

FRÜHSTÜCK ab 9:00 Uhr

Günaydin

Croissant oder Brotkorb (pidebrot), mit Butter und Marmelade
2,90

Dogal

Weißkäse¹², Ziegenkäse, Kaşar¹² (türkischer Schnittkäse) und frische Früchte der Saison,
dazu hausgemachte Marmelade, Butter und Pide-Brot
8,90

Classic Türkisch

Weißkäse¹², Salam^{3,7,10} (türkische Salami), weiches Ei, Oliven ⁵, Tomaten und Gurken,
dazu Honig, Butter und Pide-Brot
8,60

Anadolu

Rühreier oder Spiegeleier mit Pastırma^{6,7,10} (luftgetrockneter Rinderschinken),
Kizartma (gebratene Auberginen und Zucchini), dazu hausgemachte Marmelade, Butter und Pide-Brot
8,90

Ege

Rühreier mit frischem Blattspinat auf Toast mit Sigara Börek (Teigrolle gefüllt mit Weißkäse),
eingelegte Krabben, dazu hausgemachte Marmelade, Butter und Pide-Brot
9,90

Oriental

Rühreier mit Datteln auf Fladenbrot Serviert, Joghurt mit Feigen und Honig Helva Butter und Hausgemachte
Marmelade dazu
10,60

Mafioso

Glas Cava 0,1 L Großer Teller mit Parmaschinken, Mailänder Salami, Mortadella, Mozzarella mit Tomaten auf Parmesan Serviert mit
Butter und hausgemachte Marmelade
10,60

FRÜHSTÜCK SPECIALS

EURO

Zwei Rühreier oder zwei Spiegeleier mit

Pastirma ^{6,7,10} (luftgetrockneter Rinderschinken)	5,20
Sucuk ^{3,6,7,10} (türkische Hartwurst, pikant)	4,90
Spinat und Schnittlauch	4,50
Weißkäse ¹² , und Tomaten	4,90
Natur mit Kräutern	3,10
Speckscheiben ¹⁰	4,60

Menemen (3 Rühreier türkischer Art) mit Tomaten, Paprika Zwiebeln und Champignons, pikant	8,50
Bratkartoffeln mit Speck und Spiegelei	8,50

Omelette (3 Eier) mit

Spinat, Tomaten und Zwiebeln	5,90
Kasar ¹² (türkischer Schnittkäse) und Kräutern	6,40
Pastirma ^{6,7,10} (luftgetrockneter Rinderschinken)	6,80
Sucuk ^{3,6,7,10} (türkische Hartwurst, pikant)	5,90

EXTRAS

Weiches Ei	1,50
Croissant (nach Wahl)	2,00
Joghurt mit Honig und Wallnüssen	5,70
Joghurt mit frischen Früchten und Honig	5,90
Türkische Salamis ^{3,6,7,10} - Aufschnittauswahl	6,90
Türkische Käseauswahl ¹²	6,90
Früchteteller	6,90
Portion Butter	1,00
Portion Honig	1,00
Portion hausgemachte Marmelade	1,00
Portion Nutella	1,00
Pide- Brotkorb	3,00

FRISCHE SÄFTE

Frisch gepresster Apfel -Karottensaft	0,3l	5,30
Frisch gepresster Karotte-Orangensaft	0,3l	5,30
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	3,90

VORSPEISEN KALT

EURO

Cacik Joghurt mit Gurken und Knoblauch	5,80
Tarama Fischrogenpaste	5,80
Beyaz Peynir Weißkäse ¹²	6,90
Yaprak Dolma Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Joghurtsauce	4,90
Zeytin ve Biber Oliven und Peperoni	4,90
Yogurtlu Ispanak Blattspinat mit Joghurt und Knoblauch	5,90
Ezme Salat Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Petersilie und Gewürze klein gehackt, sehr pikant	7,10
Humus Kichererbsen muss	6,70
Patlican Ezme Auberginenpüree, Joghurt, Kräuter, Knoblauch	6,40
Pascha Meze Weißkäse ¹² , Paprika rot – grün, Kräuter – pikant	6,90
Gemischter kalter Vorspeiseteller	17,10

VORSPEISEN WARM

EURO

Sigara Böregi

Blätterteig gefüllt mit Weißkäse¹² und Petersilie

5,90

Muska Böregi

Blätterteig gefüllt mit Blattspinat, Champignons und Weißkäse¹², dazu Cacik

5,80

Peynir Tava

Weißkäse paniert

5,90

Patlican Kızartma

Auberginenscheiben gebraten an Joghurtsauce

5,30

Kabak Kızartma

Zucchinischeiben gebraten an Joghurtsauce

5,10

Gemischter warme Vorspeisenteller mit Joghurtsauce

10,90

SALATE

Çoban Salatası - Hirtensalat

Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Petersilie klein geschnitten mit Weißkäse¹²

6,80

Gemischter, bunter Salat

5,70

Gemischter, bunter Salat mit paniertem Weißkäse¹²

8,30

Kleiner gemischter Salat

3,50

EXTRAS

Knoblauchbrot

3,80

Joghurtsauce

1,70

Portion Reis

1,70

Liebe Gäste, falls Sie unter einer Lebensmittelintoleranz leiden, sprechen Sie bitte die Bedienung an

PARDI - SPEZIALITÄTEN

EURO

Patlıcan Börek- (vegetarisch)

Auberginen, Kartoffeln, Zucchini mit Béchamelsauce und Käse¹² überbacken, dazu Salat und Joghurtsauce

15,90

Sebzeli Karniyarik (vegetarisch)

Aubergine gefüllt mit frischem Spinat, Pinienkernen und Karotten, mit Käse¹² überbacken, dazu Reis und Joghurtsauce

15,90

Adana Kebap

Hackfleisch vom Lamm am Spieß gegrillt mit Reis und Gemüse

17,10

Şiş Kebap

Lammfleischfilets am Spieß gegrillt mit Reis und Gemüse

17,40

Polat Kebap

Hackfleisch vom Lamm gefüllt mit Schafskäse in Tomatenzwiebelsauce im Ofen Gebacken

15,90

Yogurtlu Adana

Hackfleisch vom Lamm am Spieß gegrillt auf Joghurtsauce und geröstetem Brot, im Ofen gebacken

17,10

Şiş Yogurtlu

Lammfleischfilets am Spieß gegrillt auf Joghurtsauce und geröstetem Brot, im Ofen gebacken

17,40

Putenbrustspieße

vom Grill an Reis und Gemüse

17,50

Piliç Tava

Hähnchenbrustwürfel mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in der Pfanne gebraten, dazu Reis

16,90

Piliç Külbastı

Hähnchenbrustfilets vom Grill mit gegrillten Austernpilzen, dazu Reis und Gemüse

16,90

Izgara Köfte

Hackfleischbällchen vom Lamm, gegrillt mit Reis Gemüse und Cacık

17,10

Kavurma

Lammfleischwürfel mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten in der Pfanne gebraten, dazu Reis

17,50

Karışık Izgara

Gemischter Grillteller vom (Lamm, Putenbrust und Hähnchenbrustfilet) mit Reis und Gemüse

25,50

APERITIF

EURO

Raki , traditionell mit Eis und Wasser	5 cl	6,50
Spritz - Prosecco, Aperol ³ und Spritzer Soda	0,3 l	6,20
Glass Cava - Spanien	0,1 l	4,90
Hugo - Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette und Spritzer Soda	0,2 l	5,90
Cava mit Aperol³	0,1 l	5,20
Campari³ Soda Campari³ Orange	4 cl	4,90
Martini bianco Martini rosso³ Martini dry	5 cl	3,90

OFFENE WEINE - 0,2 L

EURO

ROT

Terrazas Malbec – Reserva	Argentinien	7,50
Cote du Rhone- Mon Coeur	Frankreich	7,10
Chianti classic-Vignamaggio	Italien	6,90
Vina San Juan .Reserva	Spanien	5,60
Al Muvedre. Telmo Rodrigues	Spanien	5,60
Yakut	Türkei	5,50
Cavalchina- Merlot	Italien	5,70

WEISS

Cankaya	Türkei	5,50
Sauvignon Blanc de Touraine	Frankreich	6,70
Chardonnay –Conte Brandolino	Italien	6,70
Lugana OTTELLA	Italien	7,10
Grüner Veltliner –Kamptal-Loimer	Österreich	6,30
Grauburgunder .Joachim Hegen	Baden	5,50

ROSE

Cavalchina Veneto	Italien	5,90
Andrieu Coteaux Varios	Frankreich	6,50

Weinschorle – Weiß, Rot, Rosé	0,3 l	5,90
--------------------------------------	-------	------

Liebe Gäste, falls Sie unter einer Lebensmittelintoleranz leiden, sprechen Sie bitte die Bedienung an.

FLASCHENWEINE WEIß – 0,75 L		EURO
Cankaya – Zentralanatolien Leicht, trocken, feine Frucht:	TÜRKEI	17,90
Grauburgunder Joachim Heger – Baden Aus dem Kaiserstuhl. Duft nach Äpfeln, Trockenobst und Honig. Elegante Säure und schönes Aromaspiel	DEUTSCHLAND. 1,0 L FL	27,00
Weißburgunder Heinrich-Schönleber – Nahe Anklängen von Kernobst und Zitrusfrüchten. Elegante Frucht, feine Würze Mineralität und Rasseigkeit	DEUTSCHLAND	29,50
Chablis Villages – Jean-Paul&Benoit Dorin – Burgund 100% Chardonnay – Mineralischem Charakter, Opulenter Duft nach Birnen und Honig	FRANKREICH	26,00
Conte Brandolini – Friual 100% Chardonnay – feiner und einladender Duft nach Akazien, leicht und elegant im Mund	ITALIEN	22,50
Sancerre le Chene du Roy – Patrick Girault-Loire 100% Sauvignon Blanc – Fruchtiger Wein, erdiges Aroma, voller Charme Aroma von Haselnüssen & weißen Früchten	FRANKREICH	23,50
Grüner Veltliner Kamptal – Fred Loimer Würzige Noten, geradlinig. Am Gaumen spürt man typisch veltlinerische Pfefferl, sonnenverwöhnte Frucht. Perfekt ausbalanciert	ÖSTERREICH	22,50
Sauvignon Blanc de Touraine- Michaud-Loire 100% Sauvignon Blanc – kräftige Aromen von Stachelbeeren Hauch von Johannesbeeren und Äpfeln	FRANKREICH	24,50
Lugana OTTELLA-Gardasee 100% Trebbiano di Lugana – Exotische Noten, Kandis und Zitrusfrüchte. Im Mund warm, lang anhaltend	ITALIEN	25,50
Claudy Bay Sauvignon Blanc Knackige Säure, frischen Kaffir-Limetten-Grapefruit- und Steinfruchtaromen und von Hauch Zitronengrasnoten	NEUSEELAND	39,50
Riesling Cabinet trocken-Schloss Vollrads- Rheingau 100% Riesling, zarte Aromen von Aprikosen und Pfirsichen. Perfekt eingebundene Säure	DEUTSCHLAND	24,90
Sharis- Livio Felluga .Friual Charaktervoller Cuvee aus Riboll Gialla und Chardonnay. Feines Aroma aus Glyzienblüten, milden Gewürzen, fruchtigen Noten	ITALIEN	27,00
Vermentino Gioia di Villa Santo Stefano Toscana Ausgeprägte Persönlichkeit, intensiver fruchtiger Duft. Typische Noten von Akazien Honig	ITALIEN	25,00
FLASCHENWEINE ROSÉ - 0,75 L		
Rosato Cavalchina,Veneto 55% Corvina, 35% Rondinella, 10% Molinara – Leicht aromatisches abgerundetes Bukett, trocken nicht herb, rein, mild, harmonisch und fruchtig	ITALIEN	20,90
Sancerre Rose Le Grand Moulin Ac-Patrick Girault-Loire Ausschließlich Pinot Noir, Lachsrosa, feinem Duft nach Himbeeren Fruchtausprägung ist klar und zartwürzig. Saftiger Nachhall.	FRANKREICH	23,50
Lal Lachsfarben, feine Säure, fruchtig	TÜRKEI	19,90
Clos L`Dratoire- Provence In der Nase Aromen von Brioche und Karamell, Fruchtig Aromen von grünem Apfel und Birne, Hauch von Vanille	FRANKREICH	23,00

Liebe Gäste, falls Sie unter einer Lebensmittelintoleranz leiden, sprechen Sie bitte die Bedienung an. Weine enthalten Sulphite.

FLASCHENWEINE ROT – 0,75 L		EURO
Yakut – Süd-Ost Anatolien Trocken, rubinrot, würzig	TÜRKEI	17,90
Terrazas Malbec Reserva Ausgeprägte Aroma, feinkörnigem Tannin, Noten von Veilchen, Traubenkirschen, Pflaumen und Schokolade	ARGENTINIEN	34,50
Blaifränkisch Uwe Schifer Intensive dunkle Beerenfrucht nach Weichseln, Hauch Lakritze, Orangen-Ton. Saftig, frische rotbeerige Frucht	BURGENLAND	27,90
Montessu-Agricola Punica Sardinien 60% Carignano, 10% Cab.Sauvig, 10% Merlot, 10% Cab,Franc 10% Syrah – Schön Würzigkeit, hervorragende Länge	ITALIEN	23,90
Rosso Di Montalcino – Costanti Toscana Intensive Noten roter Beerenfrüchte, würziger Duftnoten. Sehr schön ausgewogen zwischen Volumen und Säure	ITALIEN	33,00
Vignamaggio Chianti Classico Terre di Prenzano Im Duft Noten von Himbeeren und Schwarzen Beeren. Voller warmer Angenehmer Geschmack .gute Balance	ITALIEN	24,50
Corino Renato Barbera D Alba – Piemont Reich an Swarzfrüchten, Brombeere und Flaume. Pfeffer- und Zimt-Note süßen und weichen Tannine. Langer Nachhall	ITALIEN	24,50
Cavalchina Merlot – Gardasee Körperreicher Wein, wenig Säure und feiner Frucht	ITALIEN	20,50
Vina San Juan – Valdepeñas Barrique- Ausbau, kräftiges Bukett, weich im Abgang	SPANIEN	19,90
Lanzaga ,Telmo Rodriguez – Rioja 100% Tempranillo – unheimlich würzig, dicht und edel. Nuancen an Unterholz, Leder, Zeder. Orientalischen Gewürzen	SPANIEN	33,50
Al Muvedre. Telmo Rodrigez- Alicante Saftiger Rotwein. Geprägt von Kirschen, roten Beeren und mediterranen Kräutern geprägten Aromen. Pfeffriger Nachhall	SPANIEN	19,90
Cote du Rhone – Mon Coeur – Chave Rhone 40% Syrah, 40% Grenache, 20% Mourvedre – verführerische Tiefe, Schwarzkirsche, Zartbitterschokolade viel Kraft	FRANKREICH	26,50
Ch Puygueraud – Bordeaux 85% Merlot, 5% Cab. Sauv, 10% Cab. Franc.Schwarze und rote Frucht, sehr ätherisch, berauschend. Schöne Säure	FRANKREICH	26,50
Numanthia Termes Aus Tinta de Toro Reben. Konzertierte Aromen von Brombeeren, Erdbeeren mit Zimt Rosmarin Pfeffer Note.	SPANIEN	35,50

CHAMPAGNER UND CAVA - 0,75L		EURO
Fl. Cava Perelade – Spanien	0,75 l	22,00
Ruinart Rosé	0,75 l	85,00
Champagner Möet & Chandon Brut Imperial	0,75 l	59,00
Champagner Möet & Chandon Brut Rosé	0,75 l	69,00

Liebe Gäste, falls Sie unter einer Lebensmittelintoleranz leiden, sprechen Sie bitte die Bedienung an. Weine enthalten Sulphite.

BIERE

EURO

Helles vom Fass	HOHENTHANNER	0,5 l	4,10
Kellerbier	HOHENTHANNER	0,5 l	4,10
Alkoholfreie Helles	HOHENTHANNER	0,5 l	3,90
Helles klein	HOHENTHANNER	0,3 l	3,00
Helles light	HOHENTHANNER	0,5 l	3,90
Dunkles	HOHENTHANNER	0,5 l	4,10
Pils	HOHENTHANNER	0,33 l	3,80
Weißbier vom Fass	HOHENTHANNER	0,5 l	4,50
Weißbier dunkel	HOHENTHANNER	0,5 l	4,50
Weißbier klein	HOHENTHANNER	0,3 l	3,60
Weißbier Light	HOHENTHANNER	0,5 l	4,50
Weißbier Alkoholfrei	HOHENTHANNER	0,5 l	4,40
Radler- Alkoholfrei	HOHENTHANNER	0,5 l	3,90
Radler		0,5 l	4,10
Russen		0,5 l	4,80
Cola ^{1,3,11} - Weißbier		0,5 l	4,80

HEIßE GETRÄNKE

EURO

Apfeltee mit Zimt ¹¹			2,90
Tasse Tee ¹ (Pfefferminz, Grüne, Kamillen, Früchte, 6-Kräuter, türkischer Schwarztee)			2,70
Çay ¹ , türkischer Tee aus dem Samowar			1,50
Mocca ¹ – Türkischer Kaffee			2,50
Tasse Kaffe ¹ / auch koffeinfrei			2,70
Milchcaffee ¹			3,50
Cappuccino ¹			2,90
Espresso ¹			2,40
Doppelter Espresso ¹			4,50
Latte Macchiato ¹			3,50
Heiße Schokolade			3,60

Liebe Gäste, falls Sie unter einer Lebensmittelintoleranz leiden, sprechen Sie bitte die Bedienung an.
Bier enthält Gluten Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

EURO

Ayran (Joghurt, Salz, Wasser) türkisches Buttermilchgetränk	0,4 l	4,90
Fl. Mineralwasser Sprudel	0,25 l	2,60
Fl. Mineralwasser Still	0,25 l	2,60
Tafelwasser groß	0,4 l	3,70
Fl. Mineralwasser Sprudel	0,75 l	6,30
Fl. Mineralwasser Still	0,75 l	6,30
Coca Cola^{1,3,11}	0,2 l	2,30
Coca Cola Light^{1,3,11}	0,2 l	2,50
Spezi^{1,3,11}	0,5 l	3,90
Apfelschorle	0,4 l	3,90
Fruchtsäfte und Nektars Apfel, Ananas, Mango, Kirsch, Johannesbeere, Orange, Maracuja, Tomate, Pfirsich, Rhabarber	0,2 l	2,80
Saftschorle, nach Wahl	0,4 l	4,70
Schweppes Bitter Lemon²	0,2 l	3,10
Schweppes Tonic Water²	0,2 l	3,10
Schweppes Ginger Ale³	0,2 l	3,10
Schweppes Soda	0,2 l	3,10
Eistee^{1,3,11} Pfirsich	0,33 l	3,20
Eistee^{1,3,11} Zitrone	0,33 l	3,20
Orangen Limo^{1,3,11}	0,2 l	2,90
Energy Drink^{1,3,11}	0,25 l	3,50

SPIRITUOSEN

Rakı Yeni, Stamperl klein 2 cl 2,60

Flasche Rakı Yeni Ala Gold 0,35 l 26,00

Tequila weiß, gold 2 cl 2,60

Hendricks 4 cl 6,90

Monkey47 4 cl 6,90

Gordons Dry Gin 4 cl 4,90

Bombay Saphire Gin 4 cl 5,70

Wodka Absolut 4 cl 5,40

Grappa Nardini 2 cl 3,90

Sambuca Molinari 2 cl 3,90

Haselnuss 2 cl 3,90

Obstbrände von Lantenschammer (Schliersee)

Enzian vom Holzfass 2 cl 4,60

Himbeergeist 2 cl 4,60

Williams 2 cl 4,60

Obstler 2 cl 4,60

BITTERS

Averna 4 cl 4,10

Ramazotti 4 cl 4,10

Fernet Branca 4 cl 4,10

Fernet Menta 4 cl 4,10

LIKÖRE

Baileys 4 cl 4,60

Amaretto 4 cl 4,60

COGNAC

Hennessy FINE DE COGNAC 2 cl 3,90

WHISKEY

Johnny Walker Red 4 cl 5,10

Johnny Walker Black 4 cl 5,70

Jack Daniels 4 cl 5,70

MALT

Glenmorangie 10 Years 4 cl 7,50

Glenmorangie 12 Years, Nectar Dor 4 cl 8,50

Glenmorangie 18 Years 4 cl 9,50

Glenmorangie Port –Quinta Ruban 4 cl 8,50

Glenmorangie Sherry -Lasanta 4 cl 8,50

Glenmorangie Signet 4 cl 15,50

LONG DRINKS HAPPY HOUR 17:00 – 20:00 UND 23:00 - 01:00 UHR € 4,90

Vodka – Energy Drink^{1,3,11} 4 cl 7,50

Vodka Lemon² 4 cl 7,50

Gin Tonic² 4 cl 7,50

Rum Weiss oder Braun mit Cola 4 cl 7,50

Whiskey Cola^{1,3,11} 4 cl 7,90

Jack Daniels Cola^{1,3,11} 4 cl 8,50

Liebe Gäste

Die Zubereitung unserer Speisen und Getränke erfolgt mit größter Sorgfalt.

Gemäß den gesetzlichen Vorgaben sind alle Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, entsprechend ausgezeichnet.

1) Koffeinhaltig	5) geschwärtzt	9) Brennwert 100 ml = 1,1 KJ (0,26 kcal)
2) chininhaltig	6) Geschmacksverstärker E 621, E 640, E 627, E 631	10) Antioxidationsmittel E 300, E 301
3) mit Farbstoff	7) Konservierungsstoff E 250, E 252	11) Süßungsmittel
4) mit Taurin	8) Konservierungsstoff mit Benzoesäure	12) Kuhmilch und aus Schafmilch
* Die verarbeitete Schlag Sahne ist mit Stickoxyd angereichert		

COCKTAILS

EURO

(Happy Hour von 17⁰⁰ bis 20⁰⁰ und von 23⁰⁰ bis 1⁰⁰ Alle Cocktails 4,90 Euro)

Mai Tai Rum, Aprikot Brandy, Zitrone, Lime Juice, Orangensaft, Mandelsirup	9,00
Pina Colada Rum, Ananassaft, kokossirup ¹¹ , Sahne*	7,40
Mojito Rum Weiß, Minze, Limetten	7,90
Caipirinha Cahaca, Limetten, brauner Zucker	7,90
Caipirovska Wodka, Limetten, brauner Zucker	7,50
Gin Fizz Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	8,20
Whiskey Sour Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup	8,20
Margarita Tequila, Triple sec, Zitronensaft	7,90
Strawberry Margarita , Triple sec, Zitrone, Erdbeeren	8,50
Tequila Sunrise Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine ³	6,90
Zombie Zitronensaft, Ananassaft, Rum – braun/weiß, C. Morgan 73%	9,30
Long Island Ice Tea Gin, Tequila, Wodka, Rum weiß, Triple sec, Cola	9,80
Planters Punch Rum – braun/weiß, Zitrone, Orange, Zuckersirup, Grenadine ³	8,50
Sex on the Beach Wodka, Amaretto, Peach Tree, Ananas, Triple sec, Grenadine ³	9,00
Daiquiri Rum weiß, Zitrone, Zuckersirup	6,40
Gin Gimlet Gin, Limettensirup, Zitronensaft	6,40
Cuba Libre Havanna Club, Limette, Cola ^{1,3,11}	7,50
Swimming Pool Wodka, Coconut cream ¹¹ , Ananassaft, Blue Curacao ³	7,50
Golden Cadillac Galliano, Crème de Cacao weiß, Sahne*, Orange	7,50
Brandy Alexander Brandy , Crème de Cacao braun, Sahne*	7,70

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema ganze Limette, Brauner Zucker Ginger Alle ³	6,50
Coconut Kiss Ananassaft, Orangensaft, Sahne*, Cocos-sirup ¹¹	6,70
Virgin Mary Zitronensaft, Tomatensaft, Tabasco und Gewürze	6,70
Pardi Punsch Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft ,Zitronensaft Mngosirup ³	6,90