



FRISCHE SALATE

Salads

Babyleaf-Salat mit Cherrytomaten, Bunte Bete, Schafskäse und Honig-Senf-Dressing <i>Baby leaf salad with cherry tomatoes, beetroot, feta cheese, and honey mustard dressing</i> J, 6, 11	14,50 €
Tomaten-Avokado-Salat raffiniert mit Thymianöl und eingelegten roten Zwiebeln <i>Tomato-avocado salad refined with thyme oil and pickled red onions</i> J, 6, 11	12,90 €
Bouyourdi – herzhafter Salat mit frischem Gartengemüse, Oliven und aromatischem Schafskäse, überbacken im Ofen <i>Salad with fresh garden vegetables and olives, topped with oven-baked aromatic feta cheese</i> G, I, 11	14,50 €
Rote-Bete-Tatar mit Apfel & Orange – fruchtig-frisches Tatar aus Roter Bete mit knackigem Apfel & saftigen Orangenspalten <i>Beetroot tartare with apple & orange fruity and refreshing beetroot tartare with crisp apple and juicy orange segments</i> J, 11	10,90 €

VORSPEISEN

Starters

Ziegenkäse gratiniert mit Feigenkompott auf Rote-Bete-Carpaccio, verfeinert mit einer Balsamico-Reduktion <i>Gratinated goat cheese with fig compote on beetroot carpaccio, finished with a balsamic reduction</i> G, 6, 11	12,90 €
Französische Burrata auf gegrillten Tomaten, verfeinert mit Basilikum-Pesto und gerösteten Pinienkernen <i>French Burrata on grilled tomatoes, refined with basil pesto and toasted pine nuts</i> G, K, 11	9,90 €
Sauerteigbrot mit zart geschmortem Rindfleisch , geschmolzenem Käse und gegrilltem Gemüse, dazu Kräuterjoghurt <i>Sourdough bread with braised beef topped with melted cheese and grilled vegetables, served with herb yogurt</i> A, C, G, 6	14,50 €
Edelgulasch vom Kalb im Schmortopf, serviert mit Sauerteigbrot <i>Veal goulash (premium cut) slow-cooked in a pot, served with sourdough bread</i> A, C, G	14,50 €

MEDITERRANE SPEZIALITÄTEN

Mediterranean Delicacies

Mediterrane Weinblätter mit Kräuterreis

14,50 €

Weinblätter (Sarma) serviert mit einer feinen Auswahl an traditionellen Spezialitäten: Tzatziki (Joghurt mit Gurke und Knoblauch), scharfe Paste (Ezme), Baba Ghanoush (Auberginencreme) und hausgemachtem Bohnensalat

Stuffed vine leaves (dolma) served with a fine selection of traditional specialties: tzatziki, spicy ezme paste, baba ghanoush and homemade bean salad F, G, 1, 6, 8, 11

Hausgemachte İçli Köfte

16,50 €

Knusprig ausgebackene Bulgurklöße mit würziger Hackfleischfüllung, serviert mit Haydari, Karotten-Joghurt, Chilipaste und einem kleinen Beilagensalat

Crispy fried bulgur croquettes filled with seasoned minced meat, served with haydari, carrot yogurt, chili paste and a small side salad G, J, 6, 11

Hummus mit Pastırma

15,50 €

Cremiger Hummus, veredelt mit luftgetrocknetem Rindfleisch (Pastırma), abgerundet mit feinem Olivenöl, dazu ein frischer Beilagensalat

Creamy hummus topped with air-dried cured beef (pastırma), finished with fine olive oil, served with a fresh side salad J, K, 6, 11

Hausgemachte Gemüsefrikadellen (Mücver)

15,50 €

Goldbraun gebratene Gemüsefrikadellen, serviert mit Çacık, Chili-Dattel-Paste, Baba Ghanoush und einem kleinen Beilagensalat

Golden-brown fried vegetable fritters, served with cacık, chili-date paste, baba ghanoush and a small side salad A, C, J, 6, 11

Mediterrane Gemüsevariation

20,50 €

Gegrilltes Gemüse mit Paprika, Zucchini, Auberginen und frischen Champignons, dazu Oliven und eine Auswahl feiner Käsesorten, liebevoll angerichtet, serviert mit Baba Ghanoush, Tzatziki und Haydari

Grilled vegetables with bell peppers, zucchini, eggplant, and fresh mushrooms, served with olives and selected cheeses, carefully arranged, accompanied by baba ghanoush, tzatziki, and haydari G, 6, 11

Feinzeit Meze-Platte

26,90 €

Stellen Sie sich Ihre Auswahl individuell aus 10 Komponenten unserer Frischetheke zusammen – mit verschiedenen Aufstrichen, Meze und mediterranen Spezialitäten

Feinzeit Meze platter with 10 components of your choice: Create your own selection from our fresh deli counter – with a variety of spreads, dips, and Mediterranean specialties G, I, 6

Unsere Vorspeisenplatten können nach Wunsch individuell zusammengestellt werden. Gerne können Sie dafür auch eine Auswahl aus unserer Kühltheke treffen.

Our appetizer platters can be individually composed upon request. You are also welcome to choose selections from our deli counter.

FEINZEIT MEZE

Meze

	<u>klein</u>	<u>groß</u>
Hummus <i>Hummus</i> N	3,50 €	5,90 €
Feige mit frischem Ziegenkäse <i>Fig with fresh goat cheese</i> G	3,50 €	5,90 €
Pistazien-Feta-Creme <i>Pistachio feta cream</i> G, H	3,50 €	5,90 €
Tarator-Karotten-Joghurt <i>Carrot yogurt spread</i> G, H	3,50 €	5,90 €
Taboulé <i>Tabbouleh</i> A	3,50 €	5,90 €
Rote-Bete-Aufstrich <i>Beetroot spread</i> G	3,50 €	5,90 €
Haydari <i>Turkish yogurt herb dip</i> G	3,50 €	5,90 €
Kisir-Bulgur-Salat <i>Bulgur salad</i> A	3,50 €	5,90 €
Getrocknete-Tomaten-Aufstrich <i>Sun-dried tomato spread</i> G	3,50 €	5,90 €
Geröstete-Paprika-Aufstrich <i>Roasted pepper spread</i> G	3,50 €	5,90 €
Frischer Ziegenkäse mit Datteln und Walnüssen <i>Fresh goat cheese with dates and walnuts</i> G, H	3,50 €	5,90 €
Minz-Aufstrich mit gerösteten Pistazien <i>Mint spread with roasted pistachios</i> G, H	3,50 €	5,90 €
Basilikum-Aufstrich mit gerösteten Pinienkernen <i>Basil spread with roasted pine nuts</i> G, H	3,50 €	5,90 €
Weißer Riesenbohnen in Tomatensoße <i>Giant white beans in tomato sauce</i>	3,50 €	5,90 €
Bohnensalat <i>Bean salad</i>	3,50 €	5,90 €

FEINZEIT MEZE

Feinzeit Meze

	<u>klein</u>	<u>groß</u>
Cacık <i>Tzatziki</i> G	3,50 €	5,90 €
Chili-Dattel-Paste <i>Chili date paste</i>	3,50 €	5,90 €
Baba Ghanoush <i>Smoked eggplant sesame dip</i> N	3,50 €	5,90 €
Artischocken Meze <i>Artichoke meze</i> G	3,50 €	5,90 €

MEDITERRANE KLASSIKER

Mediterranean Classics

	<u>Stück</u>
Mücver – Mediterrane Gemüsefrikadellen <i>Mediterranean vegetable fritters</i> A, C, G	3,00 €
Hausgemachte Dolma mit Reis und Hackfleisch <i>Homemade stuffed vegetables with rice and minced meat</i>	3,00 €
İçli Köfte – Bulgur Bällchen gefüllt mit Hackfleisch gefüllt <i>Bulgur balls stuffed with minced meat</i> A, C, G	3,50 €
Mediterrane Weinblätter mit Kräuterreis <i>Stuffed vine leaves with herb rice</i>	3,50 €

ERLESENE MEZZE

Exquisite Mezze

	<u>Portion</u>
Safran-Honig-Ziegenkäse-Creme <i>Saffron honey goat cheese cream</i> G	8,90 €
Burrata-Trüffel-Creme <i>Burrata truffle cream</i> G	9,90 €
Geröstete Aubergine mit schwarzem Trüffel <i>Roasted eggplant with black truffle</i> G	9,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Vegetarian dishes

-
- Käsespätzle** mit würzigem Berg- und Hollerkäse, garniert mit Röstzwiebeln, dazu ein kleiner bunter Salat **16,80 €**
Cheese Spätzle with flavorful mountain cheese and Holler cheese, topped with crispy fried onions, served with a small mixed salad A, C, G, J, 6, 11
- Gemüse-Maultaschen** mit Kräutern, Ei, Paprika, dazu ein kleiner Wildkräutersalat **12,80 €**
Vegetable Maultaschen filled with herbs, egg, and peppers, served with a small wild herb salad C, J, 6, 8, 11

HAUPTGERICHTE

Main dishes

-
- Linguine Feinzeit** – frische Linguine in einer herzhaften Tomatensauce mit Großgarnelen, Calamari, Miesmuscheln, Oliven und Jalapeños **21,90 €**
Fresh linguine in a rich tomato sauce with king prawns, calamari, mussels, olives, and jalapeños A, C
- Manti** – hausgemachte gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch in einer Knoblauch-Joghurt-Sauce (je nach Wahl auch ohne Knoblauch) **14,50 €**
Stuffed dumplings with minced meat in a garlic yogurt sauce (also available without garlic) A, C, G
- Wiener Schnitzel** vom Kalb mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren und Zitronenspalte **23,50 €**
Wiener Schnitzel with homemade potato and cucumber salad, cranberries, and a lemon wedge A, C, G, 6, 11
- Kalbsgeschnetzeltes** in Kräuter-Rahmsoße mit frischen Champignons und Rosmarinkartoffeln **21,90 €**
Sliced veal in creamy herb sauce with fresh mushrooms and rosemary potatoes G, I, J, 6, 11
- Zartes Hähnchenbrustfilet** gefüllt mit Spinat, Käse und getrockneten Tomaten, auf einer cremigen Paprika-Rahm-Soße, begleitet von gegrilltem Gemüse und aromatischen Rosmarinkartoffeln **22,50 €**
Stuffed chicken breast filled with spinach, cheese, and sun-dried tomatoes, served on a creamy paprika sauce with grilled vegetables and rosemary potatoes G, I, 6, 11
- Garnelen** – in Olivenöl gebraten, mit Knoblauch und Chilischoten **23,90 €**
Pan-fried shrimps in olive oil with garlic and chili peppers G, J, 6, 11
- Gegrilltes Lachsfilet** auf feiner Gemüsevariation mit Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Dillrahmsoße **24,90 €**
Grilled salmon fillet on a delicate vegetable medley with rosemary potatoes and homemade dill cream sauce G, 6, 11
- Feinzeit Auswahl – Charcuterie & Käsespezialitäten** – erlesene Käsevariationen und luftgetrocknetes Rindfleisch, begleitet von saisonalen Früchten und Nüssen **18,50 €**
A fine selection of cheeses and air-dried cured beef, served with seasonal fruits and nuts G, H, 6

DESSERT

Dessert

Schokoladen-Soufflé mit Mix-Waldbeeren-Sorbet, Walnuss-Krokant und Schlagsahne <i>Chocolate soufflé with mixed forest berry sorbet, walnut brittle, and whipped cream</i> G, 6, 11	10,90 €
Frischer Käse – verfeinert mit Vanille-Aroniasirup und exotischen Früchten <i>Fresh cheese with vanilla aroniasyrup and exotic fruits</i> G, 6	9,80 €

ALLERGENE // Allergens

A: Glutenhaltiges Getreide	<i>A: cereals containing gluten</i>
B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<i>B: crustaceans products</i>
C: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<i>C: eggs products</i>
D: Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<i>D: fish products</i>
E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<i>E: peanuts products</i>
F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<i>F: soy-based products</i>
G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	<i>G: milk products</i>
H: Schalenfrüchte	<i>H: tree nuts products</i>
I: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<i>I: celery products</i>
J: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<i>J: mustard products</i>
K: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<i>K: Sesame seeds and sesame products</i>
L: Schwefeldioxid und Sulphite	<i>L: sulfur dioxide and sulphites</i>
M: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<i>M: lupins and lupin products</i>
N: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<i>N: mollusks and shellfish products</i>

ZUSATZSTOFFE // Additives

1: mit Geschmacksverstärker 32	<i>1: with flavour enhancer 32</i>
2: mit Farbstoff 33	<i>2: with colouring 33</i>
3: gewachst 34	<i>3: waxed 34</i>
4: geschwärzt 35	<i>4: blackened 35</i>
5: mit Phosphat 36	<i>5: with phosphate 36</i>
6: mit Konservierungsstoffen 37	<i>6: with preservatives 37</i>
7: geschwefelt 38	<i>7: sulphurized 38</i>
8: mit Antioxidationsmitteln 39	<i>8: with antioxidant 39</i>
9: enthält eine Phenylalaninquelle 40	<i>9: contains a source of phenylalanine 40</i>
10: mit Süßungsmitteln 41	<i>10: with sweetener 41</i>
11: mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln 42	<i>11: with sugar and sweetener 42</i>



GETRÄNKE

Drinks

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Coffee Selection

Kaffee Crema	3,40 €
Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Cappuccino	4,20 €
Latte Macchiato	4,30 €
Milchkaffee	4,00 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Cold beverages

Coca-Cola (0,2l)	3,20 €
Coca-Cola Zero (0,2l)	3,20 €
Fanta (0,2l)	3,20 €
Sprite (0,2l)	3,20 €
San Pellegrino Limonata (0,2l)	3,80 €
San Pellegrino, Sprudel / Still (0,2l)	3,90 €
San Pellegrino, Sprudel / Still (0,75l)	8,00 €
Aqua Morelli, Sprudel / Still (0,2l)	3,90 €
Aqua Morelli, Sprudel / Still (0,75l)	8,00 €
Taunusquelle, Sprudel / Still (0,2l)	3,50 €
Taunusquelle, Sprudel / Still (0,75l)	8,00 €

EXTRAS

Hafermilch / laktosefrei <i>Oat milk / lactose free</i>	0,50 €
Extra Espresso Shot	0,50 €
Schlagsahne // Whipped cream	0,50 €

TEE & HEIßGETRÄNKE

Hot drinks

Tee, diverse Sorten <i>Tea, various varieties</i>	3,20 €
Frischer Minztee <i>Fresh mint tea</i>	3,90 €
Frischer Ingwertee <i>Fresh ginger tea</i>	3,90 €
Heiße Schokolade <i>Hot chocolate</i>	3,80 €

EISEE // Ice tea

Fuze Tea Zitrone (0,25l)	3,30 €
Fuze Tea Pfirsich (0,25l)	3,30 €

SÄFTE // Juices

Apfelsaft (0,2l) <i>Apple juice</i>	3,50 €
Frisch gepresster Orangensaft (0,3l) <i>Fresh orange juice</i>	4,90 €



GETRÄNKE

Drinks

BIER // Beer

Krombacher (0,33l)	3,90 €
Krombacher alkoholfrei (0,33l)	3,50 €
Peroni (0,33l)	4,50 €
Peroni alkoholfrei (0,33l)	3,80 €

ALKOHOLISCHES

Alcoholic drinks

Aperol Spritz	10,50 €
---------------	---------

RAKİ // Turkish Rakı

Beylerbeyi Göbek Rakı

6 cl	9,50 €
20 cl	30,00 €
35 cl	49,00 €
70 cl	80,00 €



FEINZEIT EMPFEHLUNG

Beylerbeyi Göbek Rakı

Ein außergewöhnlicher Premium-Rakı aus der Türkei, dreifach destilliert und ausschließlich aus ausgewählten Trauben, hochwertigem Anis und reinem Wasser hergestellt – ohne Zusatzstoffe, ohne Zuckerzusatz und ohne künstliche Aromen. Seine außergewöhnliche Reinheit, elegante Milde und der harmonisch-weiche Charakter machen ihn zu einem besonderen Genuss für anspruchsvolle Rakı-Liebhaber.

A truly exceptional premium rakı from Turkey, triple-distilled and crafted exclusively from carefully selected grapes, premium anise, and pure water – free from additives, added sugar, and artificial flavors. Its remarkable purity, refined smoothness, and harmoniously mellow character make it a distinctive choice for discerning rakı enthusiasts.