



VORSPEISEN / MEZE'S
STARTERS / MEZE

4,90 € pro Teller / Portion

per portion / per plate

1. Humus^N

Kichererbsenpüree mit Sesampaste + Knoblauch, Olivenöl, Zitrone und oben drauf karamellisierte Zwiebeln / geröstete Kichererbsen

*chickpea purée with tahini, garlic, olive oil and lemon
and topped with caramelized onions or roasted chickpeas*

2. Cacik^G

Gurken in Joghurt-Knoblauchsauce

cucumbers in yogurt garlic sauce

3. Chilipaste^L

rote Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Biber-Salçası, Tomatenmark, frische Minze fein gehackt

*red peppers, tomatoes, onions, pepper paste, tomato paste,
finely chopped fresh mint*

4. Karotte in Joghurt-Knoblauchsauce^G

carrots in yogurt garlic sauce

5. Baba Ghanoush^N

gegrillte Aubergine mit Sesampaste, Knoblauch + Olivenöl

grilled eggplant with tahini, garlic and olive oil

6. Thunfisch Schmand Creme^{L, D, G}

mit gefülltem Kapern

creamy tuna & sour cream spread with stuffed capers

7. Auberginen Salat - Auswahl mit oder ohne Joghurt

gegrillte Auberginen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, frische Minze, Olivenöl

grilled eggplant, spring onions, garlic, fresh mint, olive oil

8. Barbunya (Wachtelbohnen)^H

mit Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln + Bohnen

with carrots, onions, potatoes and beans (borlotti beans)



VORSPEISEN / MEZE'S
STARTERS / MEZE

4,90 € pro Teller / Portion

per portion / per plate

9. Getrocknete Tomatenpaste ^H

Walnüsse, frische Minze + Olivenöl

sun-dried tomato paste with walnuts, fresh mint and olive oil

10. Rustikaler Kartoffelsalat ^M

rote Zwiebeln, Zitrone, Olivenöl + Kräuter

rustic potato salad with red onions, lemon, olive oil and herbs

11. Gemüsepuffer ^{A, C}

mit Zucchini + Karotten

vegetable fritters with zucchini and carrots

12. Bulgur Köfte ^{A, H}

Hackfleisch + Walnuss

with minced meat and walnuts

13. Rote Beete Salat

Apfel, Frühlingszwiebeln, Orangenspalten

beetroot salad with apple, spring onions and orange segments

14. Kisir ^A

Bulgursalat

bulgur salad

15. Gegrilltes Gemüse

ingelegt in Olivenöl

grilled vegetables marinated in olive oil

16. Ezme

mit Tomaten, Paprikaschoten, Zwiebeln, Petersilie, Basilikum,
Schilischoten, Granatapfelsirup und Oliven Öl



KNACKIG & GRÜN CRUNCHY & GREEN

Feinzeit Bauernsalat ^G 9,90€

Eingelegte Gurken, rote und grüne Paprikastreifen, Kirschtomaten und Zwiebeln, dazu Schafskäse, Oregano, schwarze Oliven und Olivenöl, gebratene Kartoffeln

Pickled cucumbers, red and green pepper strips, cherry tomatoes and onions, topped with sheep's cheese, oregano, black olives, and olive oil, Pan-fried potatoes

Rucola Salat ^G 9,90€

Rucola mit Kirschtomaten und Parmesan, roten Paprikastreifen und Olivenöl, dazu hausgemachtes Dressing nach Wahl.

Arugula with cherry tomatoes and Parmesan, red pepper strips and olive oil, served with a choice of homemade dressing.

Baby-Spinatsalat ^G 9,90€

mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln

baby spinach salad with cherry tomatoes and red onions

Marinierter Büffel-Mozzarella auf Rucola-Salat ^{G, O} 9,90€

mariniert mit Balsamico, Olivenöl und Honig

Marinated buffalo mozzarella on arugula salad, marinated with balsamic vinegar, olive oil, and honey.

LEICHT & FRISCH LIGHT & FRESH

Charcuterie - Käseplatte ^{G, H, M, L, O} für 1 pers. 15,50€

Auswahl verschiedener Käsesorten, Rinderschinken, Salami und Bresaola, dazu saisonales Obst, Marmelade, Oliven und Nüsse.

2 pers. 27,00€

Cheese platter: a selection of cheeses, beef ham, salami and bresaola, served with seasonal fruit, jam, olives, and nuts.

Rinder-Carpaccio ^G 15,50€

mit Rucola, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl

Beef carpaccio with arugula, pine nuts, Parmesan, and olive oil.



FEINKOST GERICHTE DELICATESSEN DISHES

Selbstgemachte Weinblätter ^H	9,90€
Pinienkerne, Reis + Gewürze <i>homemade stuffed vine leaves with pine nuts, rice and spices</i>	
Manti ^{A, C, G}	13,00€
Gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch in einer Knoblauch-Joghurtsauce, je nach Wahl auch ohne Knoblauch <i>Stuffed dumplings with minced meat in garlic yogurt sauce, also available without garlic upon request</i>	
Gefüllte Paprikaschoten ^G	15,90€
mit Rinderhack in Tomatensauce und ein kleiner Salat + Joghurt <i>stuffed bell peppers with minced beef in tomato sauce and served with small salad and yogurt</i>	
Karni Yarık	15,90€
Gefüllte Auberginen mit Hackfleisch in Tomatensauce <i>Karni Yarık - stuffed eggplant with minced meat in tomato sauce</i>	
Feinzeit Teller	18,50€
stelle dir deinen eigenen Feinzeitteller zusammen mit 5 Variationen deiner eigenen Wahl <i>create your own gourmet platter with 5 variations of your choice</i>	
Garnelen ^{B, A}	21,90€
In Olivenöl gebratene Garnelen mit Knoblauch und Chilischoten – der Klassiker. <i>classic prawns sautéed in olive oil with garlic and chili.</i>	
Baby Calamar ^{R, A}	24,90€
mit Rosmarinkartoffeln + gedünstetem Spinat und Salat <i>baby calamari with rosemary potatoes and steamed spinach</i>	
Lachs mit Gemüse ^D	24,90€
dazu Rosmarin Kartoffeln und Salatbeilage <i>salmon with vegetables served with rosemary potatoes</i>	
Extras: kleiner Beilagensalat, Ofengemüse, Champignons, Joghurt mit/ohne Knoblauch, Rosmarin Kartoffeln	4,90€
<i>Extras: small side salad, oven-roasted vegetables, mushrooms yogurt with or without garlic, rosemary potatoes</i>	