

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 Sezarsauce
- 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, gemischtem Obst und Currysauce
- a variety of fresh salad, with chicken breast,
mushrooms, mixed fruit and curry sauce | 9,00 € |
| 23. Garnelen Salat
- verschiedene frische Blattsalatsorten, Tomaten, paniertes Weißkäse,
Knoblauch und Balsamicodressing
- a variety of fresh salad, tomatoes, breaded white cheese,
Garlic and balsamic dressing | 9,50 € |
| 24. Ocakbasi Salat / Lammfiletsalat
- verschiedene frische Blattsalatsorten, Tomaten, Lammfilet und Zitronensauce
- a variety of fresh seasonal salad, tomatoes, lamb fillet and lemon sauce | 11,50 € |

Soguk Mezeler / Kalte Vorspeisen

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

Lahmacun / Türkische Pizza

(Alle Gerichte mit Lammfleisch zubereitet)

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

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

Güvec Yemekleri / Gerichte aus dem Lehmofen

(Serviirt mit Reis und Salat)

- 110. 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
- 111. 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
- 112. 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
- 113. Patlican Güvec / Auberginenaflauf** **14,50 €**
- geröstetes Lammfleisch mit Auberginen, Zwiebeln, Paprika und Käse überbacken
- roasted lamb with eggplant, onions, peppers and melted cheese
- 114. 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.
- 115. Karides Güvec / Garnelenaflauf** **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)

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

Balik Cesitleri / Fischgerichte

122. **Cupra Izgara / Dorade** 16,50 €
- mit Kartoffelecken, Salat und hausgemachter Fischsauce
- with potatoes, salad and home-made fish sauce
123. **Levrek Izgara / Wolfsbarsch** 16,50 €
mit gekochtem Gemüse und Drillingskartoffeln / with cooked vegetables, potatoes
124. **Fenerbaligi / Seeteufel** 18,50 €
mit gekochtem Spinat und Drillingskartoffeln / with cooked spinach, potatoes
125. **Garnelen Izgara / Garnelen** 17,50 €
mit Folienkartoffeln und Champignons / with baked potatoes, mushrooms
126. **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** - mit Rindersalami / with beef salami 7,50 €

Ekstralar / Beilagen

- Reis, Bulgur, Pommes, kleiner Salat oder Weißkäse** 3,00 €
Tzatziki, Joghurt oder 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 im Blätterteigmantel, gefüllt mit Pistazien
- in puff pastry filled with pistachios
142. **Sütlac / Milchreis** 5,50 €
143. **Kazandibi** - Reismehl mit Milch / rice flour with milk 6,00 €
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

Eis

145. **Gemischtes Eis** je 1 Kugel Vanille, Erdbeer und Schoko, mit Sahne 3,80 €
146. **Erdbeerbecher** gemischtes Eis mit frischen Erdbeeren, Sahne und Erdbeersoße (saisonbedingt) 5,50 €
147. **Schokoladenbecher** gemischtes Eis mit Schokoladensoße und Sahne (wahlweise mit Baileys) 5,50 €
148. **Walnussbecher** gemischtes Eis mit Walnüssen und Sahne 5,50 €

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 <u>oder</u> Ananassaft	2,30 €	3,90 €
Maracujanektar <u>oder</u> Kirschnektar	2,30 €	3,90 €
Bananennektar, Pfirsichnektar <u>oder</u> 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 €

EISGETRÄNKE

Eiskaffee kalter Kaffee, Vanilleeis und Sahne		2,90 €
Eisschokolade kalte Schokolade, Vanille- und Schokoeis, mit Sahne		2,90 €

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 €	
Erdinger Hefe / Dunkel / Kristall / Alkoholfrei		3,90 €

Zusatzstoffe: 1 koffeinhaltig, 2 Farbstoffe, 3 Süßstoffe, 4 Konservierungsstoffe, 5 Antioxidationsmittel, 6 chininhaltig

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 - rot, vollmundig ausgeglichen, elegant	13,50	42,00
Kavalidere Öküziözü Prestige - rot, körperreich, elegant, breit am Gaumen	13,50	42,00
Kavalidere Egeo Cabernet Merlot - rot, 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 Rosso	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
--	------	------