

VORSPEISEN

SAISONALE VORSPEISEN

Lokale Vorspeisen Aus Frischen Produkten

WARMES LAVASH-BROT

mit Olivenöl-Butter



SUPPEN

TARHANA-SUPPE

Hausgemachtes Pfeffer-Tarhana aus dem Westlichen Schwarzmeer



LINSENSUPPE

mit Pfefferbutter



WARMES VORSPEISEN

MUJVER MIT UNKRAUT UND PILZ

mit Tahini-Joghurtsauce



PERUHI MANTI

mit Gerösteten Walnüssen und Ziegenkäse



BOMBAY BOHNEN PILAKI

mit Stammspinat und Grünem Spargel



“AVCI BÖREK”

mit Mediterranem Gemüse und Muammara -Sauce



SALATE

YEDIKULE GEGRILLTER SALAT

Salat, Feldohr, Rucola, Karotten, Getrocknete Feigen, Haselnüsse und Olivenöl-Essig-Dressing



MEDITERRANER FETUSH SALAT

mit Frittiertem Lavash und Granatapfelmelasse



HAUPTGANG

MIT AUBERGINEN UMWICKELTER ZIRH KEBAB

mit Gegrillten Tomaten, Gegrillten Paprika und Frühlingszwiebeln mit Petersilie



LAMM PAÇIK

Dorfbrot mit Kartoffeln, Gebratenen Frühlingszwiebeln und Pastensauce



HÜHNER SARMA MIT WILDEN PILZEN UND FRISCHEN KRÄUTERN

Gerstennudeln mit Gebratenem Portulak



ADANA KEBAP

Sautierte Zwiebel mit Pfeffer, Petersilienzweigen, Gerösteten Tomaten, Paprika und Offenem Brot



GEGRILLTES RINDFLEISCH KILBASTI

mit Firik-Reis und Gegrillter Zucchini



HÜHNERSHISH

Firik-Reis, Sautierte Paprika und Zwiebeln Sowie Geröstete Tomaten und Paprika



ANTALYA KEBAP TELLER

Bohnensalat, Lavash-Scheiben und Geröstete Tomaten und Paprika



GEDÄMPFTER SAISONFISCH

mit Heimischen Frischen Kräutern und Fischkartoffeln



HEISSES ŞAKŞUKA (VEGAN)

Aubergine, Zucchini, Kartoffel, Karotte, Grüne Paprika, Rote Paprika, Tomate, Knoblauch, Zwiebel, Petersilie



FALAFELKUGELN (VEGETARISCH)

Petersilienzweige, Kirschtomaten, Zitrone und Tahini mit Joghurt-Dip-Sauce



Wenn Sie eine Nahrungsmittelallergie, Intoleranz oder Empfindlichkeit haben, sprechen Sie sich bitte mit Ihrem Kellner über Zutaten in unseren Gerichten, bevor Sie Ihre Mahlzeit bestellen.