



MITTAGSKARTE

3 - G Ä N G E M E N Ü

11:30 - 15:00

WAHLWEISE MIT SALAT O. SUPPE

1. PATLICAN BÖREK - 12,90

VEGETARISCH

Auberginen-, Kartoffel-, Zucchinischeiben geschichtet mit Hirtenkäse & Petersilie, überbacken mit Bechamelsoße & Mozzarella, mit Tomatensoße & Knoblauch Joghurt

2. LINGUINE - 10,90

Linguine mit Tiger Shrimps, Tomate, leichte Knoblauch in Olivenöl

3. ISTIM KÖFTE - 13,90

Hackfleischbällchen (Lamm & Kalb) ummantelt mit Auberginenscheiben, in eigener Soße, dazu Reis

4. DANA TANDIR - 15,90

Jungbullen Schmor Braten in eigener Soße, aus dem Ofen, dazu Reis & Gemüse

5. BALIK - 12,90

Seehecht Filet, dazu Gemüse & Babykartoffel

6. AVOCADOLU KÖFTE - 14,90

Kleine Hackfleischbällchen (Lamm & Kalb) mit Auberginen, Zucchini & Avocado in Tomatensoße, überbacken mit Käse, dazu

TAGESDESSERT



FISCH GERICHTE



SOMON FILET 23,90

Norwegisches Lachsfilet vom Grill mit Babykartoffeln und Gemüse, dazu Salat

CALAMAR NATUR 19,90

Marinierte Babycalamari vom Grill mit Babykartoffeln und Gemüse, dazu Salat

CUPRA 21,90

Ganze Dorade- Royal vom Grill, (c.a 400 - 600 gr.) dazu Babykartoffeln, Gemüse und Salat

HAMSI TAVA 13,90

VORSPEISE

Sardellen paniert in Maismehl, aus der Pfanne, dazu Rote Zwiebeln mit Petersilie

LEVREK 21,90

Ganzer Wolfsbarsch vom Grill, (ca.400 - 600gr.) dazu Babykartoffeln, Gemüse & Salat

DESSERT HAUSGEMACHT

SCHOKO SOUFLE 7,90

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis

KATMER 9,50

Gebratenes Schichtbrot gefüllt mit Pistazien und Kaymak (Milchcreme), dazu Vanilleeis

BAKLAVA 6,90

Türkische Blätterteigpastete mit Wallnüssen

IRMIK HELVASI 7,50

Süßer Weizengrieß mit Mandeln

KÜNEFE 8,90

Engelshaar in Sirup mit geschmolzener Mozzarella (Zubereitungsdauer 20 - 40 min.)

SÜTLÜ UN HELVASI 7,90

Helva aus Milch, Mehl & Zucker, im Ofen karamellisiert, dazu Vanilleeis

WOCHEN GERICHTE

TAGESSUPPE 6,00

1. MANTAR DOLMA 17,90

VEGETARISCH

Riesenchampignons gefüllt mit Spinat - Gemüse, in Tomatensoße, überbacken mit Mozzarella, dazu Reis

2. KADAYIFLI INCIK 26,90

Lammhachse auf getrockneten Pflaumen, Aprikosen & Mandeln, und Äpfeln in eigener Soße, überbacken mit Kadayif (Engelshaar), aus dem Ofen, dazu Reis & Salat

3. ANTRIKOT 27,90

Mariniertes Argentinisches Rinder Entrecote c.a 280- 300gr. vom Grill (Rosa Gegrillt) dazu rosmarienkartoffeln, Cacik und Salat

4. ALI NAZIK 25,90

Marinierte Lammfleischwürfel auf Geröstetem Auberginenpüree und Knoblauchjoghurt, aus dem Ofen dazu Salat

5. KARISIK BALIK 26,90

Riesen Scampi, Norwegische Lachs Filet, Seehechtfilet, Baby Calamari vom Grill, dazu Babykartoffeln, Gemüse und Salat

6. ISLIM KÖFTE 20,90

Hackfleisch Patty (Lamm & Kalb) ummantelt mit Auberginenscheiben, in eigener Soße, dazu Reis & Gemüse

7. ERIKLI DANA TANDIR 23,90

Jungbullen Schmor Braten mit getrockneten Pflaumen & Kastanien, in eigener Soße, dazu Reis & Gemüse

8. TAVUK SARMA 22,90

Hähnchenroulade gefüllt mit Korinthen, Spinat & Mandeln, in eigener Soße, dazu Reis & Gemüse

HAUSGEMACHTE LIMONADE FÜR 4,90

FÜR UNSERE WEINEMPFEHLUNG / APERITIF DES MONATS FINDEN
SIE WEITERE INFORMATIONEN AUF DER RÜCKSEITE.