Traditionelles türkisches Frühstück in Istanbul: Ethem Efendi Kahvaltı

İSTANBUL, TURKEY, September 21, 2026 /EINPresswire.com/ -- Frühstück ist in der Türkei weit mehr als nur die erste Mahlzeit des Tages. Es steht für gemeinsames Genießen, lange Gespräche, Gastfreundschaft und das Zusammensein mit Familie und Freunden. Ethem Efendi Kahvaltı bringt diese traditionsreiche Frühstückskultur mitten in das moderne Istanbul und verbindet ausgewählte regionale Produkte mit hausgemachten Spezialitäten zu einem authentischen türkischen Frühstückserlebnis.



Etem Efendi Frühstück



Etem Efendi Frühstück

Bei Ethem Efendi Kahvaltı steht das gemeinsame Erlebnis im Mittelpunkt. Reich gedeckte Tische, zahlreiche kleine Spezialitäten und die Möglichkeit, unterschiedliche Geschmacksrichtungen miteinander zu teilen, spiegeln die traditionelle türkische Frühstückskultur wider. Dabei setzt Ethem Efendi auf sorgfältig ausgewählte Produkte lokaler Erzeuger und eigene, hausgemachte Spezialitäten. So entsteht ein Frühstückserlebnis, das traditionelle Werte wie Gastfreundschaft, Vielfalt und gemeinsames Genießen mit dem Lebensgefühl des modernen Istanbul verbindet.

Eine kulinarische Reise durch Anatolien

Die Speisekarte von Ethem Efendi Kahvaltı bringt Spezialitäten aus unterschiedlichen Regionen der Türkei an einem Tisch zusammen. Insgesamt stehen 26 verschiedene

Frühstücksspezialitäten sowie 43 Sorten hausgemachter Marmelade zur Auswahl. So können sich Gäste ihr Frühstück ganz nach dem eigenen Geschmack zusammenstellen.
Zu den Highlights gehören Menemen nach hauseigenem Rezept, Spiegeleier in Butter, handgemachte Gözleme, traditionelles Pişi, speziell gewürzte Sucuk, die Kombination aus Maulbeeren und Lor-Käse sowie die hausgemachte Milchkonfitüre, eine der Spezialitäten des Hauses.
Auch viele regionale Klassiker finden ihren Platz auf dem Frühstückstisch: ausgewählte Käsesorten aus Kars und Izmir, Anavarza-Honig aus dem Taurusgebirge sowie der für Izmir typische Simit und Boyoz. Damit präsentiert Ethem Efendi Kahvaltı seinen Gästen die Vielfalt der anatolischen Küche und macht das reiche kulinarische Erbe der Türkei erlebbar.


Etem Efendi Frühstück-

Türkische Frühstückskultur an vier Standorten in Istanbul
Ethem Efendi Kahvaltı ist mit vier Standorten in Erenköy, an der Bağdat Caddesi, in Etiler und Ataşehir vertreten. Jeder Standort verbindet den gemeinsamen Qualitätsanspruch der Marke mit einer individuellen Atmosphäre, die sich in das jeweilige Viertel einfügt.
Großzügige und einladende Räume, Kunstwerke, liebevolle Details und ein aufmerksamer Service schaffen eine warme Atmosphäre, in der sich Gäste wie zu Hause fühlen können. Das Frühstück wird so bewusst nicht nur als Mahlzeit verstanden, sondern als gemeinsames Erlebnis und als Gelegenheit, Zeit miteinander zu verbringen.
Ganz im Sinne der traditionellen türkischen Gastfreundschaft verfolgt Ethem Efendi Kahvaltı dabei ein unkompliziertes Prinzip: Reservierungen sind nicht erforderlich. Gäste können spontan vorbeikommen und Platz nehmen – nach dem Motto: “Unsere Tür steht allen offen.“

Hinweis für Medienvertreterinnen und Medienvertreter:
Ethem Efendi Kahvaltı empfängt seine Gäste an vier Standorten in Istanbul. Sollten Sie eine Reise nach Istanbul planen, würden wir uns sehr freuen, Sie persönlich bei Ethem Efendi Kahvaltı begrüßen und Ihnen die traditionelle türkische Frühstückskultur näherbringen zu dürfen.
Für weitere Informationen und Anfragen stehen wir Ihnen über die unten angegebenen Kontaktdaten jederzeit gerne zur Verfügung.

Aristo iletişim
Aristo İletişim
email us here

This press release can be viewed online at: https://www.einpresswire.com/article/943957448

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.
© 1995-2026 Newsmatics Inc. All Right Reserved.