



FRISCHE SALATE

Salads

Grüner Salat mit Cherrytomaten, Gurken und Honig-Senf-Dressing <i>Green salad with cherry tomatoes, cucumber and honey mustard dressing</i> J, L, 6, 11	11,50 €
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 €
Backhendl Salat – knusprig panierte Hähnchenfilets mit buntem Salat, Cherry Tomaten und hausgemachter Vinaigrette <i>Breaded Chicken Salad with crispy breaded chicken fillets, mixed salad, cherry tomatoes and homemade vinaigrette</i> A, C, J	17,50 €
Anatolischer Salat mit Walnüssen, Granatapfel und Käse, verefeinert mit einem Granatapfel-Olivenöl-Dressing <i>Anatolian salad with walnuts, pomegranate and cheese, finished with a pomegranate and olive oil dressing</i> G, H, L, 6	14,90 €

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	16,50 €
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	13,90 €
Knusprige Bulgurtasche mit feiner Kartoffelfüllung, serviert auf Rucola mit Cherrytomaten-Konfit <i>Crispy bulgur parcel with a savoury potato filling, served with rocket and cherry tomato confit</i> A, C, G, L, 6	12,80 €
Rote-Bete-Tatar mit Apfel & Orange – fruchtig-frisches Tatar von Roter Bete mit knackigem Apfel und saftigen Orangenspalten <i>Fruity and refreshing beetroot tartare with crisp apple and juicy orange segments</i> J, L, 7	14,50 €

MEDITERRANE SPEZIALITÄTEN

Mediterranean Delicacies

Mediterrane Weinblätter mit Kräuterreis 15,50 €

Weinblätter (Sarma) serviert mit einer feinen Auswahl an traditionellen Spezialitäten: Tzatziki (Joghurt mit Gurke und Knoblauch), scharfe Paste (Ezme), Minzaufstrich mit gerösteten Pistazien und Tabule

Stuffed vine leaves (dolma) served with a fine selection of traditional specialties: tzatziki, spicy ezme paste, baba ghanoush and homemade bean salad A, G, H, K, L, 6

Hausgemachte İçli Köfte 18,50 €

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

Hausgemachte Falafel 15,50 €

Knusprig ausgebackene Kichererbsen-Bällchen, serviert mit Sesamsauce, Chilipaste, Tabule und Haydari

Homemade Falafel Crispy chickpea fritters, served with tahini sauce, chili paste, tabule and haydari A, K

Hausgemachte Gemüsefrikadellen (Mücver) 17,50 €

Goldbraun gebratene Gemüsefrikadellen, serviert mit Çacık, Chili-Paste, Basilikumaufstrich mit gerösteten Pinienkernen und einem kleinen Beilagensalat

Golden-brown fried vegetable fritters, served with cacik, chili paste, basik spread with roasted pine nuts and a small side salad A, C, G, 6, 11

Mediterrane Gemüsevariation 23,50 €

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

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

Feinzeit Meze-Platte – Feinzeit Platte mit fünf Meze: 19,90 €

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

Feinzeit Meze platter with 5 components of your choice: Create your own selection from our fresh deli counter – with a variety of spreads, dips, and Mediterranean specialties

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

Hummus <i>Hummus</i> ^N	4,90 €
Feige mit frischem Ziegenkäse <i>Fig with fresh goat cheese</i> ^G	4,90 €
Cacık <i>Tzatziki</i> ^G	4,90 €
Tarator-Karotten-Joghurt <i>Carrot yogurt spread</i> ^{G, H}	4,90 €
Taboulé <i>Tabbouleh</i> ^A	4,90 €
Haydari <i>Turkish yogurt herb dip</i> ^G	4,90 €
Kisir-Bulgur-Salat <i>Bulgur salad</i> ^A	4,90 €
Getrocknete-Tomaten-Aufstrich <i>Sun-dried tomato spread</i> ^G	4,90 €
Geröstete-Paprika-Aufstrich <i>Roasted pepper spread</i> ^G	4,90 €
Artischocken Meze <i>Artichoke meze</i> ^G	4,90 €
Baba Ghanoush <i>Smoked eggplant sesame dip</i> ^N	4,90 €
Chili-Dattel-Paste <i>Chili date paste</i>	4,90 €
Frischer Ziegenkäse mit Datteln und Walnüssen <i>Fresh goat cheese with dates and walnuts</i> ^{G, H}	4,90 €
Minz-Aufstrich mit gerösteten Pistazien <i>Mint spread with roasted pistachios</i> ^{G, H}	4,90 €
Basilikum-Aufstrich mit gerösteten Pinienkernen <i>Basil spread with roasted pine nuts</i> ^{G, H}	4,90 €
Weißer Riesenbohnen in Tomatensoße <i>Giant white beans in tomato sauce</i>	4,90 €

MEDITERRANE KLASSIKER

Mediterranean Classics

Stück

Mücver – Mediterrane Gemüsefrikadellen

5,50 €

Mediterranean vegetable fritters A, C, G

Falafel – Hausgemacht

3,00 €

Homemade falafel

İçli Köfte – Bulgur Bällchen gefüllt mit Hackfleisch gefüllt

5,50 €

Bulgur balls stuffed with minced meat A, C, G

Mediterrane Weinblätter mit Kräuterreis

5,50 €

Stuffed vine leaves with herb rice L, 6

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

15,90 €

Vegetable Maultaschen filled with herbs, egg, and peppers, served with a small wild herb salad C, J, 6, 8, 11

Bouyourdi - Ofengeröstetes Gartengemüse mit Oliven und feinem Olivenöl, überbacken mit aromatischen Schafskäse

15,80 €

Oven-roasted garden vegetables with olives and fine olive oil, topped with sheep's milk cheese and baked C, J, 6, 8, 11

HAUPTGERICHTE

Main dishes

Linguine Feinzeit – frische Linguine in einer herzhaften Tomatensauce mit Großgarnelen, Calamari, Miesmuscheln, Oliven und Jalapeños <i>Fresh linguine in a rich tomato sauce with king prawns, calamari, mussels, olives, and jalapeños</i> A, C	26,90 €
Manti – hausgemachte gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch in einer Knoblauch-Joghurt-Sauce (je nach Wahl auch ohne Knoblauch) <i>Stuffed dumplings with minced meat in a garlic yogurt sauce (also available without garlic)</i> A, C, G	16,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren und Zitronenspalte <i>Wiener Schnitzel with homemade potato and cucumber salad, cranberries, and a lemon wedge</i> A, C, G, 6, 11	26,90 €
Kalbsgeschnetzeltes in Kräuter-Rahmsoße mit frischen Champignons und Rosmarinkartoffeln <i>Sliced veal in creamy herb sauce with fresh mushrooms and rosemary potatoes</i> G, I, J, 6, 11	23,90 €
Zartes Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat, Käse und getrockneten Tomaten, auf einer cremigen Paprika-Rahm-Soße, begleitet von gegrilltem Gemüse und aromatischen Rosmarinkartoffeln <i>Stuffed chicken breast filled with spinach, cheese, and sun-dried tomatoes, served on a creamy paprika sauce with grilled vegetables and rosemary potatoes</i> G, I, 6, 11	28,50 €
Garnelen – in Olivenöl gebraten, mit Knoblauch und Chilischoten <i>Pan-fried shrimps in olive oil with garlic and chili peppers</i> G, J, 6, 11	26,90 €
Gegrilltes Lachsfilet auf feiner Gemüsevariation mit Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Dillrahmsoße <i>Grilled salmon fillet on a delicate vegetable medley with rosemary potatoes and homemade dill cream sauce</i> G, 6, 11	26,50 €
Edelgulasch vom Angus-Rind mit Serviettenknödel und Sauergurken-Spalten <i>Beef Goulash made with Angus beef, served with bread dumplings and pickle wedges</i> A, C, G, I, J, L, 6	24,50 €

DESSERT

Dessert

Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz mit Waldbeeren-Sorbet und Schlagsahne <i>Tortino al cioccolato – warm chocolate cake with a molten centre, mixed berry sorbet and whipped cream</i> <i>whipped cream</i> A, C, F, G, H, 2, 6	10,90 €
Gefüllte Pfannkuchen mit Vanille-Eis und warmer Schokoladen-Sauce <i>Stuffed pancakes with vanilla ice cream and a warm chocolate sauce</i> A, C, F, G, H, 1, 2, 6, 8	12,50 €
Gefüllte Datteln mit Zimt-Quark auf glasierter Feige und gerösteten Split-Mandeln <i>Stuffed dates with cinnamon quark, served with a glazed fig and roasted slivered almonds</i> G, H, L, 7	12,90 €

ALLERGENE // Allergens

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

ZUSATZSTOFFE // Additives

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



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

TEE & HEIßGETRÄNKE

Hot drinks

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

EISEE // Ice tea

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

SÄFTE // Juices

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



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 Raki

Beylerbeyi Göbek Raki

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



FEINZEIT EMPFEHLUNG

Beylerbeyi Göbek Raki

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.