

Lavaş / Luftiges Fladenbrot

06. **Kuver**^{1,3,11} 6,50 €
Luftiges Fladenbrot bestreut mit Sesam und Schwarzkümmel
frisch aus dem Steinofen serviert mit Butter und Nomadenkäse

Çorbalar / Suppen

10. **Mercimek Çorbası**⁷ 4,00 €
Linsensuppen serviert mit frischer Zitrone und Brot
11. **Domates Çorbası, Kaşarlı**^{7,9} 4,00 €
Tomatensuppe mit Kaschkavalkäse serviert mit Brot
12. **Sarımsak Çorbası**⁷ 4,50 €
Knoblauchsuppe serviert mit Brot

Salatalar / Salate

14. **Çoban Salatası / Hirtensalat** 7,50 €
Gemischter Salat mit Olivenöl und Granatapfelessig
15. **Helimsalatsı / Halloumisalat**^{7,8} 7,50 €
Kopfsalat, Eisbergsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Mais
verfeinert mit Wallnüssen und gegrillte Halloumi
16. **Ton Balığı Salatası / Thunfischsalat**^{4,8} 7,50 €
Kopfsalat, Eisbergsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Zwiebeln
verfeinert mit Wallnüssen und Thunfischstücke
17. **Tavuk Salatası / Hähnchensalat**⁸ 8,50 €
Kopfsalat, Eisbergsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
verfeinert mit Wallnüssen und gegrillte Hähnchenbruststreifen
18. **Humus**^{7,11} 5,40 €
Kichererbsenpüree mit Knoblauch und Sesamöl

Vejetaryan / Vegetarische Spezialitäten

50. **Biber Dolması**^{1,7,8} 10,50 €
Paprikaschoten gefüllt mit Weizengrütze, Kräutern, Spinat und Pinienkerne serviert mit Rosmarinkartoffeln und Salat dazu Joghurt
51. **Patlıcan Dolması**^{1,7,8} 10,50 €
Aubergine gefüllt mit Weizengrütze, Kräutern, Spinat und Pinienkerne serviert mit Rosmarinkartoffeln und Salat dazu Joghurt
52. **Falafel - Halloumi Teller**^{7,11} 11,90 €
3 gebratene Falafel dazu 4 Scheiben gegrillte Halloumi serviert mit Reis, Rosmainkartoffeln, Gemüse, Humus (Kichererbsenpaste) und Salat

Tava / Pfannengerichte

67. **Çoban Kavurma**¹ 14,90 €
Geschnetzeltes Lammfleisch zubereitet mit gebratener Peperoni und Tomaten serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat
68. **Sultan Sac File**^{1,7} 14,90 €
Geschnetzeltes Kalbsfleisch zubereitet mit Champignons und rote Paprika in Sahnesauce serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat

Özel Yemekler / Spezialgerichte

75. **Mantri**^{1,7} 10,50 €
Türkische Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch serviert mit Joghurt und übergossen mit Paprikabutter
76. **Dönerteller**^{1,7} 11,90 €
Dönerfleisch serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat
77. **Iskender Kebap Bursa Usulü**^{1,7} 12,90 €
Dönerfleisch auf kleingeschnittenem Fladenbrot übergossen mit würziger Tomatensauce serviert mit Joghurt
78. **Özel Iskender (Ağrı Dağı Usulü)**^{1,7} 18,90 €
Verschiedene Fleischsorten auf kleingeschnittenem Fladenbrot übergossen mit würziger Tomatensauce serviert mit Joghurt
79. **Black & White Istanbul Spezial**⁷ 22,50 €
Rinderfilet, Lammfilet und Hähnchenbrustfilet serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat dazu

- a) Champignon-Rahmsauce
- b) Knoblauchsauce
- c) pikante Tomaten-Knoblauchsauce

Izgaralar / Vom Grill

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 85. | Izgara Köfte¹
Hackfleischbouletten besonders würzig zubereitet serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat | 14,50 € |
| 86. | Beyti Kebap
Hackfleisch am Spieß gewürzt mit Knoblauch und Petersilie eingerollt im Spezialbrot serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln gewürzten Zwiebeln und Salat | 16,50 € |
| 87. | Adana Kebap
Hackfleisch am Spieß besonders würzig zubereitet serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat | 15,90 € |
| 88. | Adana Yoğurtlu^{1,7}
Hackfleisch am Spieß auf kleingeschnittenem Fladenbrot bedeckt mit Joghurt und Kräutern und übergossen mit würziger Tomatensauce | 15,90 € |
| 89. | Tavuk Çöp Şiş⁷
Hähnchenspieße vom Grill serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat | 14,90 € |
| 90. | Tavuk Külbastr⁷
Entbeintes Hähnchenfleisch vom Grill serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat | 14,90 € |
| 91. | Tavuk Göğsü⁷
Hähnchenbrustfilet serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse, und Salat dazu

a) Champignon-Rahmsauce ⁷
b) Knoblauchsauce ⁷
c) pikante Tomaten-Knoblauchsauce ⁷ | 15,90 € |
| 92. | Kuzu Şiş⁷
Lammspieß serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat | 18,00 € |
| 93. | Yoğurtlu Kuzu Şiş^{1,7}
Lammspieß auf kleingeschnittenem Fladenbrot bedeckt mit Joghurt und Kräutern und übergossen mit würziger Tomatensauce | 18,00 € |
| 94. | Kuzu Pirzola
Lammkottlets serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat | 22,90 € |
| 95. | Kuzu File⁷
Lammfilet serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat dazu

a) Champignon-Rahmsauce ⁷
b) Knoblauchsauce ⁷
c) pikante Tomaten-Knoblauchsauce ⁷
d) Kräuterbutter ⁷ | 23,50 € |

- | | | |
|-------------|---|----------------|
| 96. | Dana Çöp Şiş⁷
Kalbsspieße vom Grill serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln,
Gemüse und Salat | 14,90 € |
| 97. | Dana Sarması⁷
Rinderfiletrollade gefüllt mit besonder würziges Hackfleisch
serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat dazu

a) Dijon-Senfsauce ^{7,10}
b) Champignon-Rahmsauce ⁷
c) Knoblauchsauce ⁷
d) pikante Tomaten-Knoblauchsauce ⁷ | 22,90 € |
| 98. | Rinderfiletmedaillon 180 gr
Rinderfilet serviert mit Reis, Rosmarinkartoffel, Gemüse und
Salat dazu

a) Champignon-Rahmsauce ⁷
b) Knoblauchsauce ⁷
c) pikante Tomaten-Knoblauchsauce ⁷ | 24,50 € |
| 100. | Karışık Izgara
Gemischte Grillplatte serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln,
Gemüse und Salat | 19,90 € |

*Für einen Aufpreis von 2 € servieren wir ihnen zu den Grillgerichten zusätzlich
gegrillte Zwiebel und Knoblauch*

Tatlılar / Hausgemachte Süßspeisen

- | | | |
|-------------|---|---------------|
| 131. | Künefe^{1,7,8}
Fadenteig mit türkischem Käse aus dem Steinofen
warm serviert | 6,50 € |
| 132. | Baklava^{1,7,8}
Türkische Süßspeiße | 5,00 € |
| 133. | Şekerpare^{1,7,8}
<i>Grießgebäck übergossen mit Zuckerguss</i> | 5,00 € |

Türkische Weine

Offene Weißweine

Buzbağ Weisswein <i>Neben seiner Nase von Zitronenblüte und frisch gepressten Grapefruit Saft enthalten. Dieser Wein passt perfekt zu Meeresfrüchten, Pasta, gegrillten Hühnchen und Fisch.</i>	0,2l: 5,50 €	Flasche: 18,00 €
Kayra Narince <i>Die Nase dieses Weins duftet nach Aromen von Birne, Quitte, Aprikose und Kamille; eine lebhaft und erfrischende Säure umspielen die Geschmacksnerven mit nachklingenden Birnen und Grapefruit Geschmäckern.</i>	0,2l: 6,50 €	Flasche: 22,00 €
Sevilen Savignon Blanc <i>Ein angenehmer Wein mit einem Hauch Mandarine in der Nase hat er ein lebendig erfrischende Grapefruit und Jasminblüten Note, mit einer frischen Zitrusnote im Abgang.</i>	0,2l: 6,50 €	Flasche: 22,00 €

Offene Rotweine

Buzbağ Rotwein <i>Dieser fruchtige und ausgewogener Wein schmeckt nach reifen, sauren Kirschen und Brombeeren. Er passt perfekt zu gegrilltem Fleisch, Kebabs und traditionellen türkischen Gerichten.</i>	0,2l: 5,50 €	Flasche: 18,00 €
Kalecik Karası <i>In der Nase finden sich Düfte von Granatapfel, Erdbeere, Wacholder und Maulbeere. Im Abgang verwöhnt er mit einer leichten Bananen Note, Beeren Aromen und geringen Tannine auf jeden Fall probieren.</i>	0,2l: 7,50 €	Flasche: 26,00 €
Kayra Shiraz <i>Der Wein zeigt an der Nase Brombeer-, schwarze Maulbeere-, Schwarzkirschen -und Pflaumennoten und am Gaumen konzentrierte, anhaltende Aromen</i>	0,2l: 7,50 €	Flasche: 28,50 €

Offene Roséweine

Kayra Kalecik Karası Rosé <i>Die ausgeprägtesten Aromen sind frische Erdbeere, Himbeeren sowie weiße Kirsche und die ausgeglichene Süße/Säure macht diesen Wein zum perfekten Aperitif am Abend oder zu einem hervorragenden Begleiter einer Reihe würziger Gemüse,- Hühner- oder Fischgerichte.</i>	0,2l: 6,50 €	Flasche: 22,00 €
--	---------------------	-------------------------

Türkische Flaschenweine

Rot

Kayra Öküzgözü

Ein wenig Menthol, Gewürze des antiken Orients und sanfte Tannine schmeicheln Nase und Gaumen. Der Wein reifte 10 Monate in Eichenfässern und garantiert somit einen langen intensiven Abgang.

Flasche: 32,50 €

Buzbağ Reserve

Der für 24 Monate in Eichefässern gereifte Buzbağ Reserve zeichnet sich durch seine zwischen kräftigen Tanninen der Bogazkere und der reichlichen Säure der Öküzgözü aus, was ihm eine Vollmundigkeit sowie einen langen Abgang mit einem Hauch von reifer Maulbeere, Jasmin Zeder und Wacholderbeere gemischt mit Vanille, Karamell, Röstbrot und Tabak verleiht.

Flasche: 38,00 €

Kayra Boğazkere

Wacholder, Mokka und Schokolade mit der Begleitung von erdigen Tönen, Leder und Tabak. Der Geschmack ist intensiv, konzentrierte Beeren, Lakritze und gebackener Fenchel dominieren den sanften Abgang.

Flasche: 38,00 €

Kayra Vintage Merlot

Vintage ist eine Weinrange die sich auf die hohe Qualität der Ernte besinnt. Der Fachmann sagt: Kayra Vintage hat meine Aufmerksamkeit, mit seinem reifen und reichen Charakter geprägt von Merlot erregt. Dieser granatfarbene Wein hat eine Note von schwarzer Johannisbeere, Veilchen und Trüffel in der Nase. Im Gaumen schmeckt er nach reifen Feigen, Pflaumen, sauren Kirschen und Zigarrenrauch. Diese Geschmacksvielfalt wird durch die kraftvolle Textur unterstützt.

Flasche: 64,00 €

Kayra Vintage Boğazkere

Vom international anerkannten Winzer Daniel O`Donnell erschaffen. Der granatdunkle Vintage Bogazkere dominiert mit Aromen von reifer Johannisbeere und Sauerkirschen, ausgewogen mit fruchtigen wilden Erdbeertönen, ergänzt durch eine Note von Schokolade, Wacholder und Tabak. Der 18 Monate in amerikanischen und französischen Eichenfässern gelagerte türkische Wein Vintage Bogazkere passt am besten zu gegrilltem Fleisch, Pasta, und Fleischgerichten mit leichten Gewürzen.

Flasche: 64,00 €

Kayra Vintage Cabernet Sauvignon

Die Trauben vom Kayra Vintage Cabernet Sauvignon stammen von einem kleinen Weingut in Urla an der Ägäischen Küste. Das Mikroklima um das Weingut herum ist etwa 10 Grad kühler und die Trauben gedeihen auf Kalkstein. Der Geruch erinnert stark an Paprika, reife schwarze Johannisbeere, Zimt, Anis, gerösteten Mandeln und grüne Oliven. Seidige Tannin Note, süße Früchte und ein cremiges Finish sind der Garant für einen exzellenten Weingenuss.

Flasche: 64,00 €

Sevilen 900 Cabernet Sauvignon

Fransösische Eichenfass ausbau. Region Denizli, Güney. 100% Cabernet Sauvignon, trocken Limitierte Pressung, schonende Produktion Einzellagenausbau. An der Nase: mineralische Nuancen, rote Früchte Vinifikation: 14 Monate in französischen barriques 12 Monate in der Flasche. Idealer Begleiter zu gegrilltem Fleisch, Lamm und Geflügel.

Flasche: 64,00 €

Weiß

Kayra Vintage Chardonnay

Der Kayra Vintage Chardonnay ist ein ganz besonderer Wein, durch die Lagerung des Weins über den Winter auf Feinhefe hat er das Prädikat "Sur Lie" erworben. In der Nase zeigt er sich mit Pflaumen, Orangen und Tropischen Früchten, unterstrichen von Butter und Schokoladenaromen der Fasslagerung. Mit zurückhaltender Säure ist der Gaumen seidig und körperreich; passt sehr gut zu Scampi, Langusten, Hummer und zu weiteren Edelfischen wie Seeteufel.

Flasche: 48,00 €

Internationale Weine

Offene Weißweine

Riesling trocken "Rheingraf" Weingut Villa - Sachsen/Rheinessen <i>Dezente Zitrus- und Stachelbeerenaromen, mineralische und lebendige Säure, gute Substanz, zartwürziger Nachhall. Wir empfehlen diesen Wein zu zu leichten Geflügelsalaten oder zu gegrilltem Fleisch.</i>	0,2l: 4,80 €	0,5l: 11,90 €
Chardonnay Villa Albinoni - Italien, Venetien <i>Charaktervoll und herzhaft harmonisch und erfrischend mit jugendlichem Charme leichte Würze und weinige Frucht. Passt zu mediterraner Küche sowie stark gewürzten Salaten.</i>	0,2l: 4,80 €	0,5l: 11,90 €
Pinot Grigio Villa Albinoni - Italien, Venetien <i>Einladend zartfruchtig mit lebendiger Frische und den typischen Ausdruck dieser Rebsorte (Grauburgunder)</i>	0,2l: 4,80 €	0,5l: 11,90 €

Offene Rotweine

Merlot Villa Albinoni - Italien, Venetien <i>Weich und rund mit Aromen von Waldbeeren und Vanille, passt zu Pasta und Geflügelgerichten.</i>	0,2l: 4,80 €	0,5l: 11,90 €
Chianti Villa Albinoni - Italien, Venetien <i>Fruchtiges Bukett von Beerenfrüchten, ausdrucksvoll und samtig, mit schönem Nachhall</i>	0,2l: 4,80 €	0,5l: 11,90 €
Tempranillo Joven Finca Tardana - Spanien, Navarra <i>Fruchtig und elegant, mit beeindruckender Fülle und verführerischen Aromen.</i>	0,2l: 5,80 €	0,5l: 14,60 €
Lambrusco		0,2l: 4,50 €

Offene Roséweine

Spätburgunder Rosé WG Bischoffingen - Deutschland, Baden <i>Leicht und erfrischend, mit feiner Gerbstoffnote, lebhafter Nachhall ein feines Spiel nach Kirsche und Banane. Ergänzt hervorragend Pasta Gerichte, Salate und Käse.</i>	0,2l: 4,80 €
--	---------------------

Internationale Flaschenweine

Weiß

Riesling Kabinett 29,00 €
Weingut Prinz Salm - Deutschland

Der Kabinett zeigt sich von seiner besten Seite, Zitrone, Aprikose - und Apfelaromen spielen mit einer mineralischen Schiefemote. Macht Laune auf mehr.

Grauburgunder Kabinett 48,00 €
Weingut Stigler im Kaiserstuhl - Deutschland, Baden

Frischer, betont fruchtiger, angenehmer, trockener und eleganter Grauburgunder vom Kaiserstuhl Ihringen wärmste Region in Deutschland. Passt zu frischen Salaten, Vorspeisen, Pasta Gerichten, Fisch und hellem Fleisch.

Rot

Nero d' Avola - Merlot "Calanica" 26,00 €
Duca di Salaparuta - Italien, Sizilien

In der Nase intensiv und voll, Notenreifer Früchte, Gewürzen und Tabak, warm, samtig, elegantes Holz, gute Struktur und lang anhaltendes Aroma.

Primitivo "Doppio Passo" 29,00 €
Carlo Botter - Italien, Apulien

In der Nase reife Kirsche und dunkle Beeren, am Gaumen voluminöse, rund und schmelzig mit angenehmer Fülle, Charakter und einer feinen Resttülle.

Rosé

Cuvee Rosé 24,00 €
Graf von Neipperg - Deutschland, Württemberg

Blumig, verspielter Frühlingsduft, volle rassige Eleganz, klar und reintönig, passt zu frisch gegrillten Speisen, Salaten und sommerlicher Küche.

Champagner und Co.

Champagne Michel Maillard Flasche 0,75l 118,00 €
Cuvee Gregory 1er Cru Brut

Hervorragender Vertreter der Côte de Blancs, geprägt von der Eleganz des Chardonnay, florale Aromen im Duft und am Gaumen, erfrischende Zitrusfrucht mit einer feinen Spur an Mineralität, welches Geschmackserlebnis mit feinem Nachhall. Ausgezeichneter Aperitif. Cuvee aus 95% Chardonnay und 5% Pinot Noir aus Premier Cru Lagen.

Vino Frizzante Fraenzi (Franken Perlwein) 28,00 €
"Fränzi" Castell - Deutschland, Castellisches Franken

Dieser nach einem fränkischen Rebsatz "Fränzi" benannte Schaumwein ist ein grandioser Wurf der fürstlichen Weingüter. Großes Bukett nach Aprikose, ein herrliches Fruchtspiel im Gaumen und ein langer Nachhall machen diesen Wein zu einem Erlebnis. Passt zu leichten Speisen und Salaten.