



Drinks

WÄRMENDES & ERFRISCHENDES

WARMER GETRÄNKE

Espresso	2,40 / 3,40
Espresso Macchiato	2,70 / 3,70
Americano / Crema	2,80 / 3,80
Cappucino	3,40 / 4,40
Türkischer Kaffee	3,50
Milchkaffee	4,10
Kakao	4,10
Flat White	4,20
Latte Macchiato	4,30
Cafe Latte	4,30
Tee frisch (Ingwer, Zitrone o. Minze)	4,60
Türkischer Tee	1,50 / 2,20



Ipanema	9,50
Coconut Kiss	9,50
Rose Berry	7,50

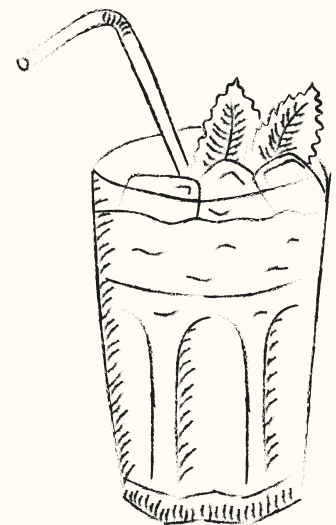
COCKTAILS

KALTE GETRÄNKE

Wasser / Sprudel 0,25l	2,70
Wasser / Sprudel 0,75l	4,90
Matcha (Erdbeer o. Mango)	5,80
Limo (Kirsche, Holunder o. Grapefruit)	4,20
Fritz - Kola 0,33l	3,00
Fritz - Super Zero 0,33l	3,00
Fritz - Honigmelone 0,33l	3,00
Fritz - Apfel Kirsch Holunder 0,33l	3,00
Fritz - Ingwer Limette 0,33l	3,00
Fritz - Rhabarberschorle 0,33l	3,00
Fritz - Bio Apfelschorle 0,33l	3,00
Rotwein 0,1l / 0,2l	4,50 / 7,50
Weißwein 0,1l / 0,2l	4,50 / 7,50
Weißweinschorle 0,1l / 0,2l	4,50 / 7,50



LUMIÈRA



Spezial

ETWAS GANZ BESONDERES



Osmanischer Lammnackten (Kuzu Gerdan)

Langsam geschmorter Lammnackten nach osmanischer Tradition, zubereitet mit, Kastanien, getrockneten Aprikosen, Cashewnüssen, Pflaumen, Mandeln und Butter. Fein abgeschmeckt mit Zimt. 22,00



Geschmorte Lammhaxe auf Gewürzreis (Kuzu Incik)

Zart geschmorte Lammhaxe, serviert auf aromatischem Gewürzreis, nach zentralasiatischer Art. Der Reis wird mit Kurkuma, schwarzem Pfeffer, Zimt, Korinthen und Erdnüssen zubereitet. 20,00



Lammragout auf Auberginenpüree (Hünkar Begendi)

Zartes Rindfleisch auf cremigen Auberginenpüree mit Milch, Knoblauch und schwarzem Pfeffer. 15,00



Lammkotelett (Pirzola)

Lammkotelett mit Reis und frischem Salat. 22,00

LUMIÈRA

Kalte / Warme Vorspeisen (Meze)

– Ideal zum Teilen



Hummus

Cremiger Kichererbsen - Dip mit Tahini 7,00

Hummus mit Pastirma

Cremiger Kichererbsen - Dip mit Tahini mit eingelegtem Rindspeck. 10,00

Aci Ezme (scharf)

Pikante Paprikapaste mit Gewürzen. 7,00

Haydari

Joghurt mit Knoblauch und Kräutern 7,00



Spinat Joghurt

Frischer Spinat mit Joghurt. 8,00

Kuskus (Kisir)

Feiner Bulgursalat mit Tomaten, Kräutern und Zitrone. 7,00

Löffel Salat (Kaşık Salata)

Feingehackter Gemüsesalat mit Walnüssen und Granatapfel. 8,00



Imam Bayildi

Aubergine gefüllt mit Zwiebeln und Tomaten, in Olivenöl gegart. 12,00



LUMIÈRA

Hauptgerichte

EIN ECHTES WOHLFÜHLGERICHT

Chickenroll mit Spinat & Cremesauce
Saftige Hähnchenschenkel, gefüllt mit frischem Spinat,
serviert mit cremiger Sauce. 15,00



Köfte

Hausgemachte Rindfleisch - Köfte, gewürzt mit schwarzem Pfeffer,
Kreuzkümmel und Salz, im Ofen gebacken. Serviert mit Tomaten - Sauce . 15,00



Manti

Kleine Teigtaschen mit würziger Fleischfüllung, serviert mit Joghurt
und Paprikabutter. 12,00



Manti

Kleine Teigwaren ohne Füllung, serviert mit Knoblauchjoghurt und Paprikabutter. 10,00



Blumenkohl *Vegetarisch*

Mit Tahini Joghurt. 15,00



Garnelenpfanne

Garnelenpfanne mit Gemüse. In Butter gebratene Garnelen mit
Champignons, Paprika und Tomaten. 13,00



Lachs mit Avocado

Reife Avocado, gefüllt mit zartem Lachs. 20,00



Gemüse - Schale mit veganer Sauce

Zucchini, Karotten, Brokkoli und Blumenkohl, serviert mit veganer
Sauce aus pflanzlichem Joghurt, Dill, Minze, Curry und Avocado. 16,00



Frühstück

TRADITIONELLES TÜRKISCHES FRÜHSTÜCK - TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET -

Frühstücksplatte (Serpme Kahvaltı)

Großer Auswahl traditioneller türkischer Frühstücksspezialitäten
serviert in der Mitte.



Frühstücksplatte 1. Pers.

Ei - Pfanne

Beilagen:

Honig, Creme, 2 - Sorten - Käse, Salat, Wurst, Salam,
1 türkischer Tee und Brot. 14,00



Frühstücksplatte 2. Pers.

Ei - Pfanne

Zur Auswahl:

Knoblauchwurst, Hackfleisch, Pilze, Pastirma oder Menemen

Beilagen:

Honig, Marmelade, 3 - Sorten - Käse, Oliven, Wurst,
Sesampaste, 2 türkische Tees, Brot und Langos. 27,00



Schwarz Brot

Auswahl:

1 - mit 2 Eier 10,00

2 - mit Lachs 10,00

3 - mit Avocado 10,00



Extras:

Omlettpfanne 7,00

Sucuk mit Ei 9,00

Menemen 9,00

Pastirma mit Ei 12,00



Spezial

Maismehl - Käse - Pfanne (Südüürme)
Geschmolzener Käse mit Butter und Maismehl. 15,00

Milch Ei

Eier sanft in Milch gegart. 9,00

Müsli Bowl

Haferflocken, Blaubeere, Walnüsse und Erdbeere. 12,00

French Toast

Mit Nutella, Honig und Marmelade. 10,00



Extras

Wraps - Leichte

Rindfleisch - Wrap 13,00

Gegrilltes Rindfleisch mit Zwiebeln und Tomaten.

Hähnchen - Wrap 12,00

Saftiges Hähnchenfleisch mit Gemüse.

Vegetarisch - Wrap 10,00

Ein frischer Wrap mit Zucchini, Kichererbsen, Petersilie, Frühlingszwiebeln und Karotten.



Zucchini-puffer

Hausgemachte Zucchini-puffer aus Karotten, Zucchini, grünen Zwiebeln und Dill, gebunden mit Ei und Mehl. Mit Dil - Joghurt. 8,00



Salate

Saison Salat (Mevsim salatası)

Saison Salate, Winter, Frühling, Sommer, Herbst. 6,00

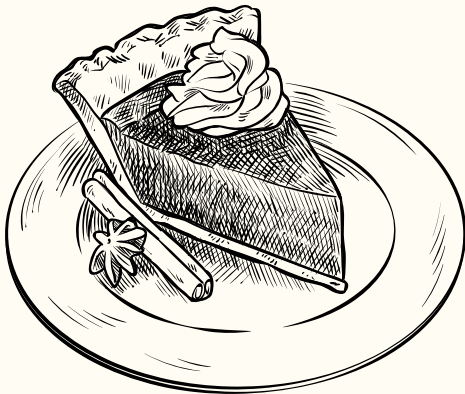
Türkischer Walnuss-Tomaten-Salat (Gavurdağ salatası)

Fein gewürfelter Tomaten-Gurken-Salat, mit Zwiebel, grüne Paprika, mit Walnüssen, Petersilie, Olivenöl und Zitronensaft. 8,00

Süßspeisen

Rollbaklava

Feines Rollbaklava aus hauchdünnem Yufkateig, gefüllt mit Pistazien und verfeinert mit Zuckersirup. 1,50



Milchreis (Sütlaç)

Cremiger Milchreis aus Milch und Reis, leicht gesüßt und mit Zimt verfeinert. 6,00



Brownie

Saftiger Schokoladenbrownie mit feinen Pistazienstückchen. 4,50

Spezial

Türkisches Grießdessert (Irmik tatlısı)

Türkisches Grießdessert, serviert mit Vanilleeis und süßem Zuckersirup. 10,00