

Schwedenkugel

LOKANTA

Cafe – Bar – Restaurant – Kurdische Küche

Speisekarte



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.

Bitte beachten Sie, dass wir Extrabestellungen zusätzlich berechnen müssen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Vorspeisen


Alle Vorspeisen werden mit Fladenbrot serviert

Zaziki	3,80 €
 Kleiner Vorspeisenteller	4,90 €
Vegetarisch (verschiedene „Mezze“-Sorten)	
Havuç Ezme	4,90 €
Vegetarische Karottenpaste mit Nüssen	
Schafskäse	7,20 €
mit Oliven, Tomaten und Peperoni	
Extra Brot	1,50 €

Salate

Alle Salate werden mit Fladenbrot serviert

 Kurdischer Bauernsalat	7,40 €
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Hirtenkäse und Oliven	
 Hirtensalat	7,90 €
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Hirtenkäse, Oliven, Bulgur und Zaziki	
Gemischter Salat mit Lammstreifen	9,50 €
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Blaukraut, Zwiebeln und gegrillten Lammstreifen	

Gerichte mit  bereiten wir auf Wunsch auch gerne vegan zu.

Vegetarische Gerichte

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

Euphrat	8,50 €
Tomaten, gefüllt mit Hirtenkäse, überbacken	
🌱 Börek	8,30 €
Gebackene Teigrollchen, gefüllt mit Hirtenkäse oder Spinat	
🌱 Frisches Gemüse	9,70 €
Verschiedene Gemüsesorten, mit Hirtenkäse überbacken	
🌱 Spinat	9,70 €
🌱 Grüne Bohnen	9,70 €
🌱 Mussaka Tigris	10,50 €
Kartoffeln, Zucchini, Blumenkohl und Auberginen, mit Hirtenkäse überbacken	
🌱 Biber, Domates	10,50 €
Paprika und Tomate, gefüllt mit Bulgur, Sultaninen und Nüssen, mit Hirtenkäse überbacken	
🌱 Vegetarische Platte	
Großer, vegetarischer Vorspeisenteller	
Hauptgericht: Spinat, grüne Bohnen, Börek, Paprika und Tomate (gefüllt mit Bulgur, Sultaninen und Nüssen, mit Hirtenkäse überbacken)	
mit Bulgur, Bratkartoffeln, Salat und Zaziki	
für zwei Personen	32,50 €
für drei Personen	47,00 €
für vier Personen	61,00 €

Fischgerichte

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

Balık Izgara	11,90 €
Schwertfisch und Seehecht vom Grill	
Calamaris	11,90 €
Tintenfischstreifen vom Grill	
Fischplatte	14,90 €
Seehechtsteak, Schwertfischsteak und Tintenfischstreifen vom Grill	

Fleischgerichte

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

Köfte	10,70 €
Kurdische Fleischpflanzerl vom Grill	
Şiş Kebap	10,70 €
Lammspieße vom Grill	
Karnıyarık	11,20 €
Aubergine gefüllt mit Lammhackfleisch, mit Hirtenkäse überbacken	

Munzur 11,20 €
Paprika und Tomate, gefüllt mit Lammhackfleisch,
mit Hirtenkäse überbacken

Joghurt Kebap 11,50 €
Lammspieße vom Grill auf gerösteten Brotwürfeln
in Knoblauchjoghurt

Pilic Şiş 10,70 €
Hähnchen-Paprika-Spieße vom Grill

Ararat-Platte 13,50 €
Lammspieß, Köfte, Hähnchen-Paprika-Spieß vom Grill

Lokanta-Platte

Großer, vegetarischer Vorspeisenteller
Hauptgericht: Lammspieße, Köfte, Hähnchen-Paprika-Spieße
mit Bulgur, Bratkartoffeln, Salat und Zaziki

für zwei Personen 35,50 €

für drei Personen 49,00 €

für vier Personen 64,00 €

Kombi-Platte

Großer, vegetarischer Vorspeisenteller
Hauptgericht: Lammspieße, Calamari, Börek, grüne Bohnen
mit Bulgur, Bratkartoffeln und Zaziki

für zwei Personen 38,50 €

für drei Personen 51,00 €

für vier Personen 67,00 €

Desserts

Baklava	3,20 €
Blätterteig mit Nuss-Honigfüllung	
Honigjoghurt	3,20 €
Joghurt mit Honig und Nüssen	

Heißes

Kaffee

Cafe Noir	2,10 €
Cappuccino	2,60 €
Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Milchkaffee im Glas	2,90 €
Türkischer Mokka	2,30 €

Milch

Heiße Schokolade	2,80 €
Heiße Milch mit Honig	2,50 €

Tee

Schwarz, Rot, Grün, Minze oder Kamille	1,90 €
Tee mit Rum	3,20 €
Oralet (Orangentee, Pulver)	2,10 €
Türkischer Apfeltee (Pulver)	2,10 €

Alkoholfreies

Tafelwasser	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,50 €
	0,5 l	3,00 €
	1,0 l	5,40 €

Stilles Wasser	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,50 €
	0,5 l	3,00 €
	1,0 l	5,40 €

Ayran	0,25 l	2,20 €
	0,5 l	3,30 €

Limonade Zitrone, Cola ¹³ , Spezi ¹³	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,20 €

Schweppes

Bitter Lemon ²	0,2 l	2,40 €
Tonic Water ²	0,2 l	2,40 €
Ginger Ale	0,2 l	2,40 €

Nagler Säfte und Nektare

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft,

Johannisbeer Nektar, Rhabarber Nektar, Maracuja Nektar

.....	0,2 l	2,40 €
.....	0,4 l	4,20 €

als Schorle	0,2 l	2,10 €
.....	0,4 l	3,20 €



Bier

Helles	0,5 l	3,20 €
lebendig und intensiv – malzaromatisch und doch vollmundig		
Dunkles	0,5 l	3,20 €
Europameisterbier 2013: Karamell- und Röst- malzakzente, trotzdem spritzig und erfrischend		
Pils	0,33 l	3,00 €
elegant, mit einer dezenten Hopfenbittere, sogar blumig-fruchtig		
Weizen	0,5 l	3,20 €
frisch, frech und unkompliziert		
Leichtes Weizen	0,5 l	3,20 €
überzeugend und markant – ein Bier, zu dem man nicht nur als „Alternative“ greift		
Radler	0,5 l	3,20 €
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	3,20 €
Alkoholfreies Helles	0,5 l	3,20 €
Pale Ale	0,33 l	4,20 €
ausgeprägter Malzkörper mit feiner Fruchtnote des „Mandarina Bavaria“-Hopfens		

Wein

Weißwein

Landwein (Italien)	0,2l	3,70 €
	0,5l	7,90 €
Terres Fortes (Frankreich, kontr. biol. Anbau)	0,2l	4,10 €
	0,5l	8,80 €
Villa Doluca (Türkei)	0,2l	4,10 €
	0,5l	8,80 €

Rose

Landwein (Frankreich)	0,2l	3,70 €
	0,5l	7,90 €

Rotwein

Landwein (Italien)	0,2l	3,70 €
	0,5l	7,90 €
Rioja (Spanien)	0,2l	4,10 €
	0,5l	8,80 €
Yakut (Kurdistan)	0,2l	4,10 €
	0,5l	8,80 €

Weinschorle	0,2l	2,80 €
	0,5l	5,80 €
Cidre	0,2l	2,90 €
Prosecco	0,1l	2,80 €
	0,75l ...	16,20 €

Spirituosen

Grappa di Barolo	2 cl	3,40 €
Tequila (braun oder weiß)	2 cl	2,50 €
Wodka	2 cl	3,10 €

Cognac, Brandy

Vecchia Romagna	2 cl	3,10 €
Metaxa *****	2 cl	3,10 €
Bobadilla 103	2 cl	3,10 €
Osborne Magno	2 cl	3,10 €
Calvados	2 cl	3,10 €

Anis

Raki	4 cl	3,60 €
Ouzo	4 cl	3,60 €
Sambuca	4 cl	3,60 €
Pernod	4 cl	3,60 €
Ricard	4 cl	3,60 €

Bitter

Averna	4 cl	3,60 €
Ramazotti	4 cl	3,60 €
Fernet Branca	4 cl	3,60 €
Fernet Menta	4 cl	3,60 €

Likör

Amaretto	5 cl	3,90 €
Baileys	5 cl	3,90 €

Longdrink

Gin Tonic ²	4 cl	6,00 €
Campari Orange ³	4 cl	6,00 €
Wodka Lemon ²	4 cl	6,00 €

Aperitif

Sandemann Sherry ³	5 cl	3,90 €
Martini	5 cl	3,90 €
Aperol Sprizz ³	2 cl	4,90 €



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 alevitische 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 Saïd 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

Das Essen ist unter Kurden eine sehr gesellige Angelegenheit. Meist werden zur Vorspeise verschiedene Häppchen und Pasten, genannt „Mezze“, serviert.

An einer großen Tafel sitzt man beisammen, genießt die Vielfalt und unterhält sich über den Alltag. Als Hauptspeise gibt es dann gerne Fleisch und gefülltes Gemüse. Beim Dessert mag man es in Kurdistan dagegen besonders süß – meist sind die Kleinigkeiten mit Honig oder Zuckersirup gesüßt und mit Nüssen verfeinert.

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.

Raki

Raki ist ein aus Weintrauben oder Rosinen gebrannter Anisschnaps, mit einem bis zu 50-prozentigen Alkoholgehalt. Er wird traditionell mit Wasser vermischt, verliert dadurch seine Klarheit und wird milchig-trüb. Aus diesem Grund wird er auch oft als Löwenmilch („aslan sütü“) bezeichnet. Variationen des Raki sind der griechische Ouzo oder der französische Pastis.

Speisen

Bulgur ist eine dem Couscous ähnliche Beilage. Beim vorgekochten Weizen wird nach der Trocknung die freigelegte Kleie mechanisch entfernt. Im Anschluss wird das Korn mit einem Grützeschneider geschnitten. Andere beliebte Beilagen sind Reis oder Kartoffeln.

Grundsätzlich wird am liebsten Lammfleisch, als gegrillter Spieß oder als Köfte, gegessen. Köfte sind kräftig gewürzte, gegrillte Fleischpflanzerl, die in zahlreichen Variationen in der gesamten orientalischen Küche verbreitet sind.

Aufgrund des sonnigen Klimas in Kurdistan gibt es natürlich eine große Auswahl an frischem Gemüse. Dieses wird gerne mit Fleisch oder Bulgur gefüllt und mit Käse überbacken. Besonders beliebt dafür sind Paprika, Zucchini oder Auberginen. Als weitere Beilage wird zum Essen meistens auch Weißbrot serviert.

Baklava ist eines der bekanntesten Desserts der orientalischen Küche und besteht aus sehr vielen Schichten Blätterteig, der mit Nüssen gefüllt und mit Zuckersirup getränkt ist.

Veranstaltungen & Caterings

Wir bieten unsere frisch zubereiteten Spezialitäten auch auf Festen in unserer *Lokanta* und für externe Veranstaltungen an. Die Auswahl beschränkt sich dabei nicht nur auf die aus der Speisekarte bekannten Gerichte, sondern umfasst auch Variationen dieser und neue Ideen, die wir gerne entsprechend Ihren Vorstellungen zusammen mit Ihnen verwirklichen. Caterings sind mittags und abends, sowie nach Ihrem Wunsch auch mit Service möglich. Bei geschlossenen Gesellschaften in unserem Restaurant erfreuen sich die Gäste am vielfältigen Buffet und darüber hinaus an der geselligen Atmosphäre, die zum Tanzen und Feiern einlädt.

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

Ihr Lokanta-Team



LOKANTA

Cafe – Bar – Restaurant – Kurdische Küche

Haaggasse 15, 93047 Regensburg

Telefon 0941 / 5 33 21, office@lokanta-regensburg.de

www.lokanta-regensburg.de

Öffnungszeiten täglich 18.00 – 1.00 Uhr

