

ZODEM
PRIVÉ

UNSER MENÜ
turkish fine dining

AFIYET OLSUN & CHEERS!



SOFTDRINKS

by Zadem Privé

SOFTDRINKS

PEPSI / PEPSI ZERO / MIRINDA /
SEVEN UP 3.2

SELTERS CLAS. / NATURELL 0,25L 3.1

SELTERS CLAS. / NATURELL 0,7L 8.5

TONIC WATER, BITTER LEMON,
GINGER ALE, POMEGRANATE 3.4

EISTEE

PFIRSISCH, ZITRONE, BLAUBEERE,
GRANATAPFEL 4.2

GEFILTERTES WASSER 1

ZADEM'S SIGNATURES

BASILIKUM LIMO 8.5
Hausgemachte Basilikum Limetten Limonade

ZADEM'S WILDBERRY 8.5
Hauseigener Beeren-Aperitif

ZITRONEN LIMO 8
Unsere Lieblings-Zitronen-Limo

GRANATAPFEL LIMO 8
Hausgemachte Granatapfel-Minz Limo

BEEREN LIMO 8,5
Hausgemachte Erdbeerlimonade

HAUSGEMACHTER EISTEE 8,5
Eistee aus Schwarztee



Schefe

BIER

by Zadem Privé

VOM FASS

SION KÖLSCH 0,2	2.5
SION KÖLSCH 0,3	3.7
SION KÖLSCH 0,5	6.1
SCHÖFFERHOFER WEIZEN 0,5	4.5
RADEBERGER PILSNER 0,3	4.3

FLASCHENBIERE

HEINEKEN	4.2
BECKS PILS	4.2
SALITOS	4.9
SALITOS ICE	4.2
SCHÖFFERHOFER ALKOHOLFREI	4.7

SÄFTE UND SCHORLEN

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	5.5
APFELSAFT	4.2
ORANGENSAFT	4.2
KIRSCHSAFT	4.2
MARACUJASAFT	4.2
ANANASSAFT	4.2
RHABARBERSAFT	4.2

JEDER SAFT AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich



Schefe

KAFFEE & MEHR

by Zadem Privé

KAFFEE

ESPRESSO	2.7
ESPRESSO DOPPIO	3.7
KAFFEE	3.2
ESPRESSO MACCHIATO	3.2
CAPPUCCINO	3.9
LATTE MACCHIATO	4
CORTADO	4.4
MILCHKAFFEE	3.9
FLAT WHITE	4.2
TÜRKISCHER MOKKA	5
AMERICANO	3.4
CHAI LATTE	5.5
MATCHA LATTE	7
ICE MATCHA LATTE	7

→ Strawberry | +1.5

HAFERMILCH 0.5 CENT

HEISSE GETRÄNKE

HEISSE SCHOKOLADE	4.3
HEISSE ZITRONE	4.3
FRISCHER MINZTEE	4.3
FRISCHER INGWERTEE	4.3
FRISCHER INGWER ZITRONENTEE	4.3
TÜRKISCHER SCHWARZTEE	2



Schefe

BRUNCH & BREAD

by Zadem Privé

BRUNCH

BRUNCH FÜR 1 20

Eine liebevoll zusammengestellte Brunchplatte mit veredelter Marmelade, knusprigen Frühstückspommes, erlesenen Käsesorten, frischen Beeren und vielen weiteren Frühstücksspezialitäten. Dazu servieren wir hausgemachtes Brot, feine Backwaren und eine frei wählbare Eierpfanne, dazu noch ein Türkischer Tee.

BRUNCH FÜR 2 42

BRUNCH FÜR 3 62

BRUNCH FÜR 4 82

RUSTICO X ZADEM 17

Frisches Rustico mit Olivenöl, roten Zwiebeln, Basilikum, Cherrytomaten, Spiegelei, Frischkäse und frischem Rucola mit Granatapfelsirup.

PASTIRMA X RUSTICO 18

Frisches Rustico Brot mit Knoblauch Olivenöl, roten Zwiebeln, Basilikum, Cherrytomaten, Pastirma, Spiegelei, Frischkäse und frischem Rucola mit Granatapfelsirup.

SUCUK X RUSTICO 18

Frisches Rustico Brot mit Knoblauch Olivenöl, roten Zwiebeln, Basilikum, Cherrytomaten, Türkischer Knoblauchwurst, Spiegelei, Frischkäse und frischem Rucola Granatapfelsirup.

SIMIT X AVOCADO 17.5

Frischer Simit, gefüllt mit Spiegelei und Avocado verziert mit feta – dazu Oliven, knackiges Gemüse Granatapfelsirup.

SIMIT X EGG SUCUK 17

Frischer Simit, gefüllt mit Spiegelei und würziger Sucuk – dazu Oliven, knackiges Gemüse und cremige Avocado Granatapfelsirup.

Afiyet olsun



BRUNCH & BREAD

by Zadem Privé

EIERPFANNEN

RÜHREI	11
Wahlweise mit	
Avocado, Feta, Sucuk, Spinat, Pastirma, Gouda	2
MENEMEN	12.5
Wahlweise mit	
Avocado, Feta, Sucuk, Spinat, Pastirma, Gouda	2
SAKSUKA EI	12.5

GÖZLEME

GÖZLEME KÄSE	17
Knusprig-dünner Teig, liebevoll von Hand zubereitet und mit Käse gefüllt – frisch gebacken auf der heißen Platte.	
GÖZLEME FETA SPINAT	18
Knusprig-dünner Teig, liebevoll von Hand zubereitet und mit Feta und Spinat gefüllt – frisch gebacken auf der heißen Platte.	
GÖZLEME PASTIRMA KÄSE	18.5
Knusprig-dünner Teig, liebevoll von Hand zubereitet und mit Käse und Pastirma gefüllt – frisch gebacken auf der heißen Platte.	
GÖZLEME SUCUK KÄSE	18.5
Knusprig-dünner Teig, liebevoll von Hand zubereitet und mit Käse und Sucuk gefüllt – frisch gebacken auf der heißen Platte.	

Affiyet olsun



BRUNCH & BREAD

by Zadem Privé

FRENCHTOAST

CLASSIC

Süß

Fluffiges Briochebrot, goldbraun gebacken – außen knusprig, innen weich. Serviert mit Braunem Zucker, frischen Beeren und Zimt.

12.5

SCHOKO

Fluffiges Briochebrot, goldbraun gebacken – außen knusprig, innen weich. Serviert mit Braunem Zucker, frischen Beeren und hauseigener Schokoladensauce

13.5

PISTACHIO

Fluffiges Briochebrot, goldbraun gebacken – außen knusprig, innen weich. Serviert mit Braunem Zucker, frischen Beeren und hauseigener Pistaziencreme

14.5

FRENCHTOAST

Hershaft

PASTIRMA BENEDIGT

Fluffiges Briochebrot, goldbraun gebacken – außen knusprig, innen weich. Mit geschmolzenem Gouda, Frischem Pastirma, Rucola, Fetakäse Sauce hollandaise

16.5

SUCUK BENEDIGT

Fluffiges Briochebrot, goldbraun gebacken – außen knusprig, innen weich. Mit geschmolzenem Gouda, Frischem Pastirma, Rucola, Fetakäse und Sauce hollandaise

16.5

OFENGEMÜSE BENEDIGT

Fluffiges Briochebrot, goldbraun gebacken – außen knusprig, innen weich. Mit geschmolzenem Gouda, Angebratenem Ofengemüse, Rucola, Fetakäse und Sauce Hollandaise

16.5

Affiyet olsun



MEZZE

by Zadem Privé

Eine Auswahl an kleinen, raffinierten Gerichten, inspiriert von den Aromen des Orients. Perfekt zum Teilen oder als genussvolle Vorspeise. Ob cremig, würzig oder knusprig – jede Mezze erzählt ihre eigene kulinarische Geschichte. Wähle aus unseren kalten und warmen Spezialitäten und erlebe die Vielfalt der orientalischen Küche.

MEZZE - KALT

ACI EZME 5.5

Würzige Tomatenpaste mit orientalischen Gewürzen

HAYDARI 5.5

Cremiger Joghurt-Käse-Dip mit feinen Kräutern

MUHAMMARA 5.5

Walnuss-Paprika-Creme, leicht süßlich & würzig

GIRIT EZMESI 5.5

Kretische Käsecreme mit Kräutern & Olivenöl

HUMUS 5.5

Hausgemachte Kichererbsencreme mit Sesam & Gewürzen

AUBERGINEN ATOM 6

Zart geräucherte Auberginen, cremig verfeinert mit Knoblauch und Olivenöl

BORANI 5.5

Cremige Joghurt Spinat feta Mischung mit feinen Kräutern

PINKER SULTAN 6

Frisch pürierte Rote Bete, veredelt mit aromatischem Olivenöl und einem Hauch Knoblauch.

Affiyet olsun



MEZZE

by Zadem Privé

Eine Auswahl an kleinen, raffinierten Gerichten, inspiriert von den Aromen des Orients. Perfekt zum Teilen oder als genussvolle Vorspeise. Ob cremig, würzig oder knusprig – jede Mezze erzählt ihre eigene kulinarische Geschichte. Wähle aus unseren kalten und warmen Spezialitäten und erlebe die Vielfalt der orientalischen Küche.

MEZZE - WARM

ŞAKŞUKA 6.5

Ofengemüse in hausgemachter Tomatensauce

SAGANAKI 8.5

Knusprig gebratener Schafskäse, mediterran gewürzt und Mit Honig und Sesam verfeinert

KÖFTE I HUMUS 11.5

Saftige Köfte auf Kichererbsencreme

HUMUS I PASTIRMA 7.5

Feiner Humus mit gewürztem Rinderschinken

İÇLİ KÖFTE 9.5

Knusprige Bulgurbällchen mit würziger Füllung

OFEN-FETA MIT PAPRIKA 11

Geschmolzener Feta mit bunter Paprika, pikant gewürzt

Affiyet olsun



VORSPEISEN & SPEZIALITÄTEN

by Zadem Privé

ZADEM'S BAZLAMA SPEZIAL (KALT) 11.5

Hausgemachtes Bazlama-Brot mit Hummus, im Ofen gegrilltem Gemüse und verfeinert mit Feta-Käse.

ORIENTALISCHES OFENBROT 9.5

Frisches Bazlama-Brot mit Cherrytomaten, Schafskäse und roten Zwiebeln, verfeinert mit Olivenöl und orientalischen Kräutern.

KÄSEPLATTE 14

Eine erlesene Auswahl regionaler und internationaler Käsesorten, serviert mit Feigen und Nüssen.

GARNELENPFANNE MEDITERRAN 15

Frische Garnelen, mediterran gewürzt und in unserem eigenen Olivenöl mit roten Zwiebeln, Cherrytomaten und Knoblauch angebraten.

KNOBLAUCH BROT 13

Hausgemachtes Brot mit Knoblauch-Olivenöl, und frischen Kräutern.

CHAMPIGNON-PFANNE 13

Regionale Champignons, mediterran gewürzt, knusprig gebraten und mit Gouda überbacken.

GEMISCHTE MEZZE PLATTE (KALT) 20

Eine Platte gemischt mit verschiedenen Mezze Spezialitäten.

ZADEMS BRUSCHETTA 11.5

Knuspriges, frisches Hauseigenes Bazlama, belegt mit aromatischen Tomaten, Zwiebeln, feinen Kräutern und unserem eigenen Olivenöl.

Affiyet olsun



PIDE

by Zadem Privé

PIDE KÄSE	12.5
Mit würzigem Gouda Käse.	
PIDE SUCUK KÄSE	15
Mit Gouda und Knoblauchwurst.	
PIDE PASTIRMA KÄSE	15
Mit luftgetrocknetem Rinderschinken und Gouda Käse.	
PIDE TARTUFO I RIND	23.5
Mit Rinderfiletstreifen, frischen Champignons, Gouda Käse und gehobeltem Trüffel.	
PIDE HÄHNCHEN	15
Mit Hähnchenbrustlietstreifen und Gouda Käse.	
PIDE KUSBASI	18
Mit Lammfilet Stückchen	
PIDE GEMÜSE	15
Mit Grillgemüse und Feta	
PIDE SPINACI	15
Mit Babyspinat und Feta	
PIDE HACK	19
Mit Hackfleisch, Scharf gewürzt.	
PIDE GRILL AUBERGINE	17
Mit Gouda und Angebratener Aubergine	



Afiyet olsun

NUDELN

by Zadem Privé

PENNE ALL'ARRABBIATA 14.5

Al dente Penne in würziger, scharfer, hausgemachter Tomatensauce.

→ Mit Rinderfiletspitzen | +8

TAGLIATELLE SALMONE 20

Tagliatelle in cremiger Lachs-Sahnesauce mit frischen Kräutern, Spinat und Walnüssen.

PENNE AL VERDE I BURRATA 17

Penne mit Burrata und hausgemachtem Basilikum-Pesto.

TAGLIATELLE SCAMPI 24

Tagliatelle mit Scampi angebraten in hauseigenem Olivenöl, Petersilie, roten Zwiebeln und Cherrytomaten.

TAGLIATELLE TARTUFO I RIND 27.5

Tagliatelle in cremiger Trüffel-Sahnesauce mit zarten, mediterran gewürzten Rinderfiletstreifen.

TAGLIATELLE VERDE POLLO 20

Zarte Hähnchenbruststreifen in hausgemachtem, würzigem Basilikum-Pesto mit Tagliatelle.

TAGLIATELLE SPINACI 16.5

Tagliatelle in cremiger Sahnesauce mit Spinat, Parmesan, Champignons und Walnüsse.

TAGLIATELLE I KÖFTE 18.5

Tagliatelle in pikanter Tomatensauce mit frischem Köfte nach hauseigenem Rezept.



Affiyet olsun

SALATE

by Zadem Privé

HÄHNCHENSALAT

15.5

Zartes, gebratenes Hähnchen auf einem Bett aus frischem, regionalem Gemüse und saftigem Mais, verfeinert mit Kräutern.

ÇOBAN-SALAT

14.5

Ein traditioneller türkischer Hirtensalat aus Tomaten, knackigen Gurken, Paprika und roten Zwiebeln, verfeinert mit Zitronensaft und unserem eigenen Olivenöl.

AVOCADO-SAGANAKI-SALAT

17.5

Avocado und frisch gegrillter Saganaki, kombiniert mit einem frischen Salat aus regionalem Gemüse.

LACHSSALAT

17

gebratener Lachs auf knackigem, frischem Gemüse, begleitet von erlesenen Kräutern und leichten mediterranen Aromen.

RINDERFILETSPITZEN-SALAT

19.5

Zarte, saftige Rinderfiletspitzen treffen auf eine Auswahl an frischen, regionalen Zutaten, abgerundet mit fein abgestimmten Gewürzen.

BURRATA SALAT

11.5

Cremige Burrata auf frischem Rucola, verfeinert mit Zitrone und süß-säuerlichen Granatapfelkernen.

BEILAGENSALAT

7

Eine frische, sorgfältig zusammengestellte Auswahl an knackigem Gemüse – die ideale Beilage zu jedem Gericht.

GRILL GEMÜSE SALAT

18

Ein frischer Mediterraner Salat, dazu Knackiges Grillgemüse, Oliven, Feta Käse und Hauseigenes Olivenöl.

SALATSOSSSEN

- French
- Honig-Senf
- Joghurt
- Granatapfel-Dressing
- Olivenöl

Afiyet olsun



HAUPTGERICHTE

by Zadem Privé

RINDERFILET 200G 33
Rinderfilet, serviert mit Kartoffelstampf,
Ofengemüse und Hauseigener als Beilage.

LAMMFILET 200G 33
Zarte Lammfiletstreifen, serviert mit Kartoffelstampf,
Ofengemüse und Hauseigener Sauce.

ZADEM ROYAL 34
Zarte Lammhaxe, verfeinert à la Zadem, serviert mit
Ofengemüse und hausgemachter Sauce.

Wahlweise mit Trüffel-
Kartoffelstampf +4

ZADEM'S KÖFTE 20
Orientalisch gewürzte Köfte mit Knusprigen Pommes
dazu ein kleine Beilagensalat.

LACHSFILET 24
Zartes Lachsfilet, serviert mit Kartoffelstampf,
Ofengemüse und Hauseigener Sauce als Beilage.

MANTI 15
Zarte Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch mit
cremigem Knoblauchjoghurt und geschmolzener Butter.

MANTI VEGETARISCH 14.5
Zarte Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, serviert mit
Knoblauchjoghurt und geschmolzener Butter.

MANTI TARTUFO 21.5
Zarte Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch mit cremiger
Trüffelcreme angebraten und geschmolzener Butter.



Affiyet olsun

PFANNENGERICHTE

by Zadem Privé

RINDER-KARTOFFEL-PFANNE	24.5
Zartes Rinderfilet, frisches Gemüse und knusprige Bratkartoffeln – herzhaft angebraten und aromatisch mit orientalischen Kräutern verfeinert. Dazu Antep Ezmesi.	
HÄHNCHEN-KARTOFFEL-PFANNE	19.5
Zartes Hähnchenfleisch, frisches Gemüse und knusprige Bratkartoffeln – herzhaft angebraten und aromatisch mit orientalischen Kräutern verfeinert. Dazu Haydari.	
GEMÜSE-KARTOFFEL-PFANNE	18.5
Bunte Auswahl an frischem Gemüse, aromatisch verfeinert mit orientalischen Kräutern, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und frischem Hummus.	

BEILAGEN

BRATKARTOFFEL	7
FRISCHES BAZLAMA BROT	3
OFENGEMÜSE	5
POMMES	6
KARTOFFELSTAMPF	5
TRÜFFEL KARTOFFELSTAMPF	8

Affiyet olsun



DESSERT

by Zadem Privé

HAUSGEMACHTER KUCHEN

7,5

unsere Kuchen werden Täglich frisch zubereitet und
das von dem "Nane Cafe"

KÜNEFE

11

SOUFFLE MIT EIS

12.5

Schokoladen Souffle mit Vanilleeis

Unsere FrenchToasts bereiten wir auch
am Abend gerne frisch für euch zu



Affiyet olsun

COCKTAILS

by Zadem Privé

RUBY	9
Grenadine, Prosecco, Kirschsaft, Granatapfelsaft	
BERRY MOJITO	9
Rum, Limettensaft, Wildberry, Zitronensaft, Grenadine	
ORIENTAL DELIGHT	12
Ginstanbul, Cranberry, Honig, Soda	
COSMO ROSÉ	12
Vodka, Roséwein, Cranberry, Limette	
MOCCA MARTINI	11
Ginstanbul, Vodka, Türkischer mokka, Kaffeelikör	
PORNSTAR MARTINI	11
Vodka, Vanille, Limette, Maracujasaft	
GIN FIZZ	9
Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Soda	
FRENCH 75	11
Champagne, Gin, Zuckersirup, Limette	
ERDBEER MARGARITA	11
Erdbeeren, Tequila, Zitronensaft, Erdbeerpüree	



APERITIF

by Zadem Privé

LILLET WILBERRY	9
LILLET ROSE	9
CAMPARI SODA	9
APEROL SPRITZ	9
APEROL TONIC	9
HUGO	9.5
LIMONCELLO SPRITZ	9.5

Alcohol free

VIBRANTE	9
HUGO ALK.FREI	9



HIGHBALLS

by Zadem Privé

GIN TONIC	10
Ginstanbul Gin, Tonic Water	
GENTLEMAN COLA	10
GREY GOOSE TONIC	10
GIN SOUR	10
BACARDI RAZZ	10

Lust auf etwas Einzigartiges? Wir mixen nicht nur die Klassiker, sondern auch gerne nach euren Wünschen.

SHOTS

TEQUILA GOLD	4.5
LIMONCELLO	4
LIMONCELLO CREMA	4
GREY GOOSE	4



WEIN

by Zadem Privé

WEIN 0,2 // FLASCHE

WEISS

CHARDONNAY	7	29
GRAUBURGUNDER	8	33
CA' DE LAGO LUGANA	9	38
RIESLING	8	33
SAUVIGNON BLANC	8	33

ROT

MERLOT	7	29
PRIMITIVO	8	33
CHIANTI	9	38

STEITZ ROSÉ	7	29
ALIÉ ROSÉ	9	39

PROSECCO	7	29
----------	---	----

WEISS

YAKUT	7	29
SULTANIYE	7	29
CANKAYA	8	33

ROT

ÖKÜZGÖZÜ	8	33
KARA SAKIZ	7	29
ZIDALAN	7	29



Schefe

RAKI

by Zadem Privé

Ein traditionsreicher, anisduftender Spirituose aus der Türkei, der mit Wasser vermischt seine charakteristische milchige Trübung entfaltet. Intensiv, aromatisch und perfekt zum Genießen in geselliger Runde – am besten mit Mezze und guten Gesprächen.

BEYLERBEYI

Single	6.5
Double	9
35cl	75
70cl	120

TEKIRDAĞ GOLD

Single	5
Double	9
35cl	65
70cl	110

YENI RAKI

Single	4
Double	8
35cl	55
70cl	80



Serife

ABSPANN

by Zadem Privé

ZADEM – MEHR ALS EIN
RESTAURANT, EINE GESCHICHTE.

Für Allergene und Inhaltsstoffe gerne das Personal
ansprechen.

