



# 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

<sup>58</sup> SOGAN ve BIBERLI YAPRAK CIGER 21€

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

<sup>59</sup> DANA FLANKSTEAK 22€

Gegrillte Scheiben vom Flanksteak  
Slices of flanksteak

<sup>60</sup> IMAM BAYILDI 15€

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

VEGGIE!

<sup>61</sup> KARISIK SEBZE TAVA 15€

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

VEGGIE!

<sup>62</sup> DANA ETLI CÖKERTME KEBABI 22€

Kalbfleisch Streifen vom Flank Steak auf Strohkartoffeln mit Tomate-Paprika Sauce  
Pan fried flank steak (beef) stripes on straw potatoes and tomato-bellpepper sauce

Tüm yemekler garnitür ile servis edilir. (62 numara haric)

Alle Gerichte werden mit Beilagen serviert. (ausgenommen nr 62)

All dishes are served with a side dish. (except nr 62)

# tatlilar :dessert

<sup>70</sup> 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 <sub>1</sub> - LIGHT <sub>1</sub> - ZERO <sub>1</sub>	20cl	<u>2,7€</u>
SPRITE 20cl	<u>2,7€</u>	
FANTA 20cl	<u>2,7€</u>	
MEZZO MIX <sub>1</sub> 20cl	<u>2,7€</u>	
TONIC WATER <sub>2</sub> - BITTER LEMON - GINGER ALE	20cl	<u>2,7€</u>
VIO BIOSCHORLE APFEL / JOHANNISBEERE	33cl	<u>3,5€</u>
AYRAN (türkischer Buttermilch)	25cl	<u>2,7€</u>
GAZOZ (türkisches Brausegetränk)	20cl	<u>2,7€</u>
APFELSAFT - ORANGENSAFT	20cl	<u>3€</u>

# aperitifler:aperitifs

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

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

# 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 Lieblingstraube 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

## 20likler

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

## 35likler

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

## 50lik

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

## 70likler

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