



**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 Gegrat
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 (Tandır) 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

Für unsere Gäste sind Parkplätze auf dem Hof vorhanden

Jeden Sonntag Brunch

10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Pro Person 29,50 €

Pro Kind 6 – 13 Jahre 14,50 €

0 – 5 Jahre Kostenlos

Mittagstisch

Montag bis Donnerstag 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 **75,00 €**

Gemischte kalte Vorspeise

Hauptgericht

Lammkotelett, Truthahnspeiß, Hühnerspeiß und pikant gewürztem, gehacktem Lammfleisch mit Käse gefüllt, nach anatolischer Art, mit Tomaten und Paprika auf einem Tonteller mit Champignonsauce im Lehmofen gegart.

Nachspeise

Irmik (Grießbrei)

Menü 2 - Gemischte Filetplatte ^G

für 2 Personen **85,00 €**

Gemischte kalte Vorspeise

Hauptgericht

In speziellen Gewürzen eingelegtes Rinderfilet, Truthahnfilet, Lammfilet und gefüllte Champignons mit Hackfleisch, im Tomatensauce Tomaten und Paprika auf einem Tonteller im Lehmofen gegart.

Nachspeise

Künefe

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

für 2 Personen **80,00 €**

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.

Nachspeise

Gemischter Obstteller





VORSPEISEN


Alle Vorspeisen werden mit hausgemachtem Fladenbrot serviert

WARME VORSPEISEN (Sıcak Mezeler)

- 1. Günlük Çorbalar** 6,00 €
Tagessuppe (Bitte beim Service anfrage)
- 2. Mini Lahmacun 3 adet^A** 8,50 €
Drei türkische kleine Pizzen, Teig mit Hackfleisch belegt mit Grüner Salat
- 3. Alinazik^G** 7,50 €
Hackfleisch auf Auberginenpürre, Joghurt, Knoblauch
- 4. Sigara Böreği 4 adet^{G, A}** 7,50 €
Vier hausgemachte Blätterteigröllchen, gefüllt mit Kräuterschafskäse
- 5. Humus – Paste aus Sesam und Kichererbsen^{G, N}** 8,50 €
Humus mit Knoblauchschenken, zerlassener Butter
- 6. Kizartma – Für 2 Personen^{G, A}** 18,50 €
Gebratene Auberginen, Kalamar, Sigara Böreği, Weißkäse, Artischocke, Zucchini und Paprika mit Knoblauch-Joghurt-Sauce
- 7. Atom^G** 8,50 €
Auberginenpüree mit Sesampaste Joghurt und Knoblauch, scharf serviert
- 8. Calamar Teller (8 Stück)** 8,50 €
Mit Grüner Salat und Knoblauchsoße

KALTE VORSPEISE (Soğuk Mezeler)

- 11. Paşa Meze^G** 7,50 €
Gebratene scharfe Paprika, Dill mit Kräuter, Joghurt und Knoblauch
- 12. Biber Tarator^G** 7,50 €
Eingelegte Peperoni mit Joghurt und Knoblauch Soße
- 13. Baba Kanus^G** 7,50 €
Auberginenpüree, Knoblauch, Joghurt, Zitronen und Sesampaste
- 14. Zeytin Salata** 7,50 €
Grüner Oliven mit Paprika und Knoblauch in Olivenöl
- 15. Havuc Tarama^{G, H}** 7,50 €
Möhren, Dill, Knoblauch und Joghurt
- 16. Patlican Manco** 7,50 €
Gebratene Auberginen, Zucchini, grüne und rote Paprika in Tomatensauce
- 17. Patlican Salata** 7,50 €
Gebratene und geschälte Auberginen, grüne und rote Paprika, Zitrone mit Olivenöl und Knoblauch
- 18. Humus – Paste aus Sesam und Kichererbsen^{G, N}** 7,50 €
Kichererbsen, Sesampaste, Knoblauch mit gepürrt

- 
- | | |
|---|---------------|
| 19. Ezme Peynir – Kräuterkäse ^G | 7,50 € |
| Fetakäse mit Knoblauch, Petersilie und verschiedenen Kräutern | |
| 20. Sultan Gelin ^G | 7,50 € |
| Rote Bete mit Joghurt, Knoblauch und Olivenöl | |
| 21. Haydari ^G | 7,50 € |
| Getrockneter Minz mit Butter gebraten Joghurt Dill und Knoblauch | |
| 22. Cacik – Tzatziki ^G | 7,50 € |
| Hausgemachter Joghurt mit Knoblauch, Dill, Pfefferminz und Gurken | |
| 23. Lehmofen Ezme (scharf) | 7,50 € |
| Scharfe Peperoni, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Petersilie eingerastet | |
| 24. Sesampaste ^{G, H} | 7,50 € |
| Sesampaste mit Dill, verschiedenen Gewürzen, Zitrone, Knoblauch und Joghurt | |

GEMISCHTE KALTE VORSPEISEN

- | | |
|---|----------------|
| 25. 4 - Schälchen kalte Vorspeise | 15,50 € |
| 26. 6 - Schälchen kalte Vorspeise | 18,50 € |
| 27. 8 - Schälchen kalte Vorspeise | 22,50 € |
| 28. 10 - Schälchen kalte Vorspeise | 26,50 € |
| 29. 14 - Schälchen kalte Vorspeise | 34,00 € |

SALATE

Serviert mit hausgemachtem Fladenbrot

- | | |
|--|----------------|
| 140. Çoban Salatası – Hirtensalat ^G | 13,50 € |
| Mit Paprika, Gurken, Tomaten, Schafskäse, Petersilie und Zwiebeln | |
| 141. Garnelen Salat ^B | 17,50 € |
| Gebratene Garnelen (4 Stück), gefüllte grüne Oliven, grüner Salat, Tomaten, Petersilie und ausgewählten Gewürzen | |
| 142. Şef Salatası – Chefsalat ^G | 16,50 € |
| Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Petersilie, anatolischer Knoblauchschenken und Hühnerbruststreifen | |
| 143. Akdeniz Salatası – Mediterraner Salat ^G | 14,00 € |
| Blattsalat, Zwiebeln und Mozzarella | |
| 144. Beilagensalat | 6,00 € |
| Grüner Salat, Gurken und Tomaten | |



HAUPTSPEISEN AUS DEM LEHMOFEN

LAMMFLEISCHGERICHTE

Serviert mit Bulgur und hausgemachtem Fladenbrot

- | | |
|---|----------------|
| 40. Kuzu file – Lammfilet ^G | 30,50 € |
| In spezieller Gewürzmischung eingelegt, mit Tomaten, Paprika und Kartoffelpüree
Auf einem Tonteller im Lehmofen gegart | |
| 42. Pirzola – Lammkoteletts ^G | 28,50 € |
| Lammkoteletts in spezieller Gewürzmischung eingelegt und auf einem Tonteller mit gebratenen, grünen Bohnen im Lehmofen gegart | |
| 43. Şiş Kebap ^G | 25,50 € |
| Lammfleischspieß in spezieller Gewürzmischung eingelegt, auf einem Tonteller mit Kartoffeln im Lehmofen gegart. Serviert mit Tomatensauce. | |
| 44. Cöp Şiş – feiner Spieß ^G | 24,50 € |
| Feines Lammfleisch am Spieß auf einem Tonteller im Lehmofen gegart.
Serviert mit Champignonsauce. | |
| 45. Lammrücken ^G | 29,50 € |
| Lammrücken ohne Knochen in speziellen Gewürzen eingelegt, mit Speziellem Champignon Soße, Brokkoli, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen
Auf einem Tonteller im Lehmofen gegart | |
| 46. Et Sote ^G | 25,00 € |
| Feines Lammfleisch mit Champignons, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Butter auf einem Tonteller im Lehmofen gegart | |
| 47. Alinazik ^G | 22,00 € |
| Feines Lammfleisch auf Auberginenpüree, Joghurt, Knoblauch und Butter auf einem Tonteller im Lehmofen gegart | |
| 48. Noah Kebap ^G | 25,00 € |
| 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 | 25,00 € |
| Lammhaxe mit Kartoffeln, Champignons, Tomaten und Paprika in einer Tonschale im Lehmofen gegart
Mit Joghurt-Knoblauch-Sauce serviert | |
| 51. Güvec ^G | 24,00 € |
| 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 | 22,50 € |
| Champignons mit pikant gewürztem Lammhackfleisch gefüllt, mit Tomaten und Paprika auf einem Tonteller im Lehmofen gegart und mit Kräuterkäse überbacken | |

- | | | |
|---|---|----------------|
| 53. Adana Kebap ^G | Lammhackfleischspieß mit Champignonsauce, Tomate und Paprika im Lehmofen gegart | 25,50 € |
| 54. Yoğurtlu Adana ^{G, A} | Lammhackfleischspieß mit Joghurt-Knoblauch-Sauce Fladenbrot und Butter | 25,50 € |
| 55. Altı Ezmeli Adana | Lammhackfleischspieß auf gegarte Tomaten, Paprika, Peperoni, Knoblauch in Olivenöl gebacken | 25,50 € |
| 56. Izgara Köfte ^{G, A} | Pikant gewürzte, aus Lammfleisch geformte Frikadellen, in Tomatensauce, mit Paprika, Tomaten und Brokkoli gebacken. | 22,50 € |
| 58. Ispanaklı Köfte ^A | Lammhackfleisch-Frikadellen mit Spinat und Kartoffeln auf einem Tonteller mit Tomaten, Paprika im Lehmofen gegart | 23,50 € |

RINDFLEISCHGERICHTE AUS DEM LEHMOFEN

Serviert mit Bulgur und hausgemachtem Fladenbrot

- | | | |
|--|--|----------------|
| 70. Sığır file – Rinderfilet ^G | In spezieller Gewürzmischung eingelegtes Rinderfilet in einer Tonschale im Lehmofen gegart. Mit Champignonsauce, Tomaten, Paprika und Brokkoli | 31,50 € |
| 71. Peynirli Sığır file – Rinderfilet mit Käse ^G | In spezieller Gewürzmischung eingelegtes Rinderfilet mit Käse überbacken und mit Gemüse in einer Tonschale im Lehmofen gegart | 32,50 € |
| 72. Biberli Biftek – Pfeffer Steak | Mit Kartoffelpüree, Aubergine, Brokkoli im Pfeffersauce | 34,50 € |
| 73. Chef-Spezialität ^{G, A} | In speziellen Gewürzen eingelegtes Rinderfilet mit Paprika, Tomaten, Kartoffelpüree und grünen Erbsen, auf einem Tonteller im Lehmofen gegart | 33,50 € |



GEMISCHTE FLEISCHGERICHTE

serviert mit Bulgur und hausgemachtem Fladenbrot

- 75. Lehmofen-Teller** ^{G, A} **28,50 €**
Lammkotelett, Hackfleisch-Frikadellen, Lammspieß und Truthahnspieß in spezieller Gewürzmischung eingelegt, mit Brokkoli, Tomaten, Paprika und Tomatensauce im Lehmofen gegart
- 76. Gemischter Filetteller** ^A **30,50 €**
Lammfilet, Rinderfilet und Truthahnsteak in spezieller Gewürzmischung eingelegt mit Paprika, Tomaten, Brokkoli im Tomatensauce gegart

HUHN- UND TRUTHAHNGERICHTE AUS DEM LEHMOFEN

serviert mit Bulgur und hausgemachtem Fladenbrot

- 80. Lehmofen Prensés – Lehmofen Prinzessin** ^{G, H} **23,50 €**
In speziellen Gewürzen eingelegtes Hähnchenbrustfilet auf Champignons, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Tomaten und Gewürzen mit Butter, Tomatensauce im Lehmofen gegart, mit Käse überbacken und Walnüssen
- 81. Tavuk Göğsü** ^{G, A} **24,00 €**
In speziellen Gewürzen eingelegtes Hühnerbrustfilet mit Gemüse auf einem Tonteller im Lehmofen gegart, mit Bechamel-Sauce, Tomatensauce und Käse überbacken
- 82. Lehmofen Şiş – Lehmofen Spieß** ^{G, A} **22,00 €**
Hühnerfleischspieß in speziellen Gewürzen eingelegt, mit Tomaten und Paprika auf einem Tonteller im Lehmofen gegart, Kartoffelpüree
- 83. Hindi Şiş – Truthahnspieß** ^{G, A} **23,00 €**
Truthahnspieß in speziellen Gewürzen eingelegt, mit Tomaten, Paprika, Kartoffelpüree im Tomatensauce auf einem Tonteller, Lehmofen gegart
- 84. Truthahnsteak** ^G **23,50 €**
Truthahnsteak in speziellen Gewürzen eingelegt, Tomate, Paprika, Brokkoli, Bohnen mit Champignon Sauce, Lehmofen gegart
- 85. Truthahnsteak** ^G **24,50 €**
Truthahnsteak in speziellen Gewürzen eingelegt, mit Tomate, Paprika, Spinat, Tomatensauce im Lehmofen gegart und Käse überbacken
- 86. Hindi Güveç – 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



VEGETARISCHE GERICHTE AUS DEM LEHMOFEN

serviert mit Bulgur und hausgemachtem Fladenbrot

- 100. Vegetarische Spezialität ^G** **22,50 €**
Auberginen, Tomaten, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini, Kartoffeln und Butter mit Tomatensoße in einem Tontopf im Lehmofen geschmort
- 101. Peynirli Mantar – mit Käse gefüllte Champignons ^G** **19,50 €**
Champignons mit Käse gefüllt, Tomaten, Paprika mit Tomatensoße im Lehmofen gegart
- 102. Ispanaklı Mantar – mit Spinat gefüllte Champignons ^G** **19,50 €**
Champignons mit einer besonderen Sinatmischung (Zwiebeln, Knoblauch, Butter), mit Tomatensoße auf einem Tonteller gegart und mit Käse überbacken

VEGANE GERICHTE

- 103. Gemüsetopf aus dem Lehmofen** **22,50 €**
- 104. Auf Wunsch können wir für sie noch andere Vegane Gerichte aus dem Lehmofen zubereiten** **22,50 €**

FISCHGERICHTE AUS DEM LEHMOFEN

serviert mit Salat und hausgemachtem Fladenbrot

- 500. Somon Steak – Lachssteak ^{G, B, A}** **28,50 €**
Lachssteak, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Butter, Knoblauch und Zitrone, im Lehmofen auf einem Tonteller nach Art des Hauses gegart
- 501. Somon Şiş - Lachsspieß ^{G, B, A}** **26,00 €**
Lachsspieß mit Tomaten, grüner Paprika, Kartoffeln und Zitrone auf einem Tonteller nach Art des Hauses im Lehmofen gegart.
- 502. Alabalık – Forelle ^{G, A}** **26,50 €**
Forelle, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Kartoffeln, Butter und Zitrone, im Lehmofen auf einem Tonteller nach Art des Hauses gegart.
- 503. Çupra – Dorade ^{G, A}** **26,50 €**
Ganze Dorade mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln, Zitrone im Lehmofen auf einem Tonteller nach Art des Hauses gegart
- 504. Karides Tava – Garnelenpfanne ^{G, B, A}** **28,00 €**
Garnelen, Champignons, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Knoblauch in einer Tonschale im Lehmofen geschmort, mit Käse übermucken



TEIGGERICHTE AUS DEM LEHMOFEN

Serviert mit frischem Salat

- | | |
|--|----------------|
| 120. Peynirli - Mantarlı Pide ^{G, A} | 17,50 € |
| Anatolische Teigtasche, belegt mit gemischtem Kräuterkäse, Tomaten, Champignons und einer Zwiebelmischung. Im Lehmofen mit Käse überbacken | |
| 121. Peynirli - Ispanaklı Pide ^{G, A} | 18,50 € |
| Anatolische Teigtasche mit Spinat im Lehmofen mit Käse überbacken | |
| 122. Kıymalı Pide ^{G, A} | 18,50 € |
| Anatolische Teigtasche belegt mit einer Mischung aus Hackfleisch, Tomaten, Peperoni, Petersilie und vielen Gewürzen. Im Lehmofen gebacken | |

KINDER MENÜ AUS DEM LEHMOFEN

serviert mit hausgemachtem Fladenbrot

- | | |
|---|----------------|
| 600. Thuthan Steak ^{G, A} | 14,50 € |
| In speziellen Gewürzen eingelegt, auf einem Tonteller mit Tomaten und Paprika mit Pommes Frites im Lehmofen gegart | |
| 601. Mini Köfte ^{G, A} | 14,50 € |
| Gegarte Lammhackfleisch-Frikadellen, Tomaten, Paprika mit Pommes Frites im Lehmofen gegart | |
| 602. Hähnchenbrustfilet ^{G, A} | 14,50 € |
| Hähnchenbrustfilet in speziellen Gewürzen eingelegt, auf einem Tonteller mit Tomaten und Paprika mit Pommes Frites im Lehmofen gegart | |

EXTRAS

- | | |
|-------------------------------------|---------------|
| 170. Pommes klein | 5,50 € |
| 171. Pommes groß | 6,50 € |
| 172. Scharfe Soße | 3,00 € |
| 173. Joghurt, Natur | 3,00 € |
| 174. Kartoffelpüree | 4,50 € |
| 175. Gekochte Kartoffeln | 4,50 € |
| 176. Brot Korb | 3,00 € |
| 177. Yoghurt Knoblauch Sauce | 3,00 € |



NACHSPEISEN

- | | |
|--|---------------|
| 180. Katmer – Süße Teigdessert ^{G, H, A}
Teigtasche mit Pistazien, serviert mit Vanilleeis
(warm serviert) | 9,50 € |
| 181. Künefe ^{G, H, A}
Süße Teigspeise mit Mozzarella und Rapshonig im Lehmofen zubereitet
serviert mit Vanilleeis
(warm serviert) | 9,50 € |
| 182. Irmik Helvası ^{G, H, A}
Grießbrei mit Rapshonig, überbacken mit Mozzarella, i
m Lehmofen zubereitet
(warm serviert) | 8,50 € |
| 183. Meyve Tabağı – Obstteller | 8,50 € |
| 184. Yoğurt – Joghurtspeise ^{G, H}
Joghurt mit Rapshonig, Walnüssen und Obst | 8,50 € |
| 185. Honig Melone mit Schafskäse | 7,50 € |
| 186. Wassermelone mit Schafskäse | 7,50 € |
| 187. Honigmelone und Wassermelone mit Schafskäse | 9,50 € |
| 188. Käseplatte mit Weintrauben | 9,50 € |
| 189. Diverse Eissorten (Bitte beim Service anfragen) 3 Kugel Eis | 7,50 € |



HEISSEGETRÄNKE

Apfeltee	3,80 €
Çay, türkischer Tee	3,80 €
Teesorte (Beutel), Kräutertee, Pfefferminztee, Grüntee, Kamilletee	3,60 €
Türkischer Mokka ²	3,50 €
Kaffee Crema ²	3,80 €
Pott Kaffee ²	4,50 €
Espresso ²	3,00 €
Doppelter Espresso ²	3,60 €
Cappuccino ^{G,2}	4,50 €
Milchkaffee ^{G,2}	4,50 €
Latte Macchiato ^{G,2}	4,50 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Heiße Schokolade ^G	4,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^G	4,80 €
Glühwein ^{1,10}	5,50 €
Irish Kaffee ^{G,2}	6,00 €
Grog	6,00 €
Affogato	4,50 €
Frische minze Zitrone	4,50 €
Heiße Zitrone	3,60 €



SOFTGETRÄNKE

Stilles Wasser	0,25	3,00 €
	0,4	3,60 €
	Flasche 0,75	6,90 €
Mineralwasser, klassik	0,25	3,00 €
	0,4	3,60 €
	Flasche 0,75	6,90 €
Coca Cola ^{1, 2, 4}	0,2	3,80 €
	0,4	4,50 €
Coca Cola Zero ^{1, 2, 4}	0,2	3,80 €
	0,4	4,50 €
Fanta ^{1, 2, 4}	0,2	3,80 €
	0,4	4,50 €
Sprite ⁴	0,2	3,80 €
	0,4	4,50 €
Spezi ^{1, 2, 4}	0,2	3,80 €
	0,4	4,50 €
Faßbrause ¹	0,2	3,80 €
	0,4	4,50 €
Rhabarber / Vanille	0,25	4,20 €
	0,4	5,50 €
Holunder Minze	0,25	4,20 €
	0,4	5,50 €
Ayran Joghurtgetränk	0,2	3,80 €
	0,4	4,50 €



DIE SÄFTE

Mangonektar	0,2	4,00 €
	0,4	4,70 €
Apfelsaft	0,2	4,00 €
	0,4	4,70 €
Orangensaft	0,2	4,00 €
	0,4	4,70 €
Bananennektar	0,2	4,00 €
	0,4	4,70 €
Kiba	0,2	4,00 €
	0,4	4,70 €
Kirschnektar	0,2	4,00 €
	0,4	4,70 €
Maracujasaft	0,2	4,00 €
	0,4	4,70 €
Rhabarbersaft	0,2	4,00 €
	0,4	4,70 €
Cranberrysaft	0,2	4,00 €
	0,4	4,70 €
Ananassaft	0,2	4,00 €
	0,4	4,70 €
Mango mit Ginger Alle	0,4	5,50 €
Mango mit Orangensaft	0,4	5,50 €

EISKAFFEE

Eiskaffee ^{2, G} (Cafe mit Eiswürfel)	5,50 €
Eiskaffee mit Vanillieis und Sahne ^{2, G}	7,00 €
Eiskaffee mit Vanillieis ohne Sahne ^{2, G}	6,50 €



SCHWEPPES

Ginger Ale ^{1,4}	0,2	4,00 €
	0,4	4,70 €
Bitter Lemon ^{2,4,8}	0,2	4,00 €
	0,4	4,70 €
Tonic Water ^{4,8}	0,2	4,00 €
	0,4	4,70 €

SAFTSCHORLEN

Apfelsaftschorle	0,2	3,80 €
	0,4	4,50 €
Orangensaftschorle	0,2	3,80 €
	0,4	4,50 €
Rhabarberschorle	0,2	3,80 €
	0,4	4,50 €
Mangoschorle	0,2	3,80 €
	0,4	4,50 €
Kirschschorle	0,2	3,80 €
	0,4	4,50 €
Maracujaschorle	0,2	3,80 €
	0,4	4,50 €
Cranberryschorle	0,2	3,80 €
	0,4	4,50 €





BIER VOM FASS

Grevensteiner ^A	0,3 4,20 €
	0,5 5,30 €
Veltins Pils ^A	0,25 4,00 €
	0,4l 4,90 €
Meisel's Weisse Original (Hefe Weißbier) ^A	0,3 4,20 €
	0,4 5,30 €
Aktien Landbier, Dunkel ^A	0,3 4,20 €
	0,5 5,30 €
Efes Bier (aus der Flasche)	0,33 4,50 €

BIER MISCHGETRÄNKE

Radler (mit Sprite) ^{A, 4}	0,4 4,90 €
Weißbier (mit Banane) ^A	0,3 4,80 €
	0,5 5,80 €
Alster (mit Fanta) ^{A, 4}	0,4 4,90 €
Diesel (mit Cola) ^{A, 1, 2, 4}	0,4 4,90 €
Potsdamer (mit Fassbrause)	0,4 4,90 €
BMW (Bier mit Sprudel Wasser)	0,4 4,50 €
Berliner Weisse Rot (Himbeere) ^A	0,33 5,50 €
Berliner Weisse Grün (Waldmeister) ^A	0,33 5,50 €

ALKOHOLFREIES BIER

Veltins ^A	0,33 4,10 €
Maisel's Hefe ^A	0,5 4,80 €



APERITIFS & LONGDRINKS

Yakamoz Rakı mit Wasser	5 cl	8,50 €
Tekirdağ Gold Rakı mit Wasser	4 cl	8,50 €
Yeni Rakı mit Wasser	4 cl	7,50 €
Aperol Spritz ¹	0,25	7,50 €
Hugo	0,25	7,50 €
Alkoholfreier Hugo	0,25	6,50 €
Gin Tonic ^{4,8}	0,3	7,50 €
Campari Soda ¹	0,3	6,50 €
Campari Orange ¹	0,3	7,50 €
Campari Spritz	0,3	7,50 €
Wodka Red Bull ³		7,50 €
Wodka Kirsch ^A	0,3	7,50 €
Wodka Orange ^A	0,3	7,50 €
Martini-Bia, Ros, Dry	5 cl	5,50 €
Havana Cola	0,25	7,50 €
Bacardi Cola	0,25	7,50 €

RAKI IN FLASCHEN

Yakamoz inkl. Wasser	0,25 Fl.	55,00 €
	0,50 Fl.	75,00 €
Tekirdağ Gold Rakı, inkl. Wasser	0,35 Fl.	55,00 €
	0,70 Fl.	75,00 €
Yeni Rakı, inkl. Wasser	0,35 Fl.	45,00 €
	0,70 Fl.	65,00 €

SPIRITUOSEN

Yakamoz Raki	2 cl	4,50 €
Yakamoz Raki	4 cl	5,50 €
Tekirdağ Gold Raki	2 cl	4,50 €
Tekirdağ Gold Raki	4 cl	5,50 €
Ramazotti	4 cl	4,00 €
Amaretto	4 cl	4,00 €
Sambuca	4 cl	4,00 €
Grappa	4 cl	4,00 €
Jägermeister	4 cl	4,00 €
Metaxa ¹ 7 Sterne	4 cl	5,50 €
Tequila	4 cl	4,00 €
Baileys ^{1,2,3}	5 cl	4,50 €
Fernet Branca	4 cl	4,00 €
Wodka Absolut	4 cl	4,50 €
Wodka Moskowskaya	4 cl	4,50 €

WODKA

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

WHISKEY

Jack Daniel's	4 cl	5,50 €
Johnnie Walker	4 cl	5,50 €
Hennesy Cognac	4 cl	5,50 €
Chivas	4 cl	6,50 €
Jack Daniel's Cola ^{1,3}		7,50 €
Chivas Cola ^{1,3}		8,50 €
Hennesy Cognac	0,70 l	70,00 €
Johnnie Walker	0,70 l	65,00 €
Jack Daniel's	0,70 l	75,00 €
Chivas	0,70 l	90,00 €

COCKTAILS

Havana Club Lehmofen, Havana Club 3 Años, Maracujasaft und Mineralwasser	0,25 l	7,50 €
Havana Rhabarber Fizz, Havana Club 3 Años, Rhabarbersaft und Mineralwasser	0,25 l	7,50 €
Sex on the Beach	0,25 l	8,50 €
Caipirinha	0,25 l	8,50 €
Mai Tai	0,25 l	8,50 €
Margarita	0,25 l	8,50 €
Mojito	0,25 l	8,50 €
Raki Coctail	0,25 l	8,50 €
Alkoholfreier Cocktail	0,25 l	6,50 €



WEINKARTE

Offene Weißweine

	0,2 l	0,5 l	0,75 Fl.
Buzbag-Emir/Narince Kayra	7,50 €	23,50 €	37,00 €

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 Zitrusblüte und frischer Grapefruit. Passt gut zu Spargel, Meeresfrüchte und leichte Hähnchengerichten.

	0,2 l	0,5 l	0,75 Fl.
Leichtigkeit des Seins - Blanc de Noir Tannat	7,50 €	22,50 €	36,00 €

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 nur mit 10,5 % Vol. Alk. harmonisch mit dezenten Citrus Noten. Wir empfehlen diesen Wein zu Fisch, unseren kalten Vorspeisen (Mezzeteller) oder auch als Aperitif.

	0,2 l	0,5 l	1,0 Fl.
Riesling VinToSun	7,50 €	22,50 €	39,00 €

Rheinhessen /Deutschland

Feiner Riesling mit Fruchtaromen von reifem Weinbergpfirsich, einem mineralischen Geschmack und einer erfrischenden Säure, damit passt er hervorragend zu Fisch und Geflügel.

	0,2 l	0,5 l	0,75 Fl.
Sultaniye - Lieblich	7,50 €	21,50 €	35,00 €

Kavaklidere – Denizli/Türkei

Eines der ersten lieblichen türkischen Weine überhaupt. 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.

Weißweinschorle	0,2 l	6,50 €	
------------------------	-------	---------------	--

Weißwein Flasche

Narince - Kayra

Flasche 0.75 39,00 €

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 Garnelenpfanne.

Chardonnay Vintage - Kayra

Flasche 0.75 55,00 €

Anatolien – Türkei

Der Vintage Chardonnay ein ausgewogener, balancierter Weißwein aus Anatolien. Ein eleganter Chardonnay mit 6 16 monatiger Eichenfasslagerung. Ein cremiger, vollmundiger Weißwein mit lebendiger Säure, sowie mineralische Noten. Passt gut zu Meeresfrüchten, Fisch, Geflügel z.B. gegrilltes Hähnchen, mit buttrig cremigen Soßen.

Offene - Roséweine

	0,2 l	0,5 l	1.0 Fl
Rosé Vin ToSun	7,50 €	24,50 €	39,00 €

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.

	0,2 l	0,5 l	0,75 Fl
Kalecik Karasi – Rosé	7,50 €	24,50 €	37,00 €

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.

Roseweinschorle

0,2 l 6,50 €

Offene - Rotweine

	0,2 l	0,5 l	0,75 Fl.
Buzbağ - Klasik Kayra	7,50 €	23,50 €	37,00 €

Elazığ-Diyarbakır – Türkei

Öküzgözü und Boğazkere sind die wichtigsten einheimischen Rebsorten der Türkei. Der Kayra Buzbağ wird aus Öküzgözü Trauben aus der Region Elazığ und aus den Boğazkere Trauben in Diyarbakır gekeltert. Der Buzbağ Klasik besticht durch seine leichte, nicht aufdringliche Frucht und ist eines der beliebtesten türkischen Weine. Ein Rotwein mit voller Frucht und Aromen.

	0,2 l	0,5 l	1.0 Fl.
Primitivo Fantini	7,50 €	23,50 €	39,00 €

Apulien – Italien

Die Rebsorte Primitivo erfreut sich wachsender Beliebtheit bei Weintrinkern. 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 Auberginenpuree.

	0,2 l	0,5 l	0,75 Fl.
Kalecik Karasi - Kayra	7,50 €	23,50 €	37,00 €

Thrakien – Türkei

Neben roten Fruchtduften 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 gegrillten Lammkoteletts oder zu unserer Lehmofen-Pfanne.

	0,2 l	0,5 l	0,75 Fl.
Lieblicher Rotwein aus Anatolien	7,50 €	23,50 €	34,00 €

Süd-Ostanatolien – Türkei

Ein fruchtig lieblicher, rubinroter Rotwein aus Anatolien. In der Nase, dunkle rote lebendige Früchte, so wie Brombeeren, Kirsche und Johannisbeeren. Am Gaumen werden die Rotfrüchte und die Würze von den lokalen Reben von der fruchtigen Saftigkeit begleitet. Dieser Wein ist ein toller Begleiter für Weinfreunde die Süß mögen.

Rotweinschorle		0,2 l	6,50 €
-----------------------	--	-------	---------------

Rotwein Flasche

Öküzgözü - Kayra Flasche 0.75 **47,00 €**

Elazığ – Türkei

Türkisch heißt Öküzgözü Ochsenauge. Der leuchtend tiefrote 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..

Buzbağ Rezerv - Kayra Flasche 0.75 **57,00 €**

Öküzgözü/Boğazkere- Elazığ- Diyarbakır – 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 Lammkotelets, Lammfilet, Kalbfleisch auch zu einem gut gewürztem Lammspieß sehr empfehlenswert.

Vintage Boğazkere - Kayra Flasche 0.75 **79,00 €**

Diyarbakır- Süd- Ostanatolien – Türkei

Der Vintage Boğazkere ist intensiv und komplex, geprägt von dunklen roten Früchten. Am Gaumen ist der Wein vollmundig, kräftig und ausgewogen mit einer reichen Struktur und einer samtigen Textur, die von feinen Tanninen und einer erfrischenden Säure begleitet ist der Rotwein ein eleganter, ausdrucksstarker Wein. Damit passt dieser gut strukturierter Rotwein, zu unserem Rinderfilet der in einer Tonschale im Lehmofen eingelegt ist.

Prosecco / Champagner 0,1 l 0,75 l FI

Secco Vin ToSun - White 5,50 € 34,00 €

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

0,1 l 0,75 l FI

Secco Vin ToSun – Rosé 5,50 € 34,00 €

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 0,75 l FI **110,00 €**

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

LEHMOFEN
AN DER SPREE



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 Erdnusserzeugnisse
- F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
- G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
- H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, C hashewnuss, 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.