

Aperitif

150	Champagner Brut Intense A.R. Lenoble	10 cl	16
151	Champagner Rosé Terroirs A.R. Lenoble	10 cl	18
152	Prosecco Negroni	10 cl	8
153	Brut Buscareto	10 cl	10
154	Prosecco alkoholfrei	10 cl	8
155	Mohr Riesling Bio- Sekt	10 cl	8
156	Bitterrino alkoholfrei (tonic /orange)		8
157	Aperol Spritz		8
158	Hugo		8
159	Campari Longdrink		8
160	Martini Bianco / d'oro / rosso/ dry	5 cl	8
161	Honor Ruby Portwein Special Reserve	5 cl	6
162	Sandeman sherry / medium dry / fino	5 cl	8
163	Ricard	5 cl	8
164	Yeni Raki	5 cl	8
165	Tekirdağ Altınserisi	5 cl	9
166	2013 Mohr Lorcher Krone Riesling Sekt Grande Reserva	75 cl	85
167	2016 Mohr Rheingau Pinot Sekt brut	75 cl	60
168	Champagner Moët & Chandon	75 cl	135
169	Champagner Luis Roederer	75 cl	140
170	Champagner Rosé Terroirs A.R. Lenoble	75 cl	115
171	Champagner Grand Cru Blanc Terroirs A.R. Lenoble	75 cl	110
172	2006 Champagner Dom Pérignon	75 cl	280
173	2003 Champagner Dom Pérignon Rosé	75 cl	440
174	Champagner Gosset Grande Reserve brut	75 cl	135
175	Champagner Gosset Grande Rosé brut	75 cl	150

Bitte beachten Sie unsere Zusatzstoffe -und Allergenliste auf der letzten Seite!

Salate

- | | | |
|-----|--|----|
| 600 | Çoban salata
Gewürfelte Tomaten mit Paprika, Gurken, Zwiebeln, Olivenöl
Petersilie und Weißkäse
Diced tomatoes with peppers, cucumbers, onions, white cheese,
olive oil ,feta cheese and parsley (7) | 14 |
| 601 | Kuzu pirzola salata
Gemischte Wildsalatblätter mit Olivenöl- Zitronensauce, dazu Lammkotelett
Mixed wild salad leaves with olive oil lemon sauce, with lamb chops | 18 |
| 602 | Keçi peynirli ispanak salata
Baby Spinatblätter mit Walnuss, geriebenem Hartziegenkäse und Granatapfel
Spinach leaves with walnut, grated hard goat cheese and pomegranate (7-8c.) | 14 |

Suppen (zweite Suppe täglich wechselnd)

- | | | |
|-----|---|---|
| 610 | Mercimek Çorbası
Pürierte rote Linsensuppe
Lentil soup (13c.) | 9 |
|-----|---|---|

kalte meze

700	Karışık soğuk meze Komposition für eine Person: aus sechs verschiedenen mezes (1-6) Selection for one Persons:	15
701	Karışık soğuk meze: (iki kişilik) Komposition für zwei Personen: aus acht verschiedenen mezes (1-8) Selection for two Persons:	28
Haydari	Joghurt mit Pfefferminze und Dillspitzen Yogurt with mint and dill (7)	
Humus	Kichererbsenpüree mit gestoßenem Sesam und Buttersauce Mashed chickpeas and crushed sesame with butter sauce (7-11)	
Enginar püresi	Artischockenpüree mit Dillspitzen und Olivenöl Pureed Artichoke with dill and olive oil	
Yaprak sarma	Weinblätter gefüllt mit Reis, Korinthen, Pinienkernen und Dill Vine leaves filled with rice, raisins, pine nuts and dill (8f.-13a.)	
Antep ezme	Pikanter Tomatensalat mit Zwiebeln, Petersilie und Knoblauch Spicy puree of tomatoes with peppers, onion, garlic and parsley	
Patlıcan salatası	Auberginensalat mit Kräuter Eggplant salad with herbs	
Paşa meze	Weißkäsepüree mit Joghurt, Walnüssen, Paprikapulver und Minze Cream of white cheese and yoghurt with walnuts, spicy pepper and mint (7-8c.)	
Kalamar dolması	Baby- Calamaris gefüllt mit Reis und Kräuter Calamari filled with rice and herbs (15g.)	

warme meze

800	Karışık sıcak meze: (tek kişilik) Komposition für eine Personen: Selection for one Persons:	16
801	Karışık sıcak meze: (iki kişilik) Komposition für zwei Personen: Selection for two Persons:	28
	Şıgara böređi	Blätterteigröllchen gefüllt mit Weißkäse und Petersilie Puff pastry rolls filled with white cheese and parsley (1a.-3-7)
	Müçver	Reibekuchen aus Gemüse und Käse Grated vegetables with cheese fried (1a.-3.-7)
	Patlıcan ve kabak	Aubergine- und Zucchinistreifen mit Tomaten- Joghurtsauce Eggplant and courgette strips with tomato yoghurt sauce (7-13c.)
	Mantar dolması	Gebackene Champignon gefüllt mit Weißkäse, Kartoffelpüree und Kräuter Baked mushroom stuffed with white cheese, mashed potatoes and herbs (13b.-7.-13d.)
	Kaşarlı kadınbudu	Gebackene Köfte aus Reis und Hackfleisch auf Spinat mit Pistazien Baked köfte from rice and minced meat on spinach with pistachios (1a.-3-7-8e.)
802	Tavada deniz karidesi Scampis, Tomaten, Zucchinischeiben, Chilipaprika und Weißkäse aus der Pfanne in Tomaten-Sahnesauce Fried scampis, tomatoes, slices of courgette, chilipeppers and white cheese with creamy tomato sauce (2e.-7-13c.)	14
803	Kıymalı mantı Maultaschen gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebeln auf Joghurt- Knoblauchduo, dazu Chilipaprika- Buttersauce Pasta squares filled with mincemeat and onions on a yoghurt-garlic duo, served with a chili pepper-butter- sauce (1a.-3-7)	14

Lamm - Kalb - Rind

900	Kuzu kafes pırzola Lammcarré mit Kräuterkruste auf Balsamico- Thymian- Rotweinsauce, dazu Kartoffelpüree und Gemüse Lamb chops with herb crust on balsamico - thyme- red wine sauce served with mashed potatoes and vegetables (7-14a.-13d.)	36
901	Kuzu sirtı Iskender Lammrückenscheiben auf geröstetem Brot und Joghurt, dazu Tomaten-Buttersauce Saddle of lamb slice on roasted bread with yoghurt and a sauce of tomato- and butter-sauce(1a.-7-13c.)	29
902	Kestane soslu kuzu sirtı Lammrücken mit Pistazien, Pinienkernen, Korinthen auf Maronen- Feigen- Yakutsauce, dazu Rosmarinkartoffeln Rack of lamb steak, filled with pine nuts and blackcurrants, on Chestnut- fig- Yakutsauce, served with rosemary potatoes (8e.- 8f.-13a.- 8a.-14a.-13c.-1k.)	34
903	Balsamik soslu kuzu file Lammfilet mit Cocktailtomaten in Rotwein-Balsamicosauce Charlotten und Rosmarin, dazu Reis und Gemüse Fillet of lamb with cherry tomatoes in a red wine balsamico sauce shalotts and rosemary, served with rice and vegetables (14a.)	28
904	Fıstıklı sığır fileminyon Rinderfilet mit Pistazienkruste auf Traubenmelasse-Balsamico- Rotweinsauce, dazu orientalische Pfannkartoffel und Gemüse Beef tenderloin with pistachio crust on grape molasses-balsamic red wine sauce, to oriental pan potato and vegetables (1a.- 8e.-14a.-13c.-13d.)	38
905	Dana Hünkar beğendi Geschnetztes Kalbsfilet in Tomatensud auf Auberginenpüree mit Goudakäse und Buttersauce Sliced veal fillet in tomato broth on eggplant puree with Gouda cheese and butter- sauce (7-13c.)	29
906	Adana Kebab Pikanter Hackspieß auf Tomatensauce, dazu Bulgur Pilav und Grillgemüse Spicy minced skewer on tomato sauce, served with Bulgur- Pilav and grilled vegetables (13c.)	25

vegetarische Speisen

- | | | |
|------|---|----|
| 1000 | Kabak dolması
Gebackene Zucchini mit Kashkavalkäse, Pinienkernen und Champignons auf Tomatensauce aus dem Ofen, dazu Reis
Baked courgette with kashkavalcheese, pine nuts and champignons on tomato sauce from the oven, served with rice (7-8f.-13c.-13b.) | 18 |
| 1001 | İmam bayıldı
Aubergine gefüllt mit Tomaten, Paprika, Pinienkernen, Zwiebeln und Knoblauch auf Tomatensauce aus dem Ofen, dazu Reis und Cacık
Eggplant filled with tomato, peppers, pine nuts, onion baked in the oven dressed with tomato sauce and served with rice and Cacık (8f.-13c.-7) | 18 |
| 1002 | Yoğurtlu sebzeli tava
Bunte Gemüsepfanne auf Knoblauch-Joghurtsauce
Selection of pan fried vegetables topped with a yoghurt garlic sauce (7) | 17 |

Geflügel

- | | | |
|------|---|----|
| 1050 | Tavuk dolması
Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat, Reis, Pinienkernen und Möhren auf Parmesan-Sahnesauce, dazu gegrilltes Gemüse
Stuffed chicken breast with spinach, rice, pine nuts and carrots on a parmesan-cream-dressing, served with grilled vegetables (8f.-7) | 23 |
|------|---|----|

Kinder- Menüs (nur für Kinder bis 12 Jahre)

- | | | |
|------|--|----|
| 1100 | Tavuk göğsü
Hähnchenbrustfilet auf Tomatensauce mit Pommes, Sığara böreği und Cacık, dazu Mayonnaise und Ketchup
Chicken breast fillet on tomato sauce with french fries, sığara böreği and cacık, served with mayonnaise and ketchup (1a.-13c.-7) | 14 |
| 1101 | Domates soslu Spaghetti
Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce (1a.-3-13c.) | 12 |

Heiß

1	Türkischer schwarzer Tee		2,5
2	Türkischer Apfeltee		2,5
3	Türkischer Mokka		3
4	Kräuter- oder Früchtetee		4
5	Frischer Minzetee		4
6	Espresso		3
7	Espresso doppio		4,5
8	Espresso macchiato		3
9	Caffè		3
10	Cappuccino		3
11	Latte macchiato		4
12	Kakao		4

Soft

20	Selters Mineralwasser „light“	25 cl	3,5
21	Selters Mineralwasser „light“	75 cl	7
22	Selters Mineralwasser „naturell“	25 cl	3,5
23	Selters Mineralwasser „naturell“	75 cl	7
24	Coca Cola	20 cl	4
25	Coca Cola light	20 cl	4
26	Coca Cola zero	20 cl	4
27	Fanta	20 cl	4
28	Sprite	20 cl	4
29	Apfelschorle	20 cl	4
30	Schweppes Tonic Water	20 cl	4
31	Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4
32	Schweppes / Ginger Ale	20 cl	4
33	Ayran	20 cl	3,5

Saft/Nektar

40	Apfelsaft	20 cl	4,5
41	Orangensaft	20 cl	4,5
42	Kirschnektar	20 cl	4,5
43	Bananennektar	20 cl	4,5
44	Pfirsichnektar	20 cl	4,5

Bier

50	Efes Pilsener	33 cl	4
51	Stauder Pilsener	33 cl	4
52	Stauder alkoholfrei	33 cl	4
53	Frankenheim Alt	33 cl	4
54	Erdinger Weiß	50 cl	5

Digestiv

60	Ramazotti Amaro	2 cl	5
61	Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	5
62	Averna	2 cl	5
63	Fernet Branca / Menta	2 cl	5
64	Landerer Obstbrand	2 cl	5
65	Landerer Williams	2 cl	5
66	Landeron Williamsbirne	2 cl	5
67	Berta Monprà Grappa	2 cl	9
68	Yeni Raki	35 cl	40
69	Tekirdag Altinserisi	20 cl	35

Likör

70	Sambuca	2 cl	5
71	Batida de Coco	2 cl	5
72	Baileys Irish Cream	2 cl	5
73	Amaretto	2 cl	5

Brandy- Cognac

80	Almirante Brandy Solera Reserva	2 cl	7
81	Osborne Veterano	2 cl	7
82	Lheraud VSOP (10 Jahre)	2 cl	7
83	Remy Marfin VSOP	2 cl	7
84	Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	5

Whiskey

90	Jim Beam	4 cl	9
91	Tullamore	4 cl	9
92	Glendronach pure malt (12 Jahre)	4 cl	10

Hard

100	Sauza Tequila gold / weiß	2 cl	7
101	Absolut Vodka	2 cl	7
102	Black Wood´s Gin	2 cl	7
103	Havana Club Rum	2 cl	8

Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide
a. Weizen/ b. Hafer / c. Roggen / d. Gerste /e. Flocken / f. Dinkel / g. Malz / h. Kamut/
j. Grünkern / j. Grießstärke / k. Bulgur / j. Couskus
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse :a. Krebs / b. Schrimps / c. Garnelen / d. Hummer / e. Scampi
3. Eier und Eierzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse, wie
a. Filet oder Stück / b. Kaviar / c. Omega 3 /d. Gelatine Sauce/ d. Thunfistatar
- 5: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 6: Soja und Sojaerzeugnisse
- 7: Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)*
- 8: Schalenfrüchte: a Mandel / b. Haselnuss / c. Walnuss / d. Cashew / e. Pistazien / f. Pinienkerne
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senf und Senferzeugnisse
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12. Schwefeldioxid
a. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
b. Lupine sowie Erzeugnisse daraus E220-228/c. mit Schwefelbehandelt
- 13 a. Trockenobst /b. Pilze und Champignons / c. Tomatenpüree / d. Kartoffelprodukte
14. a. Wein / b. Bier
15. Weichtiere
a. Schnecke / b. Abalone / c. Oktopus, / d. Muscheln / e. Tintenfisch / f. Austern / g. Calamares

Zusatzstoffe

16. a. mit Konservierungsstoff/ b. mit Geschmacksverstärker/ c. mit Antioxidationsmittel/ d. mit Farbstoff/
e. mit Phosphat/ f. mit Süßungsmittel/ g. koffeinhaltig/ h. chininhaltig/ i. geschwärzt/
j. enthält Phenylalaninquelle