



la l'é

Mediterrane Antipasti Platten

können als Vorspeise oder Hauptspeise bestellt werden.

„Querbeet“ ohne Meeresfrüchte und Fisch.

z.B. Oliven, Peperoni, gefüllte Peperoni, getrocknete Tomaten, gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini, gegrillte Steinchampignons, Schafskäse, Artischocken, Schafskäsecremes, Schafskäse, eingelegte Peperoni, Pepper Drops, Frischkäsecremes.

ab 45,- € bestellbar
mit Shrimps und Riesengarnelen ab 50,-€

Antipastiplatte mit original türkischen Vorspeisen

Vorspeisenplatte (auch als Hauptspeise) mit mediterranen Spezialitäten, verfeinert mit türkischen Vorspeisen. Exklusiv für Sie aus frischen, gesunden Zutaten hergestellt.

Dips

Tzatziki (Cacik)

mit frischen Gurkenraspeln

Haydari

Sahnejoghurt mit Minze und Chili

Ezme

pikante Tomatenpaste mit Peperoni und Granatapfel-Crema

Humus

Auberginencreme

Olivencreme

mit frischem Basilikum

Harissa

scharfe Paste mit frischem Chili, Koriander und Cumin

Walnuss-Tomatenpaste

Schafskäsecremes

(Chili, Basilikum, Schwarzkümmel, getrocknete Tomaten)

Karotten-Joghurt Dip

Babagannus

geröstete Auberginen mit Tahin

Frische und Genuss

EFES



Feinkost

Marktstraße 6
67677 Enkenbach-Alsenborn
www.efes-enkenbach.de

Salate (auf Wunsch auch in Gläsern)

Auberginensalat

mit gegrillten oder
mit gerösteten Auberginen

Reisnudelsalat mit frischem Dill

Kartoffelsalat

mit Frühlingszwiebeln, glatter Petersilie, frisch
ausgespresstem Zitronensaft und Cornichons

Tomatensalat

mit Minze, Granatapfel-Crema,
würzig pikant mit Walnüssen

Antipastisalat

Blattsalate

mit Rucola, Radicchio
und hausgemachter Kräuter-Vinaigrette

Kuskussalat

Bauernsalat

mit Paprika, Hirtenkäse, Gurken, Oliven...

Krautsalat

je nach Saison mit Radieschen, Rettich,
Gurken, Fenchel...

Karottensalat mit frischen Kräutern

Champignonsalat mit frischen Kräutern

Reissalat mit Shrimps

Weißer Bohnensalat

garniert mit gekochten Eiern

Linsensalat

Kichererbsensalat

Rotkrautsalat

mit frisch gepresstem Orangensaft

Olivensalat

Bohnensalat

in hausgemachter Tomatensoße

Warme Vorspeisen

Auberginen

gegrillt und gefüllt mit Rinderhackfleisch
oder pikantem Gemüse

Riesenbohnen

in hausgemachter Tomatensoße, im Ofen mit
geriebenem Käse überbacken

Überbackener Schafskäse

mit Peperoni, Oliven, Tomaten
und Zwiebelringen

Teigblätter

gefüllt mit Gemüse der Saison

Gegrillte Auberginen in Tomatensoße

Gemüsebratlinge

aus Zucchini, Blumenkohl oder Spinat

Fingerfood

Mücver

Gemüsebratlinge aus Zucchini oder Blumenkohl
mit Weichkäse

Mercimek Köftesi

Rote Linsen Röllchen
mit frischen Kräutern und Minze

Patates Köftesi

Kartoffel Röllchen mit frischer Petersilie

Bulgur Köftesi

Bulgur Röllchen mit Minze und Paprikamark

Icli Köfte

Bulgur Bällchen gefüllt mit
Rinderhackfleisch und Walnüssen

Gegrillte Auberginen oder rote Spitzpaprika

gefüllt mit Weichkäse

Gegrillte frische Steinchampignons

gefüllt mit Hirtenkäse, im Ofen gebacken

Teigtaschen (hausgemacht)

gefüllt mit Spinat, Weichkäse
oder Rinderhackfleisch

Teigblätterrollen

gefüllt mit Weichkäse oder Kartoffeln

Grüne Mini Paprika

gefüllt mit pikantem Reis

Hähnchenspieße

in Honig-Sesam-Marinade

Mini Lahmacun

Yufka

gefüllt mit Hähnchenfilet oder Gemüse

Artischockenherzen

gefüllt mit Thunfischcreme

Rinderhackfleischbällchen

auf Minigurkenscheiben

Baby- Kartoffeln, gefüllt mit Shrimps

Kartoffel-Rösti mit Lachs

Camembert-Ecken

mit Datteln, Walnuss und
Erdbeeren/Himbeeren

Gorgonzola Bällchen

mit gerösteten Mandeln

Schafskäsewürfel – Spieße

mit Melone und Minze

Pumpernickel mit Schafskäsecreme

Gefüllte Tomaten

Paprikaschnecken

Menü 1

Rote Linsensuppe mit Minze
hausgemachtes Fladenbrot



Tzatziki

Tomatensalat (leicht pikant)
mit Granatapfel-Crema
Grüner Salat mit Walnuss-Minzsoße



Hähnchenbrustfilet in Kräutermarinade
Reis mit Mandeln



Baklava mit Mandeln

Menü 2

Antipastiteller
hausgemachtes Fladenbrot



Tzatziki

Gemüsebratlinge aus Zucchini
Karottensalat mit Frühlingszwiebeln



Lachs auf Spinat
Rosmarinkartoffeln



Getrocknete Aprikosen in Honig-
Zitronenwasser gebacken, gefüllt mit
Kaymak (Mascarpone) und Pistazien

Warme Speisen

Köfte-Rinderhackfleischtaler
auf Wunsch gefüllt mit Weichkäse

Rinderhackfleischbällchen
mit gegrilltem Gemüse

Kalbsbraten
aus dem Ofen

Kalbssteaks

Lammfleisch
mit Kichererbsen und Koriander

Rindfleischstreifen mit Paprika

Hähnchenbrustfilet
in Champignonrahmsauce

Hähnchenspieße
in hausgemachter Tomatensoße

Lachs mit Spinat

Desserts

Getrocknete Feigen
in Honig-Milch gebacken, gefüllt mit
Walnüssen. serviert mit Kaymak (Mascarpone)

Getrocknete Aprikosen
in Honig-Zitronenwasser gebacken, gefüllt mit
Kaymak (Mascarpone) und Pistazien

Hausgemachte Baklava
mit Walnüssen, Pistazien oder Mandeln

Obstplatte oder Obstsalat
je nach Saison mit Melonen, Ananas, Trauben,
Erdbeeren, Himbeeren, Feigen, Orangenfilets,
Datteln und Nüssen

Je nach Saison Dessert in Gläsern
z.B. Kürbisdessert mit Mascarpone und
Walnusskrokant, Sahnejoghurt mit
hausgemachter Fruchtsoße (Erdbeere, Mango,
Birne, Karamell...)



Mediterrane Antipasti Platten

können als Vorspeise oder Hauptspeise bestellt werden.

„Querbeet“ ohne Meeresfrüchte und Fisch.

z.B. Oliven, Peperoni, gefüllte Peperoni, getrocknete Tomaten, gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini, gegrillte Steinchampignons, Schafskäse, Artischocken, Schafskäsecremes, Schafskäse, eingelegte Peperoni, Pepper Drops, Frischkäsecremes.

ab 35,- € bestellbar
mit Shrimps und Riesengarnelen ab 50,-€

Antipastiplatte mit original türkischen Vorspeisen

Vorspeisenplatte (auch als Hauptspeise) mit mediterranen Spezialitäten, verfeinert mit türkischen Vorspeisen. Exklusiv für Sie aus frischen, gesunden Zutaten hergestellt.

Dips

Tzatziki (Cacik)

mit frischen Gurkenraspeln

Haydari

Sahnejoghurt mit Minze und Chili

Ezme

pikante Tomatenpaste mit Peperoni und Granatapfel-Crema

Humus

Auberginencreme

Olivencreme

mit frischem Basilikum

Harissa

scharfe Paste mit frischem Chili, Koriander und Cumin

Walnuss-Tomatenpaste

Schafskäsecremes

(Chili, Basilikum, Schwarzkümmel, getrocknete Tomaten)

Karotten-Joghurt Dip

Babagannus

geröstete Auberginen mit Tahin

Salate (auf Wunsch auch in Gläsern)

Auberginensalat

mit gegrillten oder mit gerösteten Auberginen

Reisnudelsalat mit frischem Dill

Kartoffelsalat

mit Frühlingszwiebeln, glatter Petersilie, frisch ausgepresstem Zitronensaft und Cornichons

Tomatensalat

mit Minze, Granatapfel-Crema, würzig pikant mit Walnüssen

Antipastisalat

Blattsalate

mit Rucola, Radicchio und hausgemachter Kräuter-Vinaigrette

Kuskussalat

Bauernsalat

mit Paprika, Hirtenkäse, Gurken, Oliven...

Krautsalat

je nach Saison mit Radieschen, Rettich, Gurken, Fenchel...

Karottensalat mit frischen Kräutern

Champignonsalat mit frischen Kräutern

Reissalat mit Shrimps

Weißer Bohnensalat

garniert mit gekochten Eiern

Linsensalat

Kichererbsensalat

Rotkrautsalat

mit frisch gepresstem Orangensaft

Olivensalat

Bohnensalat

in hausgemachter Tomatensoße

Warme Vorspeisen

Auberginen

gegrillt und gefüllt mit Rinderhackfleisch oder pikantem Gemüse

Riesenbohnen

in hausgemachter Tomatensoße, im Ofen mit geriebenem Käse überbacken

Überbackener Schafskäse

mit Peperoni, Oliven, Tomaten und Zwiebelringen

Teigblätter

gefüllt mit Gemüse der Saison

Gegrillte Auberginen in Tomatensoße

Gemüsebratlinge

aus Zucchini, Blumenkohl oder Spinat

Fingerfood

Mücver

Gemüsebratlinge aus Zucchini oder Blumenkohl mit Weichkäse

Mercimek Köftesi

Rote Linsen Röllchen mit frischen Kräutern und Minze

Patates Köftesi

Kartoffel Röllchen mit frischer Petersilie

Bulgur Köftesi

Bulgur Röllchen mit Minze und Paprikamark

Icli Köfte

Bulgur Bällchen gefüllt mit Rinderhackfleisch und Walnüssen

Gegrillte Auberginen oder rote Spitzpaprika

gefüllt mit Weichkäse

Gegrillte frische Steinchampignons

gefüllt mit Hirtenkäse, im Ofen gebacken

Teigtaschen (hausgemacht)

gefüllt mit Spinat, Weichkäse oder Rinderhackfleisch

Teigblätterrollen

gefüllt mit Weichkäse oder Kartoffeln

Grüne Mini Paprika

gefüllt mit pikantem Reis

Hähnchenspieße

in Honig-Sesam-Marinade

Mini Lahmacun

Yufka

gefüllt mit Hähnchenfilet oder Gemüse

Artischockenherzen

gefüllt mit Thunfischcreme

Rinderhackfleischbällchen

auf Minigurkenscheiben

Baby- Kartoffeln, gefüllt mit Shrimps

Kartoffel-Rösti mit Lachs

Camembert-Ecken

mit Datteln, Walnuss und Erdbeeren/Himbeeren

Gorgonzola Bällchen

mit gerösteten Mandeln

Schafskäsewürfel – Spieße

mit Melone und Minze

Pumpnickel mit Schafskäsecreme

Gefüllte Tomaten

Paprikaschnecken

Menü 1

Rote Linsensuppe mit Minze
hausgemachtes Fladenbrot



Tzatziki

Tomatensalat (leicht pikant)

mit Granatapfel-Crema

Grüner Salat mit Walnuss-Minzsoße



Hähnchenbrustfilet in Kräutermarinade

Reis mit Mandeln



Baklava mit Mandeln

Menü 2

Antipastiteller
hausgemachtes Fladenbrot



Tzatziki

Gemüsebratlinge aus Zucchini

Karottensalat mit Frühlingszwiebeln



Lachs auf Spinat

Rosmarinkartoffeln



Getrocknete Aprikosen in Honig-

Zitronenwasser gebacken, gefüllt mit

Kaymak (Mascarpone) und Pistazien

Warme Speisen

Köfte-Rinderhackfleischtaler

auf Wunsch gefüllt mit Weichkäse

Rinderhackfleischbällchen

mit gegrilltem Gemüse

Kalbsbraten

aus dem Ofen

Kalbssteaks

Lammfleisch

mit Kichererbsen und Koriander

Rindfleischstreifen mit Paprika

Hähnchenbrustfilet

in Champignonrahmsoße

Hähnchenspieße

in hausgemachter Tomatensoße

Lachs mit Spinat

Desserts

Getrocknete Feigen

in Honig-Milch gebacken, gefüllt mit Walnüssen, serviert mit Kaymak (Mascarpone)

Getrocknete Aprikosen

in Honig-Zitronenwasser gebacken, gefüllt mit Kaymak (Mascarpone) und Pistazien

Hausgemachte Baklava

mit Walnüssen, Pistazien oder Mandeln

Obstplatte oder Obstsalat

je nach Saison mit Melonen, Ananas, Trauben, Erdbeeren, Himbeeren, Feigen, Orangenfilets, Datteln und Nüssen

Je nach Saison Dessert in Gläsern

z.B. Kürbisdessert mit Mascarpone und Walnusskrokant, Sahnejoghurt mit hausgemachter Fruchtsoße (Erdbeere, Mango, Birne, Karamell...)