

Das Original.

Seit 1992.

LEHM OFEN

Anatolische Ess-Kultur zum Genießen...

Menü



Herzlich Willkommen im Lehmofen

Zentrum und Blickfang unseres Speiserestaurants in Ahlen ist ein nach alter anatolischer Tradition erbauter LEHMOFEN, in dem die Speisen am offenen Buchenholzfeuer gegart werden. Die Aufschrift „Hüsne“ erinnert daran, dass unsere Mutter nach wie vor das Zentrum unserer großen Familie darstellt. Sie betreibt seit 1985 (in Braunschweig) nun schon in der dritten Generation ein anatolisches Restaurant.

Als wir 1992 in Ahlen anfangen, war unsere Grundidee, ein Restaurant zu schaffen, das nicht nur in der Auswahl der Speisen, sondern auch im räumlichen Ambiente von alten anatolischen Traditionen inspiriert ist und so unseren Gästen Gelegenheit bietet, für ein paar Stunden in eine andere kulturelle Welt einzutauchen, gewissermaßen „Urlaub“ vom Alltag zu machen.

Auch unsere Gäste zeigten sich begeistert. Mittlerweile ist die „LEHMOFEN-Idee“ vielerorts nachempfunden bzw. kopiert worden.

1996 erweiterten wir unsere Räumlichkeiten in der ehemals alten Fleischerei, wo ein Gesellschaftsraum mit 60 Plätzen für Familien- und Betriebsfeiern oder auch Kulturveranstaltungen zur Verfügung steht. Oberstes Prinzip unserer Küche ist es, ein schmackhaft-gesundes Essen bei ausschließlicher Verwendung frischer Zutaten und völligem Verzicht auf Konserven und Fertigprodukte zuzubereiten.

Bringen Sie bitte etwas Zeit mit. Die Qualität der Speisen wird Ihr Warten belohnen.

Unser Catering mit kalten und warmen Speisen bieten wir für bis zu 500 Personen an.

Gönnen Sie sich mal eine Auszeit vom Alltag und lassen Sie sich von unserer Gastfreundschaft verwöhnen.

Ihre Familie Çelik



Lassen Sie sich von unserem Chefkoch verwöhnen und uns Ihr Menü zusammenzustellen.

INFO

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Allergene:

* und 1- glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), 2- Eier und Eierzeugnisse, 3- Fisch und Fischezeugnisse, 4- Erdnüsse und Erdnüssezeugnisse, 5- Soja und Sojaerzeugnisse, 6- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), 7- Schalenfrüchte (Mandel, Walnuss usw.), 8- Sesam und Sesamerzeugnisse, 9- Hybridstämme, 10- Krebstiere und Krebstierer-

zeugnisse, 11- Schwefeldioxid und Sulfite, 12- Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, 13- Sellerie und Sellerieerzeugnisse, 14- Senf und Senferzeugnisse

Zusatzstoffe:

15- Geschmacksverstärker, 16- Farbstoff, 17- Koffeinhaltig, 18- Süßungsmittel, 19- enthält eine Phenylalaninquelle, 20-Antioxidationsmittel

Mezeler - Vorspeisen

- | | |
|--|--------------|
| 4. Yaprak Sarma ^{1,7}
<i>Weinblattröllchen mit einer Reis-Kräuterfüllung,
serviert mit Knoblauch-Joghurt-Soße</i> | 6,00 |
| 6. Antep Ezme
<i>Pikanter Tomaten-Chili-Zwiebel-Dip in Olivenölmarinade</i> | 6,00 |
| 7. Cevizli Peynir ⁷
<i>Schafskäse mit Kräutern, verfeinert mit Walnussstückchen</i> | 8,00 |
| 8. Cacık
<i>Knoblauch-Joghurt-Soße mit gewürfelter Gurke</i> | 6,00 |
| 9. Patlıcanlı Yoğurt*
<i>Knoblauch-Joghurt-Soße mit gebackenen,
feinen Auberginenstückchen</i> | 6,00 |
| 10. Haydari
<i>Knoblauch-Joghurt-Dip mit feinem Dill</i> | 6,00 |
| 12. Humus ⁸
<i>Pürierte Kichererbsen mit Sesam in Oliven- und Sesamöl,
verfeinert mit Knoblauch und Zitrone</i> | 6,00 |
| 13. Şakşuka
<i>Feine Gemüsekomposition aus Aubergine, Zucchini,
Paprika und Möhren, gewürfelt und gebraten in einer
Tomatenessenz, serviert mit Knoblauch-Joghurt-Soße</i> | 6,00 |
| 14. Karışık Meze ^{1,8,7,6} ab 2 Personen
<i>Vorspeisenkomposition
Blätterteigrolle mit Schafskäse Füllung + 2,50</i> | 15,00 |

**Alle Vorspeisen sind hausgemacht und werden
mit hausgemachtem, ofenfrischem Brot serviert.**



Warme Vorspeisen

- | | |
|--|--------------|
| 1. Mercimek Çorbasi
<i>Linsensuppe anatolischer Art, verfeinert mit Minze, serviert mit Zitrone</i> | 6,00 |
| 2. Mantar kızartması
<i>gebratene Champignons mit Joghurtsoße</i> | 8,00 |
| 15. icli Köfte
<i>Bulgurklösse mit spezieller Hackfleischfüllung und Salat</i> | 12,00 |
| 16. Karides Tava
<i>Garnelen, angebraten in Olivenöl und Knoblauch, in Tomatenessenz</i> | 12,00 |
| 17. Südürme
<i>Überbackener Schafskäse mit Rinderschinken, auf Wunsch auch vegetarisch ohne Rinderschinken</i> | 14,00 |
| 18. Hamsi - Sardellen
<i>Schwarzmeersardellen paniert in Maismehl</i> | 12,00 |
| 19. Sigara Böreği
<i>Blätterteigröllchen mit einer Schafskäse-Kräuterfüllung und Salat</i> | 12,00 |
| 24. Karışık Pide
<i>Mit Hackfleisch und Schafskäse belegt</i> | 15,00 |
| 25. Lahmacun
<i>Mit Hackfleisch und Salat belegt und eingerollt</i> | 14,00 |

Salatalar

- | | |
|---|--------------|
| 61. Karışık Salata
<i>Knackiger Blattsalat mit Möhren und Zwiebeln, garniert mit Oliven, Schafskäse und Peperoni</i> | 11,00 |
| 63. Roka Salatası
<i>Rucolasalat mit Schalotten, Tomaten und Granatapfeldressing</i> | 14,00 |
| 65. Usta'nın Salatası
<i>Knackiger Blattsalat, garniert mit Walnussschafskäse, pikantem Tomaten-Chili-Zwiebel-Dip und Granatapfeldressing</i> | 15,00 |

Zusätzlich auf den SALAT:

Putenfleisch + 6,00 Garnelen + 7,00 Lammfleisch + 8,00

Salate werden frisch und ausschließlich mit reinem türkischem Olivenöldressing zubereitet.

Sebzeliler - Gemüsegerichte

- 26. İmam Bayıldı** ^{4,7} **18,00**
*„Der Imam ist in Ohnmacht gefallen.“
Aubergine mit Pinienkernen, Korinthen und einer Gemüsefüllung,
dazu Kartoffelecken und Knoblauch-Joghurt-Soße*
- 27. Etsiz Dolma** ¹ **18,00**
*Gemüsekomposition aus Aubergine, Paprika und Zucchini,
gefüllt mit einer Reis-Kräuterfüllung,
dazu Kartoffelecken und Knoblauch-Joghurt-Soße*
- 28. Etsiz Türlü** **18,00**
*Anatolischer Gemüse Eintopf, aus Aubergine, Zucchini,
grünen Bohnen, Paprika und Tomaten, herzhaft gewürzt,
serviert im Tontöpfchen*
- 29. Lelav** ¹ **18,00**
*Weinblattröllchen mit einer Reis-Kräuterfüllung,
dazu Bulgur und Kartoffelecken, mit Spezialsoße*
und Knoblauch-Joghurt-Soße*
- 32. Dolma** ¹ **20,00**
*Gemüsekomposition mit Hackfleischeinlage, aus Aubergine,
Paprika und Zucchini, gefüllt mit einer Reis-Kräuterfüllung,
dazu Kartoffelecken und Knoblauch-Joghurt-Soße*
- 33. Karn Yarık** ¹ **20,00**
*Gebackene Aubergine mit Hackfleischfüllung,
dazu Bulgur, Kartoffelecken und Knoblauch-Joghurt-Soße*
- 34. Türlü** **20,00**
*Anatolischer Gemüse Eintopf mit Lammfleischeinlage,
aus Aubergine, Zucchini, grünen Bohnen, Paprika und
Tomaten, herzhaft gewürzt, serviert im Tontöpfchen*
- 35. Türlü Avanos** **20,00**
*Anatolischer Gemüse Eintopf mit Lammfleischeinlage,
aus Aubergine, Zucchini, grünen Bohnen, Paprika und
Tomaten, herzhaft gewürzt, überbacken im Tontöpfchen*
- 55. Kiremitte Sündürme** **18,00**
*Überbackener Schafskäse mit Rinderschinken,
auf Wunsch auch vegetarisch ohne Rinderschinken*

(29, 32 und 35 auf Wunsch auch mit Kalbfleisch)



Alle Gemüsegerichte werden nach traditioneller, anatolischer Art in einem handgeformten Tontopf bei offenem Buchenholzfeuer im Lehmofen zubereitet.

Fleischgericht, Lamm - Kalb - Pute

- 37. Tandır Kebap** **21,00**
Zart geschmortes und geschnetztes Lammfleisch von der Keule, dazu Bulgur und Knoblauch-Joghurt-Soße auf geröstetem Brot
- 38. Kuzu Bonfile** **28,00**
*Lammfilet dazu Kartoffelecken, Bulgur und Pfefferminz-Sahnesoße***
- 39. Yoğurt Kebap** **21,00**
Lammfleisch von der Keule, dazu Kartoffelecken und Knoblauch-Joghurt-Soße auf geröstetem Brot
- 40. Kuzu Şiş** **21,00**
*Lammfleisch von der Keule, dazu Kartoffelecken, Bulgur und Spezialsoße**
- 41. Kuzu Pirzola** **24,00**
*3 Koteletts vom Lamm dazu Kartoffelecken und Spezialsoße**
- 42. İncik Sarma** **21,00**
*Roulade von der Lammhaxe, gefüllt mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelecken, Bulgur und Pfefferminz-Sahnesoße**
- 44. Tandır Köfte** **20,00**
Hackfleischfrikadelle türkischer Art in Spezialsoße, dazu Kartoffelecken und Knoblauch-Joghurt-Soße*
- 45. Dana Şiş** **21,00**
*Kalbfleisch von der Keule, dazu Kartoffelecken, Bulgur und Spezialsoße**
- 46. Dana Tava** **21,00**
*Zart geschmortes und geschnetztes Kalbfleisch von der Keule, da zu Kartoffelecken und Spezialsoße**



- | | |
|---|--------------|
| 53. Hindi Tava
<i>Zart geschmortes und geschnetzeltes Putenbrustfilet, dazu Kartoffelecken und Pfefferminz-Sahnesoße*</i> | 20,00 |
| 54. Hindi Şiş
<i>Putenfleisch von der Keule, dazu Kartoffelecken, Bulgur und Pfefferminz-Sahnesoße*</i> | 20,00 |
| 56. Kapadokya Kavurma
<i>Lammfleisch von der Keule auf angebratenen Gemüseeringen, überbacken mit Schafskäse</i> | 21,00 |
| 57. Köfte Oriental
<i>Hackfleischfrikadelle türkischer Art, auf angebratenen Gemüseeringen, überbacken mit Schafskäse</i> | 21,00 |



Spezialplatten

- | | |
|--|--------------|
| 47. Göreme
<i>Lammfleisch, Lammkotelett und Hackfleischfrikadelle türkischer Art, dazu Kartoffelecken und Spezialsoße*</i> | 25,00 |
| 48. Side
<i>Kalbfleisch, Hackfleischfrikadelle türkischer Art, zart geschmortes und geschnetzeltes Kalbfleisch, dazu Kartoffelecken und Spezialsoße*</i> | 25,00 |
| 50. Tandır Platte
<i>Lammfleisch, Lammkotelett, zart geschmortes und geschnetzeltes Lammfleisch und Hackfleischfrikadelle türkischer Art, dazu Kartoffelecken und Spezialsoße*</i> | 28,00 |

Alle Fleischgerichte werden nach traditioneller, anatolischer Art in einem handgeformten Tonteller bei offenem Buchenholzfeuer im Lehmofen zubereitet.

Balık - Fisch

- 70. Çupra im Salzmantel**³ **30,00**
Mit Gemüse garnitur (auf Vorbestellung)
- 71. Çupra**³ **28,00**
Dorade auf Zwiebelringen, mit Paprika, Champignons, Kartoffelecken und Tomaten
- 72. Levrek**³ **24,00**
Rotbarschfilet in Tomatenessenz mit Champignons und Kartoffelstückchen

Alle Fischgerichte werden nach traditioneller, anatolischer Art in einem handgeformten Tonteller bei offener Buchenholzfeuer im Lehmofen zubereitet.

Fragen Sie nach unserem aktuellen Tages Fisch Menü



Beilagen

- 73. Fladenbrot** **3,00**
- 74. Beilagensalat** **5,00**
Knackiger Blattsalat mit Möhren und Zwiebeln, garniert mit Oliven, Schafskäse und Peperoni
- 75. Sade Yoğurt** **5,00**
Naturjoghurt
- 76. Patates** **5,00**
Goldgelb gebackene Kartoffelecken
- 77. Bulgur**¹ **5,00**
Gekochter, getrockneter Weizenbruch mit grüne Linsen
- 78. Knoblauch-Joghurt-Dip** **5,00**
Hausgemachte, kalte Joghurtsoße mit Knoblauch
- 79. Spezialsoße*** **5,00**
*Hausgemachte, warme Tomaten-Sahnesoße**
- 80. Pfefferminzsahnesoße*** **5,00**
Hausgemachte, warme Sahnesoße mit Pfefferminze
- 81. Laktosefreier Joghurt** **5,00**

Tatli - Dessert

- | | |
|---|-------------|
| 82. Baklava mit Eis
<i>Hausgemachter Blätterteig mit Walnüssen und Honigsirup</i> | 8,00 |
| 84. Gemischtes Eis | 7,00 |
| 86. Künefe
<i>türkische Süßspeise</i> | 9,00 |



Alle Preise verstehen sich in € einschließlich Mehrwertsteuer und Bedienung.

Unsere Gutscheine
immer eine tolle Geschenkidee

*Genießen Sie mit Freunden,
bei Freunden.*

Das Original.

Seit 1992.



Anatolische Ess-Kultur zum Genießen...

Nordstraße 50 · 59227 Ahlen
Telefon: +49 (0) 2382 / 8 36 01

Di. - So.: ab 17:00 Uhr
Mo.: Ruhetag

www.lehmofen.net
lehmofen@hotmail.de