

DESSERT

Kaymaklı Künefe für zwei Personen: (1a- 2- 3d- 4 -7) Feine Kadayıfnudeln mit Käse, Antep-Pistazien, Kaymak Fine kadayif noodles with cheese and Antep pistachios in sugar syrup, kaymak	24
Incir Tatlısı (2- 4- 6) Getrocknete Feigen mit Maulbeerenmelasse und Sultaninen, Vanilleeis Dried figs with mulberry-molasses and sultanas, vanilla ice cream	14
Ballı Yoğurt (2 - 3c - 3d) Joghurt mit Honig, Pistazien, Walnuss und Früchte Yogurt with honey, pistachio, walnut and fruit	12
Kazandibi (1b - 2) Milchdessert mit Zimt karamellisiert Caramelized milkdessert with cinnamon	12
Fıstıklı Baklava (1a - 3d - 7) Blätterteig, Zucker- Zitronensirup, gehackte Pistazien Puff pastry filled with pistachio nuts in sugar syrup	11
Fırın Sütlaç (2) Überbackener Milchreis,feine Zimtnote, Vanille- Eis Baked rice pudding, cinammon, with vanilla ice cream	12
Peynir Tabağı (2) Französische Käseplatte mit: Camembert /Munster G�rom� /Comt� Harmonie (laktosefrei) Reblochon de Savoie AOP La Tradition/ Fourme d'Ambert/ Picandou	20

DESSERTWEIN 5 cl, lieblich, Frankreich

Weiß: 2019 Ch�teau Gravas Sauternes AOC. Sauvignon, Semillon	10
Rot: Banyuls Bila- Haut M. Chapoutier. Grenache 100 %	10

Allergene: 1.Glutenhaltiges Getreide: a. Weizen/ b. Gerstest rke / c. Couskus

2. Milch und M lcherzeugnisse (einschließlich Laktose) 3. Schalenfr chte: a. Mandel / b. Haselnuss /

c. Walnuss / d. Pistazien / e. Pinienkerne,4. Vanille- Eis- Packungsangaben beachten,5. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/ 6. Trockenobst 7: Eier und Eierzeugnisse