

RESTAURANT
MORGENLAND

TÜRKISCH-ORIENTALISCHE SPEISEN
WEIN & MEHR

VEREHRTER GAST,

WIR HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT MORGENLAND.

HIER, IN DEN HISTORISCHEN RÄUMEN WO EINST DER MICHELIN-STERN AUSGEZEICHNETE KÜCHENMEISTER SIEGFRIED ROCKENDORF SEINE WIRKUNGSSTÄTTE HATTE, SCHLAGEN WIR EINE BRÜCKE ZWISCHEN GEDIEGENER TÜRKISCH-ORIENTALISCHER KÜCHE MIT SCHWERPUNKT ÖSTLICHES MITTELMEER, SOWIE GEPFLEGTEN GASTLICHKEIT IN STILVOLLER ATMOSPHÄRE.

HIERBEI LIEGT UNS BESONDERS AM HERZEN, DASS SIE SICH IN UNSEREN RÄUMEN WOHL FÜHLEN.

GENIEßEN SIE IHREN AUFENTHALT BEI UNS MIT AUSGEWÄHLTEN SPEISEN UND LASSEN SIE SICH GESCHMACKLICH IN DAS WEITE REICH DES ORIENTS ENTFÜHREN.

MÖGEN IHRE GEDANKEN ANKLINGEN AN DIE WELT AUS TAUSENDUNDEINER NACHT – ODER GAR AN IHRE LETZTE URLAUBSREISE.

SELBSTVERSTÄNDLICH BEREITEN WIR SÄMTLICHE SPEISEN FRISCH FÜR SIE ZU UND ACHTEN AUF QUALITÄTSPRODUKTE UND REGIONALE ERZEUGNISSE. - SIE WERDEN FESTSTELLEN, DASS ES - MIT WENIGEN AUSNAHMEN - IN DER SPEISEKARTE KEINE HINWEISE AUF KÜNSTLICHE ZUSATZSTOFFE GIBT.

DAZU EMPFEHLEN WIR IHNEN EINE AUSWAHL, AUF UNSER SPEISEANGEBOT ABGESTIMMTER, ERSTKLASSIGER, TÜRKISCHER UND EUROPÄISCHER WEINE

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

HINWEIS: BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS BITTE IM VORFELD AN. DANKE.



RESTAURANT
MORGENLAND

TÜRKISCH-ORIENTALISCHE SPEISEN
WEIN & MEHR

CORBA / SUPPE

MERCIMEK CORBASI
FEINE ROTE LINSEN SUPPE^{13,20}
PÜRIERT; MIT PAPRIKA-ÖL
DAZU EINE SCHEIBE ZITRONE
€ 6,00

SOGUK ATISTIRMALIK / KALTER AUFTAKT

HUMMUS
KICHERERBSEN PÜREE^{10, 20, 23}
MIT SESAMPASTE, KNOBLAUCH; ÜBERZOGEN MIT PAPRIKAÖL
€ 6,00

BABA GANNUC
HASCHEE VON GEGRILLTEN U. GESCHÄLTEN AUBERGINEN,
PAPRIKA UND TOMATEN
MIT OLIVENÖL, EINEM HAUCH KNOBLAUCH UND PETERSILIE
€ 6,50

PASA MEZESI
FEINE PIKANTE VORSPEISE FÜR DEN PASCHA^{4,19}
AUS SCHAFS- U. ZIEGENKÄSE; MIT JOGHURT,
FRISCHEN KRÄUTERN UND PAPRIKAMARK
€ 7,00

BARBUNYA PILAKI
MARINIERTE WACHTELBOHNEN²⁰
MIT ZWIEBELN, GEMÜSE, OLIVENÖL UND DILL
€ 6,00

CACIK
MILDER KNOBLAUCHJOGHURT¹⁹
MIT GURKE UND FRISCHEN KRÄUTERN
€ 5,50

CEVIZLI BEZIRGANI^{10, 20}
SCHARF GEWÜRZTES PÜREE AUS GETROCKNETEN TOMATEN, THYMIAN,
WALNUSS, ZWIEBELN, PAPRIKA, KNOBLAUCH UND PEPERONI
€ 7,00

SOGUK MEZE TABAGI
GEMISCHTER KALTER VORSPEISENTELLER^{10,13,19,20}
FÜR ZWEI PERSONEN
€ 19,90



RESTAURANT
MORGENLAND

TÜRKISCH-ORIENTALISCHE SPEISEN
WEIN & MEHR

(WIR HALTEN DIE ZUTAT KNOBLAUCH DEZENT!)

SICAK ATISTIRMALIK / WARMER AUFTAKT

KIZARTILMIS SEBZE

GEBRATENE AUBERGINE, ZUCCHINI UND PEPPERONI^{13,19,20}
AN JOGHURT UND TOMATENSAUCE
€ 9,00

SIGARA BÖREGI

ZIEGENKÄSE MIT DILL U. PETERSILIE IM BLÄTTERTEIGMANTEL
(3 STÜCK)^{13,19}
DAZU CACIK UND SALAT
€ 8,00

EDIRNE CIGER

GEBRATENE KALBSLEBERSTREIFEN^{13,19,20}
AN ROTE ZWIEBELN-PETERSILIEN-SUMAK-SALAT
MIT ZITRONEN-OLIVENÖL
€ 13,50

SICAK MEZE TABAGI

GEMISCHTER WARMER VORSPEISENTELLER
(OHNE LEBER)^{13,19,20}
FÜR ZWEI PERSONEN
€ 19,90

SALATAR / SALATE

COBAN SALATASI

HIRTENSALAT^{4,19}

MIT TOMATE, GURKE, PAPRIKA, ROTE ZWIEBEL,
SCHAFSKÄSE UND OLIVEN MIT HAUSDRESSING*
€ 12,50

KARIDESLI SALATA

SALAT MIT VIER GESCHÄLTEN GROSS-GARNELEN¹⁴
AN HAUSDRESSING*
€ 13,50



RESTAURANT
MORGENLAND

TÜRKISCH-ORIENTALISCHE SPEISEN
WEIN & MEHR

*UNSER HAUSDRESSING: BESTEHEND AUS OLIVENÖL, ZITRONE
UND HAUSGEMACHTEM GRANATAPFELSIRUP

VEJETARYEN / VEGETARISCHES

MÜCVER

GEMÜSEBRATLINGE MIT SCHAFSKÄSE, EI UND MANDELN

DAZU CACIK UND SALAT^{13,15,19, 20}

€ 15,00

BIBER DOLMASI

GETROCKNETE ORIENTALISCHE PAPRIKA^{13,19,20}

GEFÜLLT MIT REIS, FRISCHEN KRÄUTERN UND GEMÜSE

AN TOMATENSAUCE, DAZU JOGHURT

€ 15,00

SEBZE GÜVEC

OFENGEMÜSE^{19,20}

MIT EINEM HAUCH KNOBLAUCH UND TOMATENSAUCE,

DAZU „MORGENLAND-REIS“

€ 16,50

(UNSER „MORGENLAND-REIS“ IST EIN FEIN AUF EINANDER ABGESTIMMTER SAFRAN-REIS
MIT PINIENKERNEN, KARDAMOM UND SULTANINEN)

TAVADAN / AUS DER PFANNE

KARIDES TAVA

GARNELENPFANNE^{14,19}

GROSS-GARNELEN, GESCHÄLT UND IN OLIVENÖL GEBRATEN

MIT KNOBLAUCH, PAPRIKA, CHAMPIGNONS, TOMATEN

UND FRISCHEN KRÄUTERN, DAZU „MORGENLAND-REIS“

€ 23,50

TATAR YAHNI

TATARISCHES KALBSRAGOUT^{13,19, 20, 21}

MIT SAUTIERTEM GEMÜSE

HEISS IN DER PFANNE SERVIERT, DAZU ROSMARINKARTOFFELN

€ 22,00



RESTAURANT
MORGENLAND

TÜRKISCH-ORIENTALISCHE SPEISEN
WEIN & MEHR

COBAN KAVURMA

LAMMGESCHNETZELTES^{13,19, 20,21}

MIT SAUTIERTEM GEMÜSE

HEISS IN DER PFANNE SERVIERT, DAZU „MORGENLAND-REIS“

€ 22,00

FIRINDAN / AUS DEM OFEN

KUZU TANDIR

GESCHMORTES LAMMFLEISCH^{13,19,21}

AN ROTWEINJUS

AUF GEMÜSEBETT

DAZU KARTOFFELPÜREE

€ 23,50

KARNI YARIK

AUBERGINE GEFÜLLT^{13,19,20}

MIT EINER FARCE VON WÜRZIGEM KALBFLEISCH UND GEMÜSE,

DAZU CACIK UND „MORGENLAND-REIS“

€ 19,90

(UNSER „MORGENLAND-REIS“ IST EIN FEIN AUF EINANDER ABGESTIMMTER SAFRAN-REIS
MIT PINIENKERNEN, KARDAMOM UND SULTANINEN)

TAZE BALIK / FRISCHER FISCH

NACH BESONDEREM TAGESANGEBOT

ERKUNDIGEN SIE SICH BITTE BEI UNSEREM SERVICE



RESTAURANT
MORGENLAND

TÜRKISCH-ORIENTALISCHE SPEISEN
WEIN & MEHR

IZGARALAR / GEGRILLTES

INCIR SOSLU KUZU SIRTI

LAMMRÜCKEN AUF FEIGENSAUCE^{10,13,19,20, 23}
ROSA GEGRILLT, MIT HUMMUS ODER KARTOFFELPÜREE
€ 25,00

KUZU SIS

LAMMSPIESS¹⁹

MIT SAUTIERTEM GEMÜSE UND „MORGENLAND-REIS“
€ 21,00

(ODER AUF WUNSCH NACH ISKENDER ART;^{13,19,20}
AUF GEBUTTERTEM PIDEBROT MIT JOGHURT UND TOMATENSAUCE)
€ 21,00

DANA SIS

KALBFLEISCHSPIESS¹⁹

MIT SAUTIERTEM GEMÜSE UND „MORGENLAND-REIS“
€ 21,50

(ODER AUF WUNSCH NACH ISKENDER ART;^{13,19,20}
AUF GEBUTTERTEM PIDEBROT MIT JOGHURT UND TOMATENSAUCE)
€ 21,50

KÖFTE ORIENTAL

HACKFLEISCH AUS LAMM UND RIND^{13,19,20}

GEFÜLLT MIT SPINAT UND PASTIRMA^{2,8,10} AN TOMATENSAUCE
UND „MORGENLAND-REIS“
€ 19,50

(UNSER „MORGENLAND-REIS“ IST EIN FEIN AUF EINANDER ABGESTIMMTER SAFRAN-REIS
MIT PINIENKERNEN, KARDAMOM UND SULTANINEN)



RESTAURANT
MORGENLAND

TÜRKISCH-ORIENTALISCHE SPEISEN
WEIN & MEHR

TATLILAR / DESSERTS

ANTAKYA KÜNEFE
(HEISS)

GEBACKENES ENGELSHAAR^{13,19,20}

MIT BÜFFELMOZZARELLA GEFÜLLT UND LÄUTERZUCKER ÜBERZOGEN,
GARNIERT MIT GEHACKTEN PISTAZIEN,
DAZU VANILLEEIS
€ 7,50

KAZAN DIBI

„ANGEBRANNTER KESSELBODEN“^{19,20}

FEINSTE TÜRKISCHE MILCHCREME
MIT ZIMT UND MASTIX, DAZU VANILLEEIS
€ 7,50

SON FISILTI

SÜSSER AUSKLANG^{13,19,20}

VARIATION VERSCHIEDENER SÜSSSPEISEN
OHNE ENGELSHAAR
AB ZWEI PERSONEN
€ 15,00

HINWEIS: UNSERE DESSERTS HALTEN WIR DEZENT SÜSS!



RESTAURANT MORGENLAND

TÜRKISCH-ORIENTALISCHE SPEISEN
WEIN & MEHR

GETRÄNKE

APERITIF

RAKI TEKIRDAG RAKISI 2 CL € 4,50
GOLD SERIES,
EICHENFASSLAGERUNG
TÜRKEI, 45% VOL

PROSECCO VALDO 0,1L € 6,50
SPUMANTE BRUT
NORDITALIEN, REBE 100% GLERA

MARTINI COCKTAIL
2CL MARTINI, 4CL WODKA, 4CL GIN € 9,50

OSBORNE SHERRY 5CL € 5,00
MEDIUM ODER TROCKEN
SPANIEN, 15% VOL

GIN TONIC³ 0,2L € 7,50
GLAS MIT 4CL BOMBAY GIN 40% VOL.

MARTINI BIANCO/EXTRA DRY 5 CL € 5,00
14,4% VOL

CAMPARI² 25%VOL, 0,2L € 6,50
GLAS MIT 4CL CAMPARI
SODA ODER ORANGE

ALKOHOLFREIES

WASSER

L'EAU SANS SOUCI NATURELLE, MEDIUM ODER CLASSIC 0,275L FL. € 3,00

L'EAU SANS SOUCI NATURELLE, MEDIUM ODER CLASSIC 0,750L FL. € 5,90

SÄFTE

SCHLOSS VELDENZ
APFELSAFT NATURTRÜB 0,2L € 3,00

SCHLOSS VELDENZ
ORANGENSAFT 0,2L € 3,00

SAFTSCHORLE 0,2L € 3,00
0,4L € 5,00



RESTAURANT MORGENLAND

TÜRKISCH-ORIENTALISCHE SPEISEN
WEIN & MEHR

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

COCA COLA ^{1,2}	0,2L	FL.	
COCA COLA LIGHT ^{1,2,9,11}	0,2L	FL.	
FANTA ^{2,10}	0,2L	FL.	
SPRITE ⁴	0,2L	FL.	
			€ 3,00
FASSBRAUSE ²	0,2L		€ 2,50
	0,4L		€ 4,00

SCHWEPPEs

GINGER ALE² , BITTER LEMON^{3, 10} · TONIC WATER³ 0,2L FL € 3,50

BIER VOM FASS

LÜBZER PILS	0,3L € 4,00	0,4L € 4,50	0,5L € 5,00
DUCKSTEIN ROTBLOND	0,3L € 4,00	0,4L € 4,50	0,5L € 5,00

FLASCHENBIERE

ERDINGER WEISSBIER, ALKOHOLFREI, KRISTALL	0,5L € 5,00
LÜBZER PILS ALKOHOLFREI	0,33L FLASCHE € 4,00

BIERHALTIGE

MISCHGETRÄNKE

„ALSTERWASSER“ ODER „RADLER“ (MIT SPRITE ⁴ , FANTA ^{2,10} ODER FASSBRAUSE ²)	0,3L € 4,00	0,4L € 4,50	0,5L € 5,00
--	-------------	-------------	-------------

TÜRKISCHE LIKÖRE

MOKKA 17% VOL. ^{2,9}	
KRÄUTER 35% VOL. ^{2,9}	
KIRSCH 32% VOL. ^{2,9}	
PFEFFERMINZ 30% VOL. ^{2,9}	
BANANE 25% VOL. ^{2,9}	4 CL € 5,00

COGNAC

REMY MARTIN	2 CL € 5,00
FINE CHAMPAGNE COGNAC	
FRANKREICH, 40% VOL	

COMTE JOSEPH XO	2 CL € 6,00
FRANKREICH, 40% VOL	

WHISKY

GLENMORANGIE HIGHLAND SINGLE MALT ²	2 CL € 6,00
12 JAHRE ALT, 46% VOL	

CHIVAS REGAL ²	2 CL € 6,00
SCOTCH, 12 JAHRE ALT, 40% VOL	

PENDERYN SINGLE MALT WELSH WHISKY	2 CL € 6,00
-----------------------------------	-------------



RESTAURANT
MORGENLAND

TÜRKISCH-ORIENTALISCHE SPEISEN
WEIN & MEHR

WALISISCHER WHISKY, MILD, 41% VOL

ARDBEG UIGEDAIL SINGLE MALT SCOTCH 2 CL € 7,00
KRÄFTIG, RAUCHIG, 54,2% VOL

SLYRS BAVARIAN SINGLE MALT 2 CL € 8,00
FINISHED IM PEDRO XIMÉNEZ FASS (EICHE),
DEUTSCHES ERZEUGNIS, 46% VOL

KLARE SPIRITUOSEN

BEYLERBEYI GÖBEK RAKI 2 CL € 5,00
3FACH DESTILLIERT, 100% TRAUBENBRAND
TÜRKEI, 45% VOL.

RAKI TEKIRDAG RAKISI 2 CL € 4,50
GOLD SERIES, EICHENFASSLAGERUNG
TÜRKEI, 45% VOL

RAKI SARI ZEYBEK 2 CL € 5,00
3FACH DESTILLIERT
2-FACHE GOLDMEDAILLE INTERN. SPIRITUOSEN-MESSE,
EICHENFASSLAGERUNG
TÜRKEI, 45% VOL.

RAKI TEKIRDAG NR.10 2 CL € 5,50
3FACH DESTILLIERT IM HANDGESCHLAGENEN
KUPFERKESSEL; TÜRKEI, 47,5% VOL.

ZIEGLER EDELBRÄNDE

ALTE ZWETSCHGE / MIRABELLE 2 CL € 8,00
WILDKIRSCHEN 2 CL € 12,00
DEUTSCHES ERZEUGNIS 43% VOL.

PASCALL WILLIAMS 2 CL € 5,00
FRANKREICH, 40% VOL.

MORAND WILLIAMINE 2 CL € 6,00
SCHWEIZER ERZEUGNIS
43% VOL.

GRAPPA RISERVA 2 CL € 4,50
ITALIEN, 40% VOL.

LINIE AQUAVIT 2 CL € 3,50
NORWEGEN, 41,5% VOL.



RESTAURANT
MORGENLAND

TÜRKISCH-ORIENTALISCHE SPEISEN
WEIN & MEHR

HEISSE GETRÄNKE

KAHVE (TÜRKISCHER MOKKA) ¹	TASSE € 3,00
SIYAH CAY (SCHWARZER TEE)	TASSE € 2,00
NANE CAYI (FRISCHER PFEFFERMINZTEE; ODER MISCHUNG MIT SCHWARZTEE)	TASSE € 3.50
ELMA CAYI (APFELTEE)	TASSE € 3,00
ESPRESSO ¹	TASSE € 2,50
DOPPELTER ESPRESSO ¹	TASSE € 4,50
CAFÉ CRÉMA ¹	TASSE € 2,50

PRICKELNDES

VALDOBBIADENE PROSECCO SPUMANTE BRUT, ITALIEN

REBSORTE: 100% GLERA.

EINE REGELUNG IM RAHMEN DER DOCG BESTIMMUNGEN FÜR PROSECCO AUS VALDOBBIADENE UND CONEGLIANO ERMÖGLICHT ES DEN KELLEREIEN WEINE AUS BESTIMMTEN LAGEN (RIVE) SEPARAT AUSZUBAUEN UND DIESE LAGEN ODER CRUS ZU DEKLARIEREN. DIESE PROSECCI SIND DIE PREMIUM PRODUKTE DER KELLEREIEN.

IN DIESEM ZAUBERHAFTEN HÜGELLAND. ALLEN VORAN IST DA DAS BILDERBUCHÖRTCHEN SAN PIETRO DI BARBOZZA IN DIREKTER NACHBARSCHAFT ZU CARTIZZE GELEGEN. DIE GENOSSEN VON VAL DOCA PRODUZIEREN HIER EINEN HOCHLEGANTEN UND PERFEKT SCHÄUMENDEN PROSECCO SPUMANTE BRUT.

0,75L FL. € 39,00

CHAMPAGNER COSSY CUVÉE ÉCLAT BRUT

DER CHAMPAGNER AUS DEM HAUSE F. COSSY STAMMT AUSSCHLIESSLICH AUS DEN PREMIER CRU LAGEN DER MONTAGNE REINS. DAS VON GENEVIÈVE COSSY UND IHRER TOCHTER SOPHIE GEFÜHRTE CHAMPAGNERHAUS LEGT WERT AUF TRADITION, KREATIVITÄT UND MODERNES KNOW-HOW.

MAN MÖCHTE NICHTS DEM ZUFALL ÜBERLASSEN, SO LIEGT VOM PFLANZEN DER REBEN BIS HIN ZUM FERTIGEN CHAMPAGNER ALLES IN DER HAND DER FAMILIE COSSY.

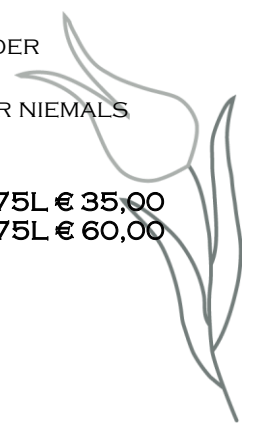
CHAMPAGNER COSSY CUVÉE ÉCLAT BRUT IST EIN KLASSISCHER CHAMPAGNER CUVÉE AUS JE 1/3 PINOT NOIR, MEUNIER UND CHARDONNAY.

EIN CHAMPAGNER DER PERFEKT DIE HANDSCHRIFT VON SOPHIE COSSY WIEDER SPIEGELT.

DELIKATE FLORALE NOTEN, EINE FINESSREICHE FRISCHE UND EIN SCHEINBAR NIEMALS ENDENDER STROM AN FEINEN PERLEN.

DIE DOSAGE LIEGT ZWISCHEN 9 UND 9,5G/L RESTSÜSSE

0,375L € 35,00
0,75L € 60,00



RESTAURANT
MORGENLAND

TÜRKISCH-ORIENTALISCHE SPEISEN
WEIN & MEHR

MOET & CHANDON IMPÉRIAL BRUT
FRANKREICH, 12% VOL.

0,75L € 120,00

OFFENE WEINE: WEISS, ROSÉ, ROT

WEISS

DOLUCA ANTIK WEISS, KAPADOKIEN UND TOKAT, TÜRKEI

0,2L € 6,90

EIN CUVÉE AUS EMIR UND NARINCE. LEUCHTENDE HELLE ZITRONENFARBE. IN DER NASE GELBER APFEL, ZITRUS UND HONIGMELONE. DURCH 8 MONATE FASSREIFUNG REICHHALTIG UND AUSGEWOGEN AM GAUMEN. LEBENDIG UND ERFRISCHEND.

STUDIER SAUVIGNON BLANC, TROCKEN, PFALZ

0,2L € 7,90

IM DUFT ASSOZIIERT MAN BEI DIESEM WEIN FRISCHE KNACKIGE STACHELBEEREN UND JOHANNISBEEREN. EINE FEINE WÜRZIGE NOTE, DIE AN GRÜNE KRÄUTER ERINNERT, UNTERSTREICHT AM GAUMEN SEINE LEBENDIGE ART. DURCH SEINE FRUCHTBETONTE SÄURE TÄNZELT DIESER SAUVIGNON MIT EINER FRISCHEN PRICKELNDEN NOTE GEKONNT AUF DER ZUNGE. DIE ZARTE [PERLE](#) ENTSTEHT DURCH DIE NATÜRLICHE KOHLENSÄURE AUS DER [GÄRUNG](#).

ROSÉ

HAMMEL ROSÉ SOPHIE HELENE, TROCKEN, PFALZ

0,2L € 7,50

EIN HARMONISCH TROCKENER, AROMATISCHER UND FRUCHTIG, DUFTIGER ROSÉ. PASST PERFEKT ZU UNSEREN KALTEN VORSPEISEN, SOWIE GEFLÜGEL- UND FISCHGERICHTEN, ALS AUCH ZU LEICHTEN LAMMGERICHTEN.

ROT

DOLUCA KALECIK KARASI, DENIZLI, TÜRKEI

0,2L € 7,90

DER DOLUCA KALECIK KARASI STELLT SEINE ERDIGE WURZEL AUSDRUCKSVOLL ZUR SCHAU. LEBENDIGE FRUCHTAROMEN PRÄSENTIEREN DIE PURE ESSENZ DIESER ANATOLISCHEN TRAUBE. EIN CUVÉE AUS TRAUBEN, DIE ZUM EINEN IN DENIZLI UND ZUM ANDEREN IN KALECIK ANGEBAUT WERDEN. IN DER NASE FINDEN SICH DÜFTE VON GRANATÄPFELN, ERDBEERE, WACHOLDER UND MAULBEERE. IM ABGANG VERWÖHNT DER DOLUCA KALECIK KARASI MIT BEERENAROMEN UND SEIDIGEN TANNINEN. WEICH UND SEHR ELEGANT.

DOLUCA SHIRAZ, DENIZLI, TÜRKEI

0,2L € 7,90

DER DOLUCA SHIRAZ IST DER VORSTOSS VON DOLUCA EINEN MODERNEN WEIN AUS EINER INTERNATIONALEN REBSORTE ZU KELTERN. ALS CUVÉE AUS ZWEI NAHE LIEGENDEN REGIONEN KONZIPIERT, ZEIGT DER DOLUCA SHIRAZ DAS POTENTIAL TÜRKISCHER TERROIR AUF. VIER MONATE FASSREIFUNG BETONEN DIE KOMPLEXITÄT VON DIESEM UNKONVENTIONELLEN BLEND. SCHWARZE BEEREN, CASSIS UND EIN HAUCH VON SCHWARZEM PFEFFER MACHEN SICH IN DER NASE BREIT. IM ABGANG GESELLEN SICH SANFTE TANNINE UND WEITERE FRUCHTAROMEN HINZU.



RESTAURANT
MORGENLAND

TÜRKISCH-ORIENTALISCHE SPEISEN
WEIN & MEHR

WEINHALTIGES MISCHGETRÄNK

WEINSCHORLE

MISCHGETRÄNK MIT MINERALWASSER (WEINANTEIL ÜBER 50 %.)

0,2L € 6,90

WEINE ENTHALTEN SULFITE

FLASCHENWEINE (0,75L)

WEISS

DOLUCA KAV NARINCE, TOKAT, TÜRKEI

€ 36,00

KAV NARINCE WIRD AUS DEN TRAUBEN DER BESTEN QUALITÄT AUS ZENTRAL-ANATOLIEN HERGESTELLT. IN DER NASE DUFTET ER NACH AROMEN VON BIRNEN, QUITTEN, APRIKOSEN UND KAMILLE; MIT LEBHAFTEN UND ERFRISCHENDEN SÄURESPIEL, HINTERLÄSST EINEN NACHKLANG VON BIRNEN- UND GRAPEFRUITGESCHMACK.

MUNDUS VINI, DEUTSCHLAND – 2019 - GOLD

SEVILEN ISABEY SAUVIGNON BLANC, IZMIR, TÜRKEI

€ 36,00

EINE EINZELNE REBSORTE UND EIN EINZIGER WEINBERG PRODUZIEREN IM RAHMEN DES KONZEPTS EINE LIMITIERTE ANZAHL DES SAUVIGNON BLANC. IDEALER BEGLEITER ZU FISCH UND MEERESFRÜCHTEN.

CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON 2015 – GOLD MEDAL

IWC 2015 TRANCHE 2 – SILVER

DECANTER 2015 - BRONZE

KARL H. JOHNER, GRAUER BURGUNDER, QUALITÄTSWEIN, KAISERSTUHL

€ 39,00

IM DUFT AROMEN VON REIFER WILLIAMS-CHRIST BIRNE UND GETROCKNETEN APRIKOSEN, UMSPIELT VON EINEM HAUCH FEUERSTEIN. AM GAUMEN BEGEISTERT EINE CREMIGE TEXTUR. MIT LEBENDIGER SÄURE UND WÜRZIG-MINERALISCHEM SPIEL – DIE "S" - KLASSE VON JOHNER STROTZT VOR MINERALISCHER SPANNUNG, FRUCHTFÜLLE UND KÖRPER UND DIES IN ELEGANTER HARMONIE. DIE TRAUBEN STAMMEN AUS VERSCHIEDENEN EINZELLAGEN IM BISCHOFFINGER STEINBUCK MIT VULKANVERWITTERUNGSBODEN.

DA WIR ZUWEILEN SPEZIELLE WEINE ANBIETEN KÖNNEN – DIESE ABER HIER NICHT AUFFÜHREN KÖNNEN – SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

WEINE ENTHALTEN SULFITE



RESTAURANT
MORGENLAND

TÜRKISCH-ORIENTALISCHE SPEISEN
WEIN & MEHR

WEINSELECTION – WEISS (0,75L)

DOLUCA KARMA CHARDONNAY/NARINCE, DENIZLI/TOKAT, TÜRKEI € 42,00
EIN CUVEE AUS CHARDONNAY UND NARINCE. 12 MONATE FASSREIFUNG.
HARMONISCH, KRAFTVOLL UND ERFRISCHEND FRUCHTIG. BLUMIGE AROMEN VON
ZITRUSFRÜCHTEN UND EINE ZURÜCKHALTENDE HOLZNOTE HARMONISIEREN OPTIMAL.
AM GAUMEN ZEIGT SICH DER CHARDONNAY IM VORDERGRUND; BEIM ABGANG SETZT
SICH DIE AROMENVIELFALT DES NARINCE DURCH.

SEVILEN FUME BLANC 900, DENIZLI, TÜRKEI € 64,00
DIESER KNOCHENTROCKENE, SEHR ERFRISCHENDE SAUVIGNON BLANC, DER AUF
KALKIGEM LEHMBODEN AUF DEM HOCHLAND VON GÜNEY/DENIZLI WÄCHST, IST EIN
GESCHENK GOTTES FÜR DIE HEISSEN TAGE DER TÜRKEI. EINE STARKE SÄURE MIT EINER
SEHR MARKANTEN FRUCHTIGKEIT. – JANCIS MARY ROBINSON (OBE, MW, BRITISH WINE
CRITIC)
CHINA WINE AND SPIRITS AWARDS 2013, DOUBLE GOLD
DECANTER WORLD WINE AWARDS 2014, SILBER
SOMMELIER WINE AWARDS 2015 – GOLD

DA WIR ZUWEILEN SPEZIELLE WEINE ANBIETEN KÖNNEN – DIESE ABER HIER NICHT
AUFFÜHREN KÖNNEN – SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

****WEINE ENTHALTEN SULFITE****

FLASCHENWEINE (0,75L)

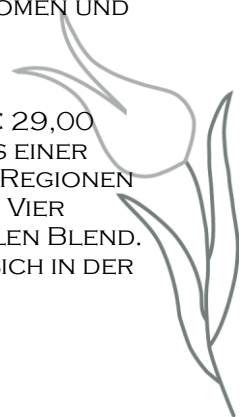
ROSÉ

KAYRA KALECIK KARASI ROZE, DENIZLI, TÜRKEI € 29,00
DIE LEICHT REIFERE VERSION EINES ROSÉ VON KALECIK KARASI.
DIESER WEIN ENTSPRINGT DER ERSTEN PRESSUNG DER INDIGENEN TRAUBE MIT EINER
ZUSÄTZLICHEN WOCHE DER REIFUNG AN DEN REBEN. DIE AROMEN SIND FRISCHE ERDBEERE,
HIMBEERE, SOWIE WEISSE KIRSCHEN UND DIE AUSGEGLICHENE SÜSSE/SÄURE MACHT DIESEN
WEIN ZUM PERFEKTEN APERITIF ODER ZU EINEM HERVORRAGENDEN BEGLEITER EINER REIHE
WÜRZIGER GEMÜSE-, HÜHNER- ODER FISCHGERICHTE.

ROT

DOLUCA KALECIK KARASI, DENIZLI, TÜRKEI € 29,00
DER DOLUCA KALECIK KARASI STELLT SEINE ERDIGE WURZEL AUSDRUCKSVOLL ZUR SCHAU.
LEBENDIGE FRUCHTAROMEN PRÄSENTIEREN DIE PURE ESSENZ DIESER ANATOLISCHEN TRAUBE.
EIN CUVÉE AUS TRAUBEN, DIE ZUM EINEN IN DENIZLI UND ZUM ANDEREN IN KALECIK ANGEBAUT
WERDEN. IN DER NASE FINDEN SICH DÜFTE VON GRANATÄPFELN, ERDBEERE, WACHOLDER UND
MAULBEERE. IM ABGANG VERWÖHNT DER DOLUCA KALECIK KARASI MIT BEERENAROMEN UND
SEIDIGEN TANNINEN. WEICH UND SEHR ELEGANT.

DOLUCA SHIRAZ, DENIZLI, TÜRKEI € 29,00
DER DOLUCA SHIRAZ IST DER VORSTOSS VON DOLUCA EINEN MODERNEN WEIN AUS EINER
INTERNATIONALEN REBSORTE ZU KELTERN. ALS CUVÉE AUS ZWEI NAHE LIEGENDEN REGIONEN
KONZIPIERT, ZEIGT DER DOLUCA SHIRAZ DAS POTENTIAL TÜRKISCHER TERROIR AUF. VIER
MONATE FASSREIFUNG BETONEN DIE KOMPLEXITÄT VON DIESEM UNKONVENTIONELLEN BLEND.
SCHWARZE BEEREN, CASSIS UND EIN HAUCH VON SCHWARZEM PFEFFER MACHEN SICH IN DER



RESTAURANT MORGENLAND

TÜRKISCH-ORIENTALISCHE SPEISEN
WEIN & MEHR

NASE BREIT. IM ABGANG GESELLEN SICH SANFTE TANNINE UND WEITERE FRUCHTAROMEN HINZU.

DA WIR ZUWEILEN SPEZIELLE WEINE ANBIETEN KÖNNEN – DIESE ABER HIER NICHT AUFFÜHREN KÖNNEN – SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

WEINE ENTHALTEN SULFITE

WEINSELECTION – ROT (0,75L)

DOLUCA KAV BOGAZKERE-ÖKÜZGÖZÜ, ELAZIG-DENIZLI, TÜRKEI € 36,00
DER KAV BOGAZKERE-ÖKÜZGÖZÜ WIRD AUS DEN EINHEIMISCHEN TRAUBENSORTEN BOGAZKERE UND ÖKÜZGÖZÜ AUS ANATOLIEN GEKELTERT. ER REIFT 12 MONATE IN FRANZÖSISCHEN EICHENFÄSSERN UND ENTWICKELT DORT SEINE AUSGEWOGENE TANNIN-NOTE. DER TIEFDUNKLE, RUBINFARBENE TROCKENE ROTWEIN HINTERLÄSST AROMEN VON BROMBEERE, ZIMT, DUNKLER SCHOKOLADE, KARAMELL, TABAK UND FENCHEL IN DER NASE UND PFLAUME, GRANATAPFEL UND SAUREN KIRSCHEN AM GAUMEN.

DOLUCA TUGRA ÖKÜZGÖZÜ, DENIZLI, TÜRKEI € 42,00
DER TUGRA ÖKÜZGÖZÜ IST EINES UNSERER BELIEBTESTEN WEINE. DIESER WEIN IST EIN KLEINER SCHATZ, DEN MAN SICH NICHT ENTGEHEN LASSEN SOLLTE. AROMEN VON REIFEN, ROTEN FRÜCHTEN SIND DAS KENNZEICHEN DIESES LEBENDIGEN WEINES. BROMBEERE, REIFE KIRSCHEN, DÖRRPFLAUME SCHMEICHELN NASE UND GAUMEN. DER WEIN REIFTE 12 MONATE IN EICHENFÄSSERN UND GARANTIERTE SOMIT EINEN LANGEN, INTENSIVEN ABGANG.

CHALLENGE INTERNATIONAL – FRANKREICH – 2019 – GOLD

SEVILEN PLATO KALECIK KARASI, DENIZLI, TÜRKEI € 42,00
NEBEN DER KLASSISCHEN FEINHEIT UND DER ZURÜCKHALTENDEN TANNINE, SOWIE DEM DUFT VON SÜSSEM ROTFRÜCHTE-PARFÜM ZEIGT ER SICH KÖRPERREICH UND VOLUMINÖS. 10 MONATE BARRIQUE-LAGERUNG

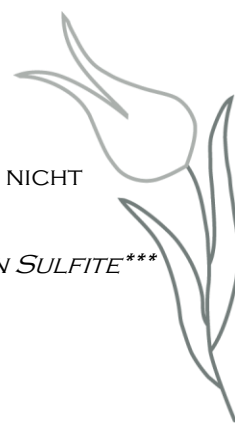
KAYRA VINTAGE ÖKÜZGÖZÜ, ELAZIG, TÜRKEI € 55,00
ÜBERSETZT HEISST DIE REBSORTE "OCHSENAUGE" WEGEN DER GROSSEN BEEREN. DER KRÄFTIGE RUBINROTE VINTAGE ÖKÜZGÖZÜ MIT SEINEN VIOLETTEN REFLEXEN HAT EINE RASSIGE STRUKTUR MIT PRÄSENTEN TANNINEN, ER BESTICHT DURCH SEINE AUSGEWOGENE BALANCE MIT AROMEN VON BEEREN, VANILLE, NOUGAT UND KIRSCHEN. DIE FEINE HOLZWÜRZE ERHÄLT DIESER TROCKENE ROTWEIN DURCH EINE 19-MONATIGE LAGERUNG IN AMERIKANISCHEN EICHENFÄSSERN UND. NUR 12.000 FLASCHEN WERDEN VON DIESEM AUSSERGEWÖHNLICHEN WEIN HERGESTELLT.

SEVILEN PETIT VERDOT 900, DENIZLI, TÜRKEI € 64,00
DER SEVILEN 900 PETIT VERDOT IST DER ERSTE REINSORTIGE PETIT VERDOT-WEIN DER TÜRKEI. WIE DER SEVILEN 900 CABERNET SAUVIGNON WURDE AUCH DER SEVILEN 900 PETIT VERDOT 14 MONATE IN FRANZÖSISCHEN EICHENFÄSSERN UND WEITERE 12 MONATE IN FLASCHEN GEREIFT. DAS KRÄFTIGE AROMA UND GERADLINIGE FINESSE ENDEN MIT EINEM MITTELLANGEN ABGANG.

**AUSZEICHNUNGEN FÜR DIE VORIGEN JAHRGÄNGE:
IWSC INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT COMPETITION 2014, SILBER
TUĞRUL ŞAVKAY İSTANBUL WINE FRIENDS ASSOCIATION 2013, SILBER
AWC VIENNA WINE AWARDS 2013, GOLD**

WIR ZUWEILEN SPEZIELLE WEINE ANBIETEN KÖNNEN – DIESE ABER HIER NICHT AUFFÜHREN KÖNNEN – SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

WEINE ENTHALTEN SULFITE



RESTAURANT MORGENLAND

TÜRKISCH-ORIENTALISCHE SPEISEN
WEIN & MEHR

HINWEIS

UNSERE SPEISEN ENTHALTEN MIT WENIGEN GEKENNZEICHNETEN AUSNAHMEN KEINE ZUSATZSTOFFE!
INSBESONDERE GETRÄNKE ENTHALTEN DIE FOLGENDEN INHALTSSTOFFE UND ZUSAMMENSETZUNGEN
ODER WURDEN BEHANDELT WIE NACHFOLGEND BESCHRIEBEN:

¹ KOFFEIN	⁵ GESCHWÄRZT	⁹ SÜSSSTOFFEN
² FARBSTOFF	⁶ MILCHEIWEISS	¹⁰ ANTIOXIDATIONSMITTEL
³ CHININ	⁷ PHOSPHAT	¹¹ PHENYLALANINQUELLE
⁴ KONSERVIERUNGSTOFFE	⁸ GESCHMACKSVERSTÄRKER ¹² TAURIN	

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE STOFFE/ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN/UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN

¹³GLUTENHALTIGES GETREIDE (D. H. WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL U. A.)

SOWIE DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE

¹⁴KREBSTIERE UND KREBSTIERERZEUGNISSE

¹⁵EIER UND EIERZEUGNISSE

¹⁶FISCH UND FISCHERZEUGNISSE

¹⁷ERDNÜSSE UND ERDNUSSEERZEUGNISSE

¹⁸SOJA UND SOJAERZEUGNISSE

¹⁹MILCH UND MILCHERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)

²⁰SCHALENFRÜCHTE, D. H. MANDEL (*AMYGDALUS COMMUNIS* L.), HASELNUSS (*CORYLUS AVELLANA*), WALNUSS (*JUGLANS REGIA*), KASCHUNUSS (*ANACARDIUM OCCIDENTALE*), PECANNUSS (*CARYA ILLINOIENSIS* (WANGENH.)), PARANUSS (*BERTHOLLETIA EXCELSA*), PISTAZIE (*PISTACIA VERA*), MACADAMIANUSS UND QUEENSLANDNUSS (*MACADAMIA TERNIFOLIA*) SOWIE DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE

²¹SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE

²²SENF UND SENFERZEUGNISSE

²³SESAMSAMEN UND SESAMSAMENERZEUGNISSE

²⁴SCHWEFELDIOXID UND SULFITE IN EINER KONZENTRATION VON MEHR ALS 10 MG/KG ODER 10 MG/L ALS SO₂ ANGEZEIGT

²⁵LUPINE SOWIE ERZEUGNISSE DARAUS

²⁶WEICHTIERE (MOLLUSKEN) SOWIE ERZEUGNISSE DARAUS

WEINE ENTHALTEN SULFITE

