



LEHMOFEN
AN DER SPREE

RESTAURANT | BAR | LOUNGE

Anatolische Spezialitäten aus dem Lehmofen





**HERZLICH WILLKOMMEN!
BI XÊR HATIN
XÊRAMA
HOŞ GELDİNİZ!**

***Genießen Sie unsere sprichwörtliche anatolische
Gastfreundschaft!***

***Schalten Sie ab vom Alltag und lassen Sie sich durch unser
Ambiente und unsere anatolische Küche verzaubern und
verwöhnen.***

***Die anatolische Küche hat International einen sehr guten Ruf,
weil sie als vielseitig und bekömmlich gilt.***

***Charakteristisch für die anatolische Küche ist das Grillen und
Dünsten von Fleisch und Fisch mit Gemüse im Lehmofen,
die Verwendung von frischen Salaten, die vielfältigen kalten
und warmen Vorspeisen sowie die süßen Desserts.***

***Unsere anatolischen Spezialitäten werden in einem
Original-Lehmofen (Tandir) zubereitet. Wir verwenden
nur frische Zutaten, so dass es bei der Zubereitung
der Speisen manchmal etwas länger dauern kann.***

Die Qualität der Speisen wird ihr Warten aber belohnen.

***Wenn etwas einmal nicht in Ihrem Sinne ist, sagen Sie es uns;
wir werden uns arrangieren.***

***Wenn Sie zufrieden sind, sagen Sie es bitte Ihren Freunden
und Bekannten.***

Guten Appetit – Noşîcanbe – Afiyet olsun

Jeden Sonntag Brunch

10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Pro Person 29,90 €

Pro Kind 6 – 13 Jahre 14,90 €

0 – 6 Jahre kostenlos

Mittagstisch

***Montag bis Freitag von 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr
mit wöchentlich wechselnden, frischen Gerichten
(siehe Tafel im Restaurant)***



WÄHLEN SIE EIN KOMPLETTES MENÜ

Alle Menüs werden serviert mit frischem Salat, Bulgur und hausgemachtem Fladenbrot

Menü 1 - Gemischte Fleischplatte^G

für 2 Personen 70,00 €

Gemischte kalte Vorspeise

Hauptgericht

mit Lammkotelett, Truthahnspieß, Hühnerspieß und pikant gewürztem, gehacktem Lammfleisch mit Käse gefüllt, nach anatolischer Art, mit Tomaten und Paprika auf einem Tonteller im Lehmofen gegart. Mit Champignonsauce überbacken, serviert mit scharfer Sauce.

Nachspeise

Irmik (Grießbrei)

Menü 2 - Gemischte Filetplatte^G

für 2 Personen 80,00 €

Gemischte kalte Vorspeise

Hauptgericht

In speziellen Gewürzen eingelegtes Rinderfilet, Truthahnfilet, Lammfilet und gefüllte Champignons mit Hackfleisch, nach anatolischer Art mit Tomaten und Paprika auf einem Tonteller im Lehmofen gegart und mit scharfer Sauce serviert.

Nachspeise

Künefe

Menü 3 - Gemischte Fischplatte^{G, D, B}

für 2 Personen 94,00 €

Gemischte kalte Vorspeise

Hauptgericht

Lachs, Garnelen und Dorade mit Kartoffeln, Zitrone, Tomaten, Knoblauch, Paprika, Butter, Lorbeerblätter nach anatolischer Art auf einem Tonteller im Lehmofen gegart und mit einer speziellen Tomatensauce überbacken serviert mit Zitronen-Knoblauch-Sauce.
Dazu 0,20 cl Flasche Raki.

Nachspeise

Gemischter Obstteller



VORSPEISEN


Alle Vorspeisen werden mit hausgemachtem Fladenbrot serviert

Warme Vorspeisen (Sıcak Mezeler)

- | | | |
|----|---|---------|
| 1. | Günlük Corbalar
Tagessuppe (Bitte beim Service anfrage) | 6,50 € |
| 2. | Mini Lahmacun 3 adet ^A
Drei türkische kleine Pizzen, Teig mit Hackfleisch belegt, mit Grün | 8,50 € |
| 3. | Alinazik ^G
Hackfleisch auf Auberginenpürre, Joghurt, Knoblauch | 7,50 € |
| 4. | Sigara Böreği 4 adet ^{G, A}
Vier hausgemachte Blätterteigröllchen, gefüllt mit Kräuterschafskäse | 7,50 € |
| 5. | Humus – Paste aus Sesam und Kichererbsen ^{G, N}
Humus mit Knoblauchschnitten, zerlassener Butter und Kräutern | 8,50 € |
| 6. | Kizartma – Für 2 Personen ^{G, A}
Gebratene Auberginen, Kalamar, Sigara Böreği, Weißkäse, Artischocke, Zucchini und Paprika mit Knoblauch-Joghurt-Sauce | 18,50 € |
| 7. | Atom ^G
Auberginenfilet mit Joghurt und Knoblauch, scharf serviert | 8,50 € |

Kalte Vorspeise (Soğuk Mezeler)

- | | | |
|-----|--|--------|
| 11. | Paşa Meze ^G
Paprika, Dill, Knoblauch, Joghurt, Käse und Pfeffer (scharf) | 7,50 € |
| 12. | Biber Tarator ^G
Im Lehmofen gegarte, grüne und rote Paprika (scharf) mit Olivenöl, Knoblauch, Joghurt, Zitronen und Sesamöl | 7,50 € |
| 13. | Baba Kanus ^G
Auberginen, Knoblauch, Joghurt, Zitronen und Sesamöl | 7,50 € |
| 14. | Zeytin Salata
Oliventeller mit Tomaten und eingelegten Peperoni, Knoblauch | 7,50 € |
| 15. | Havuc Tarama ^{G, H}
Möhren, Gurken, Dill, Knoblauch und Joghurt | 7,50 € |
| 16. | Patlican Manco
Gebratene Auberginen, Zucchini, grüne und rote Paprika in Tomatensauce | 7,50 € |
| 17. | Patlican Salata
Gebratene und geschälte Auberginen, grüne und rote Paprika, Zitrone mit Oliven und Knoblauch | 7,50 € |
| 18. | Humus – Paste aus Sesam und Kichererbsen ^{G, N}
Sesampaste und Kichererbsen mit Milch, Knoblauch und Zitrone | 7,50 € |

- 
- | | |
|---|----------------|
| 19. Ezme Peynir – Kräuterkäse ^G | 7,50 € |
| Fetakäse mit Knoblauch, Petersilie und verschiedenen Kräutern | |
| 20. Sultan Gelin ^G | 7,50 € |
| Rote Bete mit Essig, Joghurt, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie | |
| 21. Haydari ^G | 7,50 € |
| Eisbergsalat, Sesampaste, Knoblauch und Joghurt | |
| 22. Cacık – Tzatziki ^G | 7,50 € |
| Hausgemachter Joghurt mit Knoblauch, Dill, Pfefferminz und Salatgurken | |
| 23. Lehmofen Ezme (scharf) | 7,50 € |
| Tomaten- und Paprikamus mit Gurken und vielen Gewürzen | |
| 24. Sesampaste ^{G, H} | 7,50 € |
| Sesampaste mit Dill, verschiedenen Gewürzen, Zitrone, Knoblauch und Joghurt | |
| 25. Ordöv – gemischter Vorspeisenteller (für 2 Personen) ^{G, H} | 15,50 € |
| (6 verschiedene Vorspeisen) | |
| 26. Ordöv – gemischter Vorspeisenteller (für 4 Personen) ^{G, H} | 22,50 € |
| (8 verschiedene Vorspeisen) | |
| 27. Ordöv – gemischter Vorspeisenteller (für 6 Personen) ^{G, H} | 29,50 € |
| (10 verschiedene Vorspeisen) | |

Salate

Serviert mit hausgemachtem Fladenbrot

- | | |
|--|----------------|
| 140. Coban Salatası – Hirtensalat ^G | 12,50 € |
| Mit Paprika, Gurken, Tomaten, Schafskäse, Petersilie und Zwiebeln | |
| 141. Garnelen Salat ^B | 14,50 € |
| Gebratene Garnelen, gefüllte grüne Oliven, grüner Salat, Tomaten, Petersilie und ausgewählten Gewürzen | |
| 142. Şef Salatası – Chefsalat ^G | 14,50 € |
| Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, saure Gurken, Petersilie, Schnittkäse, anatolischer Knoblauchschenken und Hühnerbruststreifen | |
| 143. Akdeniz Salatası – Mediterraner Salat ^G | 12,50 € |
| Blattsalat, Zwiebeln und Mozzarella | |
| 144. Salatschale klein | 5,50 € |




HAUPTSPEISEN

Lammfleischgerichte

Serviert mit Bulgur und hausgemachtem Fladenbrot

- | | |
|--|----------------|
| 40. Kuzu file – Lammfilet ^G | 29,00 € |
| In spezieller Gewürzmischung eingelegt, mit Tomaten ,
Paprika und Kartoffelpüree
Auf einem Tonteller im Lehmofen gegart | |
| 41. Peynirli Kuzu file – Lammfilet mit Käse ^G | 29,50 € |
| In spezieller Gewürzmischung eingelegtes Lammfilet mit Tomaten,
Paprika und grünen Bohnen
Auf einem Tonteller im Lehmofen gegart, mit Käse überbacken | |
| 42. Pirzola – Lammkoteletts ^G | 26,50 € |
| Lammkoteletts in spezieller Gewürzmischung eingelegt und auf einem
Tonteller mit gebratenen, grünen Bohnen im Lehmofen gegart | |
| 43. Şiş Kebap ^G | 24,50 € |
| Lammfleischspieß in spezieller Gewürzmischung eingelegt, auf einem
Tonteller mit Kartoffeln im Lehmofen gegart. Serviert mit Tomatensauce. | |
| 44. Cöp Şiş – feiner Spieß ^G | 22,50 € |
| Feines Lammfleisch am Spieß auf einem Tonteller im Lehmofen gegart.
Serviert mit Champignonsauce. | |
| 45. Lammrücken ^G | 28,50 € |
| Lammrücken ohne Knochen in speziellen Gewürzen eingelegt, mit
Champignon-Rotwein-Sauce, Brokkoli, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen
Auf einem Tonteller im Lehmofen gegart | |
| 46. Et Sote ^G | 22,50 € |
| Feines Lammfleisch mit Champignons, Tomaten, Paprika, Zwiebeln,
Knoblauch und Butter auf einem Tonteller im Lehmofen gegart | |
| 47. Alinazik ^G | 21,50 € |
| Frisch gegartes Lammfleisch auf Auberginenpüree, Joghurt, Knoblauch
und Butter auf einem Tonteller im Lehmofen gegart | |
| 48. Noah Kebap ^G | 23,50 € |
| Lammhaxe ohne Knochen, gerollt in gebratenen Auberginen, garniert mit
Tomaten, Kartoffelpüree und Paprika, mit Tomatensauce im Lehmofen gegart.
Mit Joghurt-Knoblauch-Sauce serviert | |
| 49. Varto Kebap ^G | 24,50 € |
| Lammfleisch-Unterkeule mit Kartoffeln, Champignons, Tomaten und Paprika
in einer Tonschale im Lehmofen gegart
Mit Joghurt-Knoblauch-Sauce serviert | |
| 51. Güvec ^G | 23,00 € |
| Lammfleisch mit Auberginen, Zucchini, Champignons, Zwiebeln,
grünen Bohnen, Paprika, Tomaten und Knoblauch mit Butter
in Tontopf im Lehmofen geschmort | |
| 52. Gefüllte Champignons mit Hackfleisch ^G | 21,50 € |
| Champignons mit pikant gewürztem Lammhackfleisch gefüllt, mit Tomaten
und Paprika auf einem Tonteller im Lehmofen gegart und
mit Kräuterkäse überbacken | |

- 
- | | |
|---|----------------|
| 53. Adana Kebap ^G | 24,50 € |
| Lammhackfleisch mit Champignonsauce, Tomate und Paprika im Lehmofen gegart | |
| 54. Yoğurtlu Adana ^{G, A} | 24,50 € |
| Pikant gewürzter Lammhackfleischspieß mit Tomatenmus auf Fladenbrot im Lehmofen gebacken. Serviert mit Joghurt-Knoblauch-Sauce. | |
| 55. Altı Ezmeli Adana | 24,50 € |
| Lammhackfleischspieß auf gegarte Tomaten, Paprika, Peperoni, Knoblauch in Olivenöl gebacken | |
| 56. Izgara Köfte ^{G, A} | 21,50 € |
| Pikant gewürzte, aus Lammfleisch geformte Frikadellen, in Tomatensauce, mit Paprika, Tomaten und Brokkoli gebacken. | |
| 57. Kaşarli Köfte ^{G, A} | 22,00 € |
| Pikant gewürzte Lammhackfleisch-Frikadellen auf einem Tonteller, mit gemischtem Gemüse gegart und mit Käse überbacken. | |
| 58. Ispanaklı Köfte ^A | 23,00 € |
| Lammhackfleisch-Frikadellen mit Spinat auf einem Tonteller mit Tomaten, Paprika und gekochten Kartoffeln im Lehmofen gegart | |

Rindfleischgerichte aus dem Lehmofen

Serviert mit Bulgur und hausgemachtem Fladenbrot

- | | |
|--|----------------|
| 70. Sığır file – Rinderfilet ^G | 29,50 € |
| In spezieller Gewürzmischung eingelegtes Rinderfilet in einer Tonschale im Lehmofen gegart. Serviert mit Champignonsauce, Tomaten, Paprika und Brokkoli | |
| 71. Peynirli Sığır file – Rinderfilet mit Käse ^G | 30,50 € |
| In spezieller Gewürzmischung eingelegtes Rinderfilet mit Käse überbacken und mit Gemüse in einer Tonschale im Lehmofen gegart | |
| 72. Sığır Şiş – Rinderfilet-Spieß ^G | 25,50 € |
| In spezieller Gewürzmischung eingelegter Rinderfilet-Spieß mit Kartoffelpüree, Tomaten und Paprika im Lehmofen gegart | |
| 73. Chef-Spezialität ^{G, A} | 29,50 € |
| In speziellen Gewürzen eingelegtes Rinderfilet mit Paprika, Tomaten und grünen Erbsen, auf einem Tonteller im Lehmofen gegart und mit Kartoffelpüree überbacken. Serviert mit Tomatensauce (auf Wunsch scharf) | |
| 74. Patlıcan Kebap – Auberginen Kebap ^G | 25,00 € |
| Gebratene Auberginen mit geschnetzeltem Rinderfilet im Lehmofen gegart und mit Käse überbacken | |



Gemischte Fleischgerichte


serviert mit Bulgur und hausgemachtem Fladenbrot

- 75. Lehmofen-Teller** ^{G, A} **26,50 €**
Lammkotelett, Hackfleisch-Frikadellen, Lammspieß und Truthahnspieß
in spezieller Gewürzmischung eingelegt, mit Brokkoli, Tomaten und Paprika
im Lehmofen gegart (auf Wunsch mit scharfer Sauce)
- 76. Gemischter Filetteller** ^A **28,50 €**
Lammfilet, Rinderfilet und Truthahnsteak in spezieller Gewürzmischung eingelegt
auf einem Tonteller mit Gemüse gegart

Huhn- und Truthahngerichte aus dem Lehmofen

Serviert mit Bulgur und hausgemachtem Fladenbrot

- 80. Peynirli Pilic But – Hühnerkeule mit Käse** ^{G, M, A} **23,00 €**
In speziellen Gewürzen eingelegte Hühnerkeule, Champignons, Tomaten,
Kartoffeln und Paprika auf einem Tonteller im Lehmofen gegart,
mit Käse überbacken und mit Currysauce serviert
- 81. Tavuk Kavurma** ^A **21,00 €**
Im Lehmofen gegartes Hühnerkeulenfleisch mit Zwiebeln, Kartoffeln,
Paprika und Tomaten
- 83. Lehmofen Prensés – Lehmofen Prinzessin** ^{G, H} **22,50 €**
In speziellen Gewürzen eingelegtes Hähnchenbrustfilet auf Champignons,
Paprika, Knoblauch, Tomaten und Gewürzen mit Butter in einem Tonteller im
Lehmofen gegart, mit Käse und Walnüssen überbacken
- 85. Tavuk Göğsü** ^{G, A} **24,00 €**
In speziellen Gewürzen eingelegtes Hühnerbrustfilet mit Gemüse auf einem
Tonteller im Lehmofen gegart, mit Bechamel-Sauce und Käse überbacken
- 86. Lehmofen Şiş – Lehmofen Spieß** ^{G, A} **22,00 €**
Hühnerfleischspieß in speziellen Gewürzen eingelegt, mit Tomaten und
grüner Paprika nach Art des Hauses auf einem Tonteller im Lehmofen gegart,
dazu Kartoffelpüree
- 87. Lehmofen Tava – Lehmofen Pfanne** **25,00 €**
Hühnerkeulenfleisch mit Austernpilze, Aubergine, Zucchini, grünen Bohnen,
Zwiebeln, Knoblauch-Butter in einer Tonschale im Lehmofen geschmort
- 89. Hindi Şiş – Truthahnspieß** ^{G, A} **22,00 €**
Truthahnspeiß in speziellen Gewürzen eingelegt, mit Tomaten und Paprika
auf einem Tonteller im Lehmofen gegart. Serviert mit Kartoffelpüree
- 90. Hindi Biftek – Truthahnsteak** ^G **23,00 €**
Truthahnsteak in speziellen Gewürzen eingelegt, mit gemischtem Gemüse
und grünen Bohnen auf einem Tonteller im Lehmofen gegart
- 91. Dorfsteak vom Truthahn** ^G **23,50 €**
Truthahnsteak in speziellen Gewürzen eingelegt, mit verschiedenen Gewürzen
auf einem Tonteller im Lehmofen gegart, mit Spinat und Käse überbacken

- 
- 92. Hindi Güvec – Truthahnfleisch mit geschmortem Gemüse ^G** **23,00 €**
 Truthahnfleisch, Aubergine, Champignons, Zwiebeln, grüne Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und Butter in einem Tontopf im Lehmofen geschmort
- 93. Hindi Sote ^{G, M}** **23,00 €**
 Truthahnfleisch mit Champignons, Tomaten, Paprika und Knoblauch. Serviert mit Currysauce und im Lehmofen mit Käse überbacken

Vegetarische Gerichte aus dem Lehmofen

Serviert mit Bulgur und hausgemachtem Fladenbrot

- 100. Vegetarische Spezialität ^G** **20,50 €**
 Auberginen, Tomaten, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini, Kartoffeln und Butter in einem Tontopf im Lehmofen geschmort
- 101. Peynirli Mantar – mit Käse gefüllte Champignons ^G** **18,50 €**
 Champignons mit Käse gefüllt, mit Tomaten und Paprika im Lehmofen gegart
- 102. Ispanaklı Mantar – mit Spinat gefüllte Champignons ^G** **18,50 €**
 Champignons mit einer besonderen Sinatmischung (Zwiebeln, Knoblauch, Butter und vielen Gewürzen) gefüllt, auf einem Tonteller gegart und mit Käse überbacken

Fischgerichte aus dem Lehmofen

Serviert mit Salat und hausgemachtem Fladenbrot

- 500. Somon Steak – Lachssteak ^{G, B, A}** **26,00 €**
 Lachssteak, Zwiebeln, Austernpilze, Tomaten, Paprika, Butter, Knoblauch und Zitrone, im Lehmofen auf einem Tonteller nach Art des Hauses gegart
- 501. Somon Şiş - Lachsspieß ^{G, B, A}** **22,50 €**
 Lachsspieß mit Tomaten, grüner Paprika, Kartoffeln und Zitrone auf einem Tonteller nach Art des Hauses im Lehmofen gegart. Serviert mit Zitronen-Knoblauch-Sauce
- 502. Alabalık – Forelle ^{G, A}** **24,00 €**
 Forelle, Austernpilze, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Kartoffeln, Butter und Zitrone, im Lehmofen auf einem Tonteller nach Art des Hauses gegart. Serviert mit Zitronen-Knoblauch-Sauce.
- 503. Çupra – Dorade ^{G, A}** **25,00 €**
 Ganze Dorade mit Tomaten und Paprika im Lehmofen gegart. Serviert mit gekochten Kartoffeln und Knoblauch-Sauce
- 504. Karides Tava – Garnelenpfanne ^{G, B, A}** **25,00 €**
 Garnelen, Champignons, Tomaten und Knoblauch, in einer Tonschale im Lehmofen geschmort, mit Käse übermucken
- 505. Karides Şiş – Garnelenspieß ^{G, B, A}** **25,00 €**
 Garnelen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Zitrone, auf einem Spieß, im Lehmofen gegart. Serviert mit Kartoffeln und Zitronen-Knoblauch-Sauce



Teiggerichte

Serviert mit frischem Salat

- | | |
|--|----------------|
| 120. Peynirli - Mantarli Pide ^{G, A} | 16,50 € |
| Anatolische Pide, belegt mit gemischtem Kräuterkäse, Tomaten, Champignons und einer Zwiebelmischung. Im Lehmofen mit Käse überbacken | |
| 121. Peynirli - Ispanakli Pide ^{G, A} | 17,50 € |
| Anatolische Pide mit Spinat im Lehmofen mit Käse überbacken | |
| 122. Kiyimli Pide ^{G, A} | 17,50 € |
| Anatolische Pide belegt mit einer Mischung aus Hackfleisch, Tomaten, Peperoni, Petersilie und vielen Gewürzen. Im Lehmofen gebacken | |

Kindergerichte aus dem Lehmofen

- | | |
|---|----------------|
| 600. Mini Hindi Şiş ^{G, A} | 13,50 € |
| Truthanspieß in speziellen Gewürzen eingelegt, auf einem Tonteller mit Tomaten und Paprika im Lehmofen gegrillt, serviert mit Pommes Frites und frischem Fladenbrot | |
| 601. Mini Köfte ^{G, A} | 13,50 € |
| Gegarte Lammhackfleisch-Frikadellen, pikant gewürzt, auf einem Tonteller mit Tomaten und Paprika gegrillt, serviert mit Pommes Frites und frischem Fladenbrot | |
| 602. Mini Şiş Kebap ^{G, A} | 13,50 € |
| Lammfleischspieß in speziellen Gewürzen eingelegt, auf einem Tonteller mit Tomaten und Paprika gegrillt, serviert mit Pommes Frites und frischem Fladenbrot | |

Extras

- | | |
|---------------------------------|---------------|
| 170. Pommes klein | 5,50 € |
| 171. Pommes groß | 7,50 € |
| 172. Scharfe Soße | 3,50 € |
| 173. Joghurt | 3,50 € |
| 174. Kartoffelpüree | 4,50 € |
| 175. Gekochte Kartoffeln | 4,50 € |



NACHSPEISEN

- | | |
|---|---------------------------------|
| 180. Katmer – Süße Teigdessert ^{G, H, A}
Teigtasche mit Pistazien, serviert mit Vanilleeis | 10,50 € |
| 181. Künefe (für 2 Personen) ^{G, H, A}
Süße Teigspeise mit Mozzarella und Rapshonig im Lehmofen zubereitet
serviert mit Vanilleeis
(warm serviert) | 10,50 € |
| 182. Irmik Helvası (für 2 Personen) ^{G, H, A}
Grießbrei mit Rapshonig, überbacken mit Mozzarella, im Lehmofen zubereitet
(warm serviert) | 10,50 € |
| 183. Meyve Tabağı – Obstteller (für 1 Person) | 8,50 € |
| 184. Yoğurt – Joghurtspeise ^{G, H}
Joghurt mit Rapshonig, Walnüssen und Obst | 8,50 € |
| 185. Honig- und Wassermelone mit Schafskäse (für 2 Personen) ^G | 17,50 € |
| 186. Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten und Trauben ^G | |
| | (für 2 Personen) 24,50 € |
| | (für 4 Personen) 34,50 € |



GETRÄNKE

Heißgetränke

Apfeltee	3,60 €
Çay, türkischer Tee	3,60 €
Diverse Teesorten, beim Service anfragen	3,60 €
Türkischer Mokka ²	3,40 €
Kaffee Crema ²	3,60 €
Pott Kaffee ²	4,50 €
Espresso ²	2,80 €
Doppelter Espresso ²	3,50 €
Cappuccino ^{G, 2}	4,20 €
Milchkaffee ^{G, 2}	4,20 €
Latte Macchiato ^{G, 2}	4,20 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Heiße Schokolade ^G	4,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^G	4,50 €
Glühwein ^{1, 10}	5,50 €
Irish Kaffee ^{G, 2}	4,50 €

Kaltgetränk

Eiskaffee mit Sahne ^{2, G}	6,50 €
-------------------------------------	--------

Softgetränke

Stilles Wasser	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	3,60 €
	Flasche 0,75 l	6,90 €
Mineralwasser, klassik	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	3,60 €
	Flasche 0,75 l	6,90 €
Coca Cola ^{1, 2, 4}	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Coca Cola Zero ^{1, 2, 4}	0,2 l	3,50 €
Fanta ^{1, 3, 4}	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Sprite ⁴	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Spezi ^{1, 2, 4}	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Faßbrause ¹	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Holunder-Minze	0,2 l	3,80 €
	0,4 l	5,50 €
Rhabarber / Vanille	0,2 l	3,80 €
	0,4 l	5,50 €
Ayran Joghurtgetränk	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €



Säfte

Mangonektar	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	4,70 €
Apfelsaft	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	4,70 €
Orangensaft	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	4,70 €
Bananennektar	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	4,70 €
Kiba	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	4,70 €
Kirschnektar	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	4,70 €
Maracujasaft	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	4,70 €
Rhabarbersaft	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	4,70 €



Schweppes

Ginger Ale ^{1,4}	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	4,70 €
Bitter Lemon ^{3,4,8}	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	4,70 €
Tonic Water ^{4,8}	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	4,70 €

Saftschorlen

Apfelsaftschorle	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,30 €
Orangensaftschorle	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,30 €
Rhabarberschorle	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,30 €
Mangoschorle	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,30 €
Kirschschorle	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,30 €
Maracujaschorle	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,30 €



Bier vom Faß

Grevensteiner ^A	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	4,80 €
Veltins Pils ^A	0,25 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Meisel's Weisse Original (Hefe Weißbier) ^A	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	4,80 €
Aktien Landbier, Dunkel ^A	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	4,80 €

Bier Mischgetränke

Radler (mit Sprite) ^{A, 4}	0,25 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Weißbier (mit Banane) ^A	0,3 l	4,50 €
	0,5 l	5,50 €
Alster (mit Fanta) ^{A, 4}	0,25 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Diesel (mit Cola) ^{A, 1, 2, 4}	0,25 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €

Alkoholfreies Bier

Veltins ^A	0,33 l	3,50 €
Maisel's Hefe ^A	0,5 l	4,80 €



Aperitif

Campari Soda ¹	7,50 €
Campari Orange ¹	8,50 €
Martini-Bia, Ros	0,5 cl 6,50 €
Aperol Spritz ¹	8,50 €
Hugo	7,50 €
Raki mit Wasser	7,50 €
Gin Tonic ^{4,8}	7,50 €
Wodka Red Bull ³	9,50 €
Wodka Kirsch ^A	8,50 €
Wodka Orange ^A	8,50 €
Wodka ^A	5 cl 5,50 €
Malibu mit Milch ^G	6,50 €

Raki

Yeni Raki, inkl. Wasser	0,20 Fl. 35,00 €
	0,35 Fl. 45,00 €
	0,70 Fl. 70,00 €
Ustalar Karışımı	0,35 Fl. 55,00 €
	0,70 Fl. 80,00 €
Yeni Raki Uzun Demleme	0,35 Fl. 55,00 €
	0,70 Fl. 80,00 €
Tekirdağ Gold Raki, inkl. Wasser	0,35 Fl. 49,00 €
	0,70 Fl. 80,00 €
Göbek Raki, inkl. Wasser	0,35 Fl. 49,00 €
	0,70 Fl. 80,00 €
Yakamoz inkl. Wasser	0,50 Fl. 75,00 €



Spirituosen

Raki	4 cl	5,50 €
Ramazotti	4 cl	4,50 €
Amaretto	4 cl	4,50 €
Sambuca	4 cl	4,50 €
Grappa	4 cl	4,50 €
Jägermeister	4 cl	4,50 €
Metaxa ¹	4 cl	5,50 €
Tequila	4 cl	4,50 €
Gordon's Gin	4 cl	5,50 €
Bacardi (Rum)	5 cl	5,50 €
Havana (Rum)	5 cl	5,50 €
Baileys ^{1,2,3}	5 cl .	5,50 €
Fernet Branca	4 cl .	4,50 €

Wodka

Wodka Absolut ^A	0,70 l	90,00 €
Wodka Gorbatschow ^A	0,70 l	80,00 €
Wodka Moskovskaya ^A	1 l	90,00 €

Whiskey

Whiskey	4 cl	6,50 €
Whiskey Cola ^{1,3}		8,50 €
Jim Beam	0,70 l	70,00 €
Hennesy Cognac	0,70 l	90,00 €
Johnnie Walker	0,70 l	110,00 €
Jack Daniel's	0,70 l	120,00 €
Chivas	0,70 l	140,00 €

Cocktails

Havana Club Lehmofen, Havana Club 3 Años, Maracujasaft und Mineralwasser	7,50 €
Havana Rhabarber Fizz, Havana Club 3 Años, Rhabarbersaft und Mineralwasser	7,50 €
Sex on the Beach	10,50 €
Caipirinha	10,50 €
Mai Tai	10,50 €
Raki Cocktail	9,50 €
Alkoholfreier Cocktail	7,50 €



WEINKARTE

Offene Weißweine

	0,2 l	0,5 l
Riesling VinToSun	7,50 €	17,50 €
Rheinhessen /Deutschland Feiner Riesling mit Fruchtaromen von reifem Weinbergpfirsich, einem mineralischen Geschmack und einer erfrischenden Säure, damit passt er hervorragend zu Fisch und Geflügel.		
Sauvignon Blanc Vin ToSun	7,50 €	17,50 €
Rheinhessen /Deutschland Im Duft finden sich Noten von Holunderblüten, Stachelbeeren und Bergpfirsich. Am Gaumen erfrischt der Wein mit einer saftigen Struktur und erfrischender Säure. Passt zu mediterraner Feinkost und Fisch, aber auch zu hausgemachten saisonalen Suppen.		
Leichtigkeit des Seins - Blanc de Noir Tannat	7,50 €	17,50 €
Vin ToSun- Languedoc / Frankreich Überzeugt mit delikater Frucht, bezaubernder Frische und einer beeindruckenden Ausstrahlung. Frische Fruchtaromen von Birne, Pfirsich, Melone, Litschi und Stachelbeere verbinden sich harmonisch mit dezenten Citrus Noten. Wir empfehlen diesen Wein zu Fisch, unseren kalten Vorspeisen (Mezzeteller), Käse oder auch als Aperitif.		
Sultaniye -Lieblich	7,50 €	17,50 €
Kavaklidere – Denizli/Türkei Der Kavaklidere Sultaniye ist eines der ersten lieblichen türkischen Weine überhaupt. Gekeltert wird er aus den Sultaniye Reben die in Denizli, an der Ägäis wachsen. Ein schöner Duft nach Honigmelone und tropischen Früchten umgibt diesen lieblichen Wein. Empfehlung zu unseren hausgemachten Süßspeisen z.B. Baklava mit Pistazien und auch gerne als Digestif.		

Offene Rotweine

	0,2 l	0,5 l
Primitivo Fantini	7,50 €	17,50 €
Apulien/ Italien Die Rebsorte Primitivo erfreut sich wachsender Beliebtheit bei Wein-Trinkern. Berühmtes Anbaugebiet für diese Weine ist Mandurien (Apulien). Hier haben wir einen geschmacksvollen Wein, mit dem typischen Duft nach dunklen Waldfrüchten und Zimt, läuft er weich und elegant über die Zunge. Passt gut zu Alinazik- Lammfleisch auf Auberginen-puree.		
Merlot Vin ToSun	7,50 €	17,50 €
Venetien / Italien Am Gaumen ist dieser Rotwein fruchtig und weich, in der Nase präsentiert er sich mit Aromen von Waldbeeren und Vanille. Passt gut zu: Gegrilltem Geflügelgerichten so wie Lehmofen-Prinzessin oder zu Dorfsteak vom Truthahn.		

Zweigelt Vin ToSun

7,50 €

17,50 €

Niederösterreich/Österreich

Ein aromatisch intensiver und vollmundiger Cabernet Sauvignon aus dem Süden Frankreichs. Am Gaumen sanft und kraftvoll zugleich, mit Aromen von dunklen Waldbeeren, grünen Paprika und fruchtig-würzigem Nachhall. Passt gut zu unseren gegrillten Fleischgerichten

Küp - Çal Serisi

6,50 €

16,50 €

Denizli-Cal / Türkei

Küp (übersetzt: Amphore) Die Çal Serie vom Weingut Küp wird von den Reben aus Çal vinifiziert, die eine Geschichte von Jahrtausenden haben. Probieren Sie die Weine aus Çal, die auch der Gott des Weines Dionysos aus seinem Kantharos-Becher trank. Im Glas ein helles Rubinrot. In der Nase bietet der Küp Çal Serisi Rot Lieblich einen Garten voller süßlichen Früchte wie Erbeere, Himbeere und Sauerkirsche an. Am Gaumen fruchtig mit einer präsenten Restsüße, die mit der Säure von Çalkarası und Kalecik Karası balanciert wird. Ein jugendlicher, leichter, lieblicher Rotwein, der auch leicht gekühlt als Digestif oder auch als perfekten Abschluss in Kombination mit Essen genossen werden kann.

Offene Roséweine

0,2 l

0,5 l

Rosé Vin ToSun

7,50 €

17,50 €

Rheinhessen /Deutschland

Rosé von Portugieser und Dornfelder, mit vollmundigen Aromen von Kirsche, Erdbeere und einer erfrischenden Struktur. Ideal für die Begleitung von Salaten, Gemüse und Geflügelgerichten.

Weinschorlen

0,2 l

Weißweinschorle

5,50 €

Rotweinschorle

5,50 €

Roséschorle

5,50 €

Flaschenweine - Weiß

0,75 l Flasche

Leichtigkeit des Seins - Blanc de Noir Tannat

28,00 €

Vin ToSun- Languedoc / Frankreich

Überzeugt mit delikater Frucht, bezaubernder Frische und einer Pfirsich, Melone, Litschi und Stachelbeere verbinden sich harmonisch mit dezenten Citrus Noten. Wir empfehlen diesen Wein zu Fisch, unseren kalten Vorspeisen (Mezzeteller), Käse oder auch als Aperitif.

Buzbag-Emir/Narince Kayra

28,00 €

Thrakien –Tokat/Türkei

Ein Weißwein-Blend aus zwei einheimische anatolische Trauben Emir und Narince. Die zarten Aromen von Narince machen die reiche Textur von Emir exzentrischer. Dieser leichte Wein besticht durch seine Aromen von Zitrusblüten und frischer Grapefruit. Passt gut zu Spargel, Meeresfrüchte und leichte Hähnchengerichten.

Narince - Kayra

35,00 €

Anatolien -Tokat /Türkei

Besonders duftig und grazil, dezente Noten von Blüten und Sommerfrüchten im Bukett, im Gaumen dann eine bestechende, geschmeidige, feinwürzige Frucht, der hervorragend gut zu unserer leichten selbst gemachten Mezze (Feinkost) passt, aber auch sehr passend zu unserer Garnelen-Pfanne.

Lugana - Folar Santi

48,00 €

Venetien - Italien

Frischer Lugana mit reizvoll komplexen Aromen. Der aus handverlesenen Trauben vinifizierter Folar, besticht durch seinen fruchtigen, zarten Duft mit einem Hauch Mandel, am Gaumen rund weich und harmonisch. Ideal zu Meeresfrüchten u. mediterraner Feinkost oder zu unseren Salaten mit Hähnchen sehr gut passt.

Chardonnay Vintage - Kayra

55,00 €

Anatolien - Türkei

Der Vintage Chardonnay ein ausgewogener gut balancierter Weißwein aus Anatolien. Ein eleganter Chardonnay mit 16-monatiger Eichenfasslagerung. Ein cremiger und vollmundiger Weißwein mit einer lebendigen Säure, sowie mineralische Noten. Passt gut zu Meeresfrüchten und Fisch aber auch zu Geflügel z.B. gegrilltes Hähnchen, mit buttrig cremigen Soßen oder zu weiche und harten Käsesorten.

Sultaniye -Lieblich

30,00 €

Kavaklidere – Denizli/Türkei

Der Kavaklidere Sultaniye ist eines der ersten lieblichen türkischen Weine überhaupt. Gekeltert wird er aus den Sultaniye Reben die in Denizli, an der Ägäis wachsen. Ein schöner Duft nach Honigmelone und tropischen Früchten umgibt diesen lieblichen Wein. Empfehlung zu unseren hausgemachten Süßspeisen z.B. Baklava mit Pistazien und auch gerne als Digestif.

Flaschenweine – Rot

0,75 l Flasche

Buzbag - Klasik Kayra

28,00 €

Elazig-Diyarbakir /Türkei

Öküzgözü und Bogazkere sind die wichtigsten einheimischen Rebsorten der Türkei. Der Kayra Buzbag Klassik wird aus Öküzgözü Trauben aus der Region Elazig und aus den Bogazkere Trauben aus Diyarbakir gekeltert. Der Kayra Buzbag Klasik besticht durch seine leichte, nicht aufdringliche Frucht und ist eines der beliebtesten türkischen Weine. Ein Rotwein mit voller Frucht und Aromen.

Kalecik Karasi - Kayra

36,00 €

Thrakien / Türkei

Neben roten Fruchtdüften wie Brombeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren und Sauerkirschen wird das Aromaprofil durch den Zusatz von leichten Holzaromen aus Fässern verstärkt, ohne die Fruchtigkeit zu verlieren. Ein eleganter, fein strukturierter Rotwein mit samtigen weichen Tanninen und einen sehr langen Nachhall, passend zu unseren gegarten Lammkoteletts oder zu unserer Lehmofen-Pfanne.

Öküzgözü

42,00 €

Kayra, Elazig-Türkei

Türkisch heißt Öküzgözü Ochsenauge. Der leuchtend tiefroter Wein umschmeichelt die Nase und den Gaumen mit Aromen von Brombeere, Kirsche, Zimt, Schokolade und Eiche. Wir empfehlen diesen trockenen Rotwein zu Rinderfilet, gereiftem Käse und würziger Pizza. Sortenreine Weine aus der Öküzgözü sind bei einer milden Tanninstruktur leuchtend rot, fruchtig-frisch und lang.

Buzbag Rezerv Kayra

47,00 €

Öküzgözü/Bogazkere-Elazig, Diyarbakir-Türkei

Nach 24- monatiger Fasslagerung in französischen Eichenfässern, entwickelt sich dieser einzigartige Rotwein dort mit seinen ausgewogenen Tanninen zu einem Spitzenwein mit der tiefdunklen rubinroten Farbe. In der Nase; Aromen von Brombeere, Zimt, dunkler Schokolade, Karamel, Tabak und Fenchel. Vollmundiger Gaumen und langer Nachhall. Passt gut zu Lammkoteletts, Lammfilet, Kalbfleisch auch zu einem gut gewürztem Lammspieß sehr empfehlenswert.

Öküzgözü Vintage Kayra

65,00 €

Elazig/Türkei

Der kräftige rubinrote Vintage Öküzgözü mit seinen violetten Reflexen hat eine rassige Struktur mit präsenten Tanninen, er besticht durch seine ausgewogene Balance mit Aromen von reifen Beeren, Vanille, Nougat und Kirschen. Die feine Holzwürze erhält dieser trockene Rotwein durch eine 19-monatige Lagerung in amerikanischen Eichenfässern und würde sehr gut zu gegrilltem Fleisch, würzigen Gerichten und pikantem Käse passen. Zu unserem Grillteller auch sehr empfehlenswert.

Küp - Çal Serisi

28,00 €

Denizli-Cal / Türkei

Küp (übersetzt: Amphore) Die Çal Serie vom Weingut Küp wird von den Reben aus Çal vinifiziert, die eine Geschichte von Jahrtausenden haben. Probieren Sie die Weine aus Çal, die auch der Gott des Weines Dionysos aus seinem Kantharos-Becher trank. Im Glas ein helles Rubinrot. In der Nase bietet der Küp Çal Serisi Rot Lieblich einen Garten voller süßlichen Früchte wie Erbeere, Himbeere und Sauerkirsche an. Am Gaumen fruchtig mit einer präsenten Restsüße, die mit der Säure von Çalkarası und Kalecik Karası balanciert wird. Ein jugendlicher, leichter, lieblicher Rotwein, der auch leicht gekühlt als Digestif oder auch als perfekten Abschluss in Kombination mit Essen genossen werden kann.

Flaschen - Roséweine

0,75 l Flasche

Kalecik Karası – Rosé

35,00 €

Kayra -Thrakien -Türkei

Intensiv in der Nase entfalten sich sehr feine Aromen von Zitrusfrüchten, roten Beeren, Orangenblüten und Vanille. Am Gaumen präsentiert sich ein ausgeglichener Säurespiel und einem frischen, intensiven Geschmack nach Sommerfrüchten. Passt gut zu, gegrilltem Lachs, gegrillter Dorade und Großgarnelen oder zu unserem Mezzeteller.

Prosecco / Champagner

0,1 l 0,75 l Flasche

Secco Vin ToSun - White

5,50 € 28,00 €

Rheinhessen /Deutschland

Reife Aromen von Müller -Thurgau, Scheurebe und Riesling tanzen mit den feinen Perlen der Kohlensäure über Ihre Zunge, erfrischen Ihre Sinne und erfreulich auch als Aperitif

Secco Vin ToSun – Rosé

5,50 € 28,00 €

Rheinhessen /Deutschland

Fruchtiger, fein perlender Secco Rosé von Portugieser, Sankt Laurent, der im Aroma mit Kirsch- und Erdbeernoten verwöhnt und mit einem harmonisch-feinen Geschmack erfrischt.

Champagne Michel Mailliard

14,90 € 85,00 €

Cuvée Grégory 1er Cru Brut

Hervorragender Vertreter der Côte de Blancs, geprägt von der Eleganz des Chardonnays, florale Aromen im Duft und am Gaumen, erfrischende Zitrusfrucht mit einer feinen Spur an Mineralität, weiches Geschmackserlebnis mit feinem Nachhall. Ausgezeichneter Aperitif. Cuvée aus 95% Chardonnay und 5% Pinot Noir aus Premier Cru Lagen

Wir beziehen unsere
Weine von:



Weinhandel Tosun

Bamberger Str. 7 . 10777 Berlin-Wilmersdorf

Tel.: 030-21016080

Fax: 030-21016081



Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · **2** coffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel
5 mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff · **7** enthält eine Phenylalaninquelle
8 chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** enthält Sulfite · **11** Taurin

Allergene:

- A** enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
- B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
- C** enthält Eier oder Eierzeugnisse
- D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
- E** enthält Erdnüsse oder Erdnuserzeugnisse
- F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
- G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
- H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
- J** enthält Senf oder Senferzeugnisse
- K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
- L** enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
- N** Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

Unsere Weine enthalten Sulfite

Alle Preise in Euro inkl. Service und Mehrwertseteuer.