

Menü Kartı *Speisekarte* Menu card

Hoşgeldiniz | Herzlich Willkommen und Guten Appetit | Welcome and enjoy your meal

Liebe Gäste,

lassen Sie sich in unserem traditionellen türkischen Restaurant verwöhnen. Erleben Sie mit unseren frisch zubereiteten Spezialitäten aus verschiedenen Regionen Anatoliens die fein würzigen Aromen des Orients und tauchen Sie ein in die Welt der Sultane.

Um Ihnen bei der Wahl Ihrer Speisen behilflich zu sein, haben wir für Sie aus dem Goldenen Kochbuch des Sultans verschiedene leckere Menüs vorbereitet. Somit können Sie sich an Ihrem Tisch ein Festmahl gestalten und schlemmen, wie die Sultane es bevorzugten.

Afiyet Olsun

*Alle Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Service. Irrtümer und Druckfehler sind vorbehalten.
All prices are in Euro inclusive value added tax and service. Errors and misprints are expected*

Suppen - Çorbalar

Soups

- | | | |
|----|--|--------|
| 1. | Mercimek Çorbası
Linsensuppe
<i>Lentil soup</i> | 4,50 € |
| 2. | Domates Çorbası ^a
Tomatensuppe
<i>Tomato soup</i> | 4,50 € |
| 3. | Işkembe Çorbası ^{b, c}
Kuttelsuppe
<i>Tripe soup</i> | 5,00 € |

Zu allen Suppen wird Brot gereicht / *Bread is served for all soups*

Lavaşbrot - Lavaş

Bread Specialities

- | | | |
|----|--|--------|
| 4. | Lavaş ^{b, c, d, i}
Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Steinofen nach türkischer Art, serviert mit Butter und Hüttenkäse (Tulumpeyniri)
<i>Fresh baked pita bread from the oven, served with butter and farmer's cheese</i> | 5,00 € |
|----|--|--------|

Salate - Salatlar

Salad's

- | | | |
|----|---|---------|
| 5. | Çoban Salatası
Gemischter Hirtensalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Petersilie angerichtet mit Olivenöl
<i>Mixed shepherd's salad with tomatoes, cucumber, onions, paprika, parsley and olive oil</i> | 9,00 € |
| 6. | Mevsim Salatası (Peynirli)
Gemischter Salat mit Schafskäse, Tomaten und Gurken angerichtet mit Mangodressing
<i>Mixed Salad with sheep cheese, tomatoes and cucumber prepared with mango dressing</i> | 8,00 € |
| 7. | Tavuk Salatası^d
Gebratenes Hähnchenbrustfilet in chicken-chili Soße auf knackigem Salat angerichtet mit Mangodressing
<i>Roasted chicken breast fillet in chicken-chili sauce served on crisp salad with mango dressing</i> | 11,00 € |
| 8. | Tuğra Salatası^{b, e}
Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Schafskäse und Walnüssen, angerichtet mit Granatapfeldressing
<i>Mixed salad with tomatoes, cucumber, onions, paprika, sheep cheese and walnuts, prepared with pomegranate dressing</i> | 10,00 € |

Kalte Vorspeisen - Soğuk Mezeler

Cold appetizers

- | | | |
|-----|---|---------|
| 9. | Cacık ^b
Frischer Joghurt mit Gurke, Minze, Olivenöl und Knoblauch
<i>Fresh yoghurt with cucumber, mint, olive oil and garlic</i> | 5,00 € |
| 10. | Beyaz Peynir ^b
Schafskäse garniert mit etwas Gurke und Tomate
<i>Sheep cheese with cucumber and tomato</i> | 6,50 € |
| 11. | Humus ^d
Kichererbsen-Püree mit Sesampaste,
Knoblauch & verschiedenen Gewürzen
<i>Chickpeas-puree sesame paste garlic and various spices</i> | 5,00 € |
| 12. | Haydari ^b
Fein gewürztes Püree aus Joghurt, Knoblauch, Karotten und Minze
<i>Flavoured puree of yoghurt, garlic, carrots and mint</i> | 5,00 € |
| 13. | Acılı Antep Ezmesi
Scharf gewürztes Püree aus Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Peperoni
<i>Spicy tomato-puree with onions, cucumber and green chili-peppers</i> | 5,50 € |
| 14. | Patlıcan Salatası
Pürierte Auberginen mit frischem Dill und Knoblauch
<i>Mashed eggplants with fresh dill and garlic</i> | 5,50 € |
| 15. | Fasülye Pilaki ^{a, b}
Große weiße Bohnen, eingelegt in Tomatensauce
<i>White pickled beans in tomato-sauce</i> | 5,00 € |
| 16. | Yaprak Sarması ^b
Hausgemachte Weinblätter gefüllt mit Reis, Pinienkernen,
Korinthen und Zwiebeln, serviert mit Joghurt
<i>Self - made dolmades with rice, onions and pine nuts
served with yoghurt</i> | 7,50 € |
| 17. | Ordöv Tabağı (1 Kişilik) ^{b, d}
Gemischte kalte Platte (1 Person)
<i>Mixed cold appetizers (For 1 Person)</i> | 9,90 € |
| 18. | Ordöv Tabağı (2 Kişilik) ^{b, d}
Gemischte kalte Platte (2 Personen)
<i>Mixed cold appetizers (For 2 Persons)</i> | 18,50 € |

Warme Vorspeisen - Sıcak Mezeler

Warm appetizers

- | | | |
|-----|---|---------|
| 19. | Sigara Böreği ^{b, c, i}
Gebratene Blätterteigröllchen
gefüllt mit Schafskäse
<i>Roasted filo pastry rolls filled with sheep cheese</i> | 6,50 € |
| 20. | Patlıcan Biber Kızartması ^{a, b}
Auberginen, Zucchini und Paprika in Olivenöl gebraten,
angerichtet mit Joghurt, Knoblauch und Tomatensauce
<i>Roasted eggplants, zucchini and peperoni in tomato sauce
 with garlic and yoghurt</i> | 6,50 € |
| 21. | Enginar Göbeği ^{b, c, i}
Panierte Artischockenherzen mit Käsefüllung
<i>Roasted artichokes filled with cheese</i> | 9,50 € |
| 22. | Yoğurt Soslu Meyhane Köftesi ^{a, b, c, i}
Hackbällchen in Tomatensauce, serviert mit Joghurt
<i>Roasted meatballs in tomato sauce, served with yoghurt</i> | 8,50 € |
| 23. | Fındık Lahmacun (3 Tane) ^{b, c,}
Kleine Pizzen türkischer Art (3 Stück)
<i>Small Turkish pizza (3 pieces)</i> | 8,50 € |
| 24. | Karides Tava ^{b, g,}
Gebratene Garnelen in Knoblauchbuttersauce
<i>Roasted shrimps with garlic - butter - sauce</i> | 11,00 € |
| 25. | Karışık Sıcak Meze (1 Kisilik) ^{a, b, c, i}
Gemischte warme Vorspeisenplatte (1 Person)
<i>Mixed warm appetizers (1 Person)</i> | 10,00 € |
| 26. | Karışık Sıcak Meze (2 Kisilik) ^{a, b, c, i}
Gemischte warme Vorspeisenplatte (2 Personen)
<i>Mixed warm appetizers (2 Persons)</i> | 19,00 € |

Vegetarische Speisen - Vegetarien

Vegetarian Food

- | | |
|--|----------------|
| 27. Imam Bayıldı (Kalt serviert)^a
Gebratene Aubergine, gefüllt mit
Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Sellerie
serviert mit Salat
<i>Roasted eggplant filled with tomatoes, onions, paprika
and celery served with salad (Cold served)</i> | 11,50 € |
| 28. Türlü Güveç^a
Frischer Gemüse - Mix in Tomatensauce, serviert mit Reis
<i>Fresh vegetables in tomato sauce served with rice</i> | 10,50 € |
| 29. Patates-Brokoli Graten^b
Kartoffel-Brokkoli Gratin in Sahnesauce,
überbacken mit Käse
<i>Potatoe-broccoli gratin baked in creamsauce with cheese</i> | 9,80 € |
| 30. Mantar Dolma^b
Mit Spinat gefüllte Champignons in Sahnesauce,
überbacken mit Schafskäse
<i>Spinach filled mushrooms in creamsauce
baked with sheep cheese</i> | 10,50 € |

Spezialitäten aus dem Steinofen
- Furunda Özel Yemekler

Specialities

- | | |
|--|----------------|
| 31. Istim Kebabı ^{a, b} | 17,00 € |
| Lammkeule in Tomatenrahmsauce, mit diversen Gewürzen verfeinert und in gebratener Aubergine eingewickelt, serviert mit Reis und Salat
<i>Lamb - cooked in tomato sauce with various spices, wrapped in roasted eggplant, served with rice and salad</i> | |
| 32. Kuzu Tandır ^b | 16,50 € |
| Lammgeschmortes mit Champignons, übergossen mit Rahmsauce, serviert mit Reis und Salat
<i>Braised meat with mushrooms, doused with cream - sauce, served with rice and salad</i> | |
| 33. Ispanaklı Piliç Dolma ^b | 16,50 € |
| Gefüllte Hähnchenbrust mit Reis und Pinienkernen, auf einem Spinatbett mit Champignon - Rahmsauce, serviert mit Salat
<i>Filled chickenbreast with rice, pine nuts on spinach with champignon-cream-sauce, served with salad</i> | |

Pfannengerichte (im Römertopf) - Tava Yemekleri (Güveçte)

Pan specialities

- | | |
|---|----------------|
| 34. Ali Nazik (Kuzu Etinden) ^{a, b} | 17,50 € |
| Geschnetzeltes Lammfleisch auf Auberginenbett,
mit Joghurtsoße und einer Knoblauchnote,
serviert mit Reis
<i>Sliced lamb on eggplant with yoghurt-garlic-sauce
served with rice</i> | |
| 35. Çoban Kavurma (Kuzu Etinden) ^b | 16,50 € |
| Klein geschnetzeltes Lammfleisch, mit Zwiebeln,
Paprika, Champignons und frischen Tomaten,
serviert mit Reis und Salat
<i>Small sliced lamb with onions, paprika, mushroom and
tomatoes, served with rice and salad</i> | |
| 36. Mantarlı Dana Sote ^{a, b} | 16,00 € |
| Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Tomaten, Paprika,
Zwiebeln und Rahmsauce,
serviert mit Reis und Salat
<i>Calf stripes with mushrooms, tomatoes, peppers,
onions and cream sauce, served with rice and salad</i> | |
| 37. Tavuk Kavurma (But) ^{a, b} | 15,50 € |
| Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons,
Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Rahmsauce,
serviert mit Reis und Salat
<i>Sliced chicken with mushroom, tomatoes, paprika,
onions and cream - sauce, served with rice and salad</i> | |

Spezialitäten - Özel Yemekler

Specialities

- | | |
|---|-----------------------|
| <p>38. Dana Madalyon ^b
 Gegrilltes Kalbsfilet an einer Champignon-Sauce
 mit Röstzwiebeln, Grilltomate, frittierten Kartoffelscheiben,
 serviert mit Salat
 <i>Grilled veal fillet in champignon sauce, served with roasted onions,
 grilled tomatoes and fried potatoes, with side salad</i></p> | <p>22,50 €</p> |
| <p>39. Erik-Soslu Kuzusırtı ^b
 Gegrilltes Lammrückensteak an einer Pflaumensauce, mit
 Rosmarinkartoffeln, grünen Bohnen, serviert mit Salat
 <i>Grilled saddle of lamb in plumbsauce, served with rosemary-potatoes,
 green beans and side salad</i></p> | <p>22,50 €</p> |
| <p>40. Kıymalı Manti ^{a, b, c}
 Maultaschen mit Hackfleisch und Zwiebeln gefüllt,
 auf Knoblauch-Butter-Joghurtsauce
 <i>Pasta squares filled with meat and onions on
 garlic-butter-yoghurtsauce</i></p> | <p>13,00 €</p> |
| <p>41. Tuğra Spezial ^b
 Lammrückensteak vom Grill mit Pfeffersauce,
 serviert mit Gemüse und Salat
 <i>Grilled saddle of lamb with pepper cream sauce,
 served with vegetables and side salad</i></p> | <p>21,00 €</p> |
| <p>42. Özel Iskender Kebabı ^{a, b, c}
 Kleingeschnittenes Fladenbrot, mit würziger Sauce übergossen,
 mit Joghurt, Kräutern bestreut und mit verschiedenen
 Fleischsorten belegt
 <i>Slices of pita bread with spicy sauce, yoghurt
 herbs and different meat</i></p> | <p>16,00 €</p> |

Gerichte vom Grill - Izgaralar

Grill dishes

43. **Köfte** ^{c, i} 13,50 €
Gegrillte Bouletten,
serviert mit frittierten Kartoffelscheiben, Reis und Salat
Grilled meatballs, served with fried potatoes, rice and salad
44. **Adana Kebap** 14,50 €
Lammhackfleisch am Spieß,
zubereitet mit gegrillter Tomate und Peperoni,
serviert mit frittierten Kartoffelscheiben, Reis und Salat
*Grilled minced meat of lamb on a skewer
with grilled tomatoes and hot pepper,
served with fried potatoes, rice and salad, spicy*
45. **Adana Kebap (Yoğurtlu)** ^{a, b, c} 15,50 €
Lammhackfleisch am Spieß mit Joghurt und Kräutern
bedeckt, mit klein geschnittenem Fladenbrot und würziger
Sauce übergossen
*Grilled minced lamb on a skewer
served on a bed of pita bread, covered with
a spicy sauce, topped with yoghurt and herbs*
46. **Beyti** ^{b, c} 15,50 €
Lammhackfleisch am Spieß mit Petersilie, Knoblauch, gegrillter
Tomate und Peperoni und Spezialbrot, serviert mit Joghurt
*Grilled minced lamb on a skewer with parsley, garlic,
hot pepper, grilled tomatoes, served with special bread and yoghurt*
47. **Kuzu Şiş** (*Auf Wunsch auch scharf*) 17,00 €
Lammfleischspieß mit gegrillter Tomate und Peperoni,
serviert mit frittierten Kartoffelscheiben, Reis und Salat
*Grilled lamb on a skewer with grilled tomatoes and hot pepper,
served with fried potatoes, rice and salad*
48. **Kuzu Şiş (Yoğurtlu)** ^{a, b, c} 18,00 €
Lammfleischspieß mit Joghurt und Kräutern bedeckt,
mit kleingeschnittenem Fladenbrot und würziger Soße
übergossen, serviert mit Grilltomate und Peperoni
*Grilled lamb on a skewer served on a bed of pita bread,
covered with a spicy sauce, topped with yoghurt and herbs
hot pepper and grilled tomato*

49. **Tavuk Külbastı** 14,00 €
 Entbeintes würziges Hühnerfleisch vom Grill, mit Tomate und Peperoni,
 serviert mit frittierten Kartoffelscheiben, Reis und Salat
*Grilled boneless chicken with hot pepper, grilled tomatoes,
 served with fried potatoes, rice and salad*
50. **Tavuk Şiş** ^{a,b} 15,50 €
 Gegrillter Hähnchenspieß in einer pikanten Paprikarahm-Sauce
 serviert mit frittierten Kartoffelscheiben, Reis, Grilltomate und Salat
*Grilled chicken on a skewer in a spicy cream sauce, served with
 fried potatoes, rice, grill tomatoes and side salad*
51. **Dana Şiş** 16,00 €
 Kalbfleischspieß mit Grilltomate und Peperoni,
 serviert mit frittierten Kartoffelscheiben, Reis und Salat
*Grilled calf on a skewer with grilled tomato and hot pepper,
 served with fried potatoes, rice and salad*
52. **Dana Bonfile** ^b 23,00 €
 Kalbsfilet vom Grill, mit Kräuterbutter und
 knackigem Gemüse, serviert mit Rosmarinkartoffeln
*Grilled veal tenderloin with herb butter and vegetables
 with rosemary potatoes*
53. **Kuzufile** ^b 22,00 €
 Lammfilet vom Grill, mit Kräuterbutter und
 knackigem Gemüse, serviert mit Rosmarinkartoffeln
*Grilled lamb filet with herb butter and vegetable,
 served with rosemary potatoes*
54. **Kuzu Pirzola** 20,00 €
 Lammkotelett türkischer Art,
 serviert mit frittierten Kartoffelscheiben, Reis und Salat
*Lamb chops in Turkish style, served with rice,
 fried potatoes and salad*
55. **Karışık Izgara** ^{c, i} 19,00 €
 Gemischter Grillteller mit Grilltomate, Peperoni,
 serviert mit frittierten Kartoffelscheiben, Reis und Salat
*Mixed plate of grilled meat with grilled tomato, hot pepper,
 served with fried potatoes, rice and salad*

Fischgerichte - Balık Çeşitleri

Fish dishes

56. **Çipura Izgara** ^h 17,00 €
Gegrillte Dorade serviert mit Rosmarinkartoffeln
und Salat
Grilled gilthead served with rosemary potatoes and salad
57. **Fırında Levrek** ^{a, h} 18,00 €
Im Ofen gebackenes Wolfsbarschfilet
mit verschiedenem Gemüse und einer Tomaten-Sauce
serviert mit Reis und Salat
*Oven-baked seabass-filet, with vegetables and tomatoe sauce
served with rice and salad*
58. **Karides Izgara** ^{b, g} 21,00 €
Riesengarnelen vom Grill mit Brokkoli in einer
Knoblauch - Buttersauce, serviert mit Reis und Salat
*Grilled king prawns on garlic with broccoli in butter - sauce
served with rice and salad*
59. **Karides Güveç** ^{a, b, g} 22,00 €
Riesengarnelen mit Champignon, Zwiebeln, Paprika,
Knoblauch - Tomatensauce, serviert mit Reis
*King prawns with mushrooms, onions, paprika in
garlic - tomato sauce served with rice*
60. **Somon Filet** ^{b, h} 19,50 €
Gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat in einer Knoblauch -
Buttersauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Salat
Roasted salmon-filet served with rosemary potatoes and salad

Vier Gänge Menü - Fix Menü (2 Pers.)

Four-course meals (starting for 2 persons and more)

61. Tuğra Menü (2 Personen) ^{a, b, c, i} **63,00 €**

Acht verschiedene kalte Vorspeisen, vier verschiedene warme Vorspeisen, Ballonbrot, Butter und türkischer Hüttenkäse, Kalbsspieß, Lammkotelett, Boulette, Hackspieß, Hähnchenkeule, als Beilage servieren wir Ihnen frittierte Kartoffelscheiben, Reis und Salat, ein Dessert nach Wunsch und türkisch Mokka

Eight different cold appetizers, four different warm appetizers, special bread, butter and farmer's cheese calf skewer, lamb chop, meatball, minced meat skewer, chicken served with fried potatoes, rice and salad, dessert of customer's choice and turkish coffee

Desserts - Tatlılar

Desserts

- | | |
|--|---------------|
| 62. Künefe ^{b, c, e} | 6,00 € |
| Fadenteig-Gebäck mit Mozzarella-Käse mit Zuckersirup
übergossen (mit Pistazien) | |
| <i>Pastry with mozzarella cheese doused with sugar syrup</i> | |
| 63. Fırında Sütlaç ^{b, i} | 4,90 € |
| Milchreis-Pudding nach türkischer Art | |
| <i>Rice pudding turkish style</i> | |
| 64. Muhallebili Kadayif ^{b, c, e, i} | 4,50 € |
| Pudding mit Fadenteig, Walnüssen und Schokoladensauce | |
| <i>Pudding with pastry and chocolate cream</i> | |

Getränkemkarte

Warme Getränke

Hot drinks

Kaffee ² / <i>coffee</i>	3,20 €
Espresso ²	2,50 €
Espresso Macchiato ²	2,80 €
Espresso Double ²	3,60 €
Türkisch Mokka ² / <i>Turkish mocha</i>	3,50 €
Cappuccino ^{2, b}	3,80 €
Latte Macchiato ^{2, b}	4,20 €
Milchkaffee ^{2, b} / <i>White coffee</i>	4,20 €
Tee Verschiedene Sorten / <i>Tea various types</i>	3,50 €
Türkischer Tee (klein) / <i>Turkish tea (small)</i>	1,50 €
Türkischer Tee (groß) / <i>Turkish tea (large)</i>	2,50 €
Irish Coffee ^{2, b} (2 cl Whiskey und Sahne / <i>cream</i>)	6,50 €

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks

	<i>0,33 l</i>	<i>0,4 l</i>
Coca-Cola ^{1, 2, 3}	3,40 €	4,30 €
Coca-Cola light ^{1, 2, 3, 5, 9}	3,40 €	4,30 €
Coca-Cola zero ^{1, 2, 3, 5, 9}	3,40 €	4,30 €
Fanta ^{1, 3, 4, 7}	3,40 €	4,30 €
Sprite ³	3,40 €	4,30 €
Cola-Mix (Fanta-Cola-Mix) ^{1, 2, 3, 4, 7}	3,40 €	4,30 €
Apfelschorle ⁶ / <i>Apple spritzer</i>	3,40 €	4,30 €
Kirschschorle ⁶ / <i>Cherry spritzer</i>	3,40 €	4,30 €

0,3 l

Ayran ^b (Türkischer Joghurt Drink)	3,50 €
--	---------------

0,2 l

Schweppes Bitter Lemon ^{3, 7, 8}	3,00 €
Schweppes Ginger Ale ^{1, 3}	3,00 €
Schweppes Tonic Water ^{3, 8}	3,00 €

Wasser

Water

	0,25 l	0,75 l
Apollinaris Vio / Still mineral water	3,00 €	6,30 €
Apollinaris Selection / Sparkling mineral water	3,00 €	6,30 €

Säfte

Juices

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft / Orange juice	3,00 €	4,50 €
Apfelsaft / Apple juice	3,00 €	4,50 €
Kirschnektar / Cherry nektar	3,00 €	4,50 €
Tomatensaft / Tomato juice	3,00 €	4,50 €
KiBa (Kirsch-Bananen-Nektar) Cherry - Banana nektar	3,00 €	4,50 €
Orangensaft - frisch gepresst Orange juice - fresh squeezed	4,30 €	6,50 €

Fassbier / Bierhaltige Getränke

Draft beer

	0,3 l	0,5 l
Carlsberg ^c	3,40 €	4,50 €
Lübzer ^c	3,40 €	4,50 €
Alster (Pils & Sprite ^{3, c}) / <i>Beer with Sprite</i>	3,40 €	4,50 €
Radler (Pils & Fanta ^{1, 3, 4, 7, c}) / <i>Beer with Fanta</i>	3,40 €	4,50 €
Diesel (Pils & Cola ^{1, 2, 3, c}) / <i>Beer with Cola</i>	3,40 €	4,50 €

Flaschenbier

Bottled beer

	0,5 l
Erdinger Weißbier ^c / <i>Wheat beer „light“</i>	4,50 €
Erdinger Kristall ^c / <i>Wheat beer „crystal“</i>	4,50 €
Erdinger Dunkel ^c / <i>Wheat beer „dark“</i>	4,50 €
Erdinger Weißbier (alkoholfrei) ^c / <i>Non alcoholic wheat beer</i>	4,80 €
	0,33 l
Efes ^c / <i>Turkish beer</i>	3,90 €
Lübzer (alkoholfrei) ^c / <i>Non alcoholic beer</i>	3,90 €
Berliner Weiße (rot oder grün) ^{1, c} <i>Wheat beer mixed with raspberry or woodruff syrup</i>	3,50 €



Raki

Die traditionelle türkische Anisspirituose Raki kann auf eine mehr als 300 Jahre alte Geschichte zurückblicken. Heutzutage ist Raki nicht mehr aus der türkischen Unterhaltungsindustrie und Alkoholkultur wegzudenken.

Hergestellt wird Raki aus Rosinen und bzw. Traubendestillat, Anissamen, einem geringem Anteil Zucker und weichem Trinkwasser. Die Qualität der Trauben und Anissamen sind ausschlaggebend für die Qualität und den Geschmack von Raki.

Die Zugabe von Anissamen zum richtigen Zeitpunkt, während des Brennvorgangs ist das Geheimnis von einem typisch türkischen Raki.

Anis ist bekannt für seine verschiedenen Heilwirkungen. Es wärmt den Körper, erfrischt den Atem und kann verschiedene Heilprozesse unterstützen. Allerdings werden Sie den Anissamen nicht im Glas finden, denn er löst sich vollständig im Alkohol auf, doch nach der Zugabe von Wasser tritt der für Anisspirituosen typische Louche-Effekt ein, sprich das Getränk trübt sich milchig. Wenn Raki diese Farbe annimmt, dann wird er im Volksmund auch Löwenmilch genannt.

Raki wird kalt getrunken, am besten bei einer Trinktemperatur von 8-10 °C. Zuerst wird Raki in ein Rakiglas gegeben, dann wird Wasser hinzugefügt und das Getränk mit Eis nach Belieben aufgefüllt.

Raki wird zum richtigen Genuss, wenn es während des Essens (besonders mit Meze!) in guter Gesellschaft getrunken wird.
Serefe!

Raki Aperitif

Schafskäse ^b, Honigmelone und 4 cl Yeni Raki

11,00 €

	4 cl	20 cl	35 cl	70 cl
 YENİ RAKI	5,20 €	24,00 €	30,00 €	52,00 €
 YENİ RAKI yeni seri	6,00 €		35,00 €	57,00 €
 YENİ RAKI ÂLÂ				80,00 €
 TEKİRDAĞ RAKISI	5,50 €		32,00 €	52,50 €
 TEKİRDAĞ RAKISI <i>Trakya Serisi</i>	6,00 €		37,00 €	59,00 €
 TEKİRDAĞ RAKISI <i>Altın Seri</i>	6,50 €	27,00 €	40,00 €	75,00 €



Aperitif

Martini Bianco, Rosso oder Dry	5 cl	5,50 €
Campari ¹	5 cl	5,50 €

Likör

Liqueur

Amaretto ¹	4 cl	4,90 €
Baileys ^{1, 2, b}	4 cl	4,90 €

Brandy & Cognac

Osborne ¹	2 cl	4,60 €
Vecchia Romagna	2 cl	5,30 €
Remy Martin V.S.O.P	2 cl	6,50 €
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	6,50 €

Spirituosen

Liquor / anise

Gordon´s Gin	2 cl	4,50 €
Moskovskaya	2 cl	4,50 €
Belvedere	2 cl	5,50 €
Sambuca	2 cl	4,50 €
Absolut Wodka	2 cl	4,50 €
Tequila Sierra (silber)	2 cl	5,00 €

Whiskey

Ballantine´s ¹	2 cl	4,90 €
Jim Beam ^{1, c}	2 cl	4,50 €
Johnnie Walker Red Label ¹	2 cl	4,70 €
Johnnie Walker Black Label ¹	2 cl	6,00 €
Chivas Regal (12y) ¹	2 cl	6,00 €
Jack Daniel´s ¹	2 cl	5,50 €



Digestif

Grappa	2 cl	4,50 €
Averna	2 cl	4,50 €
Ramazotti	2 cl	4,50 €
Fernet Branca	2 cl	4,50 €
Jägermeister	2 cl	4,50 €

Longdrinks

	0,2 l	
Gin Tonic ^{3, 8}		6,50 €
Whiskey Cola ^{1, 2, 3}		6,50 €
Campari Orange ¹		6,50 €
Wodka Lemon ^{3, 7, 8}		6,50 €
Batida Kirsch / <i>Cherry</i>		6,50 €

Weinkarte



Perlwein

Perl wine

Prosecco ^{10, j}	0,1 l	5,00 €
Kir Royal ^{10, j}	0,1 l	5,90 €
Aperol Spritz ^{1, 8, 10, j}	0,2 l	7,50 €
Scavi & Ray ^{10, j}	0,75 l	29,50 €

Weinschorle

Wine spritzer

Weißweinschorle ^{10, j} / <i>White</i>	0,2 l	4,90 €
Rotweinschorle ^{10, j} / <i>Red</i>	0,2 l	4,90 €

Champagner

Champagne by glass

Moët & Chandon Brut Impérial ^{10, j}	0,1 l	16,50 €
--	--------------	----------------

Informationen zu den Weinen erhalten Sie von unserem fachkundigen Personal
Information about the wines can be obtained from our professional staff

Offene Weine - Türkei

Turkish wine by the glass / carafe

	0,2 l	0,5 l
Weißwein, trocken ^{10, j}	6,20 €	14,50 €
Rotwein, trocken ^{10, j}	6,20 €	14,50 €
Roséwein, trocken ^{10, j}	6,20 €	14,50 €

Offener Weißwein - Italien

Italian white wine by the glass / carafe

	0,2 l	0,5 l
Chardonnay IGT „Insieme“ - Venetien ^{10, j} Leichter Wein mit dezenter Säure und feinen Fruchtaromen. <i>Mild Wine with a subtly sourness and delicate fruit flavours.</i>	4,90 €	11,50 €
Pinot Grigio IGT „Insieme“ - Venetien ^{10, j} Leichter, unkomplizierter Weißwein mit feinem Säurespiel. <i>Mild, unsophisticated white wine with a fine sourness.</i>	5,90 €	14,00 €

Offener Weißwein - Deutschland

German white wine by the glass / carafe

	0,2 l	0,5 l
Detzemer Würzgarten Riesling QbA - trocken ^{10, j} Feines Bouquet von Pfirsich und Aprikose; lebendiges, fein eingebundenes Säurespiel, mineralischer Nachhall <i>Fine bouquet of peach and apricot; fine sourness</i>	6,50 €	15,50 €

Informationen zu den Weinen erhalten Sie von unserem fachkundigen Personal
Information about the wines can be obtained from our professional staff

Offener Rotwein - Italien

Italian red wine by the glass / carafe

	0,2 l	0,5 l
Merlot del Piave DOC „Insieme“ - Venetien ^{10, j} Leichter, angenehm frischer Merlot mit zarter Struktur und fruchtiger Säure. <i>Mild, delightful fresh Merlot with a minion structure and juicy sourness.</i>	4,90 €	11,50 €
Montepulciano d'Abruzzo DOC - La Reggia ^{10, j} Im Bouquet lassen sich Aromen reifer roter Früchte feststellen. Ein voller und samtiger Geschmack mit langem Nachhall. <i>The nose there are aromas of ripe red fruit can be identified. A full and velvety taste with a long finish</i>	4,90 €	11,50 €

Offener Rotwein - Deutschland

German red wine by the glass / carafe

	0,2 l	0,5 l
Spätburgunder QbA - trocken ^{10, j} Weingut Salway - Baden Feines, von Kirsch- und Pflaumenaromen geprägtes Bouquet; leicht und frisch mit milden Tanninen; dezente Würze im Abgang <i>Fine, embossed with cherry and plum flavors bouquet; light and fresh</i>	6,50 €	16,00 €

Informationen zu den Weinen erhalten Sie von unserem fachkundigen Personal
Information about the wines can be obtained from our professional staff

Weißwein - Türkei

Turkish white wine

Doluca Antik ^{10, j}	0,75 l	28,50 €
<p>Durch Reifung und Alterung in Eichenfässern hat dieser trockene Weißwein, ein kräftiges Bouquet. Eine perfekte Zusammenführung der französischen Sorte „Semmitton“ und lokalem „Emir“ verleiht diesem Wein einen typischen und feinen Charakter. <i>Prepordes from specially selected „Senillon“ and „Emir“ grapes, of Marmara and Central Anatolian regions, aged in French oak, this is dry wine of great distinction, with a rich, full body and a most pleasing bouquet.</i></p>		
Kavaklıdere Selection ^{10, j}	0,75 l	39,00 €
<p>Strukturiert, ausgewogen, reichhaltig an Aroma, nachhaltig. Der Wein ist in französischen Eichenfässern 12 Monate gereift. <i>Structured, well-balanced, rich flavoured and long Matured in French oak barrels for 12 monath.</i></p>		
Kavaklıdere Sultaniye Tatlı (lieblich) ^{10, j}	0,75 l	26,50 €
<p>Lebhaft, fruchtig, ausgeglichen und nachhaltig. <i>Lively, fruity, blanced and long.</i></p>		
Pamukkale Trio Chardonnay ^{10, j}	0,75 l	36,50 €
<p>Ein Wein mit kräftigem Fruchtgeruch, säurehaltig, frisch, rund und voluminös. <i>Intense fruit flavours, acid, fresh, round, structured wine.</i></p>		

Informationen zu den Weinen erhalten Sie von unserem fachkundigen Personal
Information about the wines can be obtained from our professional staff

Weißwein - Deutschland

German white wine

Hochheimer Herrnberg Riesling QbA, trocken ^{10, j} **0,75 l** **37,00 €**
Weingut Franz Künstler - Rheingau
Zarter Duft nach Pfirsichen, jugendlich frisch und vollmundig.
Delicate fragrance of peaches, youthful fresh and full.

Weißwein - Italien

Italian white wine

Lugana DOC, Famiglia Olivini, Lombardei ^{10, j} **0,75 l** **33,00 €**
Aus dem traditionsreichen Trebbiano di Lugana gekeltert;
reichhaltig mit fruchtigen Noten von Pfirsich und Zitrusfrüchten;
delikates Finish
*Produced with the traditional Trebbiano di Lugana;
rich with fruity notes of peach and citrus fruits;
delicate finish*

Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli ^{10, j} **0,75 l** **45,00 €**
DOC Antonio Bragato.
Strohgelb mit goldenen Farben. In der Nase elegant, reichlich und
Komplex mit Anmerkungen von Pfirsich und Aprikose.
Am Gaumen elegant, voll, mit guter säurehaltiger Balance.
*This wine shows an elegant fruit and a nice refreshing acidity on
the plate. Bright golden colour. Elegant nose of peaches and
apricots. On the palate well balanced with refreshing acidity.*

Informationen zu den Weinen erhalten Sie von unserem fachkundigen Personal
Information about the wines can be obtained from our professional staff

Weißwein - Frankreich

French white wine

Chardonnay „Classique dA“ Vin de Pays D’Oc ^{10, j}	0,75 l	26,50 €
Domaine Astruc, Languedoc		
Charmanter frischer Duft nach gelbem Obst und Melonen. Kernig und saftig mit deutlichem Touch von frischem Holz. Am Gaumen cremig und trotzdem frisch.		
<i>Charming smell of apple, lemon and melon, with a hint of nwe oak. Creamy texture but also fresh on the palate.</i>		

Chablis A.C. Domaine Sainte Claire ^{10, j}	0,75 l	45,00 €
Jean Marc Brocard, Burgund		
Ein typischer Chardonnay mit feinem Duft nach frischem Heu, mit zarter Säure im Abgang. Ein Wein als spielerische Verbindung von Kraft und Leichtigkeit.		
<i>A typical Chardonnay with a decent flavour of fresh hay, with fine sourness in the aftertaste. A wine with a joyful connection of strength and lightness.</i>		

Roséwein - Türkei

Turkish rosé wine

Lal ^{10, j}	0,75 l	26,50 €
Lebhaft, reich an fruchtigem Aroma, nachhaltig, voll und schmackhaft.		
<i>Lively, rich in fruitflavours, mouth filling and long.</i>		

Informationen zu den Weinen erhalten Sie von unserem fachkundigen Personal
Information about the wines can be obtained from our professional staff

Rotwein - Türkei

Turkish red wine

Yakut „trocken“^{10, j} 0,75 l 26,50 €

Der Yakut als einer der meistverkauftesten Weine der Türkei, er ist ein Cuvée aus den Rebsorten Öküzgözü, Bogazkere, Carignan und Aliccante.

„Dry“ - It is one of the most-sold turkish wines. It is a cuvée of 4t types of grapes: Öküzgözü, Bogazkere, Carignan and Aliccante.

Doluca Antik^{10, j} 0,75 l 28,50 €

Eine Kombination von „Cal Karasi“ aus der Ägäisregion und „Bogazkere“ aus der Gegend von Elazığ. In Eichenfässern nach bewährter Methode gereift, hat dieser Wein einen vollen Körper mit einem eleganten, reifen und runden Bouquet.

A Combination of a native „Cal Karasi“ from the Aegean region and a „Bogazkere“ from the region of Elazığ. On Oak barrels aged, it gets a full body with an elegant, mature and abundantly bouquet.

Kavaklıdere Egeo Cabernet Sauvignon Syrah^{10, j} 0,75 l 34,50 €

Reichhaltig an Aroma, elegant, körperreich und ausgeglichen.

Rich in flavor, elegant, full-bodied and balanced.

Pamukkale Cabernet Sauvignon^{10, j} 0,75 l 34,50 €

Dieser Rotwein ist ein Cuvée aus dreierlei Trauben: Syrah, Cabernet Sauvignon und Kalecik Karasi. Er wird in Güney in der Region Denizli angebaut. Er hat eine wunderbare Nase von Walderdbeeren und roten Kirschen. Es ist ein runder fruchtiger Wein mit einer leichten Säure.

This red wine is a cuvée from 3 types of grapes: Syrah, Cabernet Sauvignon and Kalecik Karasi. It grows in Güney in the region of Denizli. With a beautiful smell of wood strawberries and red cherries. A zesty and fruity wine with a little touch of acid.

Prestige Kalecikkarasi^{10, j} 0,75 l 56,50 €

Dieser herrvorragende Wein, der in der Gegend von Denizli angebaut wird, besteht zu 100% aus der autochtonen Traube Kalecik Karasi. Er ist ein fruchtiger, eleganter, ausgewogener und sehr frischer Wein.

This outstanding wine grows in the region of Denizli and is 100% made up to autochthonous grapes Kalecik Karasi. It is fruity, elegant, well-balanced and very fresh wine

Informationen zu den Weinen erhalten Sie von unserem fachkundigen Personal
Information about the wines can be obtained from our professional staff

Rotwein - Deutschland

German red wine

Konrad's Spätburgunder QbA trocken ^{10, j} 0,75 l 33,00 €
Weingut Salwey - Baden.

Typische Pinot-Nase mit Assoziationen an Kirsche, Pflaume und Mandel; samtige Tannine, schlanker Körper; würziges, leicht mineralisches Finish.

Typical Pinot Noir flavour of cherry, plum and almond, soft tannins, medium bodied with a mineral finish

„Aufwind“ Rotwein-Cuvée QbA trocken ^{10, j} 0,75 l 32,50 €
Weingut Hensel - Pfalz.

Vielversprechendes Bouquet mit Aromen von Johannisbeere, Schwarzkirsche und Pflaume; der in dieser Cuvée dominierende Cabernet Sauvignon verleiht dem Wein einen vegetabilen Touch mit Anklängen von Paprika und sorgt für ein festes Tanninbett, welches von seinem Partner St. Laurent wunderbar abgefedert wird.

Promising bouquet of cassis, black berries and plums. The Cabernet Sauvignon, which dominates this cuvee creates a vegetable touch (pepper) and shows a good tannic structure, which the St. Laurent smoothens perfect

Informationen zu den Weinen erhalten Sie von unserem fachkundigen Personal
Information about the wines can be obtained from our professional staff

Rotwein - Italien

Italian red wine

Nero d'Avola IGT Cataldo - Sizilien ^{10, j} Duft nach Kirschen mit frischer Art und weichem Finale. <i>Flavour of cherries with a fresh species and soft ending.</i>	0,75 l	26,50 €
Montepulciano d'Abruzzo DOC „Indio“ ^{10, j} Azienda Vinicola Bove, Abruzzen Im Barrique gereifter, ebenso kraftvoller wie weicher Montepulciano der Extraklasse. Eine echte Alternative zu den großen Chianti und Co. aus der Toskana. <i>Aged in barrique, powerful but soft and mild on the palate. A real alternative to the wines of Tuscany</i>	0,75 l	34,00 €
Barbera d'Alba DOC ^{10, j} Azienda Agricola Franco Molino, Piemont. Feine Röst- und Kaffeearomen unterlegt von intensiven Kirschnoten; saftig am Gaumen mit milder Säure und reifen Tanninen. <i>Elegant coffee and roast aromes and intense cherry note. Powerful, with mild acidity and tannins.</i>	0,75 l	36,00 €
Brolio, Chianti Classico DOCG ^{10, j} Barone Ricasoli, - Toskana Sorgfältig ausgebauter Chianti aus 100% Sangiovese mit einer vollen und komplexen Struktur. Lebhaftes Rubinrot, dezenter Duft nach schwarzen Johannisbeeren. <i>Carefully developed Chianti from 100% Sangiovese with a full and complex structure. Lively ruby red, subtle fragrance of black currants.</i>	0,75 l	48,00 €
Brunello di Montalcino DOCG ^{10, j} Brunello mit unübertrefflicher Eleganz: freigiebiges und komplexes Bouquet; am Gaumen körperreich mit dennoch feiner Textur und samtigen Tanninen <i>Brunelle with unrivaled elegance: generous and complex bouquet; On the palate with a fine texture and velvety tannins.</i>	0,75 l	95,00 €

Informationen zu den Weinen erhalten Sie von unserem fachkundigen Personal
Information about the wines can be obtained from our professional staff

Rotwein - Frankreich

French red wine

<p>Gigondas A.C. „Cuvée Vieilles Vignes“ ^{10, j} Domaine du Grand Montmirail - Rhone Wein mit Ausstrahlung und einem sexy Körper; sein „Holz in der Hütte“ ist eingebettet in eine feste Tanninstruktur; alkoholstark, kraftvoll, opulent mit saftigen, beerenfruchtigen Aromen sowie Nuancen von Gewürzen und Lakritz. <i>Wine with charisma and a sexy body;</i> <i>be „wood in the hut“ is embedded in a firm tannic structure;</i> <i>alcohol-strong, powerful, opulent with juicy, berry-fruity</i> <i>Flavors and hints of spice and liquorice.</i></p>	<p>0,75 l</p>	<p>48,00 €</p>
<p>Château Jean Voisin Fagouet ^{10, j} Saint-Emilion Grand Cru A.C. - Bordeaux Jugendlich und zugleich saftig. Schönes, recht intensives Bouquet nach Holz und Fruchtaromen. Am Gaumen charmant mit moderater Länge. <i>Beautiful, fairly intense bouquet of wood and fruit aromas.</i> <i>On the palate with a charming moderate length.</i></p>	<p>0,75 l</p>	<p>54,00 €</p>
<p>Châteauneuf-du-Pape A.C. rouge ^{10, j} Domaine du Grand Tinel, Rhône Intensiver Duft nach Sauerkirschen und reifen roten Beeren, Nuancen von Gewürzen und Kaffee; kraftvoll und opulent am Gaumen mit griffigen Tanninen, feinem Röstaromen, saftigem Finish; vielleicht besser vorm Kamin als auf der Sommerterrasse. <i>Intense flavours of sour cherries and ripe black berries. Hints of</i> <i>herbs and coffee. Powerful and opulent on the palate with</i> <i>strong but elegant tannins and a long lasting finish.</i></p>	<p>0,75 l</p>	<p>69,50 €</p>

Informationen zu den Weinen erhalten Sie von unserem fachkundigen Personal
Information about the wines can be obtained from our professional staff

Champagner

Champagne

2000 Dom Pérignon Vintage ^{10, j} **0,75 l** **225,00 €**

Goldgelbe Farbe, im Bouquet gehen die anfänglichen Nuancen von frischen Mandeln und Grapefruit sanft in Aromen von Cashewnüssen und Gewürzen über, mit Akzenten von frisch geröstetem Brioche.

Yellow-golden coloured. The bouquet starts with shades of fresh almonds and grapefruits, it contains a soft aroma of cashew nuts, Spices and emphasis on fresh roasted brioche.

Moët & Chandon Brut Impérial ^{10, j} **0,75 l** **110,00 €**

Elegantes Mousseux, delikates Fruchtaroma von gemischten frischen Früchten und Blüten mit Brioche-Nuancen. Weich, rund, mit lang anhaltendem Abgang. Einer der beliebtesten Champagner der Welt.

A elegant mousseux. A delicious aroma of mixed fruits, blossoms and shades of brioche. Soft with a long finish. It is one of the most popular champagnes of the world.

Moët & Chandon Rosé Impérial ^{10, j} **0,75 l** **140,00 €**

Ein kunstvoller Cuvée mit charakteristischen Rosé-Farbtönen und dem Geschmack reifer Beerenfrüchte. Es dominieren ausdrucksstarke Aromen von Walderdbeeren und Johannisbeeren mit einem Hauch Pfeffer. Der Auftakt ist vibrierend mit ausgeprägter Frucht, glänzend und spontan, mit weichem Übergang. Der Abgang ist frisch und geschmeidig.

A brilliant cuvée with the characteristic colour rosé and a taste of ripe berries. The dominating aromas of wood-strawberries and currants with a little taste of pepper. It starts fruity with a shiny and spontaneous taste. It finishes softly and fresh.

Veuve Clicquot Brut ^{10, j} **0,75 l** **120,00 €**

Der berühmteste Champagner aus den Kellern von Veuve Clicquot. Eine ausgewogene Cuvée, abgerundet mit einem feinen und lebhaften Charakter. Anspruchsvoll aber dennoch frisch durch den hohen Pinot Noir-Anteil. Er besticht durch seine Eleganz, seine ausgeprägte Struktur, seine Finesse und sein raffiniertes Bouquet.

It is the most popular champagne from the cellars of Veuve Clicquot. Well-balanced cuvée with a polite and lively character. It feels fresh because of the party of Pinot-Noir. Sophisticated and elegant with a pronounced structure. It convinces with finesse and a subtle bouquet.

Veuve Clicquot Rosé Reserve ^{10, j} **0,75 l** **140,00 €**

Eine besondere Fülle und Poesie, sowie ein Prachtbouquet. Ein hoher Anteil von „Grands Crus“ und „Premiers Crus“ schenkt ihm seinen berausenden Reichtum. Das zweite Geheimnis ist die Zugabe des Pinot-Noir-Rotweins von „Bouzy“. Ihm verdankt der Rosé seine Farbe und den raffinierten Geschmack von Waldbeeren.

A special abundance and poetry with a great bouquet. The secrets are big parts of „Grands Crus“ and „Premiers Crus“ and additional a part of Pinot-Noir red wine „Bouzy“. It brings the colour and the subtle taste of wild berries



Informationen zu den Inhaltsstoffen und Allergenen

Informationen on ingredients an allergens

a = Sellerie	- Celery
b = Milch (inkl. Laktose)	- Milk (incl. lactose)
c = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen)	- Gluten containing cereals - (Wheat, rye)
d = Sesamsamen	- Sesame seeds
e = Schalenfrüchte (Walnüsse, Pistazien)	- Shell fruits - Walnuts, pistachios
f = Sojabohnen	- Soybeans
g = Krebstiere	- Cretaceous
h = Fisch	- Fish
i = Eier	- Eggs
j = Sulfit	- Sulfites
1 = mit Farbstoff	- Dye
2 = Koffein	- Caffeine
3 = Säuerungsmittel	- Acids
4 = Stabilisatoren	- Stabilizers
5 = Süßstoffe	- Sweeteners
6 = Konservierungsstoffe	- Preservatives
7 = Antioxidationsmittel	- Antioxidant
8 = chininhaltig	- Quinine
9 = mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)	- With aspartame (contains a source of phenylalanine)
10 = geschwefelt	- Sulphurised