

FRÜHSTÜCK ab 9 Uhr

Günaydin

Croissant oder Brotkorb (pidebrot), mit Butter und Marmelade
4,90 €

Dogal

Weißkäse¹², Ziegenkäse, Kaşar¹² (türkischer Schnittkäse) und frische Früchte der Saison,
dazu hausgemachte Marmelade, Butter und Pide-Brot
10,90 €

Classic Türkisch

Weißkäse¹², Salam^{3,7,10} (türkische Salami), Oliven ⁵, Tomaten und Gurken,
dazu Honig, Butter und Pide-Brot
9,60 €

Anadolu

Rühreier oder Spiegeleier mit Pastırma^{6,7,10} (luftgetrockneter Rinderschinken),
Kizartma (gebratene Auberginen und Zucchini), dazu Marmelade, Butter und Pide-Brot
9,90 €

Ege

Rühreier mit frischem Blattspinat auf Toast mit Sigara Börek (Teigrolle gefüllt mit Weißkäse),
eingelegte Krabben, dazu Marmelade, Butter und Pide-Brot
10,90 €

Oriental

Rühreier mit Datteln auf Fladenbrot Serviert, Joghurt mit Feigen und Honig Helva Butter und
Marmelade dazu
11,60 €

Mafioso

Großer Teller mit Parmaschinken, Mailänder Salami, Mortadella, Mozzarella mit Tomaten auf Parmesan
Serviert mit Butter und Marmelade
11,90 €

FRÜHSTÜCK SPECIALS

EURO

Zwei Rühreier oder zwei Spiegeleier mit

Pastirma ^{6,7,10} (luftgetrockneter Rinderschinken)	5,20
Sucuk ^{3,6,7,10} (türkische Hartwurst, pikant)	4,90
Spinat und Schnittlauch	4,50
Weißkäse ¹² , und Tomaten	4,90
Natur mit Kräutern	3,10
Speckscheiben ¹⁰	4,60

Menemen (3 Rühreier türkischer Art) mit Tomaten, Paprika und Champignons, pikant	8,50
Bratkartoffeln mit Speck und Spiegelei	8,50

Omelette (3 Eier) mit

Natur	5,50
Spinat, und Zwiebeln	5,90
Kasar ¹² (türkischer Schnittkäse) und Kräutern	6,40
Pastirma ^{6,7,10} (luftgetrockneter Rinderschinken)	6,80
Sucuk ^{3,6,7,10} (türkische Hartwurst, pikant)	5,90

Extras

Croissant	2,50
Joghurt mit Honig und Walnüssen	5,70
Joghurt mit frischen Früchten und Honig	5,90
Türkische Salamis ^{3,6,7,10} - Aufschnitt Auswahl	6,90
Türkische Käseauswahl ¹²	6,90
Früchteteller	6,90
Portion Butter	1,00
Portion Honig	1,00
Portion hausgemachte Marmelade	1,00
Portion Nutella	1,00
Pide- Brotkorb	3,00

FRISCHE SÄFTE

Frisch gepresster Apfel-Karottensaft	0,4 l	6,30
Frisch gepresster Karotte-Orangensaft	0,4 l	6,30
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	3,90

SOGUK MEZE – VORSPEISEN KALT

EURO

Cacik Joghurt mit Gurken und Knoblauch	5,80
Kisir Bulgur (Hartweizen Grütze) Zwiebeln, Petersilie	5,40
Beyaz Peynir Weißkäse ¹²	6,90
Yaprak Dolma Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Joghurtsauce	4,90
Zeytin ve Biber Oliven und Peperoni	4,90
Yogurtlu Ispanak Blattspinat mit Joghurt und Knoblauch	5,90
Ezme Salat Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Petersilie und Gewürze klein gehackt, sehr pikant	7,10
Humus Kichererbsenmus	6,70
Patlican Ezme Auberginenpüree, Joghurt, Kräuter, Knoblauch	6,40
Pascha Meze Weißkäse ¹² , Paprika rot-grün, Kräuter – pikant	6,90
Gemischter kalter Vorspeisenteller	17,10

VORSPEISEN WARM

EURO

Sigara Böregi

Blätterteig gefüllt mit Weißkäse¹² und Petersilie

6,30

Muska Böregi

Blätterteig gefüllt mit Blattspinat, Champignons und Weißkäse¹², dazu Cacik

6,30

Peynir Tava

Weißkäse paniert

6,90

Patlican Kızartma

Auberginenscheiben gebraten an Joghurtsauce

5,80

Kabak Kızartma

Zucchinischeiben gebraten an Joghurtsauce

5,10

Gemischter warme Vorspeisenteller mit Joghurtsauce

15,60

SALATE

Çoban Salatası – Hirtensalat

Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Petersilie klein geschnitten mit Weißkäse¹²

8,80

Gemischter, bunter Salat in Balsamico Dressing

5,70

Gemischter, bunter Salat mit paniertem Weißkäse¹² in Balsamico Dressing

8,30

Kleiner gemischter Salat in Balsamico Dressing

3,50

EXTRAS

Knoblauchbrot

3,80

Joghurtsauce

1,70

Portion Reis

1,70

Pide-Brotkorb

3,00

Patlican Börek (vegetarisch) Auberginen, Kartoffeln, Zucchini mit Béchamelsauce und Käse ¹² überbacken, dazu Salat und Joghurtsauce	16,90
Sebzeli Karniyarik (vegetarisch) Aubergine gefüllt mit frischem Spinat, Pinienkernen und Karotten, mit Käse ¹² überbacken, dazu Reis und Joghurtsauce	16,90
Adana Kebap Hackfleisch vom Lamm am Spieß gegrillt mit Reis und Gemüse	20,50
Şiş Kebap Lammfleischfilets am Spieß gegrillt mit Reis und Gemüse	20,90
Polat Kebap Hackfleisch vom Lamm gefüllt mit Schafskäse in Tomatenzwiebelsauce im Ofen gebacken	18,90
Yogurtlu Adana Hackfleisch vom Lamm am Spieß gegrillt auf Joghurtsauce und geröstetem Brot, im Ofen gebacken	19,90
Şiş Yogurtlu Lammfleischfilets am Spieß gegrillt auf Joghurtsauce und geröstetem Brot, im Ofen gebacken	19,90
Putenbrustspieße vom Grill an Reis und Gemüse	17,50
Piliç Tava Hähnchenbrustwürfel mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in der Pfanne gebraten, dazu Reis	16,90
Piliç Külbastı Hähnchenbrustfilets vom Grill mit gegrillten Austernpilzen, dazu Reis und Gemüse	17,90
Izgara Köfte Hackfleischbällchen vom Lamm, gegrillt mit Reis Gemüse und Cacık	18,10
Kavurma Lammfleischwürfel mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in der Pfanne gebraten, dazu Reis	21,50
Karışık Izgara Gemischter Grillteller vom (Lamm, Putenbrust und Hähnchenbrustfilet) mit Reis und Gemüse	28,90

APERITIFS

EURO

Raki, traditionell mit Eis und Wasser	5 cl	6,50
Aperol Spritz – Prosecco, Aperol ³ und Spritzer Soda	0,2l	6,90
Rosato Spritz – Prosecco, Ramazotti Rosato und Spritzer Soda	0,2l	6,90
Glass Cava - Spanien	0,1 l	4,90
Hugo – Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette und Spritzer Soda	0,2 l	6,90
Cava mit Aperol ³	0,1 l	5,50
Campari ³ Soda Campari ³ Orange	4 cl	6,90
Martini bianco Martini rosso ³ Martini dry	5 cl	4,90

OFFENE WEINE

0,2 l

EURO

ROT

Terrazas Malbec – Reserva	Argentinien	9,40
Amauve Cdr – Cote du Rhone	Frankreich	5,70
Chianti Classico – Vignamaggio	Italien	6,90
Vina Albali Gran Selection	Spanien	5,60
Yakut	Türkei	5,50
Cavalchina – Merlot	Italien	5,70

WEISS

Cankaya	Türkei	5,50
Riesling, August Kessler	Deutschland	5,80
Sauvignon Blanc de Touraine	Frankreich	6,70
Chardonnay – Conte Brandolino	Italien	6,70
Lugana OTTELLA	Italien	7,10
Grüner Veltliner – Kamptal-Loimer	Österreich	6,30
Grauburgunder – Joachim Heger	Baden	5,50

ROSÉ

Cavalchina Veneto	Italien	5,90
Andrieu Coteaux Varios	Frankreich	6,50

Weinschorle – Weiß, Rot, Rosé	0,3 l	5,90
--------------------------------------	-------	------

FLASCHENWEINE WEISS**0,75 l****EURO**

Cankaya – Zentralanatolien Leicht, trocken, feine Frucht:	TÜRKEI		17,90
Grauburgunder Joachim Heger -Baden Aus dem Kaiserstuhl.Duft nach Äpfeln,Trokenobst und Honig. Elegante Säure und Schönes Aromaspiel	DEUTSCHLAND.	1,0 L FL	27,00
Weißburgunder Heinrich-Schönleber -Nahe Anklängen von Kernobst und Zitrusfrüchten. Elegante Frucht, feine Würze Mineralität und Rassigkeit	DEUTSCHLAND		29,50
Chablis Villages – Jean-Paul & Benoit Dorin – Burgund 100% Chardonnay @ Mineralischem Charakter, Opulenter Duft nach Birnen und Honig	FRANKREICH		28,00
Conte Brandolini – Friual 100% Chardonnay – feiner und Einladender Duft nach Akazien, Leicht und Elegant im Mund	ITALIEN		22,50
Sancerre le Chene du Roy – Patrick Girault-Loire 100% Sauvignon Blanc – Fruchtiger Wein, Erdiger Aroma, Voller Charme Aroma von Haselnüssen & weißen Früchten	FRANKREICH		23,50
Grüner Veltliner Kamptal – Fred Loimer Würzige Note, Geradlinig, am Gaumen spürt man typisch VeltIRESCHI Pfefferl Sonnenverwöhnte Frucht. Perfekt ausbalanciert	ÖSTERREICH		22,50
Sauvignon Blanc de Touraine- Michaud-Loire 100% Sauvignon Blanc – kräftige Aromen von Stachelbeeren Hauch von Johannesbeeren und Äpfeln	FRANKREICH		24,50
Lugana OTTELLA – Gardasee 100% Trebbiano di Lugana – Exotische Noten, Kandis und Zitrusfrüchte. Im Mund Warm Lang anhaltend	ITALIEN		25,50
Claudy Bay Sauvignon Blanc Knackige Säure, frischen Kaffir-Limetten-Grapefruit und Steinfruchtaromen und von Hhauch Zitronengrasnoten	NEUSEELAND		39,50
Riesling Cabinet trocken-Schloss Vollrads – Rheingau 100% Riesling, zarte Aromen von Aprikosen und Pfirsichen. Perfekt eingebundene Säure	DEUTSCHLAND		24,90
Riesling, The Daily August Vom August Kessler Saftig,fruchtig und rassig. Mit erfischender Säure			20,90
Vette di San Leonardo. Sauvignon Blanc Fasziniert durch jugengliche Frische, komplexe Mineralität .Aromen von Pfirsich grünem Pfeffer und Salbei Note	ITALIEN		22,50
Ott. Gemischter Satz Chardonnay, Gelber Muskateller, grüner Veltliner,Neuburger,Riesling,Roter Veltliner,Weißburgunder und Welschriesling Etwas Kräuterwürze. Hauch von Papaya und Zitronengras. Saftig frische Säurestruktur, Zitronig im Abgang	ÖSTERREICH		27,00

FLASCHENWEINE ROSÉ**0,2 l****EURO**

Rosato Cavalchina,Veneto 55% Corvina, 35% Rondinella, 10% Molinara – Leicht aromatisches abgerundetes Bukett, trocken nicht herb, rein, mild, harmonisch und hruchtig	ITALIEN		20,90
Sancerre Rose Le Grand Moulin Ac-Patrick Girault – Loire Ausschließlich Pinot Noir, Lachsrosa, feinem Duft nach Himbeeren Fruchtausprägung ist klar und Zartwürzig. Saftiger Nachhall.	FRANKREICH		23,50

Liebe Gäste, falls Sie unter einer Lebensmittelintoleranz leiden, sprechen Sie bitte die Bedienung an. Weine enthalten Sulfite.

FLASCHENWEINE ROSÉ

0,2 l

EURO

Lal

Lachsfarben, feine Säure, fruchtig

TÜRKEI

19,90

Clos L`Dratoire- Provence

In der Nase Aromen von Brioche und Karamell, Fruchtig Aromen von grünem Apfel und Birne, Hauch von Vanille

FRANKREICH

23,00

FLASCHENWEINE ROT

0,75 l

EURO

Yakut – Süd-Ost Anatolien

Trocken, rubinrot, würzig:

TÜRKEI

17,90

Pinot Noir, The Daily August vom August Kessler

Aromen von roten Waldbeeren und leichtes Tannin

DEUTSCHLAND

20,90

Terrazas Malbec Reserva

Ausgeprägte Aroma, feinkörniges Tannin, Noten von Veilchen, Traubenkirschen, Pflaumen und Schokolade

ARGENTINIEN

34,50

Blaufränkisch Uwe Schifer,

Intensive dunkle Beerenfrucht nach Weichseln, Hauch Lakritze, Orangen Ton. Saftig, frische rotbeerige Frucht

BURGENLAND

27,90

Montessu Agricola Punica Sardinien

60% Carignano, 10% Cab.Sauvig, 10% Merlot, 10% Cab.Franc 10% Syrah – Schön Würzigkeit, hervorragende Länge

ITALIEN

23,90

Rosso Di Montalcino – Costanti Toscana

Intensive Noten roter Beerenfrüchte, würziger Duftnoten. Seher Schön ausgewogen zwischen Volumen und Säure

ITALIEN

33,00

Vignamaggio Chianti Classico Terre di Prenzano

Im Duft Noten von Himbeeren und Schwarzen Beeren. Voller warmer, angenehmer Geschmack. Gute Balance

ITALIEN

24,50

Corino Renato Barbera D Alba – Piemont

Reich an Schwarzfrüchten, Brombeere und Flaume. Pfeffer und Zimt Note, süße und weiche Tannine, langer Nachhall

ITALIEN

24,50

Cavalchina Merlot – Gardasee

Körperreicher Wein, wenig Säure und feiner Frucht

ITALIEN

20,50

Vina Albali Gran Selection

Barrique-Ausbau, kräftiges Bukett, weich im Abgang:

SPANIEN

19,90

Lanzaga ,Telmo Rodriguez – Rioja

100% Tempranillo – Unheimlich würzig dicht und edel. Nuancen an Unterholz, Leder, Zeder Orientalischen Gewürzen

SPANIEN

33,50

Amauve Cdr – Cote du Rhone

75% Grenache 25%Syrah – Kraftvoller Körper, fruchtige Note, und gehaltvolle Struktur

FRANKREICH

20,50

Ch Puygueraud – Bordeaux

85% Merlot, 5% Cab. Sauvig, 10% Cab. Franc.Schwarze und rote Frucht, sehr ätherisch, berauschend. Schöne Säure

FRANKREICH

26,50

Numanthia Termes

Aus Tinta de Toro Reben.Konzertierte Aromen von Brombeeren,Erdbeeren mit Zimt Rosmarin Pfeffer Note.

SPANIEN

35,50

BIERE

EURO

Helles vom Fass	HOENTHANNER	0,5 l	4,40
Kellerbier	HOENTHANNER	0,5 l	4,40
Alkoholfreie Helles	HOENTHANNER	0,5 l	4,30
Helles klein	HOENTHANNER	0,25 l	2,60
Helles light	HOENTHANNER	0,5 l	4,40
Dunkles	HOENTHANNER	0,5 l	4,40
Pils	HOENTHANNER	0,33 l	3,90
Weißbier vom Fass	HOENTHANNER	0,5 l	4,80
Weißbier dunkel	HOENTHANNER	0,5 l	4,80
Weißbier klein	HOENTHANNER	0,3 l	3,90
Weißbier Light	HOENTHANNER	0,5 l	4,80
Weißbier Alkoholfrei	HOENTHANNER	0,5 l	4,80
Radler Alkoholfrei	HOENTHANNER	0,5 l	4,40
Radler		0,5 l	4,40
Russ'n – Weißbier mit Limonade		0,5 l	4,80
Cola ^{1,3,11} --Weißbier		0,5 l	4,90

HEIßE GETRÄNKE

Apfeltee mit Zimt ¹¹			2,90
Tasse Tee ¹ (Pfefferminz, Grüne, Kamillen, Früchte, 6-Kräuter, türkischer Schwarztee)			2,70
Ingwertee mit Minze			3,90
Çay ¹ , türkischer Tee aus dem Samowar			1,50
Mocca ¹ – Türkischer Kaffee			2,90
Tasse Kaffe ¹ / auch koffeinfrei			2,90
Milchcaffee ¹			4,00
Cappuccino ¹			3,20
Espresso ¹			2,70
Doppelter Espresso ¹			4,90
Latte Macchiato ¹			3,70
Heiße Schokolade			4,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

EURO

Ayran (Joghurt, Salz, Wasser) türkisches Buttermilchgetränk	0,4 l	4,90
Fl. Mineralwasser Sprudel	0,25 l	2,60
Fl. Mineralwasser Still	0,25 l	2,60
Tafelwasser groß	0,4 l	3,70
Fl. Mineralwasser Sprudel	0,75 l	6,50
Fl. Mineralwasser Still	0,75 l	6,50
Coca Cola ^{1,3,11}	0,2 l	2,90
Coca Cola Light ^{1,3,11}	0,2 l	2,90
Coca Cola Zero ^{1,3,11}	0,2 l	2,90
Spezi ^{1,3,11}	0,5 l	4,90
Fruchtsäfte und Nektars	0,2 l	2,80
Apfel, Ananas, Mango, Kirsch, Johannesbeere, Orange, Maracuja, Pfirsich, Rhabarber		
Saftschorle, nach Wahl	0,4 l	4,70
Apfel, Ananas, Mango, Kirsch, Johannesbeere, Orange, Maracuja, Pfirsich, Rhabarber		
Schweppes Wild Berry	0,2 l	3,60
Thomas Henry	0,2 l	3,60
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Bier		
Eistee ^{1,3,11} Pfirsich	0,33 l	3,20
Eistee ^{1,3,11} Zitrone	0,33 l	3,20
Orangen Limo ^{1,3,11}	0,2 l	2,90

SPIRITUOSEN

Raki Yeni, Stamperl klein	2 cl	2,60
Hendricks	4 cl	6,90
Monkey47	4 cl	6,90
Gordons Dry Gin	4 cl	4,90
Bombay Saphire Gin	4 cl	5,70
Wodka Absolut	4 cl	5,40
Grappa Nardini	2 cl	4,90
Sambuca Molinari	2 cl	3,90

Obstbrände

Haselnuss	2 cl	4,60
Enzian vom Holzfass	2 cl	4,60
Himbeergeist	2 cl	4,60
Williams	2 cl	4,60
Obstler	2 cl	4,60

BITTERS

Averna	4 cl	4,10
Ramazotti	4 cl	4,10
Fernet Branca	4 cl	4,10
Fernet Menta	4 cl	4,10

LIKÖRE

Baileys	4 cl	4,60
Amaretto	4 cl	4,60

COGNAC

Hennessy FINE DE COGNAC	2 cl	3,90
-------------------------	------	------

WHISKEY

Johnny Walker Red	4 cl	5,10
Johnny Walker Black	4 cl	5,70
Jack Daniels	4 cl	5,70

MALT

Glenmorangie 10 Years	4 cl	7,50
Glenmorangie 12 Years, Nectar Dor	4 cl	8,50
Glenmorangie 18 Years	4 cl	9,50
Glenmorangie Port – Quinta Ruban	4 cl	8,50
Glenmorangie Sherry – Lasanta	4 cl	8,50
Glenmorangie Signet	4 cl	15,50

Liebe Gäste,

die Zubereitung unserer Speisen und Getränke erfolgt mit größter Sorgfalt.

Gemäß den gesetzlichen Vorgaben sind alle Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, entsprechend ausgezeichnet.

1) Koffeinhaltig	5) geschwärzt	9) Brennwert 100 ml = 1,1 KJ (0,26 kcal)
2) chininhaltig	6) Geschmacksverstärker E 621, E 640, E 627, E 631	10) Antioxidationsmittel E 300, E 301
3) mit Farbstoff	7) Konservierungsstoff E 250, E 252	11) mit Süßungsmittel
4) mit Taurin	8) Konservierungsstoff mit Benzoesäure	12) Kuhmilch und aus Schafmilch
* Die verarbeitete Schlag Sahne ist mit Stickoxyd angerichtet		

Falls Sie unter einer Lebensmittelintoleranz leiden, sprechen Sie bitte die Bedienung an. Weine enthalten Sulphite.

LONG DRINKS / COCKTAILS

EURO

Vodka Absolut mit Lemon		7,50
Vodka Belvedere mit Lemon		10,50
Vodka Sky mit Lemon		9,50
Gin Tonic mit Gordon`s		7,50
Gin Tonic mit Hendricks		10,50
Gin Tonic mit Monkey 47		12,50
Gin Tonic mit Bombay		9,50
Gin Tonic mit Duke		10,50
Henneesy Fine de Cognac mit Ginger Bier		10,90
Munich Mule – The Duke, Gin, Limettensaft, Gurken und Ginger Bier		13,50
Moscow Mule – Wodka, Ginger Bier und Limettensaft		9,50
Lillet Wild Berry		6,50
Whiskey Cola^{1,3,11}		7,90
Jack Daniels Cola^{1,3,11}		8,50
Mojito Rum Weiß, Minze, Limetten		7,90
Caipirovska Wodka, Limetten, brauner Zucker		7,50
Cuba Libre Havanna Club, Limette, Cola ^{1,3,11}		7,50

RAKI / CHAMPAGNER / CAVA

FI Cava Perelade –Spanien	0,75 l	22,00
Ruinart Rosé	0,75 l	85,00
Champagner Mœt & Chandon Brut Imperial	0,75 l	59,00
Champagner Mœt & Chandon Brut Rosé	0,75 l	69,00
Flasche Raki Yeni Ala Gold	0,35 l	35,00
Flasche Yeni Raki	0,70 l	47,00