

Aperitif

150	Champagne Forget Brimont Brut Premier Cru	10 cl	16
151	Champagne Forget Brimont Brut Premier Cru Rosé	10 cl	18
152	Crémant de Loire Brut Langlois-Chateau – Loire	10 cl	11
153	Crémant de Loire Rosé Brut Langlois-Chateau – Loire	10 cl	12
154	Prosecco Treviso Extra Dry	10 cl	9
155	Brut Buscareto	10 cl	10
156	Prosecco alkoholfrei	10 cl	8
157	Mohr Riesling Bio- Sekt	10 cl	9
158	Yeni Raki	4 cl	8
159	Tekirdağ Altınserisi	4 cl	9
160	Martini: bianco/d'oro/rosso/dry	5 cl	8
161	Honor Ruby Portwein Special Reserve		7
162	Sandeman sherry: medium dry/fino		8
163	Pernod		8
164	Limoncello di Capri		8
165	Bitterrino tonic /orange alkoholfrei		9
166	Aperol Spritz		9
167	Hugo		9
168	Hugo Royal: St. Germain- Crémant-Soda		12
169	Campari Longdrink		8
170	Kir Royal		12
171	Lillet Wildberry		10
172	Gin Tonic		14
173	Taittinger Brut Reserve	37,5 cl	65
174	Tattinger Prestige Brut Rosé	37,5 cl	70

*Vegane Bestellungen bitte unserem Servicepersonal vorab mitteilen!
Please notify our service staff of vegan orders in advance!*

*Abkürzungen: vegetarisch-**vr.**-vegan-**vg.**
Abbreviations: vegetarian-**vr.**-vegan-**vg.***

*Beachten Sie außerdem unsere Zusatzstoffe -und Allergenliste auf der letzten Seite!
Note our additives and allergen list on the last page!*

Salate

600	Çoban Salata (*) Gewürfelte Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Petersilie, Weißkäse Diced tomatoes with peppers, cucumbers, onions, olive oil, parsley, white cheese (7)	16
601	Kuzu Pirzola Salata Gemischte Wildsalatblätter, Olivenöl- Zitronensauce, Lammkotelett Mixed wild salad leaves with olive oil lemon sauce, lamb chops	20
602	Keçi Peynirli Ispanak Salata (vr.) Baby Spinatblätter, Walnuss, Hartziegenkäse, Granatapfel Spinach leaves with walnut, hard goat cheese ,pomegranate (7-8c.)	17
603	Yaban Otlı Organik Tavuk Wildsalat, Couskus, Avokado, Bio- Hähnchenbrust, Granatapfelkerne Wild salad, couscous, avocado, organic , pomegranate seeds (2e.-8f.)	22

Suppen

610	Günün Çorbası Tagessuppe (täglich wechselnd- Fragen Sie bitte unseren Service) Soup of the day (changing daily - please ask our service)	
-----	--	--

*vegan ohne Weißkäse!-*vegan without white cheese

kalte meze

- 700 **Karışık Soğuk Meze** 18
für eine Person mit sechs verschiedenen mezes -for one Person with six mezes
für zwei Personen mit acht verschiedenen mezes-or two Persons with eight mezes
- | | |
|-------------------------|--|
| Haydari (vr.) | Joghurt, Pfefferminze, Dillspitzen (Yogurt, mint, dill (7) |
| Humus (vg.) | Kichererbsenpüree mit Sesam (Mashed chickpeas and crushed sesame (7-11) |
| Yaprak Sarma (vg.) | Weinblätter, Korinthen, Pinienkerne, Kirsche (Vine leaves, raisins, pine nuts, cherry (8f. 13a.) |
| Antep Ezme (vg.) | Pikanter Tomatensalat (Spicy puree of tomatoes) |
| Patlıcan Salatası (vg.) | Auberginensalat (Eggplant salad) |
| Barbunya Pilaki (vg.) | Bohnen, Zwiebel, Möhren, Tomatensauce (Beans, onion, carrots, tomato sauce) |
| Enginar salatası (vg.) | Artischockenherzen, Fenchel, Paprikastreifen (Artichoke hearts, fennel, pepper strips) |
| Kısrır (vg.) | Couscous, Gemüse und Zitronensaft |

warme meze

- 800 **Karışık Sıcak Meze:** 19
für eine Person: for one Person:
- | | |
|------------------------|---|
| Sığara Böreği (vr.) | Blätterteigröllchen, Weißkäse (Puff pastry rolls, white cheese, parsley (1a.-3-7) |
| Mücver (vr.) | Gemüsereibekuchen, Käse (Grated vegetables, cheese fried (1a.-3.-7) |
| Kuru Patlıcan (vg.) | getrocknete Aubergine, Reis, Kräuter (Dried eggplant, rice, herbs) |
| Mercimekli Köfte (vg.) | Couscous, grünen Linsen, Walnuss (Couscous, green lentils, walnut (1a.-1j.- 8 c.) |
- 801 **Deniz Karidesi** 18
Scampi mit Chilipaprika, Olivenöl-Knoblauch
Scampi with chili peppers, olive oil-garlic (2e.-7-13c.)
- 802 **Kıymalı Manti** 16
Maultaschen mit Hackfleisch, Zwiebeln, Joghurt- Knoblauchduo, Chilipaprika- Buttersauce
Pasta squares with mincemeat and onions ,joghurt-garlic duo, chili pepper-butter- sauce (1a.-3-7)

Lamm - Kalb - Rind

900	Kuzu Kafes Pirzola Irishes Lammcarré mit Kräuterkruste, Balsamico- Thymian- Rotweinsauce, Kartoffelpüree, Gemüse Irish lamb chops with herb crust on balsamico - thyme- red wine sauce, mashed potatoes, vegetables (7-14a.-13d.)	43
901	Kuzu Sırtı Iskender Irishes Lammrückenfilet, Lavasbrot, Joghurt, Tomaten-Buttersauce Irish rack of lamb, lava bread, yoghurt, tomato butter sauce (1a.-7-13c.)	38
902	Incir Soslu Kuzu Sırtı Irishes Lammrückenfilet, Pistazien, Pinienkerne, Korinthen, Maronen- Feigen- Yakutsauce, Rosmarinkartoffeln Irish lamb back, pine nuts, blackcurrants, Chestnut- fig- Yakutsauce, rosemary potatoes (8e.-8f.-13a.- 8a.-14a.-13c.-1k.)	44
903	Fırında Kuzu File Neuseeländisches Lammfilet, Cocktailtomaten, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Bulgurpilav New Zealand lamb fillet, cocktail tomatoes, peppers, onions, garlic, bulgur pilav(1k.)	38
904	Fıstıklı Sığır Fileminyon Irishes Rinderfilet mit Pistazienkruste, Traubenmelasse-Balsamico- Rotweinsauce, orientalische Pfannenkartoffel, Gemüse Irish Beef tenderloin with pistachio crust, grape molasses-balsamic red wine sauce, oriental pan potato,vegetables (1a.-8e.-14a.-13c.-13d.)	46
905	Dana Hünkar Beğendi Geschnetzeltes Kalbsfilet, Auberginenpüree, Goudakäse, Buttersauce Sliced veal fillet, eggplant puree,Gouda cheese, butter- sauce (7-13c.)	37
906	Adana Kebab Pikanter Hackspieß, Tomatensauce, Bulgur Pilav, Grillgemüse Spicy minced skewer, tomato sauce, Bulgur- Pilav, grilled vegetables (13c.)	29
907	Sığır Antrikot Irishes Rinder-Entrecôte , Senf- Yakut- Maulbeerenmelassensauce, Bandnudel Irish beef detrecote, mustard yakut, mulberry molasses sauce, tagliatelle (10.-13a.-14a.)	43

vegetarisch/vegan (*)

- | | | |
|------|---|----|
| 1000 | Kıvırcık Lahana Sarması
Wirsingroulade, Reis, Maronen, Korinthen, Pinienkerne, Grünspargel, Cacık
Stuffed cabbage, rice, chestnuts, currants, pine nuts, green asparagus, cacık (7-8f.-13a) | 22 |
| 1001 | İmam Bayıldı
Aubergine gefüllt mit Gemüse, Reis- Pilav, Cacık
Eggplant filled with vegetables, rice pilav and Cacık (8f.-13c.-7) | 22 |

*vegan mit Soja- Joghurt! *vegan with soy yogurt!

Kinder (bis 12 Jahre)

- | | | |
|------|---|----|
| 1100 | Organik Tavuk Gögsü
Bio- Hähnchenbrust, Pommes frites ,Mayonnaise und Ketchup
Minced meat, french fries, mayonnaise and ketchup | 17 |
| 1101 | Domates Soslu Spaghetti (vr.)
Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce (1a.-3-13c.) | 15 |

Heiß

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

Soft

20	Selters Mineralwasser „light“ oder „naturell“	25 cl	4
21	Selters Mineralwasser „light“ oder „naturell“	75 cl	8
22	Coca Cola/ Light/ Zero	20 cl	4,5
23	Fanta	20 cl	4,5
24	Sprite	20 cl	4,5
25	Schorle: apfel / rhabarber/ maracuja/ cranberry	20 cl	5
26	Thomas Henry: tonic water / bitter lemon / ginger ale	20 cl	5
27	Ayran	20 cl	4,5
28	Apfelsaft / Orangensaft	20 cl	5,5
29	Kirschnektar / Pfirsichnektar	20 cl	5,5
30	Kiba	20 cl	5,5

Cocktail

40	Negroni: Campari-Vermouth Rosso-Gin		14
41	Mai Tai: 2 Rum Sorten- Apricot Brandy-Ananassaft-Mandel Sirup		16
42	Cosmopolitan: Contreau- Cranberry- Vodka		14

Cocktail alkoholfrei:

43	Blue Sunrise: Blue Curaçao-Lemon Squash-Orangensaft		12
44	Fruit Punch: Grenadine: Lime Juice-verschiedene Früchte		12

Bier

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

Digestif - Likör

60	Ramazzoti Amaro	2 cl	6
61	Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	6
62	Averna	2 cl	6
63	Fernet Branca/Menta	2 cl	6
64	Landerer Obstbrand	2 cl	6
65	Landeron Williamsbirne	2 cl	6
66	Amaretto Disaronno	2 cl	6
67	Berta Monprà Grappa	2 cl	10
68	Baileys Irish Cream	2 cl	6
69	Sambuca	2 cl	6
70	Yeni Raki	35 cl	50
71	Tekirdag Altınserisi	35 cl	55
72	Beylerbeyi Raki	20 cl	35

Brandy- Cognac

80	Almirante Brandy Solera Reserva	2 cl	8
81	Osborne Veterano	2 cl	8
82	Lheraud VSOP (10 Years)	2 cl	8
83	Hennessy VSOP	2 cl	9

Whiskey

90	Johnnie Walker blue Label	2 cl	10
91	Chivas Royal 21 Years	2 cl	12
92	Oban 14 Years	2 cl	10
93	Nikka Whisky Single Malt Yoichi	2 cl	10

Hard

100	Sauza Tequila: gold/weiß	2 cl	8
101	Grey Goose Vodka	2 cl	8
102	Gin Mare	2 cl	8
103	Hendriks Gin	2 cl	8
104	Monkey 47	2 cl	8
105	Havana Club Rum 7 Years	2 cl	8
106	Botucal Rum	2 cl	8

Champagner

110	Moët & Chandon Brut Imperial 35 % Pinot noir - 35 % Pinot meunier - 30 % Chardonnay	75 cl	120
111	Terroirs A.R. Lenoble Brut Grand Cru Blanc de Blancs 100 % Chardonnay	75 cl	120
112	Terroirs A.R. Lenoble Rosé 92 % Chardonnay Grand Cru - 8 % Pinot Noir Premier Cru	75 cl	130
113	Dom Pérignon 2006 Vintage Chardonnay - Pinot Noir	75 cl	290
114	Dom Pérignon 2003 Vintage Rosé Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Noir	75 cl	400
115	Gosset Grande extra brut 45% Pinot Noir - 32% Chardonnay - 23% Pinot Meunier	75 cl	140
116	Gosset Grande brut Rosé 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir	75 cl	150
117	Taittinger brut Reserve 40% Chardonnay-40% Pinot Noir-20% Pinot Meunier	75 cl	125
118	Tattinger Prestige brut Rosé 70% Pinot Noir - 30% Chardonnay	75 cl	140
119	Comtes de Champagne 2008 Blanc de Blancs 100 % Chardonnay	75 cl	250
120	Comtes de Champagne 2007 Grands Crus - Rosé 70 % Pinot Noir- 30 % Chardonnay	75 cl	290
121	Laurant- Perrier Cuvee brut Rosé 100 % Pinot Noir	75 cl	160
122	Luis Roederer 40 % Pinot Noir – 40 % Chardonnay – 20 %Pinot Meunier	75 cl	125

Sekt

130	2013 Mohr Lorcher Krone Riesling -Grande Reserva	75 cl	85
131	2016 Mohr Rheingau Pinot brut	75 cl	60
132	2017 Côtes d'Avanos Kavaklidere- Blanc de Blancs	75 cl	90

Allergene

1. Glutenthaltiges Getreide

a. Weizen / b. Hafer / c. Roggen / d. Gerste / e. Flocken / f. Dinkel / g. Malz / h. Kamut / j. Grünkern / j. Grießstärke / k. Bulgur / j. Couscous

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