

Schwedenkugel

LOKANTA

Cafe - Bar - Restaurant - Kurdische Küche

Speisenkarte



Schwedenkugel

LOKANTA

Cafe – Bar – Restaurant – Kurdische Küche

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Lokanta.

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass unsere Speisen frisch zubereitet werden. Daher kann das Essen zu Stoßzeiten manchmal etwas länger dauern.

Wir bitten um Ihr Verständnis und wünschen Ihnen einen schönen Abend.

Ihr Lokanta-Team

Interessierte Gäste erfahren auf den letzten Seiten der Speisekarte Wissenswertes über Land, Sprache, Religion, Musik, Feste und Essen der Kurden.

Vorspeisen

Alle Speisen werden mit Fladenbrot serviert

Zaziki	3,90 €
Kleiner Vorspeisenteller	4,50 €
Vegetarisch (verschiedene „Mezze“-Sorten)	
Aubergine-Zucchini	4,70 €
eingelegt in Joghurt-Knoblauchsoße	
Schafskäse	6,90 €
mit Oliven, Tomaten, Peperoni	
Extra Brot	1,50 €

Salate

Alle Speisen werden mit Fladenbrot serviert

Kurdischer Bauernsalat	7,10 €
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Käse und Oliven	
Hirtensalat	7,50 €
Gemischter Salat mit Bulgur, Käse, Zaziki, Oliven, Gurken und Tomaten	
Gemischter Salat mit Lammstreifen	8,80 €
Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Blaukraut und Zwiebeln mit knusprig gebratenen Lammstreifen	

Vegetarische Gerichte

Alle vegetarischen Gerichte werden mit Bulgur, Salat, Zaziki
und Fladenbrot serviert

Euphrat	7,90 €
Tomaten, gefüllt mit Käse, im Ofen überbacken	
Börek	7,60 €
Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Käse oder Spinat	
Frisches Gemüse	8,80 €
Verschiedene Gemüsesorten, mit Käse im Ofen überbacken	
Spinat	8,90 €
Grüne Bohnen	8,90 €
Mussaka Tigris	9,60 €
Kartoffeln, Zucchini, Blumenkohl und Auberginen, mit Käse im Ofen überbacken	
Biber, Domates	9,60 €
Paprika und Tomate, gefüllt mit Bulgur, Sultaninen und Nüssen, mit Käse überbacken	



Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Lauch-Weißwein-Soße,
Kartoffeln und Salat serviert

Balık Izgara	10,60 €
Schwertfisch und Seehecht vom Grill	
Balık Şiş	11,40 €
Schwertfisch am Spieß, gegrillt	
Calamaris	10,90 €
Tintenfischstreifen, gegrillt	
Fischplatte	13,20 €
Gegrilltes Seehechtsteak, Schwertfischspieß und Tintenfischstreifen	

Fleischgerichte

Alle Gerichte werden mit Bulgur, Salat, Zaziki und
Fladenbrot serviert

Köfte	9,60 €
Kurdische Fleischpflanzerl vom Grill	
Şiş Kebap	9,90 €
Lammspieße vom Grill in Tomatensoße	
Karnıyarık	10,20 €
Aubergine mit Lammhackfleischfüllung, überbacken mit Fetakäse	

Gefüllte Tomaten und Paprika 10,20 €
mit Lammhackfleischfüllung,
überbacken mit Fetakäse

Joghurt Kebap 10,50 €
Lammfleischspieße vom Grill auf
gerösteten Brotwürfeln in Knoblauchjoghurt

Pilic Şiş 9,60 €
Hähnchen-Paprika-Spieße vom Grill

Ararat Platte 11,90 €
Lammfleischspieß, Köfte, Hähnchen-Paprika-Spieß vom Grill

Lokanta Platte

Kalter, vegetarischer Vorspeisenteller: Spinat, Fetakäse,
gefüllte Weinblätter, Houmus, Zaziki, Oliven
Hauptgericht: Lammfleischspieße, Köfte, Hähnchen-Paprika-
Spieße mit Bratkartoffeln, Zaziki und Bulgur

für zwei Personen 32,50 €

für drei Personen 45,00 €

für vier Personen 59,00 €

Kombiplatte

Kalter, vegetarischer Vorspeisenteller: Spinat, Fetakäse,
gefüllte Weinblätter, Houmus, Zaziki, Oliven
Hauptgericht: Lammfleischspieße, Calamari, Börek, Grüne Bohnen
mit Bratkartoffeln, Zaziki und Bulgur

für zwei Personen 34,50 €

für drei Personen 47,00 €

für vier Personen 62,00 €

Desserts

Baklava	2,90 €
Blätterteig mit Nuss-Honigfüllung	
Honigjoghurt	2,90 €
Joghurt mit Honig und Nüssen	

Heißes

Kaffee

Cafe Noir	1,90 €
Cappuccino	2,30 €
Espresso	1,80 €
Espresso Macchiato	2,10 €
Milchkaffee im Glas	2,50 €
Türkischer Mokka	2,30 €

Milch

Heiße Schokolade	2,50 €
Heiße Milch mit Honig	2,30 €

Tee

Schwarz, Rot, Minze oder Kamille	1,90 €
Tee mit Rum	2,90 €
Oralet (Orangente, Pulver)	1,90 €
Türkischer Apfeltee (Pulver)	1,90 €

Alkoholfreies

Tafelwasser	0,2 l	1,60 €
	0,4 l	2,20 €
	0,5 l	2,60 €
	1,0 l	4,80 €

Stilles Wasser Volvic	0,2 l	1,70 €
	0,4 l	2,30 €
	0,5 l	2,70 €
	1,0 l	4,90 €

Ayran	0,25 l	2,00 €
	0,5 l	3,00 €

Limonade Cola ¹³ , Zitrone, Spezi ¹³	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,90 €

Schweppes

Bitter Lemon ²	0,2 l	2,20 €
Tonic Water ²	0,2 l	2,20 €
Ginger Ale	0,2 l	2,20 €

Nagler Säfte und Nektare

Apfelsaft, Orangesaft, Traubensaft,

Johannisbeer Nektar, Rhabarber Nektar, Maracuja Nektar

.....	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,90 €

als Schorle	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,90 €



Bier

Helles	0,5 l	2,90 €
lebendig und intensiv – malzaromatisch und doch vollmundig		
Dunkles	0,5 l	2,90 €
Europameisterbier 2013: Karamell- und Röst- malzakzente, trotzdem spritzig und erfrischend		
Pils	0,33 l	2,70 €
elegant, mit einer dezenten Hopfenbittere, sogar blumig-fruchtig		
Weizen	0,5 l	2,90 €
frisch, frech und unkompliziert		
Leichtes Weizen	0,5 l	2,90 €
überzeugend und markant – ein Bier, zu dem man nicht nur als „Alternative“ greift		
Radler	0,5 l	2,90 €
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	2,90 €
Alkoholfreies Helles	0,5 l	2,90 €
Pale Ale	0,33 l	3,80 €
ausgeprägter Malzkörper mit feiner Fruchtnote des „Mandarina Bavaria“-Hopfens		
Chocolate Stout	0,33 l	3,80 €
die Röstmalznote verleiht eine herrliche Süße mit einer Spur Karamell		

Wein

Weißwein

Landwein	0,2l	3,40 €
	0,5l	7,30 €
Terres Fortes (Frankreich, kontr. biol. Anbau)	0,2l	3,70 €
	0,5l	7,90 €
Villa Doluca (Türkei)	0,2l	3,40 €
	0,5l	7,30 €

Rose

Landwein (Frankreich)	0,2l	3,40 €
	0,5l	7,30 €

Rotwein

Landwein	0,2l	3,40 €
	0,5l	7,30 €
Rioja (Spanien)	0,2l	3,70 €
	0,5l	7,90 €
Yakut (Kurdistan)	0,2l	3,70 €
	0,5l	7,90 €

Weinschorle	0,2l	2,40 €
	0,4l	4,10 €
Cidre	0,2l	2,40 €
Prosecco	0,1l	2,60 €
	0,75l ...	14,80 €

Spirituosen

Grappa di Barolo	2 cl	3,10 €
Tequila (braun oder weiß)	2 cl	2,50 €
Wodka	2 cl	2,90 €

Cognac, Brandy

Vecchia Romagna	2 cl	2,90 €
Metaxa *****	2 cl	2,90 €
Bobadilla 103	2 cl	2,90 €
Osborne Magno	2 cl	2,90 €
Calvados	2 cl	2,90 €

Anis

Raki	4 cl	3,30 €
Ouzo	4 cl	3,30 €
Sambuca	4 cl	3,30 €
Pernod	4 cl	3,30 €
Ricard	4 cl	3,30 €

Bitter

Averna	4 cl	3,30 €
Ramazotti	4 cl	3,30 €
Fernet Branca	4 cl	3,30 €
Fernet Menta	4 cl	3,30 €

Likör

Amaretto	5 cl	3,30 €
Baileys	5 cl	3,50 €

Longdrink

Gin Tonic ⁴		4,50 €
Campari Orange ³		4,50 €

Aperitif

Sandemann Sherry	5 cl	3,30 €
Martini	5 cl	3,30 €



Haaggasse 15

Das Gebäude Haaggasse 15 wurde 1895/96 erbaut und hieß früher „Schwedenkugel“. Dieser Name leitet sich ab von den zwei eingemauerten Kanonenkugeln an der abgeschrägten Süd-Westecke des Hauses. Diese haben Überlieferungen zufolge 1633 in das Haus eingeschlagen, als die schwedische Artillerie in nächster Nähe beim Prebrunntor Bresche schoß. Im Oktober 1992 wurde das Lokal in „Lokanta“ umbenannt und wird seit Juli 1994 von Cengiz Kaplan geführt. Lokanta bedeutet ursprünglich: Essenslokal für Jedermann.

Kurden

Die Kurden sind weder Araber noch Türken. Sie stammen von den Medern ab und sollen sich im 9. Jahrhundert v. Chr. in der Nähe des Zagrosgebirges angesiedelt haben. Die Kurden sprechen eine mit dem Persischen verwandte Sprache. Die erste geschichtliche Erwähnung der Kurden war ungefähr 3000 v. Chr., als die Kurden gegen die Sumerer kämpften.

Religionen

Die meisten Kurden werden dem sunnitischen Glauben zugeordnet. Neben dem sunnitischen Islam sind im Norden Kurdistans auch die alevitischen und im Osten Kurdistans die schiitische Glaubensrichtung vertreten. Es ist jedoch zu beachten, dass viele Kurden auch den jesidischen und den zarathrustischen Glauben, welche als die großen Urreligionen gelten, praktizieren.

Allerdings gibt es traditionell auch Christen und Juden in der Bevölkerung, diese aber in einer kleinen Minderheit.

Musik

Charakteristisch für kurdische Musik sind einfache Melodien mit einem Umfang von nur drei oder vier Tönen, strophische Lieder mit derselben Dichtung und Musik am Ende jeder Strophe. Die meisten Lieder sind epischer Natur und handeln von Geschichten kurdischer Helden wie Saladin, Sêx Saîd oder Seyd Riza. Auch Liebeslieder, Tanzmusik, Hochzeits- und andere Feierlieder, erotische Poesie und Arbeitslieder sind sehr beliebt. Als Musikinstrumente werden Bilur (Flöte), Ghol (Trommel), Bilûr (Oboe), Saz (Laute), Kemence (Geige) und Zuma (Schalmei) benutzt.

Essen

Köfte (türkisch) sind kräftig gewürzte, gegrillte, kurdische Fleischpflanzerl, vor allem aus Lamm oder Rind, die in zahlreichen Varianten in der gesamten orientalischen Küche verbreitet sind.

Bulgur ist ein vorgekochter Weizen. Nach der anschließenden Trocknung wird die freigelegte Kleie mechanisch entfernt. Danach wird das Korn mit einem Grützeschneider geschnitten.

Newroz

Das kurdische Neujahrsfest Newroz, das am 21. März gefeiert wird, ist aus dem Widerstandsgeist des kurdischen Volkes entstanden und symbolisiert diesen bis heute. „Newroz“ heißt wörtlich „der neue Tag“. Als Fest der Wiedergeburt erlangte es zuerst bei den Kurden Bedeutung und wurde dann später auch von anderen iranischen Völkern übernommen. Das Newrozfest ist wahrscheinlich das älteste kurdische Fest, denn es wurde erstmals 612 v. Chr. in den Kusi- und Med-Reichen gefeiert, und zwar bis heute als Beginn eines neuen Jahres nach dem harten Winter.

Trinken

Türkischer Apfeltee wird in der Türkei als Willkommensgetränk angeboten. Apfeltee wird zu jeder Jahreszeit getrunken – kalt oder warm. Türkischer Apfeltee ist auch zur Herstellung von Fruchtschorlen, Kuchen oder Pudding geeignet.

Bei der Zubereitung des Türkischen Mokka handelt es sich wohl um die älteste bekannte Zubereitungsart eines Kaffees überhaupt. Typisch dabei ist das mehrfach wiederholte Aufkochen. Der Türkische Mokka wird stets gesüßt und mit Rosenwasser, Zimt, Nelken oder Kardamom gewürzt.

Ayran

Ayran ist ein türkisches Erfrischungsgetränk auf der Basis von Joghurt. Zur Zubereitung werden säuerlicher türkischer Joghurt und Wasser im Verhältnis 2:1 bis 1:1 mit etwas Salz schaumig gerührt. Als Basis für die Herstellung dient Joghurt mit stark säuernden Kulturen. Steht er nicht zur Verfügung, kann auch ein weniger saurer deutscher Joghurt, gemischt mit etwas Zitronensaft, verwendet werden. Vergleichbare Joghurtgetränke sind in anderen orientalischen Ländern bekannt, z. B. Lassi in Indien, den es in salzigen und süßen Varianten gibt.

Bier

Bier ist ein alkohol- und kohlenstoffhaltiges Getränk, welches durch Gärung aus den Grundzutaten Wasser, Malz und Hopfen gewonnen wird. Für ein kontrolliertes Auslösen des Gärvorgangs wird meist Hefe zugesetzt. Über den Ursprung des Wortes Bier gibt es keine gesicherten Erkenntnisse. Vermutlich stammt es von *biber* (lat. „Trank“) ab. Ein nicht mehr gebräuchliches Wort für Bier ist das germanische *Äl* (vgl. englisch *Ale* oder schwedisch *öl*), wobei es sich dabei um das noch ungehopfte Gebräu handelte.

Wein

Wein (entlehnt aus lat. Vinum) ist ein alkoholisches Getränk aus dem vergorenen Saft von Weintrauben. Diese stammen meist von der europäischen Weinrebe *Vitis vinifera*, einer allerdings nicht reblausresistenten Rebenart, die deshalb auf amerikanischen Unterlagen (Wurzeln) verschiedener Arten aufgepfropft werden muss. Jeder Wein verfügt über bestimmte Grundbestandteile: Säure und Zucker, Tannin (Gerbstoff) und Alkohol.

Alkohol

Zum ersten Mal ist die Gewinnung des reinen Alkohols dem persischen Arzt Abu Bakr Mohammad Ibn Zakariya al-Razi durch die Destillation des Weins gelungen. Er nannte die Substanz *Alkoll*, was im Arabischen *das Ganze* bedeutet. Er fand die sterilisierende Eigenschaft des Alkohols heraus und verwendete ihn in seinen medizinischen Praktiken. Alkohol entsteht unter anderem bei der Vergärung von zucker- oder stärkehaltigen Materialien durch Hefe oder Bakterien. Durch Destillation kann der Alkoholgehalt noch erhöht werden (= Spirituosen).

Zuletzt

Als *Sperrstunde* oder *Polizeistunde* wird die Uhrzeit bezeichnet, zu der Gaststätten ihren Betrieb einstellen müssen. Diese Regelung diente der Sicherung der Nachtruhe. Nach Anbruch der Sperrstunde darf kein Ausschank mehr stattfinden. Oft wird kurz vor Anbruch der Sperrstunde zur letzten Bestellung aufgefordert.

Wir bedanken uns recht herzlich für Ihren Besuch und würden uns freuen, Sie bald wieder begrüßen zu dürfen.

Ihr Lokanta-Team



LOKANTA

Cafe – Bar – Restaruant – Kurdische Küche

Haaggasse 15, 93047 Regensburg

Telefon 0941 / 5 33 21, info@lokanta-regensburg.com

www.lokanta-regensburg.de

Öffnungszeiten täglich 18.00 – 1.00 Uhr

UNSER CATERING-SERVICE

Auch für Ihre Feste und Veranstaltungen bieten wir unsere frisch zubereiteten Spezialitäten als kurdisch und vegetarisches Catering an. Bitte kommen Sie frühzeitig auf uns zu, da individuelle Leistungen eine gewisse Zeit zur Planung benötigen. Wir stellen Ihnen gerne ein Angebot zusammen.

