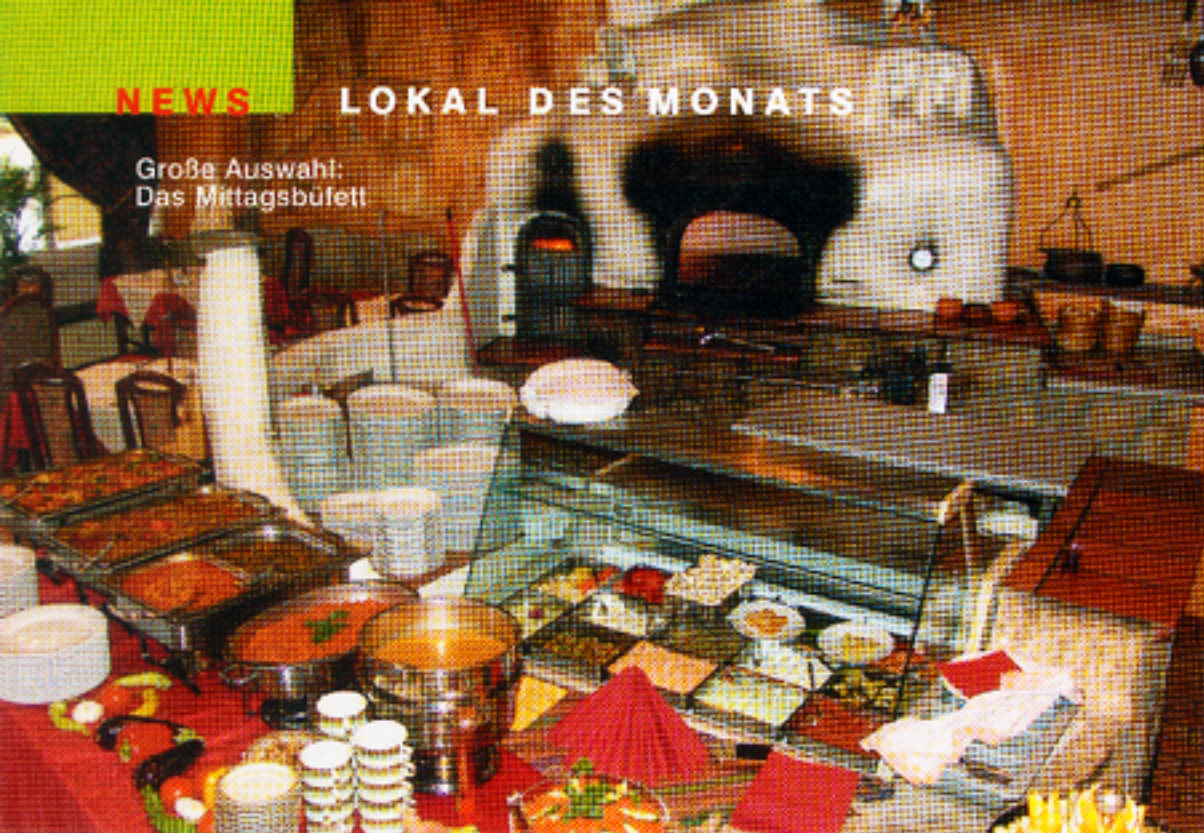


Große Auswahl:
Das Mittagsbüfett



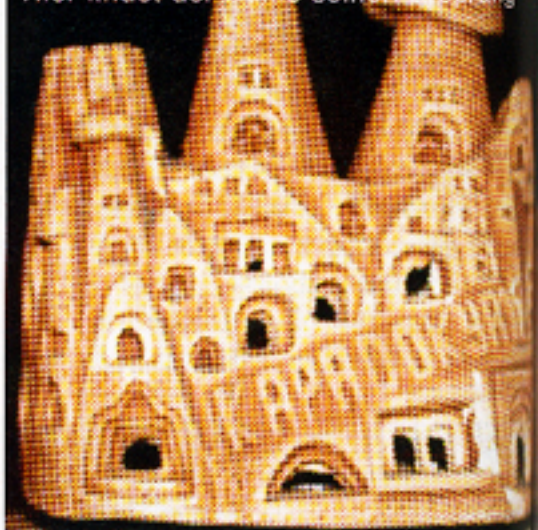
Michael Liebe hergerichtet

An der Wand
zeichnet sich die
Landschaft
Kapadokiens ab



Die türkische Speisenauswahl
hat für jeden Geschmack
etwas bereit

Feenkamine und Felsenschlösser:
Hier findet der Name seinen Ursprung



SPEISEN AUS DEM LAND DER FEENKAMINE UND FELSENSCHLÖSSER

Türkisch schlemmen im Kapadokya

Alleine der Anblick lässt einem das Wasser im Munde zusammenlaufen: Frisches Fleisch und Gemüse wird vor den Augen der Gäste in Tonschalen in einen großen Lehmofen geschoben, wo es auf besonders schonende Art und Weise fertig gart. Die Gäste sitzen währenddessen gemütlich an Tischen vor der großen Glasscheibe, genießen die freie Aussicht auf den Ofen und erhaschen einen Blick auf das offene Feuer.

Im türkischen Restaurant Kapadokya kommen nur frische Zutaten in den Lehmofen; Dosen- und Fertigprodukte haben bei Inhaber und Chefkoch Abidin Buga keine Chance. Seit zwölf Jahren bewirte er im Kapadokya nun schon seine zahlreichen Stammgäste und neugierige Menschen, die die türkischen Spezialitäten probieren möchten. „Wir freuen uns über unsere treuen Gäste, die uns immer regelmäßig wiederbeehren und heißen auch neue Gäste immer herzlich willkommen“, bedankt sich Buga.

Bei der Gestaltung des Restaurants hat er sich viel Mühe gegeben: Hier ist der Name 'Kapadokya' Programm, denn an den Wänden ist die Landschaft Kapadokya in Zentralanatolien in der Türkei mit ihrer beeindruckenden Mondlandschaft der Feenkamine, Felsenschlösser und -häuser aus

Tuffstein dargestellt. Einer der bekanntesten Orte in dieser Gegend ist Göreme mit seinen aus dem weichen Gestein herausgehauenen Höhlenkirchen. Hier entstanden ganze unterirdische Städte, die auch heute noch zu sehen sind. Unter anderem wegen der atemberaubenden Landschaftsformationen hat die UNESCO die Region bereits Mitte der 80er Jahre als Weltkulturerbe unter Schutz gestellt. Ein Wasserfall im Restaurant an der Wand lässt zudem im trüben Winterwetter ein wenig Urlaubsfeeling aufkommen.

Die Speisekarte bietet für jeden Geschmack etwas: Neben zahlreichen kalten und warmen Vorspeisen stehen Lamm-, Rinder-, Truthahn- (gegrillt oder geschmort und überbacken), Fisch- oder vegetarische Gerichte auf der Karte. Gegrilltes Lammfleisch auf

knusprigen Brotstückchen mit Tomatenmus und Knoblauch-Joghurt-Sauce (Iskender Kebab) hört sich ebenso schmackhaft an wie ein Lachsfilet am Spieß mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln, Austernpilzen und Möhren gegrillt oder Ispanak (Spinat mit Käse auf einem Tonteller überbacken und mit der charakteristischen Sauce serviert). Als Dessert sollte man sich Künefe (Glasnudeln mit Honigwasser und Mozzarella überbacken, heiß und süß) nicht entgehen lassen. Hierzu erleichtert jeweils eine Weinempfehlung die Auswahl der passenden Tropfen.

Zusätzlich gibt es sonntags ein spezielles Familienangebot: Zwischen 12 und 15 Uhr gewährt das Kapadokya 15 Prozent Nachlass auf die Gesamtrechnung. Das reichhaltige Mittagsbüfett von Dienstag bis Freitag zwischen 12

und 15 Uhr bietet zwei Fleisch- und ein vegetarisches Gericht, eine Vorspeise, vier verschiedene Salate, Nachtisch – und das alles zum Sattessen für nur sechs Euro.

Das Kapadokya ist übrigens bereits seit 1998 Ausbildungsbetrieb. Und damit der Restaurantbesuch nicht mit hektischer Parkplatzsuche belastet wird, stehen den Gästen hier zahlreiche kostenlose Parkplätze zur Verfügung. Im Sommer lockt zudem eine Terrasse und für zehn bis 500 Personen liefert der hauseigene Partyservice kalte und warme Büfets, beispielsweise für Hochzeiten, Geburtstage und andere Veranstaltungen.

VIVIANE STRAHMANN

Kapadokya, Hastedter Heerstraße 283-285 (Ecke Malerstraße), 28207 Bremen, Fon 44 72 40, Öffnungszeiten: Di-Fr 12-15, 18-1 Uhr, Sa, So und Feiertage 12-1 Uhr, Internet: www.kapadokya-bremen.de