



ESTD

2022

# DER KEBAP

*Original Türkisch*

## VORSPEISEN / MEZE

Tzaziki - Cacık	6,00€
Joghurt - Käse - Paste - Haydari	6,00€
Joghurt mit scharfer Paprika - Atom	7,00€
Scharfe Tomaten - Paprika Paste - Antep Ezme	6,00€
Käseteller - Peynir Tabağı	7,00€
Schafskäse mit Honigmelone - Kavun-Peynir Tabağı	8,00€
Aubergine mit Joghurt - Yoğurtlu Patlıcan	8,00€
Hummus	6,00€
Hummus mit Rinderschinken - Pastırmalı Hummus	12,00€
Couscoussalat - Kısır	6,00€
Oliven - Zeytin Tabağı	6,00€
Olivenpaste - Zeytin Ezmesi	8,00€
Eingelegtes Gemüse - Turşu	6,00€
Auberginensalat - Patlıcan Salatası	8,00€
Türkische Gemüsepfanne - Şakşuka	7,00€
Grüne Bohnen in Olivenöl - Zeytin yağlı Taze Fasulye	7,00€
Bohnensalat - Fasulye Salatası	7,00€
Champignons in Knoblauchöl - Sarımsaklı Mantar	9,00€



### DER KEBAP MEZE - MIX

-Sie können sich bei all den leckeren Mezes nicht entscheiden? Gar kein Problem! Wir nehmen Ihnen die Entscheidung ab und stellen für Sie einen leckeren Meze - Mix zusammen.

4 Mezes: 20,00€

6 Mezes: 30,00€

## SUPPEN

Linsensuppe - Mercimek Çorbası	5,00€
Pansensuppe - İşkembe Çorbası	7,00€
Hühnersuppe - Tavuk Çorbası	6,00€

## SALATE

Gemischter Salat	9,00€
Der Kebap-Salat	12,00€
Rucola-Salat	12,00€
Tomaten-Zwiebel-Salat	10,00€
Hirtensalat	12,00€
Salat mit Hähnchen vom Grill	16,00€



## GRILLGERICHTE KEBAP'S

Alle Grillgerichte werden mit einer Salatbeilage, hausgemachtem Tzaziki, einer Scharfen Tomaten-Paprika-Paste und hausgemachtem Brot serviert.

Hackspieß von Lamm - Adana Kebap	17,00€
Gegrillte Frikadellen - Köfte	17,00€
Köfte Spezial - Yoğurtlu Köfte	18,00€
-mit geröstetem Brot, Joghurt, Tomatensoße und mit Butter übergossen	
Beyti Kebap	20,00€
-Lammhackspieß umhüllt von Teig, mit Tomatensoße, Joghurt und mit Butter übergossen	
Hackspieß auf Joghurt - Yoğurtlu Kebap	18,00€
-Hackspieß von Lamm auf Joghurt mit Tomatensoße und mit Butter übergossen	
Ali Nazik	20,00€
-Lammspieß mit Auberginen, Knoblauchjoghurt, Tomatensoße und mit Butter übergossen	
Lammkoteletts - Kuzu Pirzola	22,00€
Lammspieß - Kuzu Şiş	20,00€
Lammfilet - Küşleme	25,00€
Lammrippen - Kuzu Kaburga	20,00€
Kalbspieß - Dana Şiş	20,00€
Hähnchenspieß - Tavuk Şiş	16,00€
Hähnchenflügel - Tavuk Kanat	17,00€

Gemischte Grillplatte - Karışık Izgara 24,00€

-mit Hackspieß, Kalbspieß, Lammkotelett und Hähnchenspieß

Für 2 Per.: 45,00€ Für 3 Per.: 69,00€ Für 4 Per.: 90,00€

Gemischte Grillplatte Deluxe - Karışık Izgara Delux 28,00€

-mit Lammkotelett, Lammspieß und Kalbspieß

Für 2 Per.: 55,00€ Für 3 Per.: 80,00€ Für 4 Per.: 105,00€

Gemischte Grillplatte Spezial -Özel Karışık Izgara 19,00€

-mit Lammrippen, Hähnchenflügel und Pommes

Für 2 Per.: 35,00€ Für 3 Per.: 50,00€ Für 4 Per.: 65,00€

### ZUM DAZU BESTELLEN:

Reis 2,50€

Bulgur 2,50€

Pommes 2,50€



## DÖNER KEBAP

<b>Döner im Brot</b> -Kalb- oder Hähnchenfleisch im Brot mit Salat	5,50€	↓%
<b>Dürüm Döner</b> -Kalb- oder Hähnchenfleisch im Wrap mit Salat	7,50€	
<b>Lahmacun Döner</b> -Kalb- oder Hähnchenfleisch im Wrap mit Salat	7,50€	
<b>Dönerteller</b> -Kalb- oder Hähnchenfleisch mit Reis und Salat	10,90€	↓%
<b>Iskender</b> -Kalbsdöner mit geröstetem Brot, Joghurt und Tomatensoße	15,00€	



## DÜRÜM KEBAP

<b>Hackspieß Wrap - Adana Dürüm</b> -mit Tomaten und Zwiebeln	12,00€
<b>Lammspieß Wrap - Kuzu Şiş Dürüm</b> -mit Tomaten und Zwiebeln	13,00€
<b>Kalbspieß Wrap - Dana Şiş Dürüm</b> -mit Tomaten und Zwiebeln	13,00€
<b>Hähnchenspieß Wrap - Tavuk Şiş Dürüm</b> -mit Tomaten und Zwiebeln	12,00€



## PIZZA 32CM

### Margherita

-Tomatensoße und Mozzarella

8,00€

### Funghi

-Tomatensoße, Mozzarella und Champignons

9,00€

### Salami

-Tomatensoße, Mozzarella und Salami (Helal)

11,00€

### Chicken

-Tomatensoße, Mozzarella, rote Zwiebeln und Putenbrust

11,00€

### Thunfisch

-Tomatensoße, Mozzarella, rote Zwiebeln und Thunfisch

11,00€

### Sucuk

-Tomatensoße, Mozzarella, Hirtenkäse, grüne Oliven und Sucuk

11,00€

### Döner

-Tomatensoße, Mozzarella, grüne Oliven und Dönerfleisch

11,00€

## TÜRKISCHE TEIGGERICHTE

### Lahmacun

-Lahmacun mit Salatbeilage

6,00€

### Teigschiffchen mit Hackfleisch - Kıymalı Pide

12,00€

### Teigschiffchen mit Kalbfleischwürfeln - Kuşbası Pide

14,00€

### Teigschiffchen mit Gouda - Kaşarlı Pide

11,00€

### Teigschiffchen mit Spinat und Fetakäse- Ispanaklı Pide

12,00€

### Teigschiffchen mit Sucuk und Gouda- Sucuklu ve Kaşarlı Pide

13,00€

### Teigschiffchen mit Döner und Gouda - Dönerli ve Kaşarlı Pide

13,00€

### Teigschiffchen mit Rinderschinken und Gouda - Pastırmalı Kaşarlı Pide

14,00€

### Teigschiffchen mit Gemüse - Sebzeli Pide

12,00€

### Teigrollen - Sığara Böreği

-4 Teigrollen gefüllt mit Hirtenkäse, dazu Salatbeilage und Tzaziki

7,00€



## WARMER GETRÄNKE – SICAK İÇECEKLER

Cafe Crema	2,80€
Espresso	2,50€
Cappuccino	3,20€
Milchkaffee	3,50€
Schwarztee	1,50€
Pfefferminztee	2,00€
Kräutertee	2,00€
Grüner Tee	2,00€
Früchtetee	2,00€

## SOFTGETRÄNKE:

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix 0,33l	3,50€
Ayran 0,33l	2,80€
Uludag Gazoz 0,33l	3,50€
RedBull 0,25	4,20€
Vio Wasser Still 0,25l	2,80€
Vio Wasser Still 0,7l	6,90€
Apollinaris Selection 0,25l -Wasser mit Kohlensäure	2,80€
Apollinaris Selection 0,7l -Wasser mit Kohlensäure	6,90€
Vio Schorle Apfel 0,3l	3,50€
Fuze Tea Schwarze Tee Pfirsich 0,3l	3,50€
Schweppes Bitter Lemon 0,2l	3,20€
Schweppes Tonic Water 0,2l	3,20€

## SÄFTE/NEKTARE

Apfelsaft 0,4l	3,80€
Orangensaft 0,4l	3,80€
Maracujasaft 0,4l	3,80€
Kirschsaff 0,4l	3,80€
Bananensaft 0,4l	3,80€
KiBa 0,4l	3,80€



## APERITIFS

Martini Rot/Weiß	4,50€
Portwein Rot/Weiß	3,50€
Campari Orange/Soda	7,50€
Aperol Spritz	7,50€
Gin Tonic	8,50€

## FASSBIERE

Beck 's Pils	0,33l = 3,60€	0,5l = 4,60€
Spaten Münchener Hell	0,33l = 3,80€	0,5l = 5,10€
Franziskaner Weissbier	0,33l = 3,80€	0,5l = 4,90€
Alsterwasser	0,33l = 3,50€	0,5l = 4,60€

## FLASCHENBIERE

Corona Extra 0,35l	3,90€
Super Bock 0,33l	3,20€

## ALKOHOLFREIE FLASCHENBIERE

Becks Blue 0,33l	3,50€
Franziskaner Hefe-Alkoholfrei 0,5l	4,90€





## OFFENE WEINE:

<b>Küp Besibiryerde Weiß - Trocken</b> Chardonnay, Sultaniye, Narince, Emir, Sauvignon Blanc Region: Denizli/Ägäis	<b>0,2l = 7,50€</b>
.....	
<b>Küp Besibiryerde Rot - Trocken</b> Cabernet Sauvignon, Boğazkere, Öküzgözü, Shiraz, Merlot Region: Denizli/Ägäis	<b>0,2l = 7,50€</b>
.....	
<b>Pamukkale Senfoni Weiß - Lieblich</b> Narince - Chardonnay	<b>0,2l = 7,50€</b>
.....	
<b>Pamukkale Senfoni Rot - Lieblich</b> Öküzgözü - Shiraz	<b>0,2l = 7,50€</b>
.....	
<b>Pamukkale Senfoni Rose</b> Kalecik Karasi - Shiraz	<b>0,2l = 7,50€</b>
.....	



## FLASCHENWEINE – WEISS

### **Chamlija Albarino-Narince - Trocken.....38,00€**

Eine Cuvée aus 52% Albarino und 48% Narince. Weltweit der erste und aktuell einzige Verschnitt aus diesen beiden Rebsorten. Die Gärung von 85 % fand in Eichenfässern, von 15 % in Stahltanks statt. Nach der Gärung wurde der Wein 10 Monate auf der Hefe weiter gereift. Der Chamlija Albarino-Narince ist strohgelb mit goldenen Reflexen. An der Nase sind reife Honigmelone, Honig, Ananas im Vordergrund, im Hintergrund leichte Aromen von gekochtem Maiskolben und Maisblätter. Am Gaumen Zitronenaromen, ölig-cremig und vollmundig. Er hat einen langen Abgang.

### **Turasan Emir - Trocken.....28,00€**

Der Turasan Emir wird aus der Rebsorte Emir vinifiziert. Kappadokien mit seinem vulkanischen Tuffboden ist die Heimat dieser Sorte. Das erfahrene Weingut Turasan kennt sich bestens mit dieser Rebsorte aus und hat einen sehr guten Wein vinifiziert, der die Charakteristika dieser Rebsorte und des Terroirs auf 1200 m. Höhe widerspiegelt. Der Turasan Emir ist stroh-golggelb. An der Nase sind Zitrusfrüchte, grüne Pflaume, Zitrusblüte und leicht Jasmin im Vordergrund. Am Gaumen zieht sich diese Fruchtigkeit eher zurück und die Fruchtigkeit wird von Frische, mittlerer Säure und mittlerem Körper ersetzt; eher trocken im Abgang, begleitet von Noten von Zitruschale. Wenn Sie einen typischen Emir suchen, dann ist der Turasan Emir genau der richtige.

### **Kayra Vintage Chardonnay 2019 - Trocken..... 42,00€**

Kayra Vintage Chardonnay ist genau der Wein für diejenigen, die Fülle und Eleganz gleichzeitig haben möchten. Kayra Vintage Chardonnay ist ein cremiger, in Fass vergorener Chardonnay mit tropischen Früchten, Orangen und grünen Pflaumen im Vordergrund. Diese Aromen werden von toastigen, buttrigen Noten von Eiche umhüllt,

### **Pamukkale Nodus Narince - Trocken.....42,00€**

Der Pamukkale Nodus Narince hat nussige und buttrige Aromen sowie Vanille und Bergamotte. Diese werden am Gaumen von einem markanten Körper und Volumen begleitet. Der Pamukkale Nodus Narince ist ein gut ausbalancierter, komplexer Wein mit feiner Struktur und einem langen Nachhall.



## FLASCHENWEINE – ROT



### **Küp Beşibiryerde – Trocken.....28,00€**

Die Weine der Serie 'Beşibiryerde' (Übersetzt: fünf in einem; Herleitung aus der anatolischen Halbskette, an der 5 Goldstücke hängen) werden jeweils aus fünf verschiedenen Rebsorten vinifiziert. Der Küp Beşibiryerde Rot ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Boğazkere, Öküzgözü, Shiraz und Merlot von 5 verschiedenen Weinbergen in den benachbarten Regionen Güney und Bekilli

### **Chamlija Papaskarası – Trocken.....38,00€**

Hallo! Ich bin die Papaskarası! Als Rebsorte bin ich etwa 1500 Jahre alt. Ich bin die dominierende Rebsorte der Balkan Halbinsel. Die Janitscharen (osmanische Soldaten) sollten mich bis nach Ungarn mitgebracht haben, da ein Sohn und eine Tochter von mir, nämlich Kadarka und Kovodinka leben dort immer noch. Ich bin an den Hängen vom Strandscha Gebirge in der Provinz Kırklareli, die sich an der bulgarischen Grenze im Nordwesten der Türkei befindet. Ich bin die Rebsorte der Steine.

### **Chamlija PaPiKa – Trocken..... 48,00€**

Hallo! Ich bin 'PaPiKa': aus Pa: Papaskarası, Pi: Pinot Noir, Ka: Kalecik Karası. Weltweit der erste und einzige Verschnitt dieser Rebsorten. Ich bin der Wein der Gewürze. Ich wurde aus den Trauben von den eigenen Weinbergen vom Weingut Chamlija vinifiziert, in denen Methoden guter landwirtschaftlicher Praxis angewendet werden. Um meinen Geschmack und meine Aromenvielart zu bewahren wurde ich vor der Flaschenabfüllung weder filtriert noch geklärt.

### **Pamukkale Nodus Cabernet Franc und Merlot – Trocken.....42,00€**

Der Pamukkale Nodus Cabernet Franc und Merlot ist ein atemberaubendes Rotweincuvée. Sowohl seine tiefe, rubinrote Farbe, als auch sein eleganter, vollmundiger und zugleich frischer Geschmack, mit herrlich samtigen Untertönen begeistern Weinliebhaber.

### **Kayra Buzbağ Rezerv 2017 – Halbtrocken.....32,00€**

Boğazkere ist die Kraft hinter diesem Cuvée, während Öküzgözü der fruchtige und frische Teil dieser Beziehung ist. Nach 18 bis 24 Monaten Fassreifeung wird er, noch sehr kräftig, mit fleischigen Tanninen in Flaschen abgefüllt, wandelt sich aber im Laufe der Zeit und mit Geduld zu einem weicheren und lieblicheren Wein mit einer eher seidigen Textur und bringt die Früchte zum Vorschein, die zuvor verborgen waren. Dieses Cuvée wird erzeugt, um mit Würde über die kommenden Jahre zu altern und mit zunehmender Reife mit verschiedenen Persönlichkeiten zu überraschen. Nicht viel anders als wir selbst...

### **Kayra Vintage Boğazkere 2013 – Trocken..... 48,00€**

Kayra Vintage Boğazkere, wilde Tannine sind der Standard für diese klassische Traube der Osttürkei, die auch in Denizli angebaut wird. Dieser Boğazkere wurde aus der Heimat der Rebsorte, nämlich der Provinz Diyarbakır in Südostanatolien vinifiziert, wo der Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht enorm werden können. Ein ziemlich straffer, kräftiger Wein für Freunde der Tannine, Kraft und Fülle.

# RAKI

## Burgaz Raki Export

Der Burgaz Raki Export zeichnet sich durch seine 2-stufige Destillation aus. Nach der ersten Destillation aus Suma, welches aus frischen Trauben, handverlesenen Anissamen und der Zugabe von Alkohol auf Weizenbasis besteht, wird die erste Destillation in traditionellen Kupferkesseln ein zweites Mal destilliert.

**Dubble = 7,50€ - 0,35l = 35,00€ - 0,7l = 50,00€**



## Burgaz Raki Göbek

Der Burgaz Göbek Rakisi verdankt seinen Namen einem ganz besonderen Veredelungsprozess. Göbek, was im türkischen "Bauch" bedeutet, gibt einen Hinweis auf die Art der Zubereitung. Mit 'Bauch' ist das Mittelstück des Kupferkessels gemeint, in der die traditionelle Destillation erfolgt. Bei der insgesamt 3-stufigen Destillation wird immer jeweils nur das "Mittelstück" aus den Kesseln entnommen - also das optimale Ergebnis in der Raki Herstellung. Daher wird diese Art der Herstellung auch als die wahre Rakigewinnung bezeichnet. Im Anschluss reift der Burgaz Göbek Raki 120 Tage lang in Stahltanks und wird dort regelmäßig mit Sauerstoff angereichert.

**Dubble = 8,50€ - 0,35l = 45,00€ - 0,7l = 70,00€**



## Yeni Raki

Yeni Raki zeichnet sich durch seinen außergewöhnlichen Geschmack, das vollmundige Aroma und seine zweifache Destillation aus. Im ersten Destillationsvorgang werden hauptsächlich mehrere erlesene anatolische Traubensorten verarbeitet, die zuvor reif geerntet, getrocknet und vergoren wurden. Im Rahmen der zweiten Destillation wird noch aromatischer Pimpinella-Anis beigefügt. Yeni Raki wird anschließend auf 48% vol. Alkoholgehalt Trinkstärke herabgesetzt. Geschmacklich wird das Destillat durch würzige Lakritznoten bestimmt.

**Dubble = 7,50€ - 0,35l = 45,00€ - 0,7l = 70,00€**



## Tekirdag Rakisi

Raki aus 100% frischen Trauben herzustellen, wie es erstmalig von der Marke Tekirdag gemacht wurde, revolutionierte die Kategorie. Der damit erzeugte, außerordentlich sanfte Geschmack ist heute ein weithin bekanntes Aushängeschild von Tekirdag Rakisi. Raki-Liebhaber schätzen nicht nur das sanfte Aroma. Die wunderbar eingebundenen Fruchtnoten der reifen Traube sowie der frische, von dem Aroma des Anisblattes bestimmte Nachhall ist trotz vieler Nachahmungsversuche immer noch unerreichbar.

**Dubble = 7,50€ - 0,35l = 45,00€ - 0,7l = 70,00€**



## Tekirdag Rakisi Altinseriesi

Tekirdag Raki Gold ist ein 90 Tage im Barrique ausgebauter Raki, der zu 100% aus Trauben zweifach destilliert wird. Erlesene Anissamen und eine harmonisierende Fassreifung verleihen diesem Raki seinen sanften und öligen Geschmack sowie seine harmonische Textur. Man kann mit ruhigem Gewissen behaupten, dass die Gold Series von Tekirdag Raki zu den besten Rakis der Welt gehört oder vielleicht sogar die Beste ist?

**Dubble = 8,50€ - 0,35l = 50,00€ - 0,7l = 80,00€**



## VODKA1967

Vodka1967, der erste Vodka aus der Türkei, wird anhand russischer Produktionstechniken aus Getreide gewonnen und durchläuft eine siebenstufige Destillationstechnik. Unser Vodka wird vor dem Abfüllen in die Flaschen durch Kohle- und Silberfilter gefiltert. Von der Ernte der Zutaten, der Alkoholgewinnung, der Produktion bis hin zur Flaschenabfüllung findet alles in Antalya statt.

Vodka1967 2cl = 2,50€ 4cl = 4,50€

Vodka1967 + Redbull 8,50€  
Vodka1967 + BitterLemon 8,50€

Vodka 1967 0,7l + 5 Redbull 60,00€



# VODKA 1967



## MAESTRO GIN

Eine Brise aus dem Mittelmeer

Unser Premium Gin aus der Türkei beinhaltet die einzigartige Maulbeerpflanze, welches nur im Mittelmeerraum heranwächst. Daher können wir mit Stolz behaupten: Diese Mischung gibt es nur ein einziges Mal auf der ganzen Welt! Lassen Sie sich auf der Brise aus dem Mittelmeer treiben

Maestro Gin  
Maestro Gin + Tonic

2cl = 2,50€  
9,50€



## SPIRITUOSEN UND LONGDRINKS

Helbing Kümmel	2cl = 2,00€
Korn	2cl = 2,00€
Malteserkreuz	2cl = 2,00€
Aalborg Jubiläums Aquavit	2cl = 2,50€
Jägermeister	2cl = 2,00€
Ramazotti	2cl = 2,50€
Sambuca	2cl = 2,50€
Jack Daniels	2cl = 2,00€
Jack Daniels Cola	8,50€



DER KEBAP  
*Original Türkisch*