

ENTRECÔTE aus dem DRY AGER

Wir verarbeiten ausschließlich hochwertiges
australisches „Black Angus“ (Getreide gefüttert)

Das Entrecôte wird mindestens 21 Tage am Stück gereift.
Durch den reife Prozess bei 2° und 80% Luftfeuchtigkeit tritt ein Gewichtsverlust des
Fleisches auf und der Geschmack intensiviert sich.


Sie können das Fleisch vor der Zubereitung gerne begutachten und aussuchen.

Preis pro 100 gr. inkl. Beilage 16,-

WEINE des MONATS



WEIßWEIN

KAVAKLIDERE PRESTIGE TR 0,75l  34€
100% NARINCE

9-monatige Lagerung in französischen Eichenfässern, langer Abgang,
trocken, blumig & Zitrusfrüchte

Essensempfehlung: Lachs „Röllchen“ mit Sauce Bearnaise

ROSEWEIN

MIRAVAL by Jolie-Pitt FR 0,75l 45€

Côtes de Provence AOC

SYRAH, CINSAULT, GRENACHE

Bei „Wine Spectator“ erreichte dieser Wein Platz 84, der besten 100 Weine der Welt.

Fruchtig & frischer Wein – weiche Säure

Nur 10–20% des Mostes werden ohne pressen zum Wein verarbeitet, das macht den
Wein so außergewöhnlich.



aperitifler:aperitifs

MARTINI BIANCO 6€

KAVAKLIDERE ALTIN KÖPÜK SEKT 10cl 6€

CAMPARI ORANGE 7€

RAMAZOTTI APERITIVO ROSATO 7€

APEROL SPRITZ 7€

HUGO 7€

LILLET WILD BERRY 7€

BACARDI COLA 7€

GIN TONIC 7€

Fragen Sie gerne nach unseren Gin, Whiskey, Rum & Cognac
Sorten.

Ebenfalls haben wir eine große Auswahl an Zigarren aus Kuba,
Dom. Rep und Nicaragua.

Wittmann

mezeler :vorspeisen

10 ROKA SALATASI H ... 10€

Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Granatapfel-Dressing & Walnüssen
Arugula/Ruccola salad with tomatoes, onions, olive oil and walnut

11 GAVURDAG SALATASI H ... 10€

Fein gehackte Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Petersilie & Paprika
mit Granatapfel-Dressing und Walnüssen verfeinert
Diced tomatos, peppers, cucumber, onions, parsley, walnuts & pomegranate sauce

12 SIGARA BÖREGI A, G, C ... 9€

Teigröllchen mit Weißkäse & Petersilie dazu Knoblauch-Joghurt
Pastry rolls with white cheese, parsley & garlic yoghurt

13 MÜCVER A, G, C ... 9€

Gemüse-Reibekuchen mit Weißkäse, dazu Knoblauch-Joghurt
Vegetable pancakes with white cheese & garlic yoghurt

14 TEREYAGLI KARIDES N, D, G, B ... 13€

Garnelen mit Champignons & Paprika in Butter & Knoblauch gebraten
Prawns with bell pepper & mushroom fried in garlic & butter

15 SUCUKLU HUMUS G, K, A ... 13€

Gebratene Sucuk-Scheiben(türk. Knoblauchwurst) auf warmen Humus
Fried sucuk (turkish garlic sausage) with warm humus (smashed sesame-chickpeas paste)

16 KAVUN PEYNIR TABAGI A ... 9€

Feta Käse und Honigmelone
Feta cheese and honeymelon

KARISIK SOGUK MEZE A, G, H, K

Gemischte kalte Vorspeisen Platte / Mixed cold starters

1pers 2pers 3pers 4pers

10€ 18€ 26€ 32€

anayemekler :hauptgerichte

50 „BONFILE'den LOKUM“ / BERNEZ SOSLU DANA MADALYON 230gr. 32€ (orta pisiirilmis) **G ,C**
Scheiben/Medallions vom Rinderfilet mit Sauce Bearnaise ca. 230gr. (medium)
Beef Tenderloin Medallions with sauce bearnaise ca. 230gr. (medium)

51 BEYTI KEBAP A, G 19€ **G, A**
Kebap aus Lamm-Hackfleisch in „Tortilla-Brot“ gerollt & gegrillt, mit knob. Joghurt & Tomatensauce
Grilled minced lamb, rolled & cut in „tortilla bread“ with tomato & garlic yoghurt sauce

52 „NEBRASKA LOKUM“ 230gr. 32€ (orta pisiirilmis) **G ,C**
Scheiben vom Flapsteak aus Nebraska (US / Mais gefüttert) ca. 230gr. (medium)
Slices of Flapmeat from Nebraska / USA – corn fed ca. 230gr. (medium)

53 ZERDECALLI KREMALI IZGARA TAVUK GÖGSÜ 19€ **G**
Gegrillte Hähnchenbrust Filet mit Curry-Sahne Sauce
Slices of grilled chicken breast with Curry-Cream Sauce

54 KALKAN FILETO izgara 33€ **D**
Gegrillter Filet vom Steinbutt
Grilled turbot filet

55 DENIZ LEVREGI FILETO izgara 35€ **D**
Gegrillter Wolfsbarsch-Filet // wildfang
Grilled sea bass fillet // wild caught

anayemekler :hauptgerichte

56 HÜNKAR BEGENDI (Bechamelli Patlican üzerine) G 21€
Rindfleisch auf Aubergine-Bechamelbett
Sliced beef on mashed eggplant bechamel creme

57 CUPRA FILETO izgara 22€ **D**
Gegrillte Dorade-Filets
Grilled sea bream fillet

58 KUZU PIRZOLA ve KÜSLEME (FILE) ikilisi 28€
Duo aus Lammfilets & Lammkoteletts
Mix of lamb filet and lamb chops

59 DANA BONFILEDEN COBAN KAVURMA 22€
Gebratene Rinderfiletspitzen mit Paprika, Champignons und Zwiebeln
Sliced tenderloin with peppers, mushrooms and onions

60 DANA FLANKSTEAK'den SiS 21€
Gegrillte Scheiben vom Flanksteak
Slices of flanksteak

61 TAVUKLU SALATA 15€
Hähnchenbrustfilet auf gemischtem Salat
Slices of chicken fillet with mixed salad

62 IMAM BAYILDI 16€ **G**
Vegetarische Auberginen-Schiffchen mit Gemüse gefüllt – serviert mit Knoblauch-Joghurt
Vegetarian eggplant filled with vegetables served with garlic yoghurt

VEGGIE!

Tüm yemekler garnitürlü ile servis edilir. **A, I**

Alle Gerichte werden mit Beilage/n serviert. **A, I**

All dishes are served with side dish. **A, I**

tatlilar :dessert

70 KÜNEFE 9€ A, G

Teigfäden, gefüllt mit einer Mozzarella-Schicht & Honigsirup (wird warm serviert)
„Angels hair“ with softcheese filling in thick syrup (served warm)

GÜNLÜK ve SEZONLUK DEGISEN TATLILAR A, G, H

Tagesdessert & Saisonal abwechselnde Sorten – bitte sprechen Sie uns an.
Ask for our changing dessert menu

mesrubatlar :softdrinks

SAN PELLEGRINO (SPRUDEL) 25cl 2,7€ / 75cl 6,5€

ACQUA PANNA (STILL) 25cl 2,7€ / 75cl 6,5€

COCA COLA ₁ - LIGHT ₁ - ZERO ₁ 20cl 2,7€

SPRITE 20cl 2,7€

FANTA 20cl 2,7€

MEZZO MIX ₁ 20cl 2,7€

TONIC WATER ₂ - BITTER LEMON - GINGER ALE 20cl 2,7€

VIO BIOSCHORLE APFEL / JOHANNISBEERE 33cl 3,5€

AYRAN (türkischer Buttermilch) 25cl 2,7€

GAZOZ (türkisches Brausegetränk) 20cl 2,7€

APFELSAFT - ORANGENSAFT 20cl 3€

biralar :bier

HEINEKEN PREMIUM 33cl 3€

SCHUMACHER ALT 25cl 3€

ALSTER/RADLER 30cl 3€

HEINEKEN ALKOHOLFREI 33cl 3€

KÖNIG-LUDWIG WEISSBIER / ALKOHOLFREI 50cl 4,5€

kadeh saraplar :offene weine

rot weine

401 KAVAKLIDERE YAKUT TR 0,2l 6€
50% ÖKÜZGÖZÜ & 50% BOGAZKERE
Trocken und fruchtig mit leichtem Abgang.

402 CÔTES DU RHONE FR 0,2l 8€
SHIRAZ & GRENACHE
Tanninbetont, dunkle Früchte, langer Abgang

weiß weine

404 KAVAKLIDERE CANKAYA TR 0,2l 6€
35% EMIR, 35% NARINCE & 30% SULTANIYE
Cuvée aus Emir & Narince treffen auf Sultaniye, die Lieblingstraube der Ägäis.
Trocken und fruchtig.


rose lieblich

406 KAVAKLIDERE ROSATO TR 0,2l 6,5€
100% CALKARASI
Dezent fruchtiger, aber nicht all zu süßer Rosé, der sich mit unseren Dessert
Variationen kombinieren lässt.

rose trocken

407 KAVAKLIDERE LAL TR 0,2l 6€
100% CALKARASI
Die Rebsorte CALKARASI benutzt man bei der Herstellung von Rot-, Roséweinen und
sogar bei Raki. Leichte Säure und leichter Abgang

port-/dessertwein weiß

409 KAVAKLIDERE TATLI SERT 2001  0,1l 6€
100% NARINCE

Dieser vollmundige Wein wird nach der Portwein-Methode (Fermentation wird durch
die Zugabe von Alkohol gestoppt) hergestellt und 12 Jahre in Eichenfässern gelagert.

kirmizilar: rotweine

KAVAKLIDERE YAKUT TR 0,75l 21€

50% ÖKÜZGÖZÜ & 50% BOGAZKERE

Der Klassiker aus Ankara! Seit über 65 Jahren mit unveränderter Qualität.

Trocken und fruchtig mit leichtem Abgang.

SEVILEN PARSEL TR 0,75l  32€

100% CABERNET SAUVIGNON

Vollmundiger Wein mit spürbaren Tanninen. Passend zu würzigen Gerichten oder zum Entrecote

KAVAKLIDERE SELECTION TR 0,75l  32€

50% ÖKÜZGÖZÜ & 50% BOGAZKERE

Vollmundiger Wein mit spürbaren Tanninen.

KAYRA VERSUS TR 0,75l  75€

100% CABERNET FRANC

Kräftig, strukturierter Wein mit reifen Tanninen & langer Abgang.

16 Monate im Fass gelagert.

KAYRA VINTAGE TR 0,75l  59€

100% ÖKÜZGÖZÜ

Osttürkei ist der Herkunft dieser Traube, die in Denizli (Ägäis) angebaut wird. Wilde & reife Tannine mit mittellangem Abgang. Dirigiert von Daniel O'Donell – der die Erde &

Weine der Türkei bestens kennt.

pembeler :roseweine

MIRAVAL by Jolie-Pitt FR 0,75l 45€

Côtes de Provence AOC

SYRAH, CINSAULT, GRENACHE

Bei „Wine Spectator“ erreichte dieser Wein Platz 84, der besten 100 Weine der Welt.

Fruchtig & frischer Wein - weiche Säure

Nur 10-20% des Mostes werden ohne pressen zum Wein verarbeitet, das macht den Wein so außergewöhnlich.

KAV. ANCYRA BLUSH TR 0,75l 26€

50% KALECIK KARASI 50% CALKARASI

Leichte Säure und sehr angenehme Struktur, blumig & fruchtig.

Ein trockener Rose den man auch Solo trinken kann.

KAVAKLIDERE ROSATO lieblich TR 0,75l 22€

100% CALKARASI

Wir würden sagen; eine Mischung aus LAL und SULTANIYE. Ein dezent fruchtiger,

aber nicht all zu süßer Rosé, der sich mit unseren

Dessertvariationen gut kombiniere lässt.

beyazlar :weißweine

KAVAKLIDERE CANKAYA TR 0,2l 21€

35% EMIR, 35% NARINCE & 30% SULTANIYE

Auch der Cankaya ist ein Klassiker seit über 65 Jahren. Die beste türkische Cuvée aus Emir & Narince treffen auf Sultaniye, die Lieblingstraupe der Ägäis.

PAMUKKALE ARTI + TR 0,75l  30€

50% CHARDONNAY 50% NARINCE

An der Nase Ananas, Vanille & Karamell - körperreich und fruchtig.

12 Monate im Eichenfass gelagert.

SEVILEN ISABEY TR 0,75l 32€

100% SAUVIGNON BLANC

Angenehme Säure, fruchtig und leichter Abgang.

KAVAKLIDERE SELECTION TR 0,75l  36€

50% EMIR & 50% NARINCE

Wir wiederholen gerne: Die beste Cuvée - tritt vollmundig mit angenehmen fruchtigen Säuren auf.

köpüklüler :schaumweine

KAVAKLIDERE ALTIN KÖPÜK BRUT TR 0,75l 29€

100% EMIR

Es ist eines der Ersten in der Türkei hergestellten Schaumweine. Das Besondere an dieser Rebsorte ist, dass die eigene Säure vollkommen ausreicht um einen perfekten Schaumwein herzustellen.

MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT FR0,75l 110€

ca. 60% PINOT NOIR, ca. 15% CHARDONNAY & ca. 25% PINOT MEUNIER

Imperial ist einer der beliebtesten Champagner der Welt und zugleich das Aushängeschild des Hauses.

rakı

	20cl	35cl	50cl	70cl
BEYLERBEYI GÖBEK	25€	45€	60€	85€
YENI RAKI	22€	38€	-	70€
TEKIRDAG GOLD	25€	45€	-	80€
EFE GOLD	-	40€	-	70€

alerji tablosu :allergikerhinweiß

1= Koffein caffeine

A= Glutenhaltiges Getreide

gluten containing cereals

B= Krebstiere crustaceans

C= Eier eggs

D= Fisch fish

E= Erdnüsse peanuts

F= Soja soy

G= Milch/Milchzucker (Laktose) lactose

Weine können Sulfite enthalten! = Our wines can be include Sulfites!

2= Chinin quinine

H= Schalenfrüchte (Nüsse)

peal fruits /nuts

I= Sellerie celery

J= Senf mustard

K= Sesam sesame

L= Sulfit/Schwefeldioxid sulfite

M= Lupine lupine

N= Weichtiere mollus