

Mezzeteller 1 (vegetarisch)

29.50

Zeytin: Marinierte Oliven mit Knoblauch, Thymian, Peperoniwürfeln und Zitronensaft

Akdeniz: Fein geschnittener Weisskohl mit Feta, Oregano, Dill, Sultaninen und Olivenöl

Mevsim Sebzesi: Frisches Saison Gemüse mariniert mit verschiedenen Gewürzen und Olivenöl an Zitronensaftsauce

Sigara Böregi: Dünn ausgerollter Teig, zu kleinen Stäbchen gerollt, mit Schafskäse, Spinat und Peperoniwürfeln gefüllt und angebraten

Humus: Kichererbsenmus mit Olivenöl, Tahin (Sesampüree), Kümmel und Knoblauch

Kurutulmus Domates: In der Sonne getrocknete und gewürzte Tomaten, eingelegt in Olivenöl und mit Oregano, getrocknetem Dill und Knoblauch verfeinert

Mercimek: Grüne Linsen mit Gurken & Pfefferminz, verfeinert mit Peperonipüree und Olivenöl

Mezzeteller 2 (mit Fleisch)

32.50

Misket Köfte: Gegrillte Hackfleischbällchen (Lamm & Rind) auf Tomatensauce

Tavuk Sis: Marinierte Pouletbrust am Spiess auf Salat an Zitronensaftsauce

Cacik: Geraffelte Gurken in Joghurtsauce mit Knoblauch, Dill und Olivenöl

Acili: Pürierte Tomaten und Chilischoten mit Olivenöl, Walnuss, Petersilie, Granatapfelsauce und Sumach verfeinert (scharf)

Kisir: Bulgursalat mit Frühlingszwiebeln, frischen Tomaten, Petersilie, Olivenöl und gehackten Tomaten mit Granatapfelsauce

Babagannus: Gegrillte Auberginen mit Sesampüree, Kümmel, Knoblauch und Petersilie, verfeinert mit Olivenöl

Sarma: Handgerollte Weinblätter gefüllt mit Reis, Pinienkernen, Zwiebeln und Rosinen

<i>Griechischer Salat</i>	19.50
<i>Tagessuppe</i>	11.50
<i>Gemischter Salatteller</i>	15.50
<i>Karides Salata</i> (Gebratene Crevetten auf grünem Salat)	18.50
<i>Tavuklu Salata</i> (In Salbeibutter gebratene Pouletstreifen mit Steinpilzen auf Blattsalat mit Trüffelöl parfümiert)	22.50

Kleiner Teller, Grosser Genuss!

Kalte Mezze

<i>Mercimek:</i> Grüne Linsen mit Gurken & Pfefferminz, verfeinert mit Peperonipüree und Olivenöl	8.50
<i>Humus:</i> Kichererbsenmus mit Olivenöl, Tahin (Sesampüree), Kümmel und Knoblauch	8.50
<i>Acili:</i> Pürierte Tomaten und Chilischoten mit Olivenöl, Walnuss, Petersilie, Granatapfelsauce und Sumach verfeinert (scharf)	8.50
<i>Zeytin:</i> Marinierte Oliven mit Knoblauch, Thymian, Peperoniwürfeln und Zitronensaft	8.-
<i>Akdeniz:</i> Fein geschnittener Weisskohl mit Feta, Oregano, Dill, Sultaninen und Olivenöl	8.50
<i>Mevsim Sebzesi:</i> Frisches Saison Gemüse mariniert mit verschiedenen Gewürzen und Olivenöl an Zitronensaftsauce	7.50
<i>Cacik:</i> Geraffelte Gurken in Joghurtsauce mit Knoblauch, Dill und Olivenöl	7.50

<i>Kisir: Bulgursalat mit Frühlingszwiebeln, frischen Tomaten, Petersilie, Olivenöl und gehackten Tomaten mit Granatapfelsauce</i>	8.-
<i>Kurutulmuş Domates: In der Sonne getrocknete und gewürzte Tomaten, eingelegt in Olivenöl, mit Oregano und Knoblauch verfeinert</i>	8.50
<i>Babagannus: Gegrillte Auberginen mit Sesampüree, Kümmel, Knoblauch, und Petersilie, verfeinert mit Olivenöl dazu Joghurt</i>	8.50
<i>Sarma: Handgerollte Weinblätter gefüllt mit Reis, Pinienkernen, Zwiebeln und Rosinen mit Joghurt</i>	9.50

Warme Mezze

<i>Sigara Böregi: Dünn ausgerollter Teig, zu kleinen Stäbchen gerollt, mit Schafskäse, Spinat und Peperoniwürfeln gefüllt und angebraten dazu Cacik</i>	9.-
<i>Halloumi: Gegrillte zypriotische Schafkäsescheiben serviert mit gemischtem Salat an Zitronensaftsauce</i>	8.50
<i>Misket Köfte: Gegrillte Hackfleischbällchen auf Tomatensauce</i>	9.50
<i>Falafel: Kichererbsen mit Petersilie, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen verfeinert, zu Kugeln geformt und frittiert dazu Cacik</i>	8.50
<i>Tavuk Sis: Marinierte Pouletbrust am Spiess mit gemischtem Salat an Zitronensaftsauce</i>	8.50
<i>Gözleme: In der Bratpfanne angebratener dünner Teig mit Schafkäse und Spinat gefüllt dazu Cacik</i>	11.50

**Unsere Mezze sind alle frisch und hausgemacht!*

**Bei allen unseren Speisen ist ein Korb mit feinem türkischem Brot inbegriffen.*

Warme Hauptgerichte

<i>Manti: 'Türkische Tortellini' handgemachte türkische Teigtaschen gefüllt mit gehacktem Kalbsfleisch an Joghurt- und Buttersauce</i>	27.-
<i>Izmir Köfte: Gegrillte Hackfleischbällchen (Lamm&Rind) serviert mit Bulgur, Hirtensalat, Tagesgemüse und Cacik</i>	28.50
<i>Kuzu Pirzola: Marinierte Lammkoteletts gegrillt, dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse</i>	29.50
<i>Kuzu Sis: Marinierte Lammwürfel mit Paprika und Zwiebeln am Spiess gebraten, mit Bulgur, Hirtensalat und Cacik serviert</i>	29.-
<i>Tavuk Sis: Marinierte Pouletwürfel mit Paprika und Zwiebeln am Spiess gebraten, mit Bulgur, Hirtensalat, und Cacik serviert</i>	27.50
<i>Kavurma: In der Pfanne gebratene Lammfleischwürfel mit Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch und Tomaten dazu Bulgur und Salat</i>	29.50

Vegetarisch

<i>Halloumi: Auf der Grillpfanne gebratene Halloumischeiben mit Hirtensalat und Kisir</i>	26.50
<i>Gözleme: In der Bratpfanne angebratener dünner Teig mit Schafkäse und Spinat gefüllt, dazu Salat, Cacik</i>	26.-
<i>Falafelteller: Kichererbsen mit Petersilie, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen verfeinert, zu Kugeln geformt und frittiert dazu Salat und Cacik</i>	24.50
<i>Patates Manti: 'Türkische Tortellini' handgemachte türkische Teigtaschen gefüllt mit gewürzten Kartoffeln an Joghurt- und Buttersauce</i>	26.-
<i>Mantarlı Makarna: Tagliatelle mit Steinpilzrahmsauce</i>	24.50