

APERITIF

150	Champagne Forget Brimont Brut Premier Cru	10 cl	17
151	Champagne Forget Brimont Brut Premier Cru Rosé	10 cl	19
152	Crémant de Loire Brut Langlois-Chateau – Loire	10 cl	12
153	Crémant de Loire Rosé Brut Langlois-Chateau – Loire	10 cl	13
154	Prosecco Treviso Extra Dry	10 cl	10
155	Brut Buscareto	10 cl	11
156	Prosecco alkoholfrei	10 cl	9
157	Mohr Riesling Bio- Sekt	10 cl	10
158	Yeni Raki	4 cl	9
159	Tekirdağ Altınserisi	4 cl	10
160	Martini: bianco/d'oro/rosso/dry	5 cl	9
161	Honor Ruby Portwein Special Reserve		8
162	Sandeman sherry: medium dry/fino		9
163	Pernod		9
164	Limoncello di Capri		9
165	Bitterrino tonic /orange alkoholfrei		10
166	Aperol Spritz		10
167	Hugo		10
168	Hugo Royal: St. Germain- Crémant-Soda		13
169	Campari Longdrink		9
170	Kir Royal		13
171	Lillet Wildberry		11
172	Gin Tonic		15
173	Taittinger Brut Reserve	0,375 l	65
174	Taittinger Prestige Brut Rosé	0,375 l	70

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

SUPPEN

- 600 GÜNÜN ÇORBASI
Tagessuppe (täglich wechselnd- Fragen Sie bitte unseren Service)
Soup of the day (changing daily - please ask our service)

SALATE

- 610 ÇOBAN SALATA (8.) 17
Gewürfelte Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Petersilie, Weißkäse
Diced tomatoes with peppers, cucumbers, onions, olive oil, parsley, white cheese
- 611 KEÇI PEYNIRLI SALATA (8. -9f. -11.) 18
Wildsalat, Kichererbsen, Belugalinsen, Senf, Pinienkerne, Ziegenweichkäse
Wild salad, chickpeas, beluga lentils, mustard sauce, pine nuts, soft goat's cheese

KALTE VORSPEISEN

- 700 KARIŞIK SOĞUK für eine Person - for one Person (8.- 12.- 9f.- 14a.) 17
- | | |
|----------------|---|
| HAYDARI | Joghurt, Pfefferminze |
| FAVA | Bohnenpüree, karamellisierte Zwiebel, Dillspitzen |
| YAPRAK SARMA | Weinblätter, Korinthen, Pinienkerne, Kirsche |
| ANTEP EZME | Pikanter Tomatensalat |
| ŞAKSUKA | Orientalisches Gemüseallerlei in Tomatensauce |
| ENGİNAR PÜRESİ | Artischockenpüree, Dillspitzen |
- Yogurt, mint
Mashed beans, caramelized onion, dill tips
Vine leaves, raisins, pine nuts, cherry
Spicy puree of tomatoes
Oriental mixed vegetables in tomato sauce
Pureed Artichoke with dill

WARME VORSPEISEN

800	KARIŞIK SICAK: SIGARA BÖREĞİ MÜÇVER MERCİMEKLI IÇLI KÖFTE PATLICAN SARMA	für eine Person - for one Person (1a.- 1f.- 8.- 9c. 14a.- 14d.) Blätterteigrolle, Weißkäse Gemüsereibekuchen Bulgur, grüne Linsen, Walnuss Auberginen, Gemüsefüllung, Käse, Tomatensauce Puff pastry rolls, white cheese Grated vegetables Bulgur, green lentils, walnut Eggplant, vegetable filling, cheese	18
801	DENİZ KARİDESİ (3a.-8.) Scampi, Tomaten, Zucchini-scheiben, Chilipaprika, Weißkäse, Tomaten-Sahnesauce Scampi, tomatoes, courgette slices, chili peppers, white cheese, tomato- cream sauce		18
802	KIYMALI MANTI (1a. - 8.) Maultaschen mit Hackfleisch, Zwiebel, Joghurt - Knoblauchduo, Chilipaprika - Buttersauce Pasta squares with mincemeat and onions ,jogurt-garlic duo, chili pepper-butter- sauce		16
803	SEBZELI BEYAZ PEYNİR (8.) Gebackener Weißkäse, Tomaten, Paprika, Oliven, Dill Baked white cheese, tomatoes, bell pepper, olives, dill		16
804	BALIK KOKOREÇ Fischpfanne mit Gemüse nach Kokoreç- Art Fish stir-fry with vegetables kokoreç style		20
805	KARİDESLI HUMUS (3a.- 12.) Humus mi Scampi, Trockentomaten, Pinienkerne Humus with scampi, dried tomatoes, pine nuts		17

LAMM – RIND – KALB - GEFLÜGEL

900	KUZU KAFES PIRZOLA (8. -14d.) Irishes Lammcarré, Kräuterkruste, Balsamico - Thymian - Rotweinsauce, Kartoffelpüree Irish lamb carré, herb crust on balsamico - thyme- red wine sauce, mashed potatoes	45
901	KUZU SIRTI ISKENDER (1a. -8. -14c.) Irishes Lammrückenfilet, Lavasbrot, Joghurt, Tomaten - Buttersauce Irish saddle of lamb, lavaş bread, yoghurt, tomato butter sauce	40
902	INCIR SOSLU KUZU SIRTI (9e. -9f. -14a. -14c. - 14d.- 1f.) Irishes Lammrückenfilet, Pistazien, Pinienkerne, Korinthen, Maronen- Feigen - Yakutsauce, Rosmarinkartoffeln Irish saddle of lamb, pine nuts, blackcurrants, chestnut- fig- yakutsauce, rosemary potatoes	45
903	SAÇ KAVURMA (1f.) Rinderfiletspitzenpfanne, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Bulgur- Pilav Beef tenderloin tips pan, pepper, onions, garlic, tomatoes, bulgur- pilav	39
904	FISTIKLI SIĞIR FILEMINYON (1a. -8e. -14c. -14d. -15a.) 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	48
905	DANA HÜNKAR BEĞENDI (8. -14c.) Geschnetzeltes Kalbsfilet, Auberginenpüree, Goudakäse, Buttersauce Sliced veal fillet, eggplant puree, gouda cheese, butter- sauce	40
906	ALTI EZMELI ADANA KEBAP (1f.) Pikanter Lammhackspieß, Tomaten – Zwiebelsud, Bulgur- pilav Spicy minced lamb skewer, tomato- onion, bulgur pilav	30
907	ORGANIK TAVUK DOLMASI (8. -9f.- 14d.) Gefüllte Bio -Hähnchenbrust mit Spinat, Reis, Pinienkernen auf Parmesan – Sahnesauce, Bratkartoffel Stuffed bio-chicken breast with spinach, rice, pine nuts, parmesan-cream- dressing, baked potato	32

VEGETARISCH - VEGAN

1000	KARNABAHAAR MANTAR (8. - 9c. - 14d.) Austernpilz, Blumenkohl, Kartoffelpüree, Kapern, Walnuss Oyster mushroom, cauliflower, mashed potato, capers, walnut	24
1001	IMAM BAYILDI (8.) Aubergine gefüllt mit Gemüse, Reis, Cacık Eggplant filled with vegetables, rice, cacık	24
1002	FIRIN GÜVEÇ (1f. -14c.) Gemüse aus dem Ofen im eigenen Sud, Bulgur- Pilav Vegetables from oven in their own broth, bulgur pilav	24

KINDER (bis 12 Jahre)

1100	KÖFTE (1a.- 8.- 14d.- 16a.) Hackfleischfrikadelle, Pommes, Ketchup, Mayonnaise, Sıgara böreği Minced meat patty, French fries, ketchup, mayonnaise, Puff pastry rolls	16
1101	DOMATES SOSLU MAKARNA (1a.-3-13c.) Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti with tomato sauce	15

HEIß

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

SOFT

20	Selters Mineralwasser „light“ oder „naturell“	0,25 l	4
21	Selters Mineralwasser „light“ oder „naturell“	0,75 l	8
22	Coca Cola/ Light/ Zero	0,20 l	4,5
23	Fanta	0,20 l	4,5
24	Sprite	0,20 l	4,5
25	Schorle: apfel / rhabarber/ maracuja/ cranberry	0,20 l	5
26	Thomas Henry: tonic water / bitter lemon / ginger ale	0,20 l	5
27	Ayran	0,20 l	4,5
28	Apfelsaft / Orangensaft	0,20 l	6
29	Kirschnektar / Pfirsichnektar	0,20 l	6
30	Kiba	0,20 l	6

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	0,33 l	5
51	Stauder Pilsener	0,33 l	5
52	Stauder alkoholfrei	0,33 l	5
53	Frankenheim Alt	0,33 l	5
54	Erdinger Weiß	0,50 l	6
55	Erdinger alkoholfrei	0,50 l	6

DIGESTIV-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	0,35 l	50
71	Tekirdag Altınserisi	0,35 l	55
72	Beylerbeyi Raki	0,20 l	40

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	10

WHISKEY

90	Johnnie Walker blue Label	2 cl	20
91	Chivas Royal 21 Years	2 cl	14
92	Oban 14 Years	2 cl	12
93	Nikka Whisky Single Malt Yoichi	2 cl	12

HARD

100	Sauza Tequila: gold/weiß	2 cl	9
101	Grey Goose Vodka	2 cl	9
102	Gin Mare	2 cl	9
103	Hendriks Gin	2 cl	9
104	Monkey 47	2 cl	9
105	Havana Club Rum 7 Years	2 cl	9
106	Botucal Rum	2 cl	9

CHAMPAGNER 0,75 l

110	Moët & Chandon Brut Imperial (35 % Pinot noir - 35 % Pinot meunier - 30 % Chardonnay)	140
111	Terroirs A.R. Lenoble Brut Grand Cru Blanc de Blancs (100 % Chardonnay)	120
112	Terroirs A.R. Lenoble Rosé (92 % Chardonnay Grand Cru - 8 % Pinot Noir Premier Cru)	130
113	Dom Pérignon 2006 Vintage (Chardonnay - Pinot Noir)	520
114	Dom Pérignon 2003 Vintage Rosé (Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Noir)	670
115	Gosset Grande extra brut (45% Pinot Noir - 32% Chardonnay - 23% Pinot Meunier)	140
116	Gosset Grande brut Rosé (50% Chardonnay - 50% Pinot Noir)	150
117	Taittinger brut Reserve (40% Chardonnay-40% Pinot Noir-20% Pinot Meunier)	125
118	Taittinger Prestige brut Rosé (70% Pinot Noir - 30% Chardonnay)	140
119	Comtes de Champagne 2012 Blanc de Blancs (100 % Chardonnay)	300
120	Comtes de Champagne 2011 Grands Crus - Rosé (70 % Pinot Noir- 30 % Chardonnay)	450
121	Luis Roederer (40 % Pinot Noir – 40 % Chardonnay – 20 % Pinot Meunier)	125
122	2013 Louis Roederer Cristal Champagne (Pinot Noir- Chardonnay)	820
123	Ruinart Blanc de Blancs Brut Reims Champagne (100 % Chardonnay)	170
124	Ruinart Rose Brut Reims Champagne (Pinot Noir, Chardonnay)	170
125	Bollinger Champagner Special Cuvee (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	140
126	Bollinger Champagne Rose (72% Pinot Nero 24% chardonnay 14% Meunier)	160

SEKT 0,75 l

130	2013 Mohr Lorcher Krone Riesling -Grande Reserva	85
131	2017 Côtes d'Avanos Kavaklıdere- Blanc de Blancs	90

*Beachten Sie bitte unsere Allergenliste !
Note our additives and allergen list on the last page!*

ALLERGENE

1. Glutenthaltiges Getreide

a. Weizen/ b. Roggen / c. Gerste /d. Dinkel / e. Grießstärke / f. Bulgur / g. Couscous

2. Krebstiere-Krebstiererzeugnisse

3. Meeresfrüchte : a. Scampi / b. Oktopus, / c. Muscheln / d. Calamares / h. Garnelen / i. Hummer

4. Eier und Eierzeugnisse

5. Fisch und Fischerzeugnisse, Filet o. Stück / b. Kaviar / c. Omega 3 /d. Gelatine Sauce/ d. Thunfischtatar

6. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

7. a. Soja und Sojaerzeugnisse / b. Johannisbrotmehl / c. Leinsamen

8. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)*

9. Schalenfrüchte: a Mandel / b. Haselnuss / c. Walnuss / d. Cashew / e. Pistazien / f. Pinienkerne
e. Kürbiskern

10. Sellerie und Sellerieerzeugnisse

11. Senf und Senferzeugnisse

12. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

13. Schwefeldioxid

a. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
b. Lupine sowie Erzeugnisse daraus E220-228/c. mit Schwefelbehandelt

14. a. Trockenobst. Gemüse /b. Pilz-Champignon / c. Tomatenpüree / d. Kartoffelprodukte/

15. a. Wein / b. Bier

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