



Essen ist mehr

Wir sind davon überzeugt, das Essen nicht nur als notwendige Energieaufnahme gesehen werden sollte. Sondern auch als Brücke zwischen Kulturen und Menschen.

Über uns

Das Restaurant Amasra direkt am B45 Kreisel im Bruchköbel, erwartet Sie, feinste Lamm & Grillgerichte sowie Homade-Made Burger & Staks. Und ein wöchentlich wechselnde Abendkarte aus der Internationalen Küche.

Herzlich willkommen

Wir wünschen Ihnen schöne Zeit und danken Ihnen Liebe Gäste dass Sie diese Erfahrung in unserem Hause machen und heißen Sie Herzlich willkommen.

Genießen Sie ein Abend in einem Ruhigen Außergewöhnlichen Ambiente bei Kerzenlicht.



AMASRA

GRILL & STEAKHOUSE
BRUCHKÖBEL

Vorspeisen

Mit Reis gefüllte Weintrauben Blätter an Salatbouquet mit Minze-Joghurt Dip	7,50 €
Gebratene Blätterteigröllchen gefüllt mit Fetakäse, Petersilien und Minze an Salatbouquet	7,90 €
Im Ofen gebackener Schafskäse mit roten Zwiebeln und Oliven	8,50 €
Meeresfrüchte-Genuss aus dem Ofen Black Tiger Garnelen Pfännchen in Knoblauchöl mit Roten Zwiebeln	9,80 €
Roastbeef Scheiben auf Auberginenpürre verfeinert mit Sahne, Käse und Muskatnuss	12,90 €
Chili Con Carne ; Leicht pikanter Rinderhackfleisch-Eintopf	6,90 €
Vitello Tonnato : Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Soße	12,90 €
Gemischte Vorspeisenteller für 2 Pers.	25,90 €

Zur allen Vorspeisen reichen wir frisch gebackene Baguettescheiben



Salate

Saisonale Große Bunte Salatteller mit Dressing nach Wahl
und gerösteten Sonnenblumenkerne 8,90 €

Wahlweise mit

gebackenem Ziegenkäse in Honig-Sesammantel 13,50 €

gebratene Austernpilze und geschmorten Zwiebeln 12,90 €

Mit Chrispy Hähnchen-Filets, Sweet-Chili Dip 14,50 €

Gegrilltem Rinderhackfrikadellen mit Honig-Senf Dip 14,90 €

Saftige Crispy Chicken Wings mit Sweet-Chili Dip 14,50 €

Tomaten-Mozzarella Salat 8,50 €
mit Olivenöl & Crema Balsamico

Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln,
Petersilien und Schafskäse mit Zitronen-Öl Dressing 11,50 €

Beilagesalat 3,80 €

Dressing nach Wahl;

Joghurt- Dressing – Balsamico – Essig & Öl



Türkische Wok Gerichte

Tavuk Sac Kavurma

Im Knoblauch- Butter mit Zwiebeln-Paprika-Mix und Tomaten gebratene 250g Hähnchenwürfeln serviert im türkischem Wok dazu Pilav-Reis 14,90€

Dana Sac Kavurma

Im Knoblauch-Butter mit Zwiebeln-Paprika-Mix und Tomaten gebratene 250g Rindfleischwürfeln serviert im türkischem Wok dazu Pilav-Reis 17,90€

Tavuk etli Sebse

Im Wok gebraten mit Markt frischem Paprika-Mix, Zwiebeln, Brokkoli, Zucchini, Zuckerschotten, Baby Spinat, Champignon in Knoblauch- Sojasauce mit 150g geschnetzelm Hähnchen dazu Pilav-Reis 12,50 €

Dana etli Sebse

Im Wok gebraten mit Markt frischem Paprika-Mix, Zwiebeln, Brokkoli, Zucchini, Zuckerschotten, Baby Spinat , Champignon in Knoblauch-Sojasauce mit 150g Rindergeschnetzelm dazu Pilav-Reis 14,50 €



Fleischgenuss vom Grill

Zur allem Grillgerichte servieren wir in Knoblauchöl gebratene Bunte Markt frische Gemüse aus Zwiebeln-Zuckerschotten-Paprikamix-Champignons-Spinat-Zucchini und Broccoli dazu Bulgur

Adana Kebab (300g / Leicht pikant) 17,90 €

Traditionell gewürzter Lammhackspieß ist ein Fleischgericht der türkischen Küche, eine Spezialität aus der Provinz Adana.

Tavuk Sis (250g) 15,90 €

Hausmarinierte Hähnchenspieß Saftig gegrillt

Kuzu Sis Kebab (200g) 19,50 €

Lammfleischspieß aus der Keule zart gegrillt

Izgara Köfte (5 Stück 250g) 16,90 €

Rinderhack Frikadellen nach türkischer Art zart gegrillt

Gemischte Grillteller (300g) 23,00 €

Traditionell gewürzter Lammhackspieß, Spieß vom Lamm und Hähnchen, Lammkotlette und Rinderfrikadelle dazu Beilage nach Wahl

Gemischte Amasra Grillplatte

Eine Spezialität unseres Hauses Gegrillte Lammhackspießen, Spieße vom Lamm und Hähnchen, Lammkoteletten, und Rinderfrikadellen auf geschwenktem Marktfrische Grillgemüse dazu Rosmarinkartoffeln, Bulgur und Hausgemachte Dips. Traditionell serviert auf unseren Original Felsgeschlagenem Heißen Naturstein aus dem Provinz Amasra

Für 2 Pers. 45 €



Schnitzelkarte

Frisch Zubereitet aus dem Hähnchen-Schenkeln ca 200g
Saftig gebraten aus der Gusspfanne.

Schnitzel „Wiener Art“ Mit Zitrone, Bratkartoffeln 12,90 €

Champignon - Rahmschnitzel 15,90 €
Mit frischen Champignons,,, dazu Steakhouse-Pommes

Zwiebelschnitzel 14,90 €
Mit geschmorten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln

Frankfurter Schnitzel 15,90 €
Mit Zitrone und hausgemachter grüner Soße,
dazu Bratkartoffeln

Bauernschnitzel 16,90 €
Mit geschmorten Zwiebeln, Puten-Bacon & Spiegelei
dazu Bratkartoffeln

Amasra-Schnitzel 17,90 €
Überbacken mit geraspeltem Schafskäse, Rote Zwiebeln
und Oliven dazu Bunte Bratgemüse

Extra Soßen ; Pfeffersosße/Rahmsosße/Champignonsosße/Grünesosße 2 €

Donnerstags Schnitzeltag, jedes Schnitzel
11,90



Home Made Burger vom Grill

Für die Zubereitung unsere Burger - Pattys verwenden wir täglich frisch gewölfte 100% Halal Rinderhackfleisch aus dem Nacken und Rippen-Bereich um Ihnen Liebe Gäste ein besonderes Geschmackserlebnis zu bieten. Was unsere Burger Einzigartig macht; Sind unsere vom Bäckermeister täglich frisch gebackene Burger-Brötchen und unsere eigene Burger-Kreationen.

Alle Burger belegt mit knackigigem Salat/Fleischtomaten/Rote Zwiebeln / Gewürzgurken und Radieschen-Sprossen .

Hamburger Saftige Rinderhackfleisch-Patty hausgemachter süßer Tomaten-Marmelade / Röstzwiebel-Mayonnaise
Normal (150g) 9€ Big (250g) 13€

Cheeseburger

Saftige Rinderhackfleisch-Patty, Cheedar Käse, hausgemachter süßer Tomaten-Marmelade / Röstzwiebel-Mayonnaise
Normal (150g) 10€ Big (250g) 14€

Chili-Cheeseburger

Wie der normale Cheeseburger, aber mit Jalapeños & rauchig-würziger BBQ-Soße anstatt der Tomaten-Marmelade, mit Röstzwiebel-Mayonnaise
Normal (150g) 11€ Big (250g) 15€

Deluxe BBQ-Burger

Saftige Rinderhackfleisch-Patty / würzigem Pastrami-Rinderschinken , mit Grana Padano überbackene Tomatenscheiben , rauchiger BBQ-Soße sowie Röstzwiebel-Mayonnaise
Normal (150g) 13€ Big (250g) 17€



AMASRA

GRILL & STEAKHOUSE
BRUCHKÖBEL

Chesse Blues de Luxe Burger

Saftig gegrillte Rinderhackfleisch Patty überbacken mit Französischem Bleu d'Auvergne Blauschimmel-Käse, Karotten, Mango-Chutney und Honigsenfsoße garniert mit Sprossen und Röstzwiebeln

Normal (150g) 13€ Big (250g) 17€

Swiss de Luxe-Burger

Saftige Rinderhackfleisch-Patty überbacken mit Original Schweizer Raclette-Käse getoppt von 2 gebratenem Puten-Bacon und cremiger Sauce Remoulade garniert mit Radieschen-Sprossen

Normal (150g) 13€ Big (250g) 17€

The Italian Stallion-Burger

Saftig gegrillter frischer Rinderhackfleisch-Patty überbacken von italienischem Mozzarella garniert mit Radieschen-Sprossen. Knackig-frischer Nussiger Rucola-Salat, geraspelter Grana Padano Käse, Basilikum Pesto und Röstzwiebel-Mayonnaise

Normal (150g) 13€ Big (250g) 17€

Le-Tatar Burger

Saftig gegrillte Rinderhack Patty, Honig-Senfsoße, Putenschinken, Spiegelei und Estragon-Mayonnaise

Normal (150g) 13€ Big (250g) 17€

Crispy Chicken Burger

Hausgemachte Knusprige Hähnchenschnitzel aus der Keule, hausgemachter süßer Tomaten-Marmelade, Röstzwiebel-Mayonnaise, Sweet-Chili Soße

Normal (150g) 11€

Dienstags Burgertag jedes Normale Burger 9,90€



AMASRA

GRILL & STEAKHOUSE
BRUCHKÖBEL

Toppings

Burger getoppt von einem Spiegelei	1 €
Burger überbacken mit würzigem Cheddar-Käse	1 €
Burger überbacken mit würzigem Raclette-Käse	2 €
2 Scheibe getrocknetem würzigen Pastrami-Rinderschinken	2 €
Burger getoppt von 2 Scheibe Puten-Bacon	2 €

Beilagen

Steakhous Fries	3,5 €	Pommes Frites	3 €
Süßkartoffel-Pommes	4,5 €	Curly-Fries	3,5 €
Kartoffel-Dippers	3 €	Cole Slow Salat	3,5 €
Bunte Gemüse	5 €	Bratkartoffeln	3,5 €
Beilagensalat	3,8 €	Kroketten	3 €

Fingerfood

Chrispy Chicken Wings	5 Stück	6 €
BBQ Chicken Wings	5 Stück	6 €
Calamari Ringe	5 Stück	5,5 €
Chrispy Chicken Filets	3 Stück	5,5 €
Zigarenbörek	3 Stück	4,5 €
Chicken Nuggets	5 Stück	4,5 €
Orion Rings	5 Stück	4,5 €
Gemischte Fingerfood-Platte für 2 Personen		19 €

Dips

Mayonnaise / Ketchup	0,50 €
BBQ Soße / Sour Cream / Curry-Mango / Salsa / Honig-Senf	0,80 €



AMASRA

GRILL & STEAKHOUSE
BRUCHKÖBEL

Kumpir

Ist ein Gericht, das aus großen ca 500g mehlig Regionalen Ofen Kartoffeln zubereitet wird. gelockert, mit Butter Käse vermengt und nach Belieben belegt. Getoppt mit Röstzwiebeln und Sprossen. Kumpir ist ein fester Bestandteil der türkischen Küche.

Ofenkartoffel mit Hähnchen-Gemüse- Füllung

11,90 €

Die Fitnessknolle unter den Kumpir, mit einer Füllung aus zart gebratener Hähnchen-würfeln, mit frisch gebratenem Zwiebel-Paprika-Mix auf Couscous Salat. Für den Schlemmerfaktor sorgen Sauer-Cream und Würzige Sweet-Chili Sauce.

Kumpir mit Spinat-Hackfleisch Füllung

10,90 €

Ein besondere kumpir Genuss bei Heißen Tagen: Gefüllt mit Couscous-Salat, gebratene Rinderhachfleisch mit Spinat in Knoblauchjogurt getoppt mit Röstzwiebeln und Sprossen

Kumpir mit Marinierte Pilsen

9,90 €

Besonders lecker für deine heiße Kartoffeln: Eine rustikale Füllung aus gebratenen Pilsen und Sauer-Creme, mit viel Schnittlauch, Petersilie. auf Couscous Salat

Kumpir Pizza -Style mit Tomate-Mozzarella-Füllung

10,50 €

Bei dieser Variante kommen Pizza -Fans auf ihre Kosten. Zur Margarita-Kumpir mit reichlich frischem Tomaten-würfel, frischem Basilikum und schmelzendem Mozzarella. Heiß überbacken und mit echtem Käsefäden-Fast wie beim Italiener.

Kumpir Mexican-Style

10,50 €

Frisch aus dem Ofen und Pral gefüllt mit Pikanter Chili con Carne



Gourmet Club Sandwiches

Alle Sandwiches doppelt belegt mit drei großen Toastscheiben dazu hausgemachte Kartoffel-Chips mit Sauer-Cream

Roastbeef Sandwich

Belegt mit Saftige Roastbeef Scheiben auf mit knackigem Ruccola Salat, geschmorte Zwiebeln, Gewürzgurken, Cole Slow Salat, Radieschen -Sprossen, Bacon - Mayonnaise und Sandwiche-Soße
13,90 €

Chrispy Chicken Sandwich

Belegt mit Hausgemachtem Knusprig Panierte Hähnchenschnitzel aus der Keule mit knackigem Ruccola Salat, Tomaten, Gewürzgurken, und geschmorten Zwiebeln mit Sweet-Chili Soße und einer würzigem Sandwiche-Soße.
12,80 €

Vitello-Tonnato-Sandwich

Belegt mit Thunfisch-Cream, knackigem Ruccola Salat, Fruchtige Tomaten, geschmorten Zwiebeln Gewürzgurken und Kalbfleischscheiben und Hausgemachte Sandwiche- Soße garniert mit Sprossen
13,90 €



Tantuni- der Ursprung Vom Döner

Tantuni-fein gewürfeltes, gebratenes Fleisch vom Rind oder Geflügel in Butter und Rosenpaprika gebraten und mit unserer hauseigenen Kräutermischung verfeinert, serviert im Baguette-Brot.

Alle Zutaten werden frisch gebraten und in 30cm Sesam Baguette belegt

Kiymali Tantuni

Mit Zwiebel und Spitzpaprika frisch gebratene ca 200g Rinderhackfleisch fein gewürzt und mit Fruchttige Tomatenscheiben, Rucolasalat, Gewürzgurken und geschmortem Zwiebeln gefüllte Sesam Baguette

13 €

Tavuk Sac Tantuni

Mit Zwiebel und Spitzpaprika frisch in Knoblauch-Öl gebratene ca 200g Hähnchenfleisch-würfel fein gewürzt und mit Fruchttige Tomatenscheiben, Rucolasalat, Gewürzgurken und geschmortem Zwiebeln gefüllte Sesam Baguette

13 €

Dana Kavurma Tantuni

Mit Zwiebel und Spitzpaprika geschmorte ca 200g Rindfleisch-würfel fein gewürzt und mit Fruchttige Tomatenscheiben, Rucolasalat und geschmortem Zwiebeln gefüllte Sesam Baguette

15 €

Soßen zur Wahl

Bacon Mayonnaise-/ BBQ Soße /Sandwiche Soße /Knoblauch Joghurtsoße



Home Made Crispy Chicken

Frisch frittierte Hähnchenteile mit unsern eigenem würzigem knusper-Panade und Hausgemachten Soßen

Sechs Crispy Chicken wings dazu Cole Slow Salat und Hausgemachte Pommes frites
10,50 €

Drei Crispy Chicken Koteletten aus der Keule dazu Cole Slow und Hausgemachte Pommes frites
15,50 €

Fünf Crispy Chicken Filets dazu Cole Slow Salat und Hausgemachte Pommes frites
14,50 €

Gemischte Crispy Chicken Teller 3 Chicken wings 3 Filets und 1 Kotelett dazu Cole Slow Salat und Hausgemachte Pommes frites
16,50 €

Unsere Hausgemachte Soßen

Koriander-Ingwer-Knoblauch-Chili soße / BBQ Soße / Sweet-Chili Soße 2 €



AMASRA

GRILL & STEAKHOUSE
BRUCHKÖBEL

Beef Steaks

Rumpsteak Premium Black Angus / Uruguay

250g 23 € 350g 32 €

Filetsteak Premium Black Angus / Argentinien

200g 26 € 300g 36 €

Serviert mit Kräuterbutter ohne Beilagen; Unsere Steaks werden immer Medium gegrillt, wenn Sie anderen Garstufe wünschen so teilen Sie uns das bitte mit. Weiter Premium Steaks finden Sie auf unser wechselnde Abendkarte.

Beilagen

Steakhous Fries	3,5 €	Pommes Frites	3 €
Süßkartoffel-Pommes	4,5 €	Curly-Fries	3,5 €
Kartoffel-Dippers	3 €	Cole Slow Salat	3,5 €
Bunte Gemüse	5 €	Bratkartoffeln	3,5 €

Spezials

BBQ Sparerips

Saftig-zarte Kalbsrippen 500g mit unserem House Rub eingelegt und für 6 Stunden Low & Slow gegart. Serviert mit Cole Slow Salat und Bratkartoffeln. Wahlweise mit BBQ-Sauce oder Knoblauch-Kräutersoße
19,80 €

Hamsi Tava

Frittierte Sardellen-Kranz türkische Art dazu Baguette-Scheiben mit Knoblauch-Mayonnaise und Beilagensalat
14,50 €



(Wraps)

Serviert mit Hausgemachten Pommes frites und Sauer Cream

Pulled Chicken Wrap

Zarte Hähnchenbrust mit würzig-rauchiger Barbecue- soße per Hand angesagten Pulled Chicken gezupft im leckeren Wrap mit Cole Slow Salat.
12,50 €

Veggie Wrap

Frische Zucchini, Zwiebeln, Zuckerschotten, Broccoli, in Knoblauchbutter geschwenkt und frisch zubereitet werden, bevor Sie zusammen mit Feta-Käse-Würfeln und Baby-Spinat die Füllung des Amasra Veggi Wrap darstellen. Knoblauch-Joghurt rundet den Wrap Genuss ab.
11,50 €

Philly Cheesesteak Wrap

Wie man es in Philadelphia, der größten Stadt Pennsylvanias, am liebsten mag: Zart geschmortes Pulled Beef mit Cheddar-Käse gepaart und leckerem Cole Slow Salat, Jalapenos und Roten Zwiebeln. Mit Baconnaisse-Soße. Perfekte-Kombination in einem einzigen Amasra Wrap.
14,50 €

Chrispy Chicken Wrap

Den Namen hat dieser Wrap von unseren gebratenen Hausgemachtem Knusperpanade, die hier die Stars sind. Knackig-frische Paprikastreifen, marktfrische Salat und rauchig-Scharfe Chipotle-Soße aus geräucherten Jalapenos runden das Geschmackserlebnis ab.
12,50 €