



Fischkarte

Fisch und Meeresfrüchte schmecken nicht nur gut, sondern sind auch gesunde Nahrungsmittel und sollten regelmäßiger Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung sein. Die vielfältige Produktpalette an Fisch und Meeresfrüchten macht es leicht, sich dabei schmackhaft und abwechslungsreich zu ernähren. Ein bis zwei Fischmahlzeiten pro Woche sind besonders empfehlenswert, denn Fisch zählt zu den ernährungsphysiologisch wertvollsten Lebensmitteln.

Viktoria vom Grill 8,70 €

Viktoria vom Grill mit Reis und Gemüse, dazu ein Thunfischdipp

Riesengarnelen 14,90€

Riesengarnelen vom Grill auf Zitronensauce, dazu Reis, Gemüse

Zanderfilet vom Grill 9,40€

Zanderfilet vom Grill mit Reis und Gemüse, dazu ein Thunfischdipp

Pangasiusfilet vom Grill 7,90 €

Pangasiusfilet vom Grill mit Reis und Gemüse, dazu ein Thunfischdipp

Gemischter Fischteller 14,70 €

(Victoriabarsch, Zander, Pangasius und Riesengarnelen)

dazu Reis, Gemüse, und Thunfischcreme

Calamaris vom Grill, 8,60 €

Ganze Calamaris serviert mit Reis, Gemüse und Thunfischcreme

Karides Güvec 8,90 €

Schrimps aus dem Ofen mit Tomaten, Zwiebeln, Sellerie und

Champignons verfeinert mit einem Lorbeerblatt

Riesengarnelen aus dem Ofen 8,90 €

2 Riesengarnelen aus dem Ofen mit Tomaten, Zwiebeln, Sellerie,

Champignons und Kartoffeln verfeinert mit Safran



Kalte Vorspeisen

Kalte Vorspeisen wurden im osmanischen Reich oft mit cremigem Joghurt serviert. Viele der Saucen und Beilagen wie etwa dem Cacik oder dem griechischem Tzatziki werden sowohl als Vorspeise, sowie als Beilage zu Hauptgerichten serviert.

Cacik mit Lavas/Pide 3,90 €
Quark, Joghurt, Kräuter, Gurken, Knoblauch

Auberginen Mus mit Lavas/Pide 3,90 €
Aubergine, Joghurt, Kräuter, Knoblauch

Thunfischcreme mit Lavas/ Pide 3,90 €
mit Joghurt, Gurken und Dill

Mus aus Gemüse

Diese Dips erfreuen sich besonders bei der Bevölkerung im Osten der Türkei sowie in Algerien und Tunesien besonderer Beliebtheit.

Kichererbsen Mus mit Lavas/Pide 3,90 €
Kichererbsen, Sesammus, Kräuter

Bruschetta, osmanischer Art mit Lavas/Pide 3,90 €
Gewürfelte Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gurken, frische Kräuter

Obadzda, osmanischer Art mit Lavas/Pide 3,90 €
Geriebener Schafskäse mit Alvar, Knoblauch und Kräutern

Saksuka mit Lavas/Pide 3,90 €
Aubergine, Tomate, Paprika, Zucchini, Kartoffel, Knoblauch, Zwiebel, frische Kräuter

Weinblätter gefüllt mit Reis mit Lavas/Pide 3,90 €
Mit frischen Kräutern und Joghurtsauce serviert

Pastirma mit Lavas/Pide 6,50 €
Geräucherter Rinderschinken aus Kayseri, dazu eingelegter Schafskäse, Oliven und Peperoni

Gemischter kalter Vorspeisenteller klein 7,80 €
mit Lavas/Pide groß (2 Personen) 11,90 €

Warme Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

Zu unseren warmen Vorspeisen servieren wir „Lavas“, warmes Fladenbrot, frisch aus dem Ofen

In Olivenöl zubereitetes Gemüse

Die Osmanen schätzten das Olivenöl Griechenlands, und von dessen Bewohnern lernten sie die Methode ihr Gemüse in Öl zuzubereiten. Heutzutage, da man die meisten Gemüse vorzugsweise bissfest und knackig verzehrt, wird vergessen, welch ein Genuss weich gegarte Gemüse sind.

Gebratene Paprika mit Lavas/Pide 3,90 €
Mit Joghurt und Tomatensauce

Gebratene Zucchini mit Lavas/Pide 3,90 €
Mit Joghurt und Tomatensauce

Gebratene Aubergine mit Lavas/Pide 3,90 €
Mit Joghurt und Tomatensauce

Gemischter warmer Vorspeisenteller klein 8,60 €
mit Lavas/Pide Groß (2 Personen) 12,90 €

Gefüllte Teigtaschen

Die „Spanakopita“ sind Teigtaschen die mit frischen Kräutern und Gemüse zubereitet werden und in Griechenland oft als Beilage zu Salaten serviert werden. In der Türkei und im Balkan werden diese gefüllten Rollen und Taschen auch als „Böregi“ zu vielen Speisen gereicht.

Blätterteigröllchen 4,90 €
Gefüllt mit Schafskäse und Kräutern an Salatgarnitur und Cacik

Spinattaschen 4,90 €
Blätterteig gefüllt mit Spinat und Schafskäse an Salatgarnitur und Cacik

Schafskäse paniert mit Lavas/Pide 5,70 €
Gebacken, mit Salatgarnitur und Cacik

Kichererbsen überbacken mit Lavas/Pide 5,90 €
Kichererbsen und geräucherter Rinderschinken im Ofen überbacken

Extras

Portion Reis 1,50 €

Portion Gemüse 1,80 €

Portion Salzkartoffeln 1,50 €

Portion Bratkartoffeln 2,20 €

Portion Joghurt 1,00 €

Lavas 1,90 €

Portion Pommes, aus frischen Kartoffeln 3,50 €





Salate

Die Hirten nahmen auf Ihren Wegen, reife Tomaten, 2 Paprikaschoten, eine Gurke und eine Zwiebel mit. Wenn Sie der Hunger überkam, schnitten Sie all das in Stücke, und würzten diese mit Salz und Olivenöl. Dieses Rezept wird heute noch mit verfeinerten Zutaten angewandt...

Marmara Salat Mit Marmaraoliven, Muska Börek, gegrillten Zucchini, Schafskäse und Peperoni	7,80 €
Salat Topkapi Mit gegrillten Hühnchenbruststreifen, Zucchini, Schafskäse und Peperoni	8,70 €
Salat Hindi Mit gegrillten Putenstreifen, gebackenem Schafskäse, Oliven und Peperoni	8,60 €
Mohnsalat Mit Mohn gegrillte Putenspieße und gegrilltem Schafskäse	8,50 €
Pangasius Salat Mit Sesam gegrilltes Pangasiusfilet und Teigröllchen (Sigara Börek)	8,90 €
Salat Calamaris Mit gegrillten Calamaris und gebratenen Auberginenscheiben	8,60 €
Salat Letoon Mit gebratenen Calamarisringen, Putenstreifen, Zucchini, Pinienkernen und Rosinen	9,50 €
Coban Salat (Hirten Salat) Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zitrone und Olivenöl	5,80 €
Tomatensalat Mit Zwiebeln, Oliven und Peperoni, Balsamico und Olivenöl	3,80 €
Kleiner Beilagensalat	2,90 €

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Balsamicodressing serviert. Als Auswahl bieten wir folgende Dressings an: Olivenöl - Zitronendressing
Schafskäsedressing
Granatapfeldressing

Grillgerichte

Alle Grillgerichte werden mit Cacik (Joghurt-Gurken Dip) serviert.

Kebabs und Köfte

Die Angewohnheit Fleischstücke über Kohlen glut zu grillen stammt aus dem Kaukasus und fand von dort Verbreitung über das Mittelmeer. Die Osmanen wurden Meister dieser Zubereitung und rühmen sich die besten Kebab-Sorten und Köfte (gegrillte Hackbällchen) zuzubereiten.

Köfte (vom Lamm) 8,90 €

Fleischpflanzerl, Reis, gemischtes Gemüse und Cacik

Adana Kebab (vom Lamm) 9,90 €

Hackfleisch am Spieß, auf Ratatouille, serviert mit Reis und Joghurt

Joghurtlu Kebab (vom Lamm) 9,90 €

Hackfleischbällchen vom Grill auf Ratatouille – Gemüse, Joghurt, Tomatensauce und Reis

Lamm und Geflügel

Typisch im gesamten Osmanischen Reich waren die am Spieß zubereiteten Gerichte, welche mit Joghurt und Reis serviert wurden. Auch wurde die Zubereitung der Lammrücken und Filets besonders im Palast zu Topkapi sehr geschätzt.

Lammkotelettes 14,50 €

Vom Grill, serviert mit Reis, Gemüse und Cacik

Gemischter Grillteller (auf Wunsch auch scharf) 14,90 €

Putenspieß, Kebab, Lammkotelette und Hähnchenkotelette, serviert mit Reis, Gemüse und Cacik

Lammrücken 14,90 €

Lammrücken (rosa gebraten) vom Grill auf Champignonsauce, Reis und Gemüse

Lammfilet 16,50 €

Vom Grill, auf Walnuss-Spinatcreme, mit Reis und Gemüse serviert

Hähnchenkotelette 8,60 €

Hähnchenkeule vom Grill, auf Tomatenragout, Reis, Cacik

Hähnchenbrustspieße 8,60 €

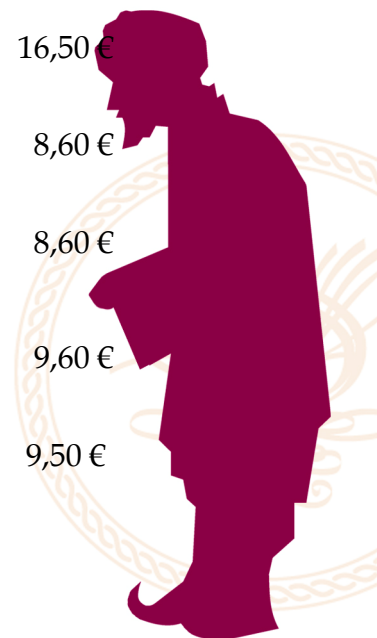
Hähnchenbrustspieße vom Grill auf Ratatouille mit Reis und Joghurt

Tavuk Külbasti 9,60 €

Hähnchenbrustfilet vom Grill auf Tomatenragout, Cacik, Gemüse und Reis

Putenspieße vom Grill 9,50 €

Putenfleisch, Reis, gemischtes Gemüse, Cacik





Aus dem Ofen

Gerichte aus dem Tontopf

Eine traditionelle Zubereitung der Gerichte aus der südlichen Türkei. Hierbei werden die Zutaten vorbereitet und in einem Tontopf im Ofen zubereitet. Die Gerichte werden mit einem Brotmantel über dem Tontopf überbacken, so dass sich die Aromen entfalten.

Lammtopf, balkanischer Art	9,80 €
Gemüse, Kräuter, Kartoffeln, mit Hefeteig überbacken	
Hühnchentopf	9,80 €
Gemüse, Kartoffeln, frische Kräuter, mit Hefeteig überbacken	
Patlican Kebap	9,80 €
Auberginentopf, Hackfleischröllchen, Tomaten, Paprika, mit Käse überbacken	



Aus der Pfanne

Ob Geflügel, Lamm oder Fisch. Die Zubereitung der Gerichte in einer Pfanne entspringt einer Tradition im Mittelmeerraum. Besonders die Gewürze im orientalischen Raum verleiht diesen Gerichten die feine exotische Note. Die Gerichte werden in speziellen kleinen Pfannen serviert.

Hühnchenpfanne	8,70 €
Hähnchen, Gemüse, Champignons, Currysauce, mit Reis serviert	
Osmanische Pfanne	9,80 €
Lammfleisch, verschiedene Gemüse, Champignon, Aubergine, verschiedene Kräuter, mit Reis serviert	
Shrimppfanne	9,80 €
Shrimps, verschiedene Gemüsesorten, Champignons, Weißweinsauce, mit Reis serviert	
Hindi Tava in Granatapfelsauce	8,70 €
Putenbrust, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, frische Kräuter, mit Reis serviert	
Kuzu Kavurma	9,80 €
Lamm, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, frische Kräuter, mit Reis serviert	

Vegetarisch

Noch vor 80 Jahren waren Getreide, Gemüse, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Obst und gelegentlich auch Milchprodukte überwiegend die Grundlagen unserer Ernährung.

Ratatouille	8,60 €
Gemischtes Gemüse mit Käse überbacken, aus dem Tontopf, dazu Reis	
Spinatopf	8,20 €
Mit Tomaten, Kartoffeln, Gemüse, Walnüssen, frischen Kräutern, mit Käse oder Spiegelei überbacken	
Gefüllte Aubergine	8,90 €
Mit verschiedenen Gemüsesorten, Tomatensauce mit Schafskäse überbacken, Joghurt und Reis	
Gefüllte Zucchini	8,90 €
Gefüllt mit Spinat, Pinienkernen und Karotten, auf Tomatensauce, mit Schafskäse überbacken, dazu Joghurt und Reis	

Desserts

Baklava	4,50 €
Süßes Gebäck aus dem Orient	
Panna Cotta	3,90 €
Joghurtdessert mit frischen Früchten	
Quark mit Walnüssen	3,80 €
Fruchtsirup und Honig, mit frischen Früchten	

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Service



Biere

Unsere Biere vom Faß

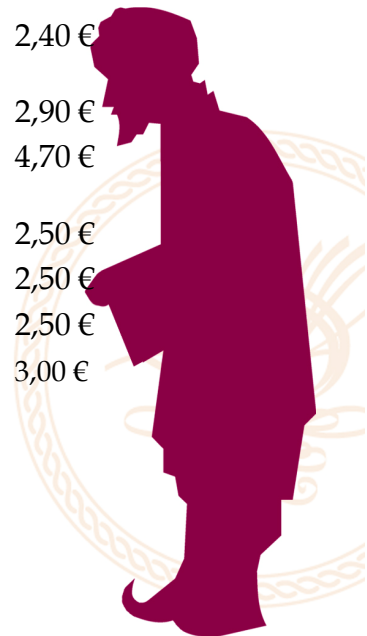
Kaltenberger Helles	0,5l	2,90 €
Kaltenberger Helles	0,25l	1,90 €

Und aus der Flasche

König Ludwig Dunkel	0,5l	2,90 €
König Ludwig Weißbier hell/ dunkel	0,5l	2,90 €
König Ludwig Weißbier leicht	0,5l	2,90 €
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	2,90 €
Warsteiner Pils	0,25l	2,30 €
Clausthaler alkoholfrei	0,5l	2,90 €
Radler	0,5l	2,90 €
Russen	0,5l	2,90 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3}	0,2l	2,40 €
Coca Cola ^{1,3}	0,4l	3,60 €
Coca Cola light ^{1,3}	0,2l	2,40 €
Coca Cola light ^{1,3}	0,4l	3,60 €
Mezzo Mix ^{1,3}	0,2l	2,40 €
Mezzo Mix ^{1,3}	0,4l	3,60 €
Fanta ³	0,2l	2,40 €
Fanta ³	0,4l	3,60 €
Frucade Zitronenlimonade	0,2l	2,40 €
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,25l	2,90 €
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,75l	4,70 €
Bitter Lemon ^{2,3}	0,2l	2,50 €
Tonic Water ²	0,2l	2,50 €
Ginger Ale ³	0,2l	2,50 €
Ayran	0,4l	3,00 €





Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,2l	2,50 €
Orangensaft	0,2l	2,50 €
Kirschsft	0,2l	2,50 €
Multivitaminsaft	0,2l	2,50 €
Mangosaft	0,2l	2,50 €
Maracujasaft	0,2l	2,50 €
Johannisbeernektar	0,2l	2,50 €
Apfelschorle klein	0,2l	2,50 €
Apfelschorle groß	0,4l	3,50 €
Saftschorlen	0,4l	3,50 €
Orange, Kirsche, Maracuja, Mango oder Johannisbeere, auf Wunsch mit oder ohne Kohlensäure.	0,2l	2,50 €



Aperitiv

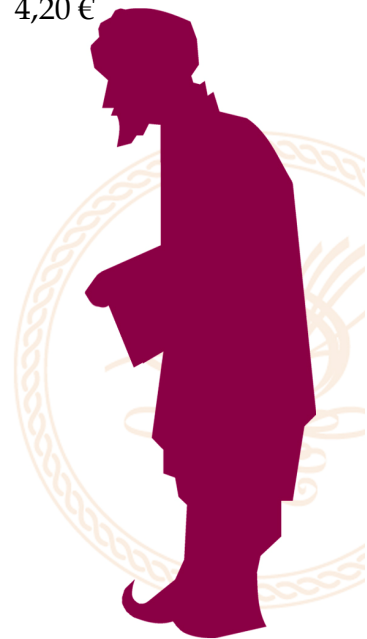
Prosecco	0,1l	2,90 €
Campari 3	4cl	2,90 €
Campari-Orange	0,2l	4,90 €
Gordons London Dry Gin	4cl	2,90 €
Bombay Dry Gin	4cl	3,90 €
Martini, Bianco/Dry /rosso	4cl	3,90 €

Digestiv

Fernet Branca	2cl	2,90 €
Remy Martin	2cl	3,90 €
Grappa Bianca	2cl	2,90 €
Hennessy XO	2cl	4,50 €
Raki	5cl	4,50 €
Jägermeister	2cl	2,90 €
Ramazzotti	2cl	2,90 €
Lychee	2cl	3,20 €
(mit verschiedenen Säften € 2,50 Aufpreis)		

Obstler

Williams Christ Nummer	2cl	3,90 €
Mirabellenbrand Nummer	2cl	3,90 €
Edelkirschbrand Nummer	2cl	3,90 €
Schlehenbrand Nummer	2cl	4,20 €





Spirituosen

Barcardi Rum white	2cl	3,60 €
Bacardi Rum black	2cl	3,90 €
Johnnie Walker	2cl	4,50 €
Jim Beam	2cl	4,50 €
Jack Daniels	2cl	4,50 €
Sierra Tequila Gold/Silber	2cl	3,90 €
Wodka Absolut	2cl	3,50 €



Longdrinks

Wodka Orange		6,50 €
Gin Tonic		6,50 €
Bacardi Cola		6,80 €
Whiskey Cola		6,80 €

Inhaltsstoffe: 1 Coffein . 2 Chinin . 3 Farbstoff . 4 Taurin

Rotweine

Villa Doluca

fruchtigen, vollmundigen und komplexen Beschaffenheit erinnert im Aroma an dunkle Beeren und mediterrane Kräuter.

Türkei 2006 0,2l 3,50 €

Bodega Tempranillo

Aus der klassischen spanischen Rotweintraube Tampranillo. Saftige Frucht von Brombeeren und reifen Kirschen. Kurzer Barique-Ausbau.

Spanien 2006 0,2l 4,90 €

Asturc Syrah

Würzige Aromen und zarte Noten von schwarzen Beeren. Am Gaumen ist er vollmundig und geschmeidig mit floralen Aromen und Noten von Südholz. Sehr Nachhaltig im Geschmack wie bei fast allen Shiraz Rebsorten.

Frankreich 2007 0,2l 5,50 €

Asturc Merlot

Sehr fein strukturierter Merlot Wein. Weicher und samtiger Geschmack. Traditionelle Vinifizierung.

Frankreich 2006 0,2l 5,50 €

Castillo de Robes Tinto

Würziger, pikanter Rotwein. Eine reife Frucht mit feinem Schmelz und einer Ahnung von Röstaromen und Gewürznoten geben diesem Wein seinen unvergleichlichen Geschmack.

Spanien 2006 0,2l 5,50 €

Yakut

Qualitätswein aus der Osttürkei, ausgeprägter Charakter, exotische Fülle und Wärme, rassig

Türkei 2007 0,2l 4,90 €

Weinschorle

0,2l 4,50 €





Weißweine

Villa Doluca

Mamara, erfrischend, romantisch, „Diskreter Charme der türkischen Riva“

Anatolien 2006 0,2l 3,50 €

Asturc Chardonnay

Trockener Weißwein mit dezenten Honig und Vanilletönen und milder Säure. Sehr lebendig, frisch und lang anhaltend mit tropischen Fruchtaromen.

Frankreich 2007 0,2l 4,80 €

Riesling

Feinherber, exzellenter ausgebauter Riesling mit sehr milder Säure und harmonischen Aromen des Rheingaus.

Deutschland 2007 0,2l 5,90 €

Pinot Grigio

Sehr kraftvoll ausgebauter Weißwein aus Trentino. Feines Nelken- und Beerenaroma.

Italien 2007 0,2l 4,50 €

Cankaya Kavaklidere

Qualitätswein aus der Zentraltürkei, trocken, rassig, feines Aroma und weicher Geschmack.

Anatolien 2007 0,2l 4,90 €

Weinschorle

0,2l 4,50 €

Roséweine

Lal Kavakliedere

Ägäis Lachsfarben, feine Säure, fruchtig: „Weckt nicht nur den zweiten Frühling“

Anatolien 2007

0,2l 4,90 €

Villa Doluca Rosé

Halbtrocken aus dem Gebiet Mamara

Türkei 2007

0,2l 3,90 €

Weinschorle

0,2l 4,50 €



Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,50 €
Kännchen Kaffee	4,50 €
Tasse Kaffee Hag	2,50 €
Kännchen Kaffee Hag	4,50 €
Milchkaffee	3,20 €
Latte Macchiato	3,50 €
Cappuccino	3,30 €
Espresso	1,90 €
Türkischer Mokka	3,90 €
Heiße Schokolade	2,90 €
Kännchen Tee	4,20 €
Darjeeling Royal	
Earl Grey Premium	
Grüner Tee Asia Superior	
Rooibos Vanilla	
Sommerbeeren Früchte	
Pfefferminz Kräuter	



Frühstücksbuffet

Montag – Freitag 6:30 – 10:00 Uhr

Samstag, Sonn- und Feiertags 7:00 – 11:00 Uhr

Preis : 12,50 € incl. einem warmen Getränk



Catering aus 1001 Nacht