

Corbalar / Suppen

- | | |
|--|--------|
| 1. Mercimek Corbasi <i>Linsensuppe / lentil Soup</i> | 5,00 € |
| 2. Domatez Corbasi <i>Tomatensuppe / tomato soup</i> | 5,50 € |
| 3. Tavuk Corbasi <i>Hähnchensuppe / chicken soup</i> | 5,00 € |
| 4. Yayla Corbasi <i>Joghurtsuppe / yoghurt soup</i> | 5,00 € |
| 5. Balik Corbasi <i>Fischsuppe / fish soup</i> | 5,50 € |

Kahvalti Cesitleri / Frühstück

„Offene Küche“ / „open kitchen“

- | | |
|--|--------|
| Sehr reiches Büfett mit Getränken / very rich buffet with drinks | 8,50 € |
|--|--------|

Salatalar / Salat

- | | |
|--|---------|
| 20. Coban Salatasi / Hirtensalat
- Hirtensalat mit Tomaten, Gurken, Weißkäse, Oliven,
Petersilie, Zwiebeln, Peperoni
- greek salad with tomatoes, cucumbers, feta cheese, olives,
parsley, onions, peppers | 7,50 € |
| 21. Sezar Salatasi / Sezarsalat
- verschiedene frische Blattsalatsorten, mit gegrilltem Hähnchenfilet,
Parmesankäse und Sezarsoße
- a variety of fresh salad, with grilled chickenfilet,
parmesan cheese and sezar sauce | 9,50 € |
| 22. Bombay Salatasi / Bombaysalat
- verschiedene frische Blattsalatsorten, mit Hähnchenbrust,
Champignons mit gemischten Obst und Currysoße
- a variety of fresh salad, with chicken breast,
mushrooms with mixed fruit and curry sauce | 9,00 € |
| 23. Garnelen Salat
- verschiedene frische Blattsalatsorten, Tomaten, paniertem Weißkäse,
Knoblauch und Balsamicodressing
- a variety of fresh salad, tomatoes, breaded white cheese,
Garlic and balsamic dressing | 9,50 € |
| 24. Ocakbasi Salat
- verschiedene frische Blattsalatsorten, Tomaten und Zitronensoße
- a variety of fresh seasonal salad, tomatoes and lemon sauce | 11,50 € |

Soguk Mezeler / Kalte Vorspeisen

- | | |
|---|----------------|
| 28. Muska Böregi | 7,50 € |
| <i>- mit Petersilie und Käse gefüllte Teigtaschen</i>
<i>- with parsley and cheese filled pasties</i> | |
| 29. Yaprak Sarmasi | 7,50 € |
| <i>- gefüllte Weinblätter, hausgemacht / stuffed vine leaves, homemade</i> | |
| 30. Kisir / Kuskussalat | 6,50 € |
| <i>- feiner gelber Reis mit Petersilie, Zwiebeln, Minze und Dill</i>
<i>- fine yellow rice with parsley, onions, mint and dill</i> | |
| 31. Barbunya Pilaki | 6,50 € |
| <i>- Kidneybohnen, Karotten, Kartoffeln und Tomaten</i>
<i>- Kidney beans, carrots, potatoes and tomatoes</i> | |
| 32. Cacik / Tzatziki | 5,00 € |
| <i>- Kräuterjoghurt mit Gurken und Knoblauch</i>
<i>- herb yoghurt with cucumber and garlic</i> | |
| 33. Pasa Meze | 6,50 € |
| <i>- Frischkäse, Quark mit eingelegten Gurken, Karotten, Knoblauch und Minze (pikant)</i>
<i>- cream cheese, cottage cheese, pickled cucumber, carrot, garlic and mint (savoury)</i> | |
| 34. Antep ezmesi / Anteper Mus | 6,50 € |
| <i>- Paprikamus nach Anteper Art, veredelt mit Blattpetersilie, Zwiebeln, Peperoni und ausgewählten Gewürzen (scharf)</i>
<i>- peppers mush refined with parsley, onions and peppers selected spices (spicy)</i> | |
| 35. Humus | 6,50 € |
| <i>- Kichererbsenmus mit Sesamöl, leicht gewürzt</i>
<i>- chickpeas mush with sesame oil, lightly seasoned</i> | |
| 36. Patlican Ezmesi / Auberginenmus | 6,50 € |
| <i>- Auberginenmus / eggplant Mush</i> | |
| 37. Yogurtlu Patlican / Auberginenmus | 6,50 € |
| <i>- Auberginenmus mit Knoblauchjoghurt / eggplant with garlic yogurt</i> | |
| 38. Karisik Meze Tabagi / Gemischte Vorspeisenplatte | 17,50 € |
| <i>- gemischte Vorspeisenplatte (für 2 Personen)</i>
<i>- mixed appetizer plate (for 2 people)</i> | |

Lahmacun / Türkische Pizza

(Alle Gerichte mit Lammfleisch zubereitet)

- | | |
|--|---------------|
| 40. Lahmacun | 7,00 € |
| <i>- mit Salat und Sauce / with salad and sauce</i> | |
| 41. Lahmacun mit Halloumi | 8,50 € |
| <i>- mit Halloumi, Salat und Sauce / with halloumi, salad and sauce</i> | |
| 42. Lahmacun mit Weißkäse | 7,50 € |
| <i>- mit Weißkäse, Salat und Sauce / with feta cheese, salad and sauce</i> | |

Pide / Türkische Teigschiffchen

- 50. Pide mit Hackfleisch** 9,50 €
- mit Lammhackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Petersilie und Salat als Beilage
- with minced lamb, tomatoes, onions, peppers, parsley, and salad as a side dish
- 51. Pide mit Lammhackfleisch und Ei** 10,50 €
- mit Lammhackfleisch und Ei, Zwiebeln, Paprika, Petersilie und Salat als Beilage
- with minced lamb and egg, tomatoes, onions, peppers, parsley, and salad as a side dish
- 52. Pide mit Käse² (vegetarisch)** 9,00 €
- mit Käsemischung, dazu Salat als Beilage / with mixed cheese and salad as a side dish
- 53. Pide mit Käse² und Ei** 10,00 €
- mit Käsemischung und Ei, dazu Salat als Beilage
- with mixed cheese and egg, salad as a side dish
- 54. Pide Sucuklu^{2,3,4}** 10,50 €
- mit Knoblauchwurst, überbackenem Käse und Salat
- with garlic sausage, cheese gratin and salad
- 55. Pide Bicakarasi** 11,50 €
- mit Kalbsfleischstückchen, Tomaten, Paprika, Petersilie, dazu Salat als Beilage
- with veal pieces, tomato pepper, parsley, and served with salad as a side dish
- 56. Pide Mevlana (Spezialität aus Konya)²** 10,50 €
- mit Käse und Lammhackfleischmischung, dazu Salat als Beilage
- with cheese and minced lamb, served with salad as a side dish
- 57. Pide mit Spinat (vegetarisch)** 9,50 €
- mit Spinat, Ei und Weißkäse, dazu Salat als Beilage
- with spinach, egg and white-cheese, served with salad as a side dish
- 58. Pide mit Gemüse (vegetarisch)²** 9,50 €
- Gemüse mit Käse überbacken, dazu Salat als Beilage
- vegetables with cheese and salad as a side dish
- 59. Pide mit Thunfisch** 10,50 €
- mit Thunfisch, Käse, Zwiebeln und Paprika, mit Käse überbacken, dazu Salat als Beilage
- with tuna, cheese, onions and peppers, cheese and salad as a side dish
- 60. Pide Salami^{2,3,4}** 10,00 €
- Rinderwurst, mit Käse überbacken, dazu Salat als Beilage
- beef sausage, with cheese and salad as a side dish
- 61. Gemischte Pide** 10,50 €
- mit Lammfleischstückchen und Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Petersilie, Zwiebeln und Gouda-Käse
- with piece of lamb and ground beef, tomatoes, peppers, parsley, onions and gouda cheese
- 62. Pide mit Hähnchenfleisch** 9,50 €
- mit Hähnchenbrustfilet, Paprika und Zwiebeln
- with chicken breast, peppers and onions
- 63. Börek mit Spinat und Halloumi-Käse** 9,50 €
- mit Spinat und Halloumi-Käse, dazu Salat als Beilage
- with spinach and halloumi cheese, salad as a side dish
- 64. Börek mit Spinat und Hackfleisch** 9,50 €
- mit Spinat und Hackfleisch, dazu Salat als Beilage
- with spinach and minced meat, salad as a side dish

Kebaplar / Kebaps

(Serviert mit Reis, Bulgur, Salat, gegrillter Peperoni und Tomaten, Tzatziki und scharfer Soße)

Ocakbasi Spezial

- | | | |
|---|----------------|----------------|
| 70. Ocakbasi Karisik izgara / Ocakbasi Grillplatte | für 1 Person | 18,50 € |
| - marinierte Lammkoteletts, Kalbsspieß, Hähnchenfleischspieß, Lammhackspieß und Frikadellen | für 2 Personen | 34,50 € |
| - marinated lamb chops, beef skewers, chicken skewers, minced lamb skewers and meatballs | für 4 Personen | 66,00 € |
| 71. Spezialität vom Chefkoch 'Pasakebab'*** | | 18,50 € |
| - mariniert, Lammkotelett, Lammfleischspieß, Lammhackspieß, Hähnchenspieß auf geröstetem Brot mit Joghurt-Tomatensauce und zerlassener Butter | | |
| - marinated, lamb chops, lamb skewers, lamb meatball skewers, chicken skewers on roasted bread with yogurt-tomato-sauce and melted butter | | |
| 72. Sebze Kebab / Vegetarische Kebab | | 12,50 € |
| - mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebel, Tomaten, Champignons | | |
| - with zucchini, eggplant, peppers, onions, tomatoes, champignons | | |
| Kebaps aus Lamm- und Kalbsfleisch | | |
| 73. Sultan Köfte / Sultans Frikadellen | | 13,50 € |
| - gewürzte Lammfrikadellen (4 Stück) / seasoned lamb meatballs (4 pieces) | | |
| 74. Patlican Kebab | | 14,50 € |
| - Lammhackfleisch mit Auberginen, gegrillt / minced lamb with aubergine, grilled | | |
| 75. Ali Nazik | | 15,00 € |
| - gewürzter Lammhackspieß mit Auberginenmus, Tomatensauce u. zerlassener Butter | | |
| - seasoned minced meat on roasted bread with aubergine, tomato sauce, melted butter | | |
| 76. Urfa Kebab | | 14,50 € |
| - gewürzter Lammhackspieß / seasoned minced lamb skewers | | |
| 77. Adana Kebab | | 14,50 € |
| - scharf gewürzter Lammhackspieß / spicy seasoned minced lamb skewers | | |
| 78. Yogurtlu Kebab*** | | 15,50 € |
| - gewürzter Lammhackspieß auf geröstetem Brot mit Joghurt-Tomatensauce und zerlassener Butter | | |
| - seasoned minced meat on roasted bread with yogurt-tomato sauce, melted butter | | |
| 79. Beyti in gerolltem Teig*** | | 15,50 € |
| - gewürzter Lammhackspieß in hausgemachtem dünnen Fladenbrot gerollt, mit Tomaten-Joghurtsauce und zerlassener Butter | | |
| - seasoned minced lamb skewer with garlic rolled in homemade thin flatbread with tomato sauce, yogurt sauce and melted butter | | |
| 80. Yogurtlu Kuzu Sis*** | | 16,50 € |
| - marinierter Lammspieß auf geröstetem Brot, mit Joghurt-Tomatensauce und zerlassener Butter | | |
| - marinated lamp skewers on roasted bread with yogurt-tomatosauce, melted butter | | |
| 81. Kuzu File / Lammfilet | | 17,00 € |
| gewürztes Lammfilet / seasoned minced lambfillet | | |
| 82. Kuzu Sisi / Lammfleischspieß | | 15,00 € |
| marinierter Lammfleischspieß / marinated lamb skewers | | |

- | | |
|--|----------------|
| 83. Kuzu Pirzola / Lammkoteletts | 16,00 € |
| <i>marinierte Lammkoteletts (4 Stück) / marinated lamb chops (4 pieces)</i> | |
| 84. Dana Sis / Kalbsspieß | 16,00 € |
| <i>marinierter Kalbsspieß / marinated beef skewers</i> | |
| 85. Yogurtlu Dana Sis*** | 16,50 € |
| <i>- marinierter Kalbsspieß auf geröstetem Brot, mit Joghurt-Tomatensauce, zerlassener Butter</i> | |
| <i>- marinated Beef skewers on roasted bread with yogurt-tomato-sauce and melted butter</i> | |
| *** Die markierten Gerichte werden <u>ohne Reis</u> und <u>ohne Bulgur</u> serviert. | |
| Kebaps aus Geflügel | |
| 86. Tavuk Sis / Hähnchenfleischspieß | 13,50 € |
| <i>marinierter Hähnchenfleischspieß / marinated chicken</i> | |
| 87. Tavuk Pirzola / Hähnchenkotelett | 14,50 € |
| <i>marinierte Hähnchenkeule ohne Knochen / marinated chicken leg</i> | |
| 88. Tavuk Gögsü / Hähnchenbrustfilet | 13,50 € |
| <i>mariniertes Hähnchenbrustfilet / marinated chicken breast</i> | |
| Tava Yemekleri / Gerichte aus der Pfanne | |
| (Serviert mit Reis und Salat) | |
| 100. Et Sote / Kalbfleischpfanne | 15,00 € |
| <i>- geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika in Pfefferrahmsauce</i> | |
| <i>- sliced veal with fresh mushrooms, onions, paprika, pepper sauce</i> | |
| 101. Dana Bonfile / Kalbfilet | 15,50 € |
| <i>- geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Champignons, Zwiebeln und Paprika in Cremésojasauce</i> | |
| <i>- sliced veal with fresh mushrooms, onions and paprika in cremé soy sauce</i> | |
| 102. Coban Kavurma / Hirtenpfanne | 15,50 € |
| <i>- geschnetzeltes Lammfleisch mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln</i> | |
| <i>- sliced lamb with mushrooms, peppers, onions</i> | |
| 103. Sac Kavurma / Lammfleischpfanne | 15,00 € |
| <i>- gewürfelte Lammfleischstückchen mit Peperoni und Tomaten</i> | |
| <i>- diced lamb pieces with peppers, tomatoes</i> | |
| 104. Hünkar Bejendi / Lammfleischpfanne | 15,00 € |
| <i>- Lammfleischstückchen mit frischer Paprika, Zwiebeln, paniierter Aubergine, Bechamelsauce</i> | |
| <i>- diced lamb pieces with fresh peppers, onions, breaded eggplant and bechamel sauce</i> | |
| 105. Köfte Tava / Frikadellenpfanne | 13,50 € |
| <i>- Frikadellen mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomatensauce</i> | |
| <i>- meatballs with fresh mushrooms, peppers, onions and tomatoes sauce</i> | |
| 106. Kremali Hindi Tava / Putenfleischpfanne | 12,50 € |
| <i>- geschnetzeltes Putenfleisch, Champignons, Paprika, Tomaten, Zwiebeln in pikanter heller Sauce</i> | |
| <i>- sliced turkey with mushrooms, peppers, tomatoes, onions light sauce</i> | |
| 107. Tavuk Sac Kavurma / Hähnchenfleischpfanne | 13,50 € |
| <i>- gewürfelte Hähnchenfleischstückchen mit Peperoni und Tomaten</i> | |
| <i>- diced chicken with peppers and tomatoes</i> | |
| 108. Curry soslu Tavuksote / Hähnchenfleischgeschnetzeltes | 12,50 € |
| <i>- geschnetzeltes Hähnchenfleisch, Paprika, Tomaten, Champignons und Zwiebeln in Currysahnesauce</i> | |
| <i>- sliced chicken with peppers, tomatoes, mushrooms and onions in a curry cream sauce</i> | |
| 109. Karides Tava / Garnelenpfanne | 15,50 € |
| <i>- Garnelen mit frischem Knoblauch, Butter, paniert</i> | |
| <i>- prawns with fresh garlic, butter or breadcrumbs</i> | |

Güvec Yemekleri / Gerichte aus dem Lehmofen

(Serviirt mit Reis und Salat)

- 107. Sebzeli Dana güvec / Rindfleischauflauf** **14,50 €**
- geröstetes Rindfleisch mit mediterranem Gemüse,
in Tomatensauce, mit Käse überbacken
- roasted beef with mediterranean vegetables in a tomato
sauce topped with melted cheese
- 108. Sebzeli Kuzu Güvec / Lammfleischauflauf** **14,50 €**
- geröstetes Lammfleisch mit mediterranem Gemüse,
in Tomatensauce, mit Käse überbacken
- roasted lamb with mediterranean vegetables,
baked in tomato sauce with cheese
- 109. Sebzeli Tavuk Güvec / Hähnchenfleischauflauf** **13,50 €**
- geröstetes Hähnchenfleisch mit mediterranem Gemüse
in Tomatensauce, mit Käse überbacken
- roasted chicken with mediterranean vegetables baked
in tomato sauce with melted cheese
- 110. Patlican Güvec / Auberginenaufwurf** **14,50 €**
- geröstetes Lammfleisch mit Auberginen, Zwiebeln, Paprika und Käse überbacken
- roasted lamb with eggplant, onions, peppers and melted cheese
- 111. Ananasli Hindi Güvec / Putenfleischauflauf** **13,50 €**
- geröstetes Putenfleisch mit Ananas, Zwiebeln, Paprika, Currysauce, Käse überbacken
- roasted turkey with pineapple, onions, peppers, curry sauce and melted cheese.
- 112. Karides Güvec / Garnelenaufwurf** **16,50 €**
- geröstete Garnelen, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Cremesauce u. Käse überbacken
- roasted prawns, onions, peppers, garlic, cream sauce and melted cheese

Sebzeli Yemekler / Vegetarische Gerichte

(Serviirt mit Reis und Salat)

- 113. Sebze Güvec / Gemüseauflauf** **11,50 €**
- mediterranes frisches Gemüse in Tomatensauce, mit Käse überbacken
- fresh mediterranean vegetables in a tomato sauce topped with melted cheese
- 114. Firinda Broccoli / Broccoliaufwurf** **11,50 €**
- Broccoli mit Champignons in Paprikacremesauce, mit Käse überbacken
- boccoli with champignons in paprika creme sauce with cheese gratin
- 115. Firinda Karnibahar / Blumenkohlaufwurf** **11,50 €**
- Blumenkohl mit Paprika, Champignons in Cremesauce, mit Käse überbacken
- cauliflower with paprika, mushrooms in creme sauce with cheese gratin
- 116. Firinda Ispanak / Spinataufwurf** **11,50 €**
- Spinat mit Knoblauch, Paprika, Blumenkohl in Rahmsauce, mit Käse überbacken
- spinach with garlic, paprika, cauliflower in cream sauce with cheese cauliflower
- 117. Enginar Güvec / Artischockenaufwurf** **11,50 €**
- geröstetes Gemüse mit Artischocken, Tomaten und Cremesauce, mit Käse überbacken
- roasted vegetables with artichokes, tomatoes and cream sauce with melted cheese
- 118. Mantar Güvec/ Champignonsauflauf** **11,50 €**
- gefüllte Champignons mit Käse und Butter überbacken
- stuffed mushrooms with cheese and butter

Balik Cesitleri / Fischgerichte

- 120. Cupra Izgara / Dorade** 16,50 €
- mit Kartoffelecken, Salat und hausgemachter Fischsauce
- with potatoes, salad and home-made fish sauce
- 121. Levrek Izgara / Wolfsbarsch** 16,50 €
mit gekochtem Gemüse u. Drillingskartoffeln / with cooked vegetables, potatoes
- 122. Fenerbaligi / Seeteufel** 18,50 €
mit gekochtem Spinat u. Drillingskartoffeln / with cooked spinach, potatoes
- 123. Garnelen Izgara / Garnelen** 17,50 €
mit Folienkartoffeln und Champignons / with baked potatoes, mushrooms
- 124. Samon Izgara / Lachs** 16,50 €
- mit gekochtem Spinat und Folienkartoffeln
- with cooked spinach and baked potatoes

Für unsere kleinen Gäste / Kindermenüs

- 130. Tavuk Pirzola / Hähnchensteak** 7,50 €
- mit Pommes und 0,2 l Softgetränk nach Wahl
- with french fries and 0,2 l soft drink of choice
- 131. Köfte / Frikadellen** 7,50 €
- 2 Stück Frikadellen mit Pommes und 0,2 l Softgetränk nach Wahl
- 2 pieces of meatballs with french fries and 0,2 l soft drink of choice
- 132. Pide / gefüllte Pizza** 7,50 €
mit Rindersalami / with beef salami

Ekstralar / Beilagen

- Reis 3,00 €
Bulgur 3,00 €
Pommes 3,00 €
kleiner Salat 3,00 €
Weißkäse 3,00 €
Tzatziki 3,00 €
Joghurt 3,00 €
Lawasch 3,00 €

Tatli Cesitlerimiz / Nachtisch

- 140. Künefe** 6,50 €
- Fadenteig mit Mozzarella-Käse und Pistazien, warm serviert
- pastry with mozzarella cheese and pistachios, served hot
- 141. Baklava (4 Stück)** 6,00 €
- Fadenteig in Blätterteigmantel, gefüllt mit Pistazien
- in puff pastry filled with pistachios
- 142. Sütlac / Milchreis** 5,50 €
- 143. Kazandibi** 6,00 €
Reismehl mit Milch / rice flour with milk
- 144. Crème brûlée** 6,00 €
- Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker, mit einer Karamellkruste
- dessert made of egg yolks, cream and sugar, with a caramel crust

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

	0,20 l	0,40 l
Cola ^{1, 2, 4} / Cola light ^{1, 2, 3, 4}	2,10 €	3,90 €
Fanta ^{2, 4, 5}	2,10 €	3,90 €
Sprite ⁴	2,10 €	3,90 €
Spezi ^{1, 2, 4, 5}	2,10 €	3,90 €
Ayran	1,90 €	3,50 €

Oppacher

Wasser Still / Medium/ Sprudel	0,25 l	1,80 €
Wasser Still / Medium/ Sprudel	0,40 l	3,40 €
Wasser Still / Medium/ Sprudel	Flasche 1,00 l	5,60 €
Bitter Lemon ⁶	0,25 l	2,50 €
Tonic	0,25 l	2,50 €
Ginger Ale	0,25 l	2,50 €

Säfte

	0,20 l	0,40 l
Orangensaft	2,30 €	3,90 €
Ananassaft	2,30 €	3,90 €
Maracujanektar	2,30 €	3,90 €
Kirschnektar	2,30 €	3,90 €
Bananennektar	2,30 €	3,90 €
Pfirsichnektar	2,30 €	3,90 €
Apfelsaft	2,30 €	3,90 €
Schorle	2,30 €	3,90 €
Bionade	0,33 l	2,50 €

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee ¹	2,30 €
Cappuccino ¹	2,50 €
Latte Macchiato ¹	2,90 €
Espresso ¹	1,90 €
Doppelter Espresso ¹	2,90 €
Türkischer Kaffee ¹	2,90 €
Heiße Schokolade	2,90 €
Tee Türkischer Tee / Kräutertee / Grüner Tee / Kamillentee / Fencheltee / Hagebuttentee / Pfefferminztee / Früchtetee / Apfeltee	1,80 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

	0,30 l	0,50 l
Feldschlößchen vom Fass	2,80 €	3,80 €
Feldschlößchen Radler	2,80 €	3,80 €
Efes	Flasche 2,90 €	
Schöffelhofer Hefe / Dunkel / Kristall / Alkoholfrei		3,90 €

Türkischer Wein Kavaklidere

	Glas 0,2 l €	Fl. 0,75 l €
Yakut – rot, fruchtig, leicht	6,50	22,00
Sultaniye - weiß, lebhaft, fruchtig, aromatisch, lieblich,	6,20	20,00
Terra Bogazkerre – rot, vollmundig, leicht, köstlich	6,50	22,00
Terra Kalecik Karasi – rot, vollmundig, intensiv, elegant	6,90	24,00
Terra Narince – weiß, trocken, besonders geeignet zu Vorspeisen	5,90	20,00
Angora - rot, ausgewogen, fruchtig	6,70	22,00
Angora – weiß, gut ausgewogen, fruchtig	6,70	22,00
Cankaya – weiß, lebhaft, köstlich, fruchtig	6,20	20,00
Lal – rosé, vollmundig, leicht trocken	6,50	21,00
Sade – rot, fruchtig, vollmundig, köstlich	5,90	20,00
Sade – weiß, trocken, kräftig, geeignet für Hähnchen- und Fischgerichte	5,90	20,00
Rosato – rosé, ausgewogen und fruchtig	6,20	21,00
Villa Doluca - rot, vollmundig, fruchtig, würziger Geschmack	5,20	17,00
Villa Doluca - weiß, lebendig frischer Charakter, süffiger Weißwein	5,20	17,00
Villa Doluca Antik - rot, reiches Bouquet, mittelschwerer Körper, langer Nachhall	6,70	22,00
Villa Doluca Antik - weiß, klares Bouquet, samtige Textur, körperreich	6,70	22,00
Kavalidere Bopazkore Prestige - weiß, vollmundig ausgeglichen, elegant	13,50	42,00
Kavalidere Öküzgözü Prestige - weiß, körperreich, elegant, breit am Gaumen	13,50	42,00
Kavalidere Egeo Cabernet Merlot - weiß, vollmundig, flüssig, Gewürzaromen	9,50	38,00

Altin Köpük (Sekt) - vollmundig, intensiv Glas 0,1 l 3,50 22,00

Internationaler Wein

	Glas 0,2 l	Fl. 0,75 l
Pinot Grigio - weiß	5,70	18,00
Chardonnay - weiß	5,90	20,00
Bordolino - rot, fruchtig, trocken	5,70	18,00
Merlot - rot, trocken	5,50	17,00

Aperitiv

Martini Bianco	4 cl	4,60
Martini Roso	4 cl	4,60
Averna	4 cl	4,60
Ramazotti	4 cl	4,60

Spirituosen

Raki	4 cl	3,90	0,35 l	29,00	0,7 l	49,00
Absolut Vodka					4 cl	4,00
Jägermeister					4 cl	4,00

Longdrinks

Campari Orange	5,50 €	Caipirinha	6,50
Aperol Prosecco	5,50 €	Cuba Libre - Havanna Club, Soda, Limetten	6,50
Vodka Orange	5,50 €	Gin Tonic - Gin, Tonic, Wasser	6,50
Whisky Cola	5,50 €	Aperol Orange	6,50
Raki Wasser	5,50 €	Aperol spritzig	6,50

Whisky

Jack Daniel's, Jim Beam oder Chivas Regal	4 cl	4,90
--	------	------