

## Kahvaltı / Frühstück

- 01. Sultan Kahvaltisi / Orientalisches Frühstück<sup>1,3,7</sup>** für 1 Person 12,90 €  
für 2 Personen 24,00 €  
*Beyaz Peyniri, Kaşarpeynir, Örgü Peyniri, Kaymak Peyniri, Tulum Peyniri, Pastırma, Tavuk Salamı, Sucuk, 1 Yumurta, Bal-Kaymak Reçel, Tereyağ, Ekmek(Kahvaltiya Kuver öneriyoruz Nr.06)*  
Feta Käse, Scheibenkäse, Zopfkäse, Schmierkäse, Nomadenkäse, türkische Rinderschinken, Hähnchen-Salami, türkische Knoblauchwurst, 1 gekochtes Ei, Honig mit Rahm-Creme, Marmelade, Obst, Gemüse, Butter und Brot(Wir empfehlen ihnen zum Frühstück die Nr.06 Luftiges Fladenbrot)
- 02. Sahanda Yumurta<sup>3</sup>** 6,50 €  
Spiegelei serviert mit Salat, Oliven und Brot
- 03. Sucuklu Yumurta<sup>3</sup>** 7,50 €  
Rühreier mit Knoblauchwurst serviert mit Salat, Oliven und Brot
- 04. Pastırmalı Yumurta<sup>3</sup>** 7,50 €  
Rüheier mit türkische Rinderschinken serviert mit Salat, Oliven und Brot
- 05. Menemen<sup>3</sup>** 7,50 €  
Rühreier nach türkischer Art gemischt mit gebratene Peperoni und geschälten Tomaten serviert mit Salat, Oliven und Brot

## Lavaş / Luftiges Fladenbrot

- 06. Kuver<sup>1,3,11</sup>** 6,50 €  
Luftiges Fladenbrot bestreut mit Sesam und Schwarzkümmel frisch aus dem Steinofen serviert mit Butter und Nomadenkäse
- 07. Kuver<sup>1,3,11</sup> ile Black & White Istanbul Acı Ezmesifür 1 Person 12,00 €**  
Luftiges Fladenbrot serviert mit Butter und für 2 Personen 17,00 €  
Nomadenkäse dazu ein türkischen Salat nach Art des Hauses (Nr.20)

## Çorbalar / Suppen

- 10. Mercimek Çorbası<sup>7</sup>** 4,00 €  
Linsensuppen serviert mit frischer Zitrone und Brot
- 11. Domates Çorbası, Kaşarlı<sup>7,9</sup>** 4,00 €  
Tomatensuppe mit Kaschkavalkäse serviert mit Brot
- 12. Sarımsak Çorbası<sup>7</sup>** 4,50 €  
Knoblauchsuppe serviert mit Brot
- 13. Balık Çorbası<sup>4,9,14</sup>** 5,50 €  
Fischsuppe zubereitet mit Meeresfrüchten serviert mit Brot

## Salataalar / Salate

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 14. | <b>Çoban Salatası / Hirtensalat</b><br>Gemischter Salat mit Olivenöl und Granatapfelessig  | 7,50 €  |
| 15. | <b>Helimsalatsı / Halloumisalat</b> <sup>7,8</sup><br>Kopfsalat, Eisbergsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Mais<br>verfeinert mit Wallnüssen und gegrillte Halloumi   | 7,50 €  |
| 16. | <b>Ton Balığı Salatası / Thunfischsalat</b> <sup>4,8</sup><br>Kopfsalat, Eisbergsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Zwiebeln<br>verfeinert mit Wallnüssen und Thunfischstücke  | 7,50 €  |
| 17. | <b>Tavuk Salatası / Hähnchensalat</b> <sup>8</sup><br>Kopfsalat, Eisbergsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Zwiebeln,<br>verfeinert mit Wallnüssen und gegrillte Hähnchenbruststreifen   | 8,50 €  |
| 18. | <b>Karides Salatsı / Scampi Salat</b> <sup>4,8</sup><br>Kopfsalat, Eisbergsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Zwiebel,<br>Mais verfeinert mit Wallnüssen und 3 gegrillte Großgarnelen  | 11,50 € |
| 19. | <b>Bonfile Salatası / Rinderfilet Salat</b> <sup>8</sup><br>Kopfsalat, Eisbergsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Zwiebeln<br>verfeinert mit Wallnüssen und gegrillte Rinderfiletstreifen  | 14,50 € |
| 20. | <b>Black &amp; White Istanbul Ezme Salatası</b> <sup>8</sup><br>Türkischer Salat nach Art des Hauses bestehend aus fein gehackten<br>Tomaten, rote Zwiebeln, rote Peperoni und Petersilie zubereitet mit<br>Olivenöl, Granatapfelessig und verfeinert mit Wallnüssen | 6,50 €  |

## Soğuk Mezeler / Kalte Vorspeisen

- |     |   |                           |
|-----|---|---------------------------|
| 27. | <b>Şakşuka</b><br>Gebratene Aubergine, Zucchini, Paprika, Knoblauch<br>und Tomatensauce             | 5,40 €                    |
| 28. | <b>Cacık</b> <sup>7</sup><br>Joghurt mit Gurke, Knoblauch, Dill und Olivenöl                        | 5,40 €                    |
| 29. | <b>Humus</b> <sup>7,11</sup><br>Kichererbsenpüree mit Knoblauch und Sesamöl                         | 5,40 €                    |
| 30. | <b>Haydari</b> <sup>7</sup><br>Joghurt mit Nomadenkäse, Knoblauch, Dill, Minze und Karotten         | 5,40 €                    |
| 31. | <b>Acılı Ezme</b><br>Scharfe Paste mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni                               | 5,40 €                    |
| 32. | <b>Yoğurtlu Patlıcan Ezmesi</b> <sup>7</sup><br>Auberginenpüree mit Joghurt, Knoblauch und Olivenöl | 5,40 €                    |
| 33. | <b>Beyaz Peynir</b> <sup>7</sup><br>Türkischer Schafskäse   | 5,50 €                    |
| 34. | <b>Yaprak Sarması</b> <sup>6,12</sup><br>Weinblätter gefüllt mit Reis                               | 5,50 €                    |
| 35. | <b>Fasulye Pilaki</b> <sup>6,12</sup><br>weiße Bohnenkerne eingelegt in Tomatensauce                | 5,40 €                    |
| 36. | <b>Karışık Soğuk Meze</b><br>Gemischte kalte Platte mit verschiedenen Vorspeisen                    | für 1 Person<br>9,50 €    |
| 37. | <b>Karışık Soğuk Meze</b><br>Gemischte kalte Platte mit verschiedenen Vorspeisen                    | für 2 Personen<br>17,90 € |

## Ara Sıçaklar / Warme Vorspeisen

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 42. | <b>Sigara Böreği</b> <sup>1,3,7</sup><br>Gebratene Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafskäse          | 5,50 €  |
| 43. | <b>Meyhane Köfte</b> <sup>1,3,7</sup><br>Hackfleischbällchen mit Tomatensauce dazu Joghurt             | 5,90 €  |
| 44. | <b>Patlıcan Kızartma</b> <sup>7</sup><br>Gebratene Auberginen mit Tomatensauce dazu Joghurt            | 5,50 €  |
| 45. | <b>Enginar Tava</b> <sup>1,3,7</sup><br>Artischockenherzen paniert und gefüllt mit Schafskäse          | 5,50 €  |
| 46. | <b>Karışık Sıcak Meze</b> <b>für 1 Person</b><br>Gemischte warme Platte mit verschiedenen Vorspeisen   | 10,50 € |
| 47. | <b>Karışık Sıcak Meze</b> <b>für 2 Personen</b><br>Gemischte warme Platte mit verschiedenen Vorspeisen | 18,90 € |

## Vejetaryan / Vegetarische Spezialitäten

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 50. | <b>Biber Dolması</b> <sup>1,7,8</sup><br>Paprikaschoten gefüllt mit Weizengrütze, Kräutern, Spinat und Pinienkerne serviert mit Rosmarinkartoffeln und Salat dazu Joghurt                     | 10,50 € |
| 51. | <b>Patlıcan Dolması</b> <sup>1,7,8</sup><br>Aubergine gefüllt mit Weizengrütze, Kräutern, Spinat und Pinienkerne serviert mit Rosmarinkartoffeln und Salat dazu Joghurt                       | 10,50 € |
| 52. | <b>Yaprak Sarması</b> <sup>6,12</sup><br>Weinblätter gefüllt mit Reis serviert mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat   | 10,50 € |
| 53. | <b>Kiremitte Mantar</b> <sup>7</sup><br>Champignons aus dem Tontopf zubereitet mit Spinat und überbacken mit Käse serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat                     | 12,00 € |
| 54. | <b>Falafel - Halloumi Teller</b> <sup>7,11</sup><br>3 gebratene Falafel dazu 4 Scheiben gegrillte Halloumi serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse, Humus (Kichererbsenpaste) und Salat | 11,90 € |
| 55. | <b>Sebze Güvec</b> <sup>7</sup><br>Gemüseauflauf in Tomaten - Sahnesauce überbacken mit Käse serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln und Salat  | 10,50 € |

## Firin / aus dem Steinofen

60. **Halep<sup>7</sup>** 14,90 €  
Geschnetzeltes Lammfleisch mit pürierter Aubergine in Béchamelsauce überbacken mit Käse serviert mit Reis, Gemüse und Salat
61. **Ali Nazik<sup>7</sup>** 14,90 €  
Geschnetzeltes Lammfleisch mit pürierter Aubergine übergossen mit Butter serviert mit Reis, Gemüse und Salat
62. **Ispanaklı Piliç Dolması<sup>1</sup>** 14,90 €  
Hähnchenroullade gefüllt mit Spinat und Sultanien-Reis serviert mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat

## Tava / Pfannengerichte

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

## Güveç / Auflauf

70. **Kiremitte Köfte<sup>1,7</sup>** 14,90 €  
Hackfleischbuletten aus dem Tontopf zubereitet mit Tomaten und Peperoni überbacken mit Käse serviert mit Reis, Gemüse und Salat
71. **Kiremitte Tavuk<sup>1,7</sup>** 14,90 €  
Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Tomaten und Peperoni überbacken mit Käse serviert mit Reis, Gemüse und Salat

## Özel Yemekler / Spezialgerichte

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

- a) Champignon-Rahmsauce
- b) Knoblauchsauce
- c) pikante Tomaten-Knoblauchsauce
- d) grüner Pfeffersauce

# Izgaralar / Vom Grill

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>85.</b> | <b>Izgara Köfte<sup>1</sup></b><br>Hackfleischbouletten besonders würzig zubereitet serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat   | <b>14,50 €</b> |
| <b>86.</b> | <b>Beyti Kebap</b><br>Hackfleisch am Spieß gewürzt mit Knoblauch und Petersilie eingerollt im Spezialbrot serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln gewürzten Zwiebeln und Salat  | <b>16,50 €</b> |
| <b>87.</b> | <b>Adana Kebap</b><br>Hackfleisch am Spieß besonders würzig zubereitet serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat  | <b>15,90 €</b> |
| <b>88.</b> | <b>Adana Yoğurtlu<sup>1,7</sup></b><br>Hackfleisch am Spieß auf kleingeschnittenem Fladenbrot bedeckt mit Joghurt und Kräutern und übergossen mit würziger Tomatensauce   | <b>15,90 €</b> |
| <b>89.</b> | <b>Tavuk Çöp Şiş<sup>7</sup></b><br>Hähnchenspieße vom Grill serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat  | <b>14,90 €</b> |
| <b>90.</b> | <b>Tavuk Külbastr<sup>7</sup></b><br>Entbeintes Hähnchenfleisch vom Grill serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat   | <b>14,90 €</b> |
| <b>91.</b> | <b>Tavuk Göğsü<sup>7</sup></b><br>Hähnchenbrustfilet serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse, und Salat dazu<br><br>a) Champignon-Rahmsauce <sup>7</sup><br>b) Knoblauchsauce <sup>7</sup><br>c) pikante Tomaten-Knoblauchsauce <sup>7</sup>                      | <b>15,90 €</b> |
| <b>92.</b> | <b>Kuzu Şiş<sup>7</sup></b><br>Lammspieß serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat  | <b>18,00 €</b> |
| <b>93.</b> | <b>Yoğurtlu Kuzu Şiş<sup>1,7</sup></b><br>Lammspieß auf kleingeschnittenem Fladenbrot bedeckt mit Joghurt und Kräutern und übergossen mit würziger Tomatensauce   | <b>18,00 €</b> |
| <b>94.</b> | <b>Kuzu Pirzola</b><br>Lammkottlets serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat   | <b>22,90 €</b> |
| <b>95.</b> | <b>Kuzu File<sup>7</sup></b><br>Lammfilet serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat dazu<br><br>a) Champignon-Rahmsauce <sup>7</sup><br>b) Knoblauchsauce <sup>7</sup><br>c) pikante Tomaten-Knoblauchsauce <sup>7</sup><br>d) Kräuterbutter <sup>7</sup> | <b>23,50 €</b> |

- |             |   |                |
|-------------|---|----------------|
| <b>96.</b>  | <b>Dana Çöp Şiş<sup>7</sup></b><br>Kalbsspieße vom Grill serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln,<br>Gemüse und Salat   | <b>14,90 €</b> |
| <b>97.</b>  | <b>Dana Sarması<sup>7</sup></b><br>Rinderfiletrollade gefüllt mit besonder würziges Hackfleisch<br>serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat dazu<br><br>a) Dijon-Senfsauce <sup>7,10</sup><br>b) Champignon-Rahmsauce <sup>7</sup><br>c) Knoblauchsauce <sup>7</sup><br>d) pikante Tomaten-Knoblauchsauce <sup>7</sup> | <b>22,90 €</b> |
| <b>98.</b>  | <b>Rinderfiletmedaillon 180 gr</b><br>Rinderfilet serviert mit Reis, Rosmarinkartoffel, Gemüse und<br>Salat dazu<br><br>a) Champignon-Rahmsauce <sup>7</sup><br>b) Knoblauchsauce <sup>7</sup><br>c) pikante Tomaten-Knoblauchsauce <sup>7</sup><br>d) grüner Pfeffersauce <sup>7</sup>   | <b>24,50 €</b> |
| <b>99.</b>  | <b>Rumpsteak</b><br>Rumpsteak serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse<br>und Salat dazu<br><br>a) Champignon-Rahmsauce <sup>7</sup><br>b) Knoblauchsauce <sup>7</sup><br>c) pikante Tomaten-Knoblauchsauce <sup>7</sup><br>d) grüner Pfeffersauce <sup>7</sup>  | <b>19,00 €</b> |
| <b>100.</b> | <b>Karışık Izgara</b><br>Gemischte Grillplatte serviert mit Reis, Rosmarinkartoffeln,<br>Gemüse und Salat   | <b>19,90 €</b> |

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

# Balık / Fischgerichte

- 116. Çipura Izgara<sup>4</sup>** **18,00 €**  
Gegrillte Dorade serviert mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat dazu  
a) Weißweinsauce<sup>12</sup>  
b) Knoblauchsauce<sup>7</sup>
- 117. Somon Fileto Fırın (Tereyağlı)<sup>4,7</sup>** **17,50 €**  
Lachsfilet aus dem Ofen zubereitet mit gebratener Peperoni und geschälten Tomaten serviert mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat dazu  
a) Weißweinsauce<sup>12</sup>  
b) Knoblauchsauce<sup>7</sup>
- 118. Somon Izgara<sup>4</sup>** **17,50 €**  
Gegrillter Lachsfilet serviert mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat dazu  
a) Weißweinsauce<sup>12</sup>  
b) Knoblauchsauce<sup>7</sup>
- 119. Karides Izgara<sup>4</sup>** **19,00 €**  
6 gegrillte Garnelen serviert mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat
- 120. Karides Tava<sup>4</sup>** **21,50 €**  
6 gebratene Garnelen zubereitet mit gebratener Peperoni und geschälten Tomaten serviert mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat dazu  
a) Weißweinsauce<sup>12</sup>  
b) Knoblauchsauce<sup>7</sup>
- 121. Kalamar Izgara<sup>4,14</sup>** **16,50 €**  
Gegrillte Calamari serviert mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat dazu  
a) Weißweinsauce<sup>12</sup>  
b) Knoblauchsauce<sup>7</sup>

## Tatlılar / Hausgemachte Süßspeisen

- 130. Fırında Sütlaç<sup>7</sup>** **4,00 €**  
Milchreispudding nach türkischer Art
- 131. Künefe<sup>1,7,8</sup>** **6,50 €**  
Fadenteig mit türkischem Käse aus dem Steinofen warm serviert
- 132. Baklava<sup>1,7,8</sup>** **5,00 €**  
Türkische Süßspeiße
- 133. Şekerpare<sup>1,7,8</sup>** **5,00 €**  
Grießgebäck übergossen mit Zuckerguss

# Türkische Weine

## Offene Weißweine

### Buzbağ Weisswein

0,2l: 5,50 €

Flasche: 18,00 €

*Neben seiner Nase von Zitronenblüte und frisch gepressten Grapefruit Saft enthalten. Dieser Wein passt perfekt zu Meeresfrüchten, Pasta, gegrillten Hühnchen und Fisch.*

### Kayra Narince

0,2l: 6,50 €

Flasche: 22,00 €

*Die Nase dieses Weins duftet nach Aromen von Birne, Quitte, Aprikose und Kamille; eine lebhafte und erfrischende Säure umspielen die Geschmacksnerven mit nachklingenden Birnen und Grapefruit Geschmäckern.*

### Sevilen Savignon Blanc

0,2l: 6,50 €

Flasche: 22,00 €

*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.*

## Offene Rotweine

### Buzbağ Rotwein

0,2l: 5,50 €

Flasche: 18,00 €

*Dieser fruchtige und ausgewogener Wein schmeckt nach reifen, sauren Kirschen und Brombeeren. Er passt perfekt zu gegrilltem Fleisch, Kebabs und traditionellen türkischen Gerichten.*

### Kalecik Karası

0,2l: 7,50 €

Flasche: 26,00 €

*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.*

### Kayra Shiraz

0,2l: 7,50 €

Flasche: 28,50 €

*Der Wein zeigt an der Nase Brombeer-, schwarze Maulbeere-, Schwarzkirschen -und Pflaumennoten und am Gaumen konzentrierte, anhaltende Aromen*

## Offene Roséweine

### Kayra Kalecik Karası Rosé

0,2l: 6,50 €

Flasche: 22,00 €

*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.*



# 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 Johannesbeere, 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 Johannesbeere 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**

*Französische 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

<b>Riesling trocken "Rheingraf"</b> <b>Weingut Villa - Sachsen/Rheinessen</b> <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>	<b>0,2l: 4,80 €</b>	<b>0,5l: 11,90 €</b>
<b>Chardonnay</b> <b>Villa Albinoni - Italien, Venetien</b> <i>Charaktervoll und herzhaft harmonisch und erfrischend mit jugendlichem Charme leichte Würze und weinige Frucht. Passt zu mediterraner Küche sowie stark gewürzten Salaten.</i>	<b>0,2l: 4,80 €</b>	<b>0,5l: 11,90 €</b>
<b>Pinot Grigio</b> <b>Villa Albinoni - Italien, Venetien</b> <i>Einladend zartfruchtig mit lebendiger Frische und den typischen Ausdruck dieser Rebsorte (Grauburgunder)</i>	<b>0,2l: 4,80 €</b>	<b>0,5l: 11,90 €</b>

## Offene Rotweine

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

## Offene Roséweine

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

# 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.*