

LOKANTA
EASTERN & ORIENTAL
OBERHOF

A decorative flourish in a dark blue color, featuring elegant, flowing lines that curve downwards and to the left, ending in a small diamond-shaped motif.

VORSPEISEN

MEZZE

Mezzen sind eine Auswahl aus kleinen Gerichten, die als Appetithäppchen vor dem Hauptgericht serviert oder für den kleinen Hunger genossen werden. Das Wort Mezze oder Meze kommt aus dem persischen und bedeutet Geschmack. Diese kleinen Essereien sind die Perlen der Orientalischen Koch- und Esskultur.

Mezzeteller ————— 28

Meat Balls – *Kleine, kalte Hackfleischbällchen, orientalisches Gewürz*

Hummus – *Kichererbsenpurée, Sesampaste und Kreuzkümmel*

Taboulé – *Couscous Salat, Tomaten, Gurke, Petersilie und Frühlingszwiebel*

Shakshuka – *Geschmorte Auberginen, Tomaten und Paprika*

Antep Ezmesi – *Scharfer Gemüsedip, Minze, Tomate und Granatapfelsaft*

Haydari – *Joghurt, Dill, Minze und Feta*

Fava – *Favabohnenpurée, Dill und Olivenöl*

Tursu – *Sauer eingelegtes Gemüse*

Mezzeplatte für 2 oder 4 Personen ————— 26

PRO PERSON

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Auberginen ————— 26

Mit Fleischfüllung, Süzme yogurt und Bulgur – KARNI YARIK

Langsam gegartes Kalbsragout ————— 32

Geschmort nach Grossmutter Art. Mit Auberginen, Kartoffel, Tomaten, Peperoni und Bulgur – GÜVEC

Grillierter Fleischspieß ————— 28

Von der Rindschulter und Lamm. Mit Joghurt, Tomatensauce, Urfa-Chili, Isot und Fladenbrot – ADANA SPEZIAL

Hausgemachter Rindsburger ————— 22

In Tomaten geschmort

Mit Halloumikäse, Sumak, Petersilien, Tropea-Zwiebeln, Metins eingelegte Deluxe-Essiggurken und fermentiertes Rotkraut

Pulled Lamb ————— 32

*Butterzartes, im Ofen stundenlang gegartes, gezupftes Lamm
Mit Ofen-Kartoffeln, Joghurt und Babaganush*

Coq au Citron ————— 24

Mit Zitronensaft, französischem Knoblauch, grünen und roten türkischen Chilis sowie Zwiebeln marinierte und im Olivenöl gegarte Pouletschenkel – Serviert mit Bulgur

SALAT & SUPPE

Ogün Salat ————— 12

*Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, saisonale Kräuter
mit einem Spritzer Zitronensaft und Granatapfel-«Balsamico»*

Linsensuppe ————— ^{M L} 8 / 12

Mit Zitrone – MERCIMEK CORBA

Rote Linsensuppe ————— ^{M L} 8 / 12

Getrocknete Minze, Tomaten, Kreuzkümmel – EZOGELIN CORBASI

VEGETARISCH & VEGAN

In Olivenöl geschmorte Auberginen ————— 24

Mit Tomaten, Schalotten, Peperoni-Füllung und Joghurt – IMAM BAYILDI

Hummusteller ————— 22

*Dazu sauer eingelegtes Gemüse, Kraut und scharfer Gemüsedip
Mit Sumak, Isot, Roter Chili, Minze, Petersilie, Tomate,
Zitronen und Granatapfelsaft – EZME*

VEGAN GOURMET MENÜ

Rote Linsensuppe



Mezzeteller mit:

Fava, Shakshuka, Humus, Taboule, Ezme



Imam Bayildi mit Bulgur



Eingelegte Feigen

Mit Baumnüssen, Vanilleglacé und Orangen Curd

52

DESSERT

Hausgemachte Baklava ————— 12

Mit Pistazien und Vanilleglacé

Eingelegte Feigen ————— 14

Mit Baumnüssen, Vanilleglacé und Orangen Curd

Aramäische Pralinen ————— 10

Aus eingekochten Traubenmelasse, mit Haselnuss und Baumnuss

Diverse Glacés

Mövenpick ————— ^{PRO KUGEL} 3

El Bertin (solange Vorrat) ————— 3.50

•

Wir beziehen unser Fleisch von der Metzgerei Niedermann in Uhwiesen und verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Unser Gemüse kommt je nach Angebot und Saison von Paul Bogo, vom Schaffhauser Wochenmarkt, Webers Bio Produkte oder vom Laden um die Ecke. Die Gewürze stammen vom Özcan Tursu Kadiköy und Malatya Mardin Pazari Yesilköy Istanbul sowie vom Gewürzbazar in Urfa Türkei.

Wir kochen ohne künstliche Geschmacksverstärker

•

BABA & OGUL GMBH
Stadthausgasse 15 • 8200 Schaffhausen
Tel. +41 (0) 52 632 07 70 • Fax +41 (0) 52 633 02 00
www.oberhof-schaffhausen.ch • info@oberhof-schaffhausen.ch