

TANDURE*

TANDURE - Kulinarische Genüsse seit über 40 Jahren

Willkommen in einer Welt, in der Genuss, Gastfreundschaft und gelebte Tradition Hand in Hand gehen. Seit mehr als drei Jahrzehnten steht das TANDURE in Hannover für kulinarische Erlebnisse, die Herz und Sinne berühren.

Unsere Küche erzählt Geschichten: von traditionellen Rezepten, die wir bewahren, und von neuen Ideen, die wir mit Leidenschaft kreieren. Im Mittelpunkt steht dabei unser Anspruch an Qualität, wobei bei uns unsere Spezialitäten langsam und schonend gegart werden, bis sie ihren unverwechselbaren Geschmack entfalten.

Wir vertrauen auf beste Zutaten: frisches Gemüse von regionalen Bio-Bauern, hochwertiges Fleisch aus kontrollierter Aufzucht und edle Gewürze aus aller Welt. So entstehen Gerichte, die ebenso authentisch wie überraschend sind - modern interpretiert und doch tief verwurzelt in der anatolischen Kochkunst.

TANDURE ist mehr als gutes Essen. Es ist ein Gefühl von Zuhause, von Ankommen, von Freundschaft. Bei uns sind Sie nicht nur Gast - Sie sind Teil einer besonderen Kultur, die seit über 40 Jahren für Lebensfreude, Genuss und Gastfreundschaft steht.

Lassen Sie sich verführen - von Aromen, die Geschichten erzählen, und Momenten, die bleiben.

Aperitivo

1	Aperol Spritz	8
2	Limoncello Spritz	8
3	Granatapfel Spritz	8
4	Lillet Rose Tonic	8
5	Martini	5,5
6	Prosecco	6



TANDURE*

Kalte Vorspeisen

7	Mezze Klein (vegetarisch)	9€
	Gemischte Vorspeisenteller	
	Mixed appetizer platter	
10	Mezze mit Sigara Börek (vegetarisch)	12€
	Vorspeisenteller mit Sigara Böregi	
	Appetizer platter with Sigara Böregi	
8	Bresaola Carpaccio	15€
	Rindfleisch, serviert mit Rucola, Parmesanspänen und einem Hauch Zitronen-Olivenöl-Dressing	
	Beef, served with arugula, parmesan shavings, and a hint of lemon-olive oil dressing.	
9	Rote-Beete-Carpaccio (vegetarisch)	13€
	Scheiben von Roter Bete, cremigem Ziegenkäse, Walnüssen und einem Hauch von Kräutern.	
	Slices of beetroot, creamy goat cheese, walnuts, and a hint of herbs.	
11	Oliventeller (vegan)	6€
	Oliven mariniert mit Kräutern, getrockneten Tomaten und einem Hauch Olivenöl.	
	Olives marinated with herbs, sun-dried tomatoes, and a hint of olive oil.	
12	Cacık (vegetarisch)	6€
	Ein erfrischender Joghurt-Dip aus cremigem Naturjoghurt, Gurke, Knoblauch mit einem Hauch Minze und Dill	
	A refreshing yogurt dip made from creamy natural yogurt, cucumber, garlic with a hint of mint and dill.	
13	Patlıcan Salatası (vegan)	7€
	Gerösteter Auberginensalat mit Paprika, Tomaten mit frischen Kräutern und einem Spritzer Zitrone.	
	Roasted eggplant salad with bell peppers, tomatoes, fresh herbs, and a splash of lemon.	

14	Şakşuka (vegan)	7€
	Kalt serviertes Gemüsegericht aus gerösteten Gemüsesorten in einer aromatischen Knoblauch-Tomatensauce.	
	Cold-served vegetable dish made from roasted vegetables in an aromatic garlic-tomato sauce.	
15	Taze Fasulye (vegan)	7€
	Grüne Bohnen in Orangen-Tomatensauce mit Zwiebeln, Dill und Olivenöl.	
	Green beans in orange-tomato sauce with onions, dill, and olive oil.	
16	Cevizli Ezme (vegan)	6€
	Fein gehackten Walnüssen, Paprika, Tomaten und frischen Kräutern - mit Olivenöl verfeinert.	
	Finely chopped walnuts, bell peppers, tomatoes, and fresh herbs - refined with olive oil.	
17	Fava (vegan)	6€
	Pürierten grünen dicke Bohnen, verfeinert mit Olivenöl, Dill, Zwiebeln und einem Hauch Zitrone.	
	Pureed green broad beans, refined with olive oil, dill, onions, and a hint of lemon.	
18	Hummus (vegan)	6€
	Cremiger Kichererbsen mit Tahin (Sesampaste), frischem Zitronensaft, Knoblauch und Olivenöl.	
	Creamy chickpeas with tahini (sesame paste), fresh lemon juice, garlic, and olive oil.	
19	Beyaz Peynir Za'atar (vegetarisch)	7€
	Griechische Schafskäse, Za'atar gewürzt, Fenchel, frische geschälte Tomaten und Olivenöl.	
	Greek feta cheese, seasoned with Za'atar, fennel, fresh peeled tomatoes, and olive oil.	
20	Antipasti Verdura (vegan)	8€
	Geröstetes Gemüse, serviert mit Tomaten- und Tahinsauce.	
	Roasted vegetables served with tomato and tahini sauce.	

TANDURE*

Warme Vorspeisen

- 30 **Imam Bayildi (vegan)** 13€
 Zart geschmorte Aubergine, gefüllt mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und frischen Kräutern, Pinienkernen und Korinthen in Olivenöl gegart.
 Tender braised eggplant, stuffed with onions, bell peppers, tomatoes, and fresh herbs, cooked with pine nuts and currants in olive oil.
- 31 **Lahmacun** 6€
 Dünner, knuspriger Fladen, belegt mit Lammhack, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und frischen Kräutern. Salat zum Einrollen
 Thin, crispy flatbread topped with minced lamb, tomatoes, onions, bell peppers, and fresh herbs. Served with salad for wrapping.
- 32 **Sigara Börek** 6€
 Drei frittierte Teigrollchen, gefüllt mit Schafs- und Frischkäse sowie Kräutern, serviert mit Tahin sauce.
 Three fried pastry rolls filled with sheep's cheese, cream cheese, and herbs, served with tahini sauce.
- 33 **Falafel mit Rucola und Tahinsauce (Vegan)** 9€
 Knusprig gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen, serviert mit Rucola und Tahinsauce.
 Crispy baked chickpea balls with oriental spices, served with arugula and tahini sauce.
- 34 **Warmer Humus (Vegan)** 7€
 Kichererbsenpüree, warm serviert mit aromatischen Gewürzen, Olivenöl und frischen Kräutern.
 Chickpea puree, served warm with aromatic spices, olive oil, and fresh herbs.
- 35 **Icli Köfte** 7€
 Bulgurbällchen mit würzigen Füllung aus fein geschnittenem Lammfleisch, Zwiebeln, Walnüssen und orientalischen Gewürzen
 Bulgur balls with a spicy filling of finely chopped lamb, onions, walnuts, and oriental spices.

Suppen

- 47 **Mercimek Çorbası - Linsencremesuppe (Vegan)** 6€
 Cremige Linsensuppe aus roten Linsen, verfeinert mit Zwiebeln, Karotten und orientalischen Gewürzen.
 Creamy lentil soup made from red lentils, refined with onions, carrots, and oriental spices.
- 48 **Lammbrühe mit Kichererbsen** 7€
 Brühe aus gekochtem Lammfleisch, mit Kichererbsen, Knoblauch, Minze und Zitrone.
 Broth made from boiled lamb, with chickpeas, garlic, mint, and lemon.



Hauptgerichte Fleisch

- 50 **Tandure Kebab - Lammfleisch mit Joghurt** 26€
 Zartes geschmortes Lammfleisch, serviert mit cremigem Knoblauchjoghurt, Mercimek-Köfte (Linsen-Bulgur-Bällchen mit frischen Kräutern) und fein geschnittenem Salat.
 Tender braised lamb, served with creamy garlic yogurt, Mercimek Köfte (lentil-bulgur balls with fresh herbs), and finely chopped salad.
- 51 **Adana Kebab** 24€
 Gewürzter Kebab aus Lammfleisch, am Spieß gegrillt - leicht pikant, serviert mit Mercimek-Köfte (Linsen-Bulgur-Bällchen mit frischen Kräutern) und fein geschnittenem Salat.
 Seasoned lamb kebab, grilled on a skewer - mildly spicy, served with Mercimek Köfte (lentil-bulgur balls with fresh herbs) and finely chopped salad.
- 52 **Yogurtlu Adana Kebab** 26€
 Adana Kebab mit cremigem Knoblauchjoghurt, serviert mit Mercimek-Köfte (Linsen-Bulgur-Bällchen mit frischen Kräutern) und fein geschnittenem Salat.
 Adana Kebab with creamy garlic yogurt, served with Mercimek Köfte (lentil-bulgur balls with fresh herbs) and finely chopped salad.
- 53 **Lammspieß - Mariniert** 26€
 Lammfleisch, fein gewürzt und am Spieß gegrillt, serviert mit Mercimek-Köfte (Linsen-Bulgur-Bällchen mit frischen Kräutern) und fein geschnittenem Salat.
 Lamb meat, finely seasoned and grilled on a skewer, served with Mercimek Köfte (lentil-bulgur balls with fresh herbs) and finely chopped salad.
- 54 **Lammfilet "Castabala"** 30€
 Zart gegrilltes Lammfilet in cremiger Tandure-Sahnesauce, verfeinert und serviert mit Pinienkernen, Champignons und Bio-Tender grilled lamb fillet in a creamy Tandure sauce, refined with pine nuts and mushrooms, served with organic potatoes.
- 55 **Gemischte Grillplatte** 32€
 Eine ausgewogene Auswahl gegrillter Spezialitäten: Hähnchen-, Kalb- und Lammfleisch, serviert mit Mercimek-Köfte (Linsen-Bulgur-Bällchen mit frischen Kräutern) und fein geschnittenem Salat.
 A balanced selection of grilled specialties: chicken, veal, and lamb, served with mercimek köfte (lentil and bulgur patties with fresh herbs) and finely sliced salad.

- 56 **Lammkoteletts mariniert** 32€
 Gegrillte Lammkoteletts, mariniert in feinen Gewürzmischung, serviert mit Mercimek-Köfte (Linsen-Bulgur-Bällchen mit frischen Kräutern) und fein geschnittenem Salat.
 Grilled lamb chops, marinated in fine spice blends, served with Mercimek Köfte (lentil-bulgur balls with fresh herbs) and finely chopped salad.
- 57 **Incik Sarma** 29€
 Gefüllte Lammhaxe mit Lammfleisch und gewürfeltem Gemüse, geschmort in Minz-Sahnesauce, serviert mit Bio-Kartoffeln
 Stuffed lamb shank with lamb meat and diced vegetables, braised in a mint cream sauce, served with organic potatoes.



Hauptgerichte Geflügel

- | | | |
|----|--|-----|
| 58 | Tavuk Sis | 18€ |
| | <p>Marinierter Hähnchen-Spieß gegrillt, serviert mit Mercimek-Köfte (Linsen-Bulgur-Bällchen mit frischen Kräutern) und fein geschnittenem Salat.</p> <p>Marinated chicken skewer grilled, served with Mercimek Köfte (lentil-bulgur balls with fresh herbs) and finely chopped salad.</p> | |
| 59 | Tandure Tavuk - Überbackenes Hähnchenfilet | 19€ |
| | <p>Gegrilltes Hähnchenfilet in Tandure-Sahnesauce, mit Fenchel, Artischocken, Porree und getrockneten Aprikosen, serviert mit Bio-Kartoffeln.</p> <p>Grilled chicken fillet in Tandure-cream sauce with fennel, artichokes, leeks, and dried apricots, served with organic potatoes.</p> | |
| 60 | Tavuk-Pirzola | 19€ |
| | <p>Gegrillte Hähnchen-Oberkeule, mariniert und gegrillt, serviert mit Mercimek Köfte (Linsen-Bulgur-Bällchen mit frischen Kräutern) und fein geschnittenem Salat.</p> <p>Grilled chicken thigh, marinated and grilled, served with Mercimek Köfte (lentil-bulgur balls with fresh herbs) and finely chopped salad.</p> | |
| 61 | Tavuk-Güvec | 16€ |
| | <p>Zartes Hähnchenfleisch mit gemischtem Gemüse, im Tontopf geschmort.</p> <p>Tender chicken meat braised with mixed vegetables in a clay pot.</p> | |
| 62 | Roma-Tavuk | 19€ |
| | <p>Hähnchenkeule, gefüllt mit Spinat, Pecorino, Karotten und frischen Kräutern, sanft gegart Gorgonzola-Sauce, serviert mit Bio-Kartoffeln.</p> <p>Chicken drumstick, stuffed with spinach, pecorino, carrots, and fresh herbs, gently cooked. Served with Gorgonzola sauce and organic potatoes.</p> | |
| 63 | Tavuk-Sote | 16€ |
| | <p>Zartes Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika, Lauch und Tomaten, in einer cremigen Tomatensauce.</p> <p>Tender chicken strips with bell peppers, leeks, and tomatoes in a creamy tomato sauce.</p> | |

Hauptgerichte Fisch

65 Tagespreis/De

Fragen Sie unseren Service nach unseren tagesaktuellen Fischeispezialitäten.

Ask our service staff about our dailyfresh fish specialties.



TANDURE*

Hauptgerichte Vegetarisch & Vegan

70 Imam Bayildi mit Büffel-Mozzarella (Vegetarisch) 15€

Geschmorte Aubergine, gefüllt mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und frischen Kräutern, Pinienkernen und Korinthen in Olivenöl gegart, überbacken mit Büffelmozzarella.

Braised eggplant, stuffed with onions, bell peppers, tomatoes, and fresh herbs, cooked in olive oil with pine nuts and currants, gratinated with buffalo mozzarella.

30 Imam Bayildi (Vegan) 13€

Zart geschmorte Aubergine, gefüllt mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und frischen Kräutern, Pinienkernen und Korinthen in Olivenöl gegart.

Tender braised eggplant, stuffed with onions, bell peppers, tomatoes, and fresh herbs, cooked with pine nuts and currants in olive oil.

72 Vegetarisches Türlü - Gemüse-Eintopf 15€

Gemischtes mediterranes Gemüse, im Tontopf geschmort mit Cashewkerne und Sultanien in einer Tomatensauce.

Mixed Mediterranean vegetables, braised in a clay pot with cashew nuts and sultanas in a tomato sauce.

73 Vegetarisches Bamya - Okra in Tomatensauce 15€

Okraschoten im Tontopf in Tomaten-Zwiebelsauce geschmort, mit Mandeln Sultanien.

Okra stewed in a clay pot with tomato-onion sauce, garnished with almonds and sultanas.

74 Kabak Dolma - gefüllte Zucchini (Vegetarisch) 16€

Fein gewürzte Zucchini, gefüllt mit Getreide, Gemüse, frischen Kräutern und Walnüssen, überbacken mit Gorgonzola-Sauce.

Delicately spiced zucchini, stuffed with grains, vegetables, fresh herbs, and walnuts, baked with a creamy gorgonzola sauce.

Salatvariationen

76 Salatvariation mit Latuga, Ruccola & Pesto 10€

Frische Salatmischung verfeinert mit sonnengereiften Tomatenstreifen, grünem Pesto, gerösteten Kürbiskernen und fruchtigem Granatapfelkernen (saisonal) - leicht, aromatisch und voller Textur.

Fresh salad mix of Latuga and arugula, enhanced with sun-ripened tomatoes, green pesto, toasted pumpkin seeds, and juicy pomegranate seeds - light, flavorful, and full of texture.

77 + Ziegenkäse und karamelisierten Walnüssen 6€

goldbraun gebraten

golden and crispy

78 + Lammfiletstreifen 12€

mariniert und leicht gegrillt

marinated and lightly grilled

79 + Gegrillte Hähnchenbrust Streifen 6€

zart und saftig

tender and juicy

80 + Stracciatella di bufala 5€

cremig und mild

creamy and delicate

TANDURE*

Für unsere kleinen Gäste

- 90 **Pommes** 5€
Knusprig goldene Pommes Frites - außen kross, innen weich.
Crispy golden French fries - crunchy on the outside, soft inside.
- 32 **Sigara Börek** 6€
Drei frittierte Teigröllchen, gefüllt mit Schafs- und Frischkäse sowie Kräutern, serviert mit Tahin sauce.
Three fried pastry rolls filled with sheep's cheese, cream cheese, and herbs, served with tahini sauce.
- 31 **Lahmacun** 6€
Dünnere, knuspriger Fladen, belegt mit Lammhack, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und frischen Kräutern. Salat zum Einrollen.
Thin, crispy flatbread topped with minced lamb, tomatoes, onions, bell peppers, and fresh herbs. Served with salad for wrapping.
- 93 **Hähnchenspieß mit Pommes** 9€
Gegrillter Hähnchenspieß mit knusprigen Pommes - ein Lieblingsgericht für kleine Fleischfans.
Grilled chicken skewer with crispy fries - a favorite dish for little meat lovers.
- 94 **Kids-Köfte** 9€
Kleine, mild gewürzte Köfte-Bällchen aus Rinderhack, serviert mit Pommes - saftig, lecker und kindgerecht.
Mini beef Köfte - gently seasoned meatballs served with fries - juicy, tasty, and perfect for kids.
- 95 **Lahmacun mit Käse & Spinat** 9€
Fein belegter, knusprig gebackener Lahmacun mit würzigem Käse und zartem Blattspinat - aromatisch und frisch aus dem Ofen.
Crisp-baked Lahmacun topped with savory cheese and tender spinach leaves - flavorful, and oven-fresh.

Nachspeisen

- 96 **Yoğurtlu Bal - Hausgemachter Joghurt mit Honig & saisonalen Früchten** 7€
Cremiger Joghurt, verfeinert mit feinem Honig, Walnüssen und frischen Früchten der Saison - leicht, erfrischend und natürlich süß.
Creamy yogurt, refined with fine honey, walnuts, and fresh seasonal fruits - light, refreshing, and naturally sweet.
- 97 **Künefe** 8€
Knusprigem Engelshaarteig (Kadayif), gefüllt mit mildem Käse, goldbraun gebacken und mit Zuckersirup überzogen - serviert heiß und herrlich süß.
Crispy angel hair dough (Kadayif), filled with mild cheese, baked to a golden brown, and drizzled with sugar syrup - served hot and delightfully sweet.
- 98 **Katmer - Blätterteig mit Pistazien** 9€
Zart-knuspriger Blätterteig, gefüllt mit feingemahlenen Pistazien und - ofenfrisch gebacken und mit Honig vollendet.
Delicately crisp pastry filled with finely ground pistachios - freshly baked and finished with syrup.
- 99 **Tagesdessert** 7€
Unser Tagesdessert ist eine täglich wechselnde, hausgemachte Süßspeise - frisch zubereitet mit saisonalen Zutaten und viel Liebe zum Detail. Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie den süßen Abschluss Ihres Menüs.
Our dessert of the day is a freshly prepared, homemade sweet treat that changes daily. Made with seasonal ingredients and great care, it's the perfect sweet finish to your meal.

TANDURE*

Warme Getränke

163 Espresso	2,5
161 Cay Türkische Tee	2
160 Türkischer Mokka	3
167 Granatapfel-Tee	4
166 Tee mit frischer Pfefferminze	4
263 Doppelte Espresso	3,5
168 Ingwer-Tee	4
261 Große türkischer Tee	4
169 Milchkaffee	4
164 Cappucino	4
268 Apfel-Tee	4
158 Espresso Macchiato	3
162 Kaffee Crema	3
159 Latte Macchiato	4

Kalte Getränke

171 Coke/Coke Zero 0,2L	0,2l
172 Fanta 0,2L	3
173 Sprite 0,2L	3
174 Rhabarbarsaft 0,2L	3
175 Rhabarbarschorle 0,2L	3
177 Schweppes Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon 0,2L	3,5
178 Apfelsaft 0,2L	3
179 Apfelschorle 0,2L	3
180 Maracujasaft 0,2L	3
181 Maracujasaftschorle 0,2L	3
182 Orangensaft 0,2L	3
183 Ayran 0,3L	3
184 Ayran 0,4L	4
185 Elephant Bay Blueberry / Granate / Rosewater	4,5

Wasser

185 Bad Pyrmonter Classic / Medium / Naturell 0,25L	3
186 Bad Pyrmonter Classic / Medium / Naturell 0,75L	7

Biere

190 Efes 0,33l	4,5
198 Alsterwasser 0,3l	4
290 Alsterwasser 0,5l	5,5
192 Gilde 0,3l	4
193 Gilde 0,5l	5,5
194 Gilde Free Pilz 0,33L	4
191 Erdinger Weizen Hell / Dunkel / Alkoholfrei 0,5L	5,5

Liköre und Spirituosen

460 Grappa Brente Barrique 2cl	7
401 Tullamore Dew 2cl	4
402 Vodka 2cl	4
403 Grappa Amarone Barrique 2cl	7,5
404 Malteser Aquavit 2cl	4
405 Vecchia Romagna 2cl	4,5
406 Metaxa 5 Sterne 2cl	4,5
407 Osborne Veterano 2cl	4
408 Calvados P.M 2cl	4,5
409 Sambuca 2cl	4
410 Jim Beam 2cl	4,5
411 Remy Martin VSOP 2cl	4,5
412 Chivas Regal 2cl	4,5
413 Yeni Raki 4cl	5,5
415 Baileys 2cl	3,5
416 Averna 2cl	3,5
417 Fernet Menta 2cl	3,5
418 Fernet Branca 2cl	3,5
419 Ramazzotti 2cl	3,5
420 Amaretto 2cl	3,5