



MENÜ

SUPPEN

		20	
1. MERCIMEK CORBASI			6.00
Rote Linsensuppe			
Lentil soup			
2. ISKEMBE CORBASI			7.00
Kuttelsuppe			
Tripe soup			
3. GÜNLÜK CORBA			7,00
Hausgemachte Tagessuppe			
Homemade soup of the day			

WARMER VORSPEISEN

HOT APPETIZERS

^{16,18,24}
4. SIGARA BÖREGİ 6.00

Teigröllchen mit Käse & Petersilie gefüllt
Dough rolls filled with cheese and parsley

^{18,24}
5. ICLİ KÖFTE 9.00

Gefüllte Bulgurklöße mit Hackfleisch und Pinienkerne
Stuffed bulgur dumplings with minced meat and pine nuts

¹⁶
6. KARIDES TAVA 15.00

gebratene Garnelen in Butter, Knoblauch, Peperoni
fried shrimps in butter, garlic, pepperoni

^{16,18}
7. KAYSERİ MANTISI 11.00

Mit Hackfleisch gefüllte kleine Teigtaschen an
Knoblauchjoghurt-
Tomatensauce small dumplings stuffed with minced
meat in garlic yoghurt tomato sauce

KALTE VORSPEISEN

COLD APPETIZERS

16,18,20

8. HUMUS

5.50

Kichererbsen mit Ackerbohnen, Tahin, Knoblauch und Zitronensaft
chickpeas with broad beans, tahini, garlic and lemon juice

20

9. ACILI EZME

5.50

Fein gehackte Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Petersilie und Dill
finely chopped tomatoes, onions, chili peppers, parsley and dill

20

9. BARBUNJA

5.50

Zwiebeln, Weißbohnen, Peperoni, Tomaten, Petersilie und Dill
onions, white beans, chili peppers, tomatoes, parsley and dill

16,20

10. HAVUC TARATUR

5.50

Karotten in Joghurt mit Curry, Petersilie und Knoblauch
Carrots in yoghurt with curry, parsley and garlic

16,18,20

11. SEMIZ OTU

5.50

Portulak, Bulgur, Zwiebeln, Tomatenmark, Joghurt und Knoblauch
Purslane, bulgur, onions, tomato paste, yoghurt and garlic

16

12. CACIK

5.50

Joghurt mit Dill und Knoblauch
Yogurt with dill and garlic

	16,20,27		
13. RUS SALATASI		5.50	
Kartoffeln, Karotten, grüne Erbsen, Sauergurken, Mayonaise und Senf potatoes, carrots, green peas, pickles, mayonnaise and mustard			
	20		
14. SAKSUKA		5.50	
Auberginen, Knoblauch, Tomaten, Tomatenmark und Peperoni Eggplant, garlic, tomatoes, tomato paste and chili peppers			
	16,20		
15. JOGURTLU PATLICAN		5.50	
Auberginen gepresst mit Knoblauch, Paprika und Petersilie Eggplant with garlic, Paprika and Parsley			
	20		
16. PATLICAN EZMESI		5.50	
Auberginen gepresst mit Knoblauch Eggplant with garlic			
	20		
17. ANTEP EZMESI		5.50	
Rosinen, Getrocknete Aprikosen, Walnüsse, Mayonnaise, Joghurt Raisins, dried apricots, walnuts, mayonnaise, yogurt			
	16,19,20		
18. KARISIK MEZE		14.00	
gemischte Vorspeisenplatte aus verschiedenen Dips mixed appetizer platter of various dips			
	16,19,20		
19. KARISIK MEZE FÜR 2 PERSONEN		23.00	
gemischte Vorspeisenplatte aus verschiedenen Dips mixed appetizer platter of various dips			

SALAT

SALAD

20. CAESAR SALATASI ^{16,20} 13.00

Grüner Salat mit Hähnchenbrustfillet und Caesarsoße
und Parmesankäse
Green salad, with chicken breast fillet and Caesar
sauce and parmesan cheese

21. TAVUKLU MANTARLI SALATA ^{20,21} 13.50

Grüner Salat, mit Hähnchenbrustfillet, Pilzen und Soja Soße
Green salad, with chicken breast fillet, mushrooms and soy sauce

22. DANA ETLI SALATA ^{20,21} 14.50

Grüner Salat, mit Rindfleischstreifen, Pilzen und Soja Soße
Green salad, with chicken breast fillet, mushrooms and soy sauce

23. HALLOUMI SALATASI ^{16,20} 13.00

Grüner Salat, mit Halloumi, Balsamico und Oliven Öl
Green salad, with halloumi, balsamic vinegar and olive
oil

24. KARISIK SALATA ²⁰ 13.00

Grüner Salat, Tomaten, Gurke, Weißkraut, Rot Kraut, Karotte
Granatapfelsirup und Oliven Öl
Green lettuce, tomatoes, cucumber, white cabbage, red cabbage, carrot
pomegranate syrup and olive oil

25. AKDENIZ SALATASI ^{16,20,28} 18.00

Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven, Käse, Dill, Olivenöl und
Knoblauch und gegrillte Lammkoteletts
Tomato, cucumber, red onions, olives, cheese, dill, olive oil and
garlic and grilled Lamb chops

26. COBAN SALATASI ²⁸ 10.00

Hirtensalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Petersilie und
Oliven
Mixed salad with tomatoes, cucumbers onions, parsley
and olives

VEGETARISCH

VEGETARIAN

16
27. SEBZELI GÜVEÇ 11.00

Traditioneller Gemüseintopf
Traditional turkish stew with vegetables

16,20
28. MANTARLI SOTE 11,50

Pilzpfanne
Mushroom pan

15,20
29. KEREVIZ 11,50

Karotten-Sellerieintopf
Carrot and celery stew

16,20
30. ZEYTINYAGLI FASULYE 11,00

Grüne Bohnen in Olivenöl Green
beans in olive oil

ZWISCHENMAHLZEIT

STARTERS

31. PATATES KIZARTMASI _____ 4.00

Pommes
Fries

32. YABANI PATATES KIZARTMASI 5,00

Wildkartoffeln
Wild potatoes

33. SOGAN HALKASI 4.50

Zwiebelringe
Onion rings

34. PILAV 4.50

Reis
rice

35. CITIR TAVUK¹⁸ _____ 12.00

Knuspriges Hähnchen mit
Pommes Crispy Chicken with fries

36. KARISIK TABAK^{16,18,20} _____ 17.00

Pommes, knuspriges Hähnchen, Wilde Kartoffeln,
Zwiebelringe, Mozzarella Sticks, Zigarettenbörek, Sweet-
Chilli-Soße, BBQ-Sose
Fries, crispy chicken, wild potatoes, onion rings, mozzarella
sticks, cigarette börek, sweet chilli sauce, BBQ sauce

PFANNENGERICHTE

PAN MEALS

- | | | | |
|---|----------|-------|--|
| | 16,18,20 | | |
| 37. KÖRI SOSLU TAVUK | | 21.00 | |
| Hänchenbrust in Curry Soße mit Reis und Salat
Chicken breast in curry sauce with rice and salad | | | |
| | | | |
| | 16,18,20 | | |
| 38. SWEET-CHILLY SOSLU TAVUK | | 21.00 | |
| Hähnchenbrust in Sweet-Chilly Soße mit Reis und Salat
Chicken breast in sweet chilly sauce with rice and salad | | | |
| | | | |
| | 16,18,20 | | |
| 39. BBQ SOSLU SOSLU TAVUK | | 21.00 | |
| Hänchenbrust in BBQ Soße mit Reis und Salat
Chicken breast in BBQ sauce with rice and salad | | | |
| | | | |
| | 18,20,21 | | |
| 40. SOJA SOSLU TAVUK | | 21.00 | |
| Hänchenbrust in Soja Soße mit Reis und Salat
Chicken breast in soy sauce with rice and salad | | | |
| | | | |
| | 18,20 | | |
| 41. SAC KAVURMA | | 24,00 | |
| Lammgeschnetzeltetes mit Gemüse, dazu Reis, in der Pfanne serviert
Lamb slices with vegetables, served with rice (served in a pan) | | | |

HAUPTGERICHTE

MAIN MEALS

18,20

42. FAJITA DANA ETLI 27.00

gegrilltem und anschließend klein geschnittenem
Rindfleisch Streifen von grüner Chili auf einer Weizentortilla
grilled and then finely chopped beef strips of green chili on a
wheat tortilla

18,20

43. FAJITA TAVUK ETLI 23.00

gegrilltem und anschließend klein geschnittenem
Hähnchenfleisch Streifen von grüner Chili auf einer Weizentortilla
grilled and then finely chopped chicken strips of green chili on a
wheat tortilla

18,20

44. DANA ET SOTE 21.00

Rindfleisch gegerillt mit, Zwiebeln, Knoblauch,
Tomaten, Paprika
beef grated with, onions, garlic, tomatoes, bell pepper

20

45. KARIDES SOTE 21.00

Garnelen gegrillt mit, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika
grilled shrimps with, onions, garlic, tomatoes, bell pepper

18,20

46. KABURGA 23.00

Lammrippen gegrill mit Reis und Salat
Grilled lamb ribs with rice and salad

STEAK

- 16,20
- 47. RUMPSTEAK 250GR.** 32.00
- gegrilltes Rumsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, +1 Beilage ihrer Wahl
grilled rum steak with homemade herb butter, +1 side dish of your choice
- 18,20
- 48. LOKUM BONFILE 250GR.** 34.00
- gegrilltes Rinderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter, +1 Beilage ihrer Wahl
grilled Beef fillet with homemade herb butter, +1 side dish of your choice
- 16,20
- 49. RIB-EYE-STEAK / ENTRECÔTE 300GR.** 36.00
- gegrilltes Rumsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, +1 Beilage ihrer Wahl
grilled rum steak with homemade herb butter, +1 side dish of your choice

GRILL

- | | | |
|----------|---|-------|
| 16,20 | 50. ADANA KEBAP | 19.00 |
| | Lammhackspieß gegrillt mit Reis und Salat
Grilled minced lamb skewers with rice and salad | |
| | | 25.00 |
| | 51. KUZU PIRZOLA | |
| | Lammkoteletts gegrillt mit Reis und Salat
Grilled lamb chops with rice and salad | |
| 16,20 | 52. KUZU SIS | 21.00 |
| | Lammspieße gegrillt mit Reis und Salat
Grilled lamb skewers with rice and salad | |
| 16,20 | 53. TAVUK SIS | 18.00 |
| | Hähnchenspieß gegrillt mit Reis und Salat
Grilled chicken skewer with rice and salad | |
| 16,20 | 54. TAVUK KANAT | 18.00 |
| | Hühnerflügel gegrillt mit Reis und Salat
Grilled chicken wings with rice and salad | |
| 16,18 | 55. KÖFTE IZGARA | 19.00 |
| | Frikadellen gegrillt (Rindfleisch) mit Reis und Salat
Grilled meatballs (beef) with rice and salad | |
| 16,18,20 | 56. KARISIK IZGARA | 26.00 |
| | Gemischte Grillplatte mit Reis und Salat
Mixed grill plates with rice and salad | |

WARMER GETRÄNKE

HOT DRINKS

² KAFFE		3.50
² ESPRESSO		2.50
² DOPPELTER ESPRESSO		3.90
^{2,16} CAPPUCCINO	_____	4.00
^{2,16} LATTE MACCHIATO	_____	4.00
² TÜRKISCHER MOCCA	_____	3.00
² TEE VERSCHIEDENE SORTEN	_____	2.50
² TÜRKISCHER SCHWARZTEE		2.50
² ORIGINAL TÜRKISCHER TEE	_____	2.00

GETRÄNKE

DRINKS

		0,2	0,4
GOURME MEDIUM	_____	2.40	4.80
GOURME STILL		2.40	4.80
COCA COLA/ZERO ^{1,2,9}		3.20	4.20
FANTA ^{1,2,6}		3.20	4.20
SPEZI ^{1,2,9}		3.20	4.20
SÄFTE VERSCHIEDENE SORTEN		3.40	4.40
SCHORLLE VER. SORTEN		3.20	4.20
AYRAN [%]		0,33l	3.00

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH !

BEI VERANSTALTUNGSWÜNSCHEN WIE:
HOCHZEIT, VERLOBUNG, STANDESAMT,
GEBURTSTAGSFEIERN, WEIHNACHTSFEIERN,
FIRMENFEIERN UND WEITEREN ANLÄSSEN KÖNNEN
WIR IHRE FEIER GERNE ARRANGIEREN.
SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN!

LAUT GESETZ SIND WIR VERPFLICHTET, SIE DARAUF HINZUWEISEN, DASS UNSERE SPEISEN ODER
GETRÄNKE FOLGENDE ZUSATZSTOFFE BEINHALTEN KÖNNEN:

DUE TO THE REGULATIONS WE ARE COMMITTED TO HIGHLIGHT THE FOLLOWING FOOD ADDITIVES IN
OUR DISHES AND DRINKS:

1. KÜNSTLICHE FARBSTOFFE 2. KOFFEINHALTIG 3. CHININHALTIG 4. GESCHWEFELT 5. KÜNSTLICHE
AROMASTOFFE 6. BENZOESÄURE 7. SORBINSÄURE 8. AMEISENSÄURE 9. SÜSSSTOFF
10.SÄUERUNGSMITTEL 11.STABILISATOREN 12.KONSERVIERUNGSMITTEL 13.ANTIOXIDATIONSMITTEL 14.MIT
ASPARTAM (ENTHÄLT EINE PENYLALANINQUELLE) 15.SELLERIE 16.MILCH (VON NUTZTIEREN) 17.LAKTOSE
18.GLUTENHALTIGES GETREIDE (ALLE) 19SESAM 20.SCHALENFRÜCHTE (ALLE) 21.SOJA
22.KREBSTIERE 23.FISCH 24.EIER 25.PHOSPHATE 26.LUPINEN 27.SENF 28.SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
29.WEICHTIERE 30.GESCHMACKSVERSTÄRKER 31.EISEN-II-GLUCONAT 32.MILCHEIWEIS
33.STOFFE ZUR OBERFLÄCHENBEHANDLUNG