



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

ROTWEIN

PAMUKKALE SHIRAZ 0,75l  26€

100% SHIRAZ

Vollmundig mit längerem Abgang. Schmeckt sowohl mit rotem Fleisch als auch mit
unseren Vorspeisen. 18 Monate in Eichenfässern & 2 weitere in Flaschen gereift

Essensempfehlung: Nebraska Flapsteak

mezeler :vorspeisen

500 MERCIMEK CORBASI A 6€
Linsensuppe türkischer Art
Lentil soup - Turkish type

501 DOMATES CORBASI kremali, kasarli G ... 6€
Tomatensuppe mit einem Schuss Sahne & Gouda
Tomato soup with gouda cheese & cream

9 SARAPLIK PEYNIR TABAGI H, G ... 11€
Käseplatte zum Wein / Assorted cheese platter

10 ROKA SALATASI H ... 9€
Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Granatapfel-Dressing & Walnüss
Roccula 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 FIRINDA BEYAZ PEYNIR A, ... 14€
Gebratene Weißkäse-Scheiben, pikant gewürzt
Baked white cheese with herbs.

13 SIGARA BÖREGI A, G, C ... 9€
Teigröllchen mit Weißkäse & Petersilie dazu Knoblauch-Joghurt
Pastry rolls with white cheese, parsley & garlic yoghurt

14 MÜCVER A, G, C ... 9€
Gemüse-Reibekuchen mit Weißkäse, dazu Knoblauch-Joghurt
Vegetable pancakes with white cheese & garlic yoghurt

15 TEREYAGLI KARIDES N, D, G ... 13€
Garnelen mit Champignons & Paprika in Butter & Knoblauch gebraten
Prawns with bell pepper & mushroom fried in garlic & butter

16 TEREYAGLI AHTAPOT TAVA N, D, G ... 14€
Oktopus „Arme“ mit Champignons & Paprika in Butter & Knoblauch gebraten
Octopus tentacles with bell pepper & mushroom fried in garlic & butter

17 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)

18 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

49 „BONFILE'den LOKUM“ / BERNEZ SOSLU DANA MADALYON 230gr. 32€ (orta pisirilmis)

Scheiben/Medallions vom Rinderfilet mit Sauce Bearnaise ca. 230gr. (medium)

Beef Tenderloin Medallions with sauce bearnaise ca. 230gr. (medium)

50 NEBRASKA „BIFTEGINDEN“ LOKUM yasklasik 230gr. 32€ (orta pisirilmis)

Scheiben vom Nebraska Flap Steak ca. 230gr. (medium)

Sliced steaks / nebraska flap meat ca. 230gr. (medium)

51 BEYTI KEBAP A, G 18€

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 ZERDECALLI KREMALI TAVUK SIS G 18€

Gegrillte Hähnchenbrust Scheiben mit Curry-Sahne Sauce

Slices of grilled chicken breast with Curry-Cream Sauce

53 CUPRA FILETO izgara D 20€

Gegrillte Dorade-Filets

Grilled sea bream fillet

54 ISPANAK ve KASAR DOLGULU SOMON SARMA - BERNEZ SOSLU D, G 22€

Lachs-„Röllchen“ gefüllt mit Spinat & Gouda - mit Sauce Bearnaise

Rolled stuffed salmon with spinach and gouda cheese - served with sauce bearnaise

55 DENIZ LEVREGI fileto D 35€

Filet vom wildfang Wolfsbarsch

Fillet of wild seabass

56 KUZU ETLI SAC KAVURMA 19€

Geschnetzelter Lammrücken mit Paprika und Zwiebeln

Sliced lamb with peppers and onions

57 KARMA IZGARA TABAGI 25€

Grillteller aus Lammfilet, Lammkotelett, Flanksteak-Scheiben, Lammfrikadelle & Hähnchenfilet

Mixed grill with lamb fillet, lamb chop, lamb meatball, mini flank steaks & chicken fillet

anayemekler :hauptgerichte

58 SOGAN ve BIBERLI YAPRAK CIGER 21€

Kalbsleber Scheiben mit Paprika & Zwiebel Streifen gebraten
Calf liver fried with julienne style bell pepper and onions

59 DANA FLANKSTEAK 22€

Gegrillte Scheiben vom Flanksteak
Slices of flanksteak

60 IMAM BAYILDI 15€

Vegetarische Auberginen-Schiffchen mit Gemüse gefüllt – serviert mit Knoblauch-Joghurt
Vegetarian eggplant filled with vegetables served with garlic yoghurt

VEGGIE!

61 KARISIK SEBZE TAVA 15€

Bunte Gemüse-Pfanne – serviert mit Knoblauch-Joghurt
Mixed vegetables with garlic yoghurt

VEGGIE!

Tüm yemekler garnitür ile servis edilir. (59 numara haric)
Alle Gerichte werden mit Beilagen serviert. (ausgenommen nr59)
All dishes are served with a side dish. (except nr 59)

tatlilar :dessert

70 KÜNEFE 9€

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

GÜNLÜK DEGISEN TATLILAR

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

mesrubatlar :softdrinks

SAN PELLEGRINO (SPRUDEL) 25cl	<u>2,7€</u> / 75cl	<u>6,5€</u>
ACQUA PANNA (STILL) 25cl	<u>2,7€</u> / 75cl	<u>6,5€</u>
COCA COLA ₁ - LIGHT ₁ - ZERO ₁	20cl	<u>2,7€</u>
SPRITE	20cl	<u>2,7€</u>
FANTA 20cl	<u>2,7€</u> MEZZO MIX ₁ 20cl	<u>2,7€</u>
TONIC WATER ₂ - BITTER LEMON - GINGER ALE	20cl	<u>2,7€</u>
VIO BIOSCHORLE APFEL / JOHANNISBEERE	33cl	<u>3,5€</u>
AYRAN (türkischer Buttermilch)	20cl	<u>2,7€</u>
NIGDE GAZOZU (türkisches Brausegetränk)	20cl	<u>2,7€</u>
APFELSAFT - ORANGENSAFT	20cl	<u>3€</u>

aperitif & co.

MARTINI BIANCO	<u>6€</u>	KAVAKLIDERE ALTIN KÖPÜK SEKT 10cl	<u>6€</u>
CAMPARI ORANGE	<u>7€</u>	APERITIVO ROSATO	<u>7€</u>
APEROL SPRITZ	<u>7€</u>	HUGO	<u>7€</u>
RAMAZOTTI, AVERNA, FERNET oder BAILEYS	4cl	<u>4€</u>	

biralar :bier

HEINEKEN PREMIUM	33cl	<u>3€</u>
SCHUMACHER ALT	25cl	<u>3€</u>
ALSTER/RADLER	30cl	<u>3€</u>
HEINEKEN ALKOHOLFREI	33cl	<u>3€</u>
KÖNIG-LUDWIG WEISSBIER / ALKOHOLFREI	50cl	<u>4,5€</u>

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

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

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

kadeh saraplar :offene weine

rot weine

401 KAVAKLIDERE YAKUT TR 0,2l 5,5€
50% ÖKÜZGÖZÜ & 50% BOGAZKERE

Der Klassiker aus Ankara! Seit über 65 Jahren mit unveränderter Qualität.
Trocken und fruchtig mit leichtem Abgang.

402 DOLUCA ANTIK TR 0,2l 6,5€
50% SYRAH & 50% CABERNET SAUVIGNON

Vollmundig, Kirschnoten, mit längerem Abgang

403 PAMUKKALE ANFORA SHIRAZ TR 0,2l 7,90€
100% SHIRAZ

Tanninbetont, dunkle Früchte, langer Abgang

weiß weine

404 KAVAKLIDERE CANKAYA TR 0,2l 5,5€
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 Lieblingstrauhe der Ägäis.

405 K. PENDORE MISKET TR 0,2l 7,9€
100% MISKET

Feine fruchtige Säure, Zitrus & Jasmin Aromen

rose lieblich

406 KAVAKLIDERE ROSATO TR 0,2l 6,5€
100% CALKARASI

Wir würden sagen; eine Mischung aus Lal und Sultaniye. 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

PAMUKKALE SHIRAZ 0,75l  26€
100% SHIRAZ

Vollmundig mit längerem Abgang. Schmeckt sowohl mit rotem Fleisch als auch mit unseren Vorspeisen. 18 Monate in Eichenfässern & 2 weitere in Flaschen gereift

DOLUCA KAV. TR 0,75l  32€
50% ÖKÜZGÖZÜ & 50% BOGAZKERE

Das beliebteste Cuvée aus zwei türkische Rebsorten. Öküzgözü (=Ochsenauge – aufgrund der Größe) & Bogazkere (=Rachenkratzer – aufgrund der Tannine) ergänzen sich hervorragend! Vollmundiger Wein mit langem Abgang. 12 Monate in franz. Eichenfässern & 2 weitere in Flaschen.

SEVILEN PARSEL TR 0,75l  32€
100% CABERNET SAUVIGNON

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

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

KAV. ANCYRA BLUSH TR 0,75l 26€
50% KALECIK KARASI 50% CALKARASI

Wenig Säure und sehr angenehme Struktur, blumig & fruchtig. Ein Wein zwischen Halbtrocken & Trocken den mal auch Solo trinken kann.

KAVAKLIDERE LAL TR 0,75l 22€
100% CALKARASI

Die Rebsorte CALKARASI benutzt man bei der Herstellung von Rot-, Roséweinen und sogar bei Raki. Leichte Säure und leichter Abgang mit fruchtiger Nase machen den LAL aus.

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

PAMUKKALE ARTI + TR 0,75l  30€

50% CHARDONNAY 50% NARINCE

An der Nase Ananas, Vanille & Karamell – körperreich und fruchtig.
12 Monate im Eichenfass gelagert.

KAVAKLIDERE MISKET pendore TR 0,75l 26€

100% MISKET

Die MISKET-Trauben aus Bornovo waren damals vor der Ausrottung bedroht.
Kavaklidere wiederlebte diese auf dem einzigartigen Pendore Vineyard. Frische und lebendige Säure im Abgang.

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.

KAVAKLIDERE PRESTIGE TR 0,75l  34€

100% NARINCE

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

köpüklüler :schaumweine

KAVAKLIDERE ALTIN KÖPÜK BRUT TR 0,75l 26€

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 FR 0,75l 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 is rakı

BEYLERBEYI GÖBEK 20cl	<u>25€</u>
YENI RAKI 20cl	<u>22€</u>
TEKIRDAG GOLD 20cl	<u>25€</u>

BEYLERBEYI GÖBEK 35cl	<u>45€</u>
YENI RAKI 35cl	<u>38€</u>
TEKIRDAG GOLD 35cl	<u>45€</u>
EFE GOLD 35cl	<u>40€</u>

BEYLERBEYI GÖBEKI 50cl	<u>60€</u>
------------------------	------------

BEYLERBEYI GÖBEK 70cl	<u>85€</u>
YENI RAKI 70cl	<u>70€</u>
TEKIRDAG GOLD 70cl	<u>80€</u>
EFE GOLD 70cl	<u>70€</u>