7,9</sup>*

16,50 €



M E A T

# FLEISCH

*Zart zum Messer, stark im Geschmack*

R Ö S T A R O M E N I N B E S T F O R M

Rinderroulade mit Rotkohl & Kartoffelknödeln<sup>9,10</sup>

*Beef roulade with red cabbage and potato dumplings<sup>9,10</sup>*

26,50 €

Wiener Schnitzel (Panko paniert) mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln & Beilagensalat<sup>1,3</sup>

*Viennese schnitzel (coated in panko) with cranberries, fried potatoes & a side salad<sup>1,3</sup>*

26,50 €

Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce oder Jus, Steakhouse Fries & Wildbrokkoli<sup>7</sup>

*Argentinian rump steak with pepper sauce or gravy, steakhouse fries & wild broccoli<sup>7</sup>*

28,50 €

Rinderfilet mit Jus, Wildbrokkoli & Spaghetti in Trüffelcreme<sup>1,3,7</sup>

*Beef fillet with gravy, wild broccoli & spaghetti in truffle cream<sup>1,3,7</sup>*

39,00 €

*Filet meets Trüffel:  
Luxus ohne Allüren*

Hähnchenspieß Teriyaki mit Beilagensalat & Kartoffelpüree<sup>6,7</sup>

*Chicken skewer with teriyaki sauce, served with a side salad and mashed potatoes<sup>6,7</sup>*

23,50 €

Gegrillter Lammfiletspieß mit gebrannter Spitzpaprika-Fetacreme, Salat & Ofenkartoffel<sup>7</sup>

*Grilled lamb fillet skewer with roasted pointed pepper and feta cream, salad & baked potato<sup>7</sup>*

26,50 €

*Zwiebeln, Stampf und ein ordentlicher  
Schwips vom Portwein*

Kalbsleber mit Portweinsauce, geschmorten Zwiebeln & Kartoffelstampf<sup>1,7</sup>

*Veal liver with port wine sauce, braised onions & mashed potatoes<sup>1,7</sup>*

25,90 €



**Gemischte Fleischplatte vom Grill | Mixed grilled meat platter**

Vier Lammkoteletts, Rumpsteak, Hähnchenspieß & Hähnchenbrust

*Four lamb chops, rump steak, chicken skewers & chicken breast*

Dazu Beilagensalat, Parmesan-Gnocchi & Steakhouse Fries

*Served with a side salad, parmesan gnocchi and steakhouse fries*

39,00 € pro Person | per person



F I S H

# FISCH

*Klar im Geschmack, pur im Genuss*  
PRÄZISION AUF DER FLOSSE

Lachstranche auf Zitronenrisotto, Avocado & Wildbrokkoli<sup>1,4</sup>

*Salmon fillet on lemon risotto, avocado & wild broccoli<sup>1,4</sup>*

29,50 €

Gegrillte Baby-Calamari auf Salatbouquet<sup>2,4,7</sup>

*Grilled baby squid on a salad bouquet<sup>2,4,7</sup>*

26,50 €

Garnelenpfanne mit geröstetem Brot<sup>2,4</sup>

*Prawns in a pan with toasted bread<sup>2,4</sup>*

9 Stück | 9 pieces 19,50 €

12 Stück | 12 pieces 24,50 €

*Garnelen-Action  
mit ordentlich  
Röst-Aroma*

FRAGEN SIE NACH UNSEREM  
TAGESAKTUELLEN FISCHANGEBOT

ASK ABOUT OUR DAILY SELECTION OF FISH



Gemischte Fischplatte vom Grill | *Mixed grilled fish platter*

Tagesfisch | *Fish of the day*

Dazu Beilagensalat, gemischtes Gemüse & Ofenkartoffeln

*Served with a side salad, mixed vegetables and baked potatoes*

45,00 € pro Person | *per person*



COMPANIONS & ACCOMPLICES

# BEGLEITER & KOMPLIZEN

*Weil es auf die Details ankommt*

UPGRADE FÜR DEINEN TELLER

## BEILAGEN | SIDE DISHES

Wildbrokkoli mit Erdnuss | *Wild broccoli with peanuts* 6,00 €

Beilagensalat | *Side salad* 6,00 €

Trüffel-Pommes | *Truffle chips* 7,00 €

Gemüse | *Vegetables* 6,00 €

Kartoffeln | *Potatoes* 4,00 €

Getrübeltetes Kartoffelpüree | *Truffled mashed potatoes* 7,00 €

## SAUCEN | SAUCES

Pfeffersauce | *Pepper sauce* 3,00 €

Jus | *Gravy* 3,00 €

Trüffel-Mayonnaise | *Truffle mayonnaise* 3,50 €

Safran-Mayonnaise | *Saffron mayonnaise* 3,50 €

Ketchup | *Ketchup* 2,00 €

Mayonnaise | *Mayonnaise* 2,00 €

## DESSERT

# DESSERT

*Das Beste kommt zum Schluss - wirklich*

EIN SÜSSES NACHSPIEL

Limetten-Cheesecake mit weißer Schokolade & Vanilleeis<sup>1,7</sup>

*Lime cheesecake with white chocolate & vanilla ice cream<sup>1,7</sup>*

10,00 €

Schokoladensoufflé (halbflüssig) mit Waldbeeren & Vanilleeis<sup>1,3,7</sup>

*Chocolate soufflé (semi-liquid) with wild berries & vanilla ice cream<sup>1,3,7</sup>*

9,50 €



Pistazien-Tiramisu (am Tisch angerichtet)<sup>1,7</sup>

*Pistachio tiramisu (prepared at the table)<sup>1,7</sup>*

10,00 €

*Kulinarische  
Überraschung*

Fırın Sütlaç - türkischer Ofenmilchreis mit Pistazieneis<sup>1,3,7</sup>

*Fırın Sütlaç - Turkish baked rice pudding with pistachio ice cream<sup>1,3,7</sup>*

8,50 €

Eis aus der Rhöner Eismanufaktur<sup>3,7</sup> | *Ice cream from the Rhön Ice Cream Factory<sup>3,7</sup>*

7,90 €