

Finest Lezzet

RESTAURANT

APERITIFS

MARTINI PROSECCO <i>Trocken, reichhaltig und unkompliziert</i>	0,1 l	8
CHAMPAGNER <i>Brut Imperial Moët</i>	0,1 l	16
CHANDON GARDEN SPRITZ	0,2 l	10
MARTINI BIANCO / DRY / ROSSO	4 cl	6
SHERRY DRY / MEDIUM	4 cl	6
LILLET WILD BERRY ^[1] <i>Lillet Blanc, Wild Berry und Beeren der Saison</i>	4 cl	10
LILLET ROSÉ ^[1] <i>Lillet Rosé, Grapefruit-Limonade und Limettenscheiben</i>	4 cl	10
LILLET FROSÉ ^[1] <i>Lillet Rosé, Rhabarbersaft und Brombeere</i>	4 cl	10

AUCH APERITIF-DRINKS

PASSIONSTAR MARTINI ^[1] <i>Wodka, Schaumwein, Passionstar, Vanillesirup</i>		12
COSMOW ^[1] <i>Vodka, Cranberrysaft, Ginger Bier und Orangenzeste</i>		12
MALIBU TONIC	0,1 l	8
MALIBU PINEAPPLE	0,1 l	8
BALLANTINE`S SODA / COLA	0,1 l	8,5
ABSOLUT ^[14] <i>Soda / Lemon / Orange oder Red Bull</i>	0,1 l	8,5



MANCHES BLEIBT SO, WIE ES IST

APEROL SPRITZ ^[1, 11] <i>Aperol, Prosecco, Orange, Soda (auch alkoholfrei)</i>	10
HUGO ^[11] <i>Holunderblütensirup, Prosecco, frische Minze, Limette, Soda (auch alkoholfrei)</i>	10
KIR ROYAL ^[1, 11] <i>Die Königin unter den Aperitifs</i>	12

Allergene - Enthält: A) glutenhaltiges Getreide - B) Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse - C) Eier oder Eiererzeugnisse - D) Fisch oder Fischerzeugnisse - E) Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse - F) Milch oder Milcherzeugnisse einschl. Laktose - G) Sojabohnen oder Sojabohnenerzeugnisse - H) Sellerie oder Sellerieerzeugnisse - I) Senf oder Senferzeugnisse - J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse - K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse - L) Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse - M) Schwefeldioxid / Sulfite - N) Lupinen oder Lupinenerzeugnisse - O) Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe 1) mit Farbstoff(en) - 2) mit Konservierungsstoff(en) - 3) mit Antioxidationsmittel(n) - 4) mit Geschmacksverstärker(n) 5) geschwefelt - 6) geschwärzt - 7) mit Phosphat(en) 8) mit Milcheiweiß - 9) Koffeinhaltig - 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel(n) - 12) enthält eine Phenylalaninquelle - 13) gewachst - 14) mit Taurin - 15) mit Säuerungsmittel(n)

Alle Preise sind in Euro und inkl. der MwSt. - All prices in Euro incl. VAT

ÇORBALAR / SUPPEN / SOUPS

100	MERCİMEK ÇORBASI	9	102	BALIK ÇORBASI ^[D]	15
	<i>Frisch zubereitete rote Linsensuppe</i>			<i>Frisch zubereitete Fischsuppe</i>	
	<i>Homemade red lentil soup</i>			<i>Homemade fish soup</i>	
101	DOMATES ÇORBASI ^[F, 8]	9	102	ŞEHRİYELİ TAVUK ÇORBASI ^[F]	9
	<i>Frisch zubereitete Tomatencremesuppe</i>			<i>Türkische Hähnchensuppe mit Nudeln</i>	
	<i>Homemade tomato soup</i>			<i>Turkish chicken soup with noodles</i>	



SOĞUK MEZELER / KALTE VORSPEISEN / COLD STARTERS

300	EGELİ ^[H]	10	308	NAZUKTAN ^[E]	9
	<i>Algen in Joghurt, verfeinert mit Pistazie und Olivenöl.</i>			<i>Geräucherte Paprika, Aubergine in Joghurt mit</i>	
	<i>Seaweed in yogurt, refined with pistachios and olive oil.</i>			<i>Walnüssen und orientalisches- mediterrane Gewürzen.</i>	
301	PAŞA MEZE ^[E, F, 8]	9	309	ÇİĞ KÖFTE	14
	<i>Geriebener Schafskäse in Crème-fraîche-Joghurt-Mix</i>			<i>Veganes Gericht traditionell zubereitet. Orientalisch</i>	
	<i>mit Walnüssen.</i>			<i>gewürzte Bulgurbällchen, serviert auf Blattsalat mit</i>	
	<i>Grated feta cheese in creme fraiche - yoghurt</i>			<i>Zitronenecken (Schärfe auf Wunsch).</i>	
	<i>mix with walnuts.</i>			<i>Vegan traditional dish. Oriental-spiced bulgur balls,</i>	
302	GİRİT MEZESİ ^[F, 8]	8		<i>served on lettuce with lemon wedges (spiciness on</i>	
	<i>Verschiedene Weißkäsesorten, gehackter Basilikum und</i>			<i>request).</i>	
	<i>Pistazien, vermischt mit Olivenöl.</i>		310	KAVUN PEYNİR	14
	<i>Various types of white cheese, chopped basil, and</i>			<i>Weisskäse und Honigmelone.</i>	
	<i>pistachios mixed with olive oil.</i>			<i>White cheese and honeydew melon.</i>	
303	HUMUS ^[F, 8]	9	311	PASTIRMALI HUMUS	14
	<i>Hausgemachtes Kichererbsenpüree mit zerstoßenem</i>			<i>Hausgemachtes Kichererbsenpüree mit zerstoßenem</i>	
	<i>Sesam und Butter.</i>			<i>Sesam und Butter und Rinderschinken.</i>	
	<i>Chickpea puree with crushed sesame and butter.</i>			<i>Homemade chickpea puree with crushed sesame seeds</i>	
304	ANTEP EZME ^[F, 8]	8		<i>and butter and beef ham.</i>	
	<i>Paprika-Tomaten-Dip (scharf), fein passierte Tomaten,</i>		312	SOMON FÜME	16
	<i>Paprika, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch.</i>			<i>Geräucherter Lachs mit Ruccola, Parmesan, Olivenöl in</i>	
	<i>Paprika tomato dip (spicy), finely sieved tomatoes,</i>			<i>einer Senf-Dillsauce.</i>	
	<i>peppers, onions, parsley, garlic.</i>			<i>Smoked salmon with argula, parmesan.</i>	
305	CACIK ^[D]	8	313	ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA	12
	<i>Fein geschnittene Gurke in einer Joghurtminzcreme.</i>			<i>Hausgemachte mit Reis gefüllte Weinblätter, serviert</i>	
	<i>Finely sliced cucumber in a yoghurt mint cream.</i>			<i>mit Joghurt.</i>	
306	ATOM ^[F, 8]	9		<i>Homemade stuffed grape leaves yogurt served with</i>	
	<i>Joghurt mit frischer, in Butter zerlassener Chili-Paprika-</i>		350	TEK KİŞİLİK SOĞUK MEZE	13
	<i>Sauce (sehr scharf).</i>			<i>Komposition aus Vorspeisen für eine Person.</i>	
	<i>Yoghurt with fresh chili pepper sauce melted in butter</i>			<i>Composition of appetizers for one person.</i>	
	<i>(very hot).</i>		360	İKİ KİŞİLİK SOĞUK MEZE	24
307	YOĞURLU PATLICAN ^[F]	10		<i>Komposition aus mediterranen Vorspeisen für zwei.</i>	
	<i>Geröstete geschälte Aubergine, mit einer Joghurt</i>			<i>Composition of mediterranean appetizers for two.</i>	
	<i>Knoblauch Creme (leicht pikant).</i>				
	<i>Roasted peeled aubergine, with a yoghurt garlic cream</i>				
	<i>(slightly spicy).</i>				

SICAK MEZELER / WARME VORSPEISEN / WARM STARTERS

- | | | | | | |
|-----|--|----|-----|--|----|
| 400 | KARİDES TAVA ^[D, O] | 17 | 405 | SİĞARA BÖREĞİ VE MÜCVER ^[A, F, 8] | 12 |
| | <i>Garnelen-Pfanne in Knoblauch-Weißwein-Sauce mit geschmolzener Butter verfeinert, leicht pikant.</i> | | | <i>Blätterteigröllchen gefüllt mit Petersilie und Schafskäse und Türkische Gemüsereibekuchen</i> | |
| | <i>Prawns in garlic and white wine sauce, refined with melted butter, slightly spicy, served in a pan.</i> | | | <i>Pastry Rolls filled with Parsley and Feta Cheese and Turkish Vegetable Fritters.</i> | |
| 401 | PONSU SOSLU AHTAPOT ^[D] | 16 | 406 | İÇLİ KÖFTE ^[F, 8] | 12 |
| | <i>Gegrillter Oktopus mit Kirschtomaten und Kapern in Zitronen-Orangen-Sauce</i> | | | <i>Bulgurbällchen gefüllt mit Hackfleisch, dazu Knoblauch-Joghurt-Creme.</i> | |
| | <i>Grilled Octopus with Cherry Tomatoes and Capers in Lemon-Orange Sauce.</i> | | | <i>Bulgur balls filled with minced meat and served with garlic-yoghurt-cream.</i> | |
| 402 | ARNAVUT CİĞERİ ^[D] | 14 | 450 | TEK KİŞİLİK SICAK MEZE | 14 |
| | <i>Kalbsleberstücke aus der Pfanne, serviert mit Kartoffeln, Schalotten und Petersilie.</i> | | | <i>Komposition aus mediterranen, warmen Vorspeisen für eine Person.</i> | |
| | <i>Pan-fried liver pieces served with potatoes, shallots and parsley.</i> | | | <i>Composition of warm mediterranean appetizers for one person.</i> | |
| 403 | FIRINDA BEYAZ PEYNİR ^[F, 8] | 14 | 460 | İKİ KİŞİLİK SICAK MEZE | 26 |
| | <i>Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Paprika, Oliven, Dill und orientalischen Gewürzen.</i> | | | <i>Komposition aus mediterranen, warmen Vorspeisen für zwei Personen.</i> | |
| | <i>Baked feta cheese with tomatoes, peppers, olives, dill and oriental spices.</i> | | | <i>Composition of warm mediterranean appetizers for two person.</i> | |
| 404 | KALAMAR TAVA | 19 | | | |
| | <i>Baby-Calamar-Pfanne in Knoblauch-Weißwein-Sauce mit geschmolzener Butter verfeinert, leicht pikant.</i> | | | | |
| | <i>Baby calamar pan in garlic and white wine sauce refined with melted butter, slightly savoury.</i> | | | | |



SALATALAR / SALATE / SALADS

- | | | | | | |
|-----|--|----|-----|---|----|
| 200 | ÇOBAN SALATASI ^[F, 8] | 14 | 203 | KAŞIK SALATASI ^[E] | 17 |
| | <i>Hirtensalat mit Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Petersilie, Oliven und Schafskäse in Zitronen-Olivenöl.</i> | | | <i>Feingehackter Bauernsalat mit Walnüssen auf einer Granatapfelsauce.</i> | |
| | <i>Salad with onion, tomato, cucumber, parsley and feta cheese in lemon-oil dressing.</i> | | | <i>Finely chopped farmer's salad with walnuts on a pomegranate sauce.</i> | |
| 201 | EZİNE PEYNİRLİ ROKA SALATASI ^[E, F] | 17 | 204 | BALIK SALATASI | 24 |
| | <i>Rucolasalat mit Kirschtomaten, Schalotten, Ziegenkäse und Walnüssen.</i> | | | <i>In Olivenöl gebratener Lachs und Garnelen auf einem saisonalen Salat, serviert mit frisch gepresstem Zitronen-Olivenöl-Dressing.</i> | |
| | <i>Rucolasalat with cherry tomatoes, shallots, Goat cheese and walnuts.</i> | | | <i>Salmon and Prawns sautéed in Olive Oil on a Seasonal Salad, served with freshly pressed Lemon Olive Oil Dressing.</i> | |
| 202 | BADEMLİ TAVUK SALATASI ^[I, F] | 21 | 205 | AVOKADOLU KINOA SALATASI | 16 |
| | <i>Bunter Salat der Saison mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet dazu Barbecue-Olivenöl-Dressing, serviert.</i> | | | <i>Salat der Saison mit Quinoa, Avocado und Cherrytomaten, serviert in einer Olivenöl-Balsamico-Sauce.</i> | |
| | <i>Colorful Seasonal Salad with Barbecue Olive Oil Dressing, served with Grilled Chicken Breast Fillet.</i> | | | <i>Seasonal salad with quinoa, avocado and cherry tomatoes, served in an olive oil and balsamic vinegar dressing.</i> | |

ANA YEMEKLER / HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

LAMMFLEISCHGERICHTE

- | | |
|---|--|
| <p>700 KARNIYARIK ^[F, 8] 29
 <i>Gefüllte Aubergine mit zarten Lammrückenstücken in einer Tomaten-Basilikum-Sauce aus dem Ofen, serviert mit Pilav-Reis und Joghurt.</i>
 <i>Stuffed eggplant with tender pieces of lamb in a tomato and basil sauce from the oven served with pilaf rice and yoghurt.</i></p> <p>701 ADANA KEBAP 28
 <i>Gegrillter Lammhackspieß auf scharfer Chili-Tomaten-Paprika-Sauce mit gegrillten Tomaten und Paprika, serviert mit Pilav-Reis, Schalotten und Rucola.</i>
 <i>Grilled lamb mince skewer on a spicy chili-tomato-pepper sauce with grilled tomatoes and peppers, served with pilaf rice, shallots, and arugula.</i></p> <p>702 BEYTİ KEBAP 29
 <i>Geschmortes Hackfleisch in Fladenbrot (Lavaş), auf Tomaten-Basilikumsauce, dazu Joghurt.</i>
 <i>Braised minced meat rolled in flatbread (lavas), on tomato basil sauce, served with yogurt.</i></p> <p>703 İSKENDER 34
 <i>Zarte Lammrückenscheiben auf geröstetem Fladenbrot mit zerlassener Butter, dazu cremige Tomatensauce, feiner Joghurt und gegrilltes Gemüse.</i>
 <i>Tender slices of saddle of lamb on toasted flatbread with melted butter, plus creamy tomato sauce, fine yoghurt, grilled vegetables.</i></p> <p>704 ALİ NAZİK ^[F, 8] 35
 <i>Gewürfelter Lammrücken auf Auberginenpüree mit Joghurt und Tomaten- Basilikumsauce.</i>
 <i>Diced saddle of lamb on eggplant puree with yoghurt and tomato basil sauce.</i></p> | <p>705 KALEM KUZU PIRZOLA ^[F, 8] 37
 <i>Gegrilltes Lammkotlett auf gebratenem Gemüse, serviert mit Pilav-Reis.</i>
 <i>Grilled lamb chop on sauteed vegetables, served with rice..</i></p> <p>707 NAR SOSLU KUZU KÜŞLEME 37
 <i>Gegrilltes Lammfilet auf einer Granatapfelsauce, serviert mit saisonalem Pfannengemüse.</i>
 <i>Grilled lamb fillet on a pomegranate sauce, served with seasonal stir-fry vegetables.</i></p> <p>708 KUZU INCIK 32
 <i>Lammhaxe aus dem Ofen in einer Bratensauce , serviert mit Kartoffelpüree</i>
 <i>Oven-baked lamb shank in a gravy, served with mashed potatoes</i></p> <p>709 ERİK SOSLU KUZU SIRTI 38
 <i>Lammrückensteak von Grill, auf einer Pflaumensauce dazu Kartoffelpüree und Babyspinat.</i>
 <i>Grilled rack of lamb on a plum sauce, served with mashed potatoes and baby spinach.</i></p> <p>710 KUZU KAFES PIRZOLA ^[E] 41
 <i>Lammkarree vom Grill, mit fein gemahlene Pistazien auf Pflaumensauce, dazu Pfannengemüse der Saison.</i>
 <i>Grilled rack of lamb with finely ground pistachios on a plum sauce, served with seasonal stir-fried vegetables.</i></p> <p>712 FIRINDA KUZU KOL SARMA 34
 <i>Lammroulade aus dem Ofen, gefüllt mit Gemüse in Bratensoße, dazu Pilav-Reis und Gemüse.</i>
 <i>Oven-roasted lamb roulade filled with vegetables in a gravy, served with pilaf and vegetables.</i></p> |
|---|--|

RIND- UND KALBFLEISCHGERICHTE

- | | |
|---|--|
| <p>800 SIĞIR FİLEMİNYON 46
 <i>Rinderfiletmedaillon vom Grill, auf einer morgenländischen Sauce dazu Bratkartoffeln.</i>
 <i>Beef fillet medallion, grilled on an oriental sauce with roast potatoes.</i></p> <p>801 KARABİBER SOSLU BİFTEK 42
 <i>Weder klassisch türkisch, noch mediterran - das saftige, australische Rumpsteak vom Grill auf einer grünen Pfeffersauce, serviert mit saisonalem Pfannengemüse und Bratkartoffeln.</i>
 <i>Neither classic Turkish nor Mediterranean - the juicy, Australian grilled rump steak on a green pepper sauce, served with seasonal stir-fried vegetables and fried potatoes.</i></p> <p>802 ADA ÇAYLI CİĞER ^[F] 34
 <i>Kalbsleber mit Butter-Salbei, dazu Kartoffelpüree.</i>
 <i>Veal liver with butter and sage and smashed potatoes.</i></p> <p>803 DIJON HARDAL SOSLU ANTRİKOT ^[1] 44
 <i>Gegrilltes australisches Entrecôte, serviert mit cremiger Gorgonzola-Dijon-Senf-Sauce und Bratkartoffeln.</i>
 <i>Grilled Australian Entrecôte, served with creamy Gorgonzola Dijon Mustard Sauce and Roasted Potatoes.</i></p> | <p>706 SAC KAVURMA 37
 <i>Rindergeschnetzeltes aus der Filetspitze, mit fein gewürfelten Tomaten, Paprika und Zwiebeln in eigenem Saft, serviert mit Pilav-Reis.</i>
 <i>Sliced beef from the fillet tip, with finely diced tomatoes, peppers and onions in its own juice, served with pilaf rice.</i></p> <p>711 SULTAN TABAĞI 38
 <i>Gegrillte Fleischvariationen aus Lamm, Kalb und Hähnchen mit Pfannengemüse, serviert mit Pilav-Reis.</i>
 <i>Grilled meat variations of lamb, veal and chicken with seasonal stir-fry vegetables, served with pilaf rice.</i></p> <p>805 DANA PIRZOLA 41
 <i>Gegrilltes Kalbskotlett mit Salzeibutter- Sauce dazu Kartoffeln und Gemüse.</i>
 <i>Grilled veal chop with sage butter, served with potatoes and vegetables.</i></p> <p>806 ENGINARLI KAŞARLI KÖFTE 29
 <i>Gegrillte Rinderfrikadelle mit Gaudakäse und Artischocken gefüllt, auf einer Tomaten-Chili Sauce dazu Pilav-Reis und Kartoffel-Sticks.</i>
 <i>Grilled beef meatball filled with gauda cheese and artichokes, on a tomato-chilli sauce served with pilaf rice and potato sticks</i></p> |
|---|--|



VEGAN UND VEGETARISCHE GERICHTE

- 500 İMAM BAYILDI 26
Aubergine, gefüllt mit Tomaten, Paprika, Pinienkernen, Zwiebeln und Knoblauch aus dem Steinofen, auf Tomatensauce, dazu Pilav-Reis und Joghurt.
Eggplant filled with tomatoes, peppers, pine nuts, onions and garlic from the stone oven on tomato sauce with rice and cacik.
- 501 MANTAR DOLMA [F, 8] 24
Gratinierte, mit Schafskäse gefüllte und mit Gouda überbackene Champignonköpfe auf cremiger Tomatensauce, serviert mit Pilav-Reis.
Garnished button mushrooms stuffed with feta cheese and gratinated with gouda cheese on a creamy tomato sauce, served with pilaf rice.
- 502 BIBER DOLMA [F, 8] 22
Mit Reis gefüllte Paprika in Tomaten-Basilikum-Sauce dazu Joghurt.
Peppers stuffed with rice in a tomato and basil sauce served with yoghurt.
- 503 FIRIN SEBZE [F, 8] (VEGAN) 22
Mediterranes Gemüse aus dem Ofen in einer Tomaten-Sauce
Mediterranean vegetables from the oven in a tomato sauce

HÄHNCHENFLEISCHGERICHTE

- 600 CEDAR PEYNIRLI TAVUK ROSTO [F, 8] 27
Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Goudakäse auf einer Cheddar-Käse-Sahnesauce, dazu Pilav-Reis.
Stuffed chicken leg with spinach and gouda cheese on a parmesan cream sauce, served with rice.
- 601 KÖRİ SOSLU TAVUK SOTE 24
Hähnchengeschnetzeltes in einer feinen Curry-Honig-Sauce, serviert mit Pilav-Reis.
Chicken strips in a fine curry honey sauce, served with pilaf rice.
- 602 TAZE OTLU SOSLU TAVUK KÜLBASTI [F, 8] 26
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Champignon-Rahmsauce mit frischen Kräutern, serviert mit Reis und in Olivenöl sautiertem Gemüse.
Grilled Chicken Breast Fillet in Creamy Mushroom Sauce with Fresh Herbs, served with Rice and Vegetables sautéed in Olive Oil.
- 604 SUSAMLI TAVUK SOTE [F, 8] 22
Geschnetzeltes us Hähnchenbrustfilet aus der Pfanne mit Paprika ,Zwieben, Champignons und Sesam in einer Tomaten-Rahmsauce dazu Pilav-Reis.
Chicken breast fillet sliced from the pan with peppers, onions, mushrooms and sesame seeds in a tomato cream sauce served with pilaf rice.



BALIK / FISCHGERICHTE / FISH

- 810 LIMON SOSLU SOMON BALIĞI [D, B] 31
Gegrilltes Lachsfilet auf Zitronen-Knoblauch-Rahmsauce, dazu Pilav-Reis, Gemüse und mit Garnelen getoppt.
Grilled salmon fillet on a creamy lemon-garlic sauce, served with pilaf rice, vegetables, and topped with shrimp.
- 812 FENER BALIGI KAVURMA [B, D, F, 8] 38
Gebratener Seeteufel mit in Zitronen-Dill-Sauce mariniertem Gemüse und Garnelen, serviert mit Spinat mit Lorbeer und Rosmarinkartoffeln.
Pan-fried monkfish in a marinated vegetable lemon-dill sauce and prawn topping, served with bayby spinach and rosemary potatoes.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 820 DOMATES SOSLU MAKARNA 11
Frisch zubereitete Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce.
Freshly prepared spaghetti or penne with tomato sauce.
- 821 IZGARA KÖFTE 11
Lammfrikadelle mit Pilav-Reis oder Pommes Frites.
Lamb patty with pilaf rice or french fries.
- 822 SOMON BALIĞI [D] 11
Ein kleines, gegrilltes Lachsfilet mit Kartoffelpüree.
A small, grilled salmon fillet with mashed potatoes.
- 823 TAVUK IZGARA 11
In Streifen geschnittenes Hähnchenbrustfilet, serviert mit Pilav-Reis oder Kartoffeln..
Chicken breast fillet cut into strips, served with rice or potatoes..

**Fragen Sie bitte auch nach
unserer Fischkarte!**

TATLILAR / DESSERTS

855	KAZANDİBİ [F, 8]	9	859	SICAK CIKOLATA ŞELALESİ	12
	<i>Karamellierter Milchpudding mit Zimt.</i>			<i>Schokoladen Souffle, serviert mit Vanilleeis.</i>	
	<i>Caramelized milk pudding with cinnamon.</i>			<i>Chocolate soufflé, served with vanilla ice cream.</i>	
856	FISTIKLI BAKLAVA [A, E, 11]	12	860	DONDURMA [F, 1, 8]	10
	<i>Blätterteig mit Pistazien und Zuckersirup.</i>			<i>3 köstliche Eiskugeln mit frischem Obst der Saison.</i>	
	<i>Puff pastry with Pistachios and sugar syrup.</i>			<i>3 delicious ice cream scoops with fresh seasonal fruit.</i>	
817	KÜNEFE [A, F, L] ⓘ	14	870	MEYVE SALATASI	12
	<i>Gebackenes Dessert aus dünnen Teigfäden mit Mozzarella gefüllt, Zuckersirup und mit gehackten Pistazien bestreut (Die Zubereitung dauert ca. 20 Minuten).</i>			<i>Obstsalat der Saison.</i>	
	<i>Baked dessert made from thin strands of dough filled with mozzarella, sprinkled with sugar syrup and chopped pistachios (preparation takes about 20 minutes).</i>			<i>Seasonal fruit salad.</i>	
816	CEVİZ DOLGULU İNCİR ⓘ	12	900	TEK KİŞİLİK KARIŞIK TATLI	14
	<i>Mit Walnuss gefüllte Feigen in Engelshaar gebettet, dazu Himbeeren und Eiscreme.</i>			<i>Gemischte Dessertplatte für eine Person.</i>	
	<i>Figs stuffed with walnuts in angel hair, served with raspberries and ice cream Figs.</i>			<i>Mixed dessert platter for one person.</i>	
			901	İKİ KİŞİLİK KARIŞIK TATLI	24
				<i>Gemischte Dessertplatte für zwei Personen.</i>	
				<i>Mixed dessert platter for two person.</i>	

ⓘ Diese Desserts werden täglich frisch zubereitet und sind nicht jederzeit verfügbar



DIGESTIVE

MEDITERRANE...			AUS DEUTSCHLAND...		
AVERNA	4 cl	6	UNDERBERG	2 cl	3
RAMAZOTTI	4 cl	6	<i>Die Rheinberger Kräuter</i>		
FERNET BRANCA	4 cl	6,5	JÄGERMEISTER	2 cl	3,5
FERNET MENTA	4 cl	6,5	<i>Der Hirsch aus Wolfenbüttel</i>		
BEYLERBEYI GÖBEK RAKISI	5 cl	9	KILLEPITSCH	4 cl	5,5
			<i>Düsseldorfer Edellikör</i>		
			DIE NORDISCHEN...		
			LINIE AQUAVIT	2 cl	4,5
			MALTESERKREUZ	2 cl	4
			JUBILÄUMS AQUAVIT	2 cl	4

WEISSWEIN

AUS DER TÜRKEI	0,2 l	0,7 l
FINEST LEZZET WEISSWEIN	8	30
<i>Ein Sauvignon Blanc aus dem türkischen Anbaugebiet Ägäis.</i>		

AUS DEUTSCHLAND

GRAUBURGUNDER (PFALZ)	9	35
<i>Weingut Wolf Typische Aromen von saftigen Äpfeln, aber auch von frischen Melonen.</i>		

AUS ITALIEN

LUGANA	9,5	35
<i>Ein trockener Weißwein mit einem blumigen Duft und einer leicht mineralischen Note am Gaumen, sauber und saftig.</i>		

ROTWEIN

AUS DER TÜRKEI	0,2 l	0,7 l
FINEST LEZZET ROTWEIN	9	36
<i>Ein Merlot, Öküzgözü und Karasakız aus dem malerischen Anbaugebiet der türkischen Ägäis.</i>		

ROSÉ

AUS DER TÜRKEI	0,2 l	0,7 l
FINEST LEZZET ROSÉ	8	30
<i>Aus der Rebsorte Karasakız aus dem Anbaugebiet Ägäis.</i>		
ANCYRA BLUSH	8	32
<i>KALECİK KARASI ÇAL KARASI / (ÄGÄIS DENİZLİ) Ein Rosé mit attraktiven Erdbeer-, Himbeer- und Nektarinenaromen in der Nase, abgerundet durch eine knackige Säure.</i>		

AUS ITALIEN

PRIMITIVO	9,5	36
<i>Intensiv aromatisch, vollmundig und weich im Geschmack.</i>		



BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE
MIT EINER GROSSEN AUSWAHL!



Weine

WEINE ENTHALTEN SULFITE - WINES CONTAIN SULPHITES

Alle Preise sind in Euro und inkl. der MwSt. - All prices in Euro incl. VAT

SOFTGETRÄNKE

WASSER VÖSLAUER	0,2 l	0,7 l	BITTER LEMON	0,2 l	5
SPRUDEL	3	7	<i>Ginger Ale, Tonic Water, Wild Berry, White Peach</i>		
STILL	2,5	7	COCA COLA ORIGINAL	0,2 l	4
			<i>Light, Zero</i>		
	FLASCHE	GLAS	FANTA	0,2 l	4
	0,33 l	0,5 l	MEZZO MIX	0,2 l	4
SÄFTE RAUCH (BIO+VEGAN)	3,5	6,5	SPRITE	0,2 l	4
<i>Apfel, Orange, Kirsch, Tomaten, Mango, Rhabarber</i>			RED BULL	0,25 l	8
SCHORLEN	0,33 l	4,5	<i>Original oder Sugarfree Dose.</i>		
<i>Apfel, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere</i>					
EISTEE	0,33 l	4,5			
<i>Rauch Pfirsich, Granatapfel, Zitrone, Flasche</i>					



BIERE

WARSTEINER PILS VOM FASS	0,3 l	4
	0,5 l	5
RADLER / ALSTER	0,3 l	4
	0,5 l	6
FRANKENHEIM ALT VOM FASS	0,3 l	4
	0,5 l	5
KREFELDER	0,3 l	4
	0,5 l	6
WEIZEN KÖNIG LUDWIG VOM FASS		6
EFES	0,5 l	4
	0,3 l	5
	0,5 l	5

ALKOHOLFREIE BIERE

WEIZEN KÖNIG LUDWIG	0,5 l	6
WARSTEINER PILS	0,3 l	4
RADLER	0,3 l	4

TEE UND KAFFEE

ÇAY TÜRKISCHER TEE [F, 8]	2
TÜRKISCHER KAFFEE	4
KAFFEE	4
ESPRESSO	3
ESPRESSO DOPPIO	5
ESPRESSO MACCHIATO [F, 8]	4
MILCHKAFFEE [F, 8]	5
CAPPUCCINO [F, 8]	5
LATTE MACCHIATO [F, 8]	5
IRISH COFFEE	7
COFFEE BAILEY'S [F, 8, 11]	7
COFFEE RUM	7,5
FRISCHER MINZTEE MIT ORANGE	4,5
FRISCHER INGWERTEE MIT ORANGE	5,5
VERSCHIEDENE TEESORTEN [1]	4,5
<i>Earl Grey, Grüner, Kamille, Pfefferminz, Rote Früchte</i>	

RAKI

BEYLERBEYI GÖBEK RAKISI	5 cl	9	EFE RAKI	5 cl	8
	Flasche 0,20 l	30		Flasche 0,35 l	48
	Flasche 0,35 l	55	EFE RAKI GOLD	5 cl	9
	Flasche 0,70 l	105		Flasche 0,35 l	55
YENİ RAKI	5 cl	8		Flasche 0,70 l	105
	Flasche 0,35 l	48	ŞALGAM SUYU	Karaffe 0,5 l	12
	Flasche 0,70 l	85	Steckrübensaft		
TEKİRDAĞ ALTIN	5 cl	9			
	Flasche 0,35 l	55			
	Flasche 0,70 l	105			



GIN

HENDRICK'S GIN ORIGINAL	4 cl	9
HENDRICK'S NEPTUNIA	4 cl	9,5
MALFY ORIGINAL	4 cl	8,5
MALFY LIME ^[11]	4 cl	8,5
MONKEY 47	4 cl	10
KI NO BI CLASSIC	4 cl	14
SYLTER MEERESRAUSCH	4 cl	8,5

GIN TONIC AREA

BOMBAY	9,5
<i>Original mit Tonic</i>	
BOMBAY	10
<i>Raspberry und Blackberry / Wild Berry</i>	
HENDRICK'S	12,5
<i>mit Tonic Water</i>	
NEPTUNIA ^[1, 11]	13
<i>Fizz Hendrick's Neptunia Gin, Soda, Limettensaft, Zuckersirup</i>	



VODKA

ABSOLUT WODKA CLASSIC	4 cl	6,5
GREY GOOSE	4 cl	11
BELVERDE	4 cl	11
BELVERDE HERITAGE 176	4 cl	18
42 BELOW	4 cl	9

COGNAC / BRANDY

HENNESSY	4 cl	9,5
CARDENAL MENDOZA	4 cl	9
HENNESSY X.O	4 cl	18
REMY MARTIN	4 cl	11
ASBACH URALT	4 cl	8,5

WHISKEY

CHIVAS REGAL <i>Scotch Whisky 12 Jahre</i>	4 cl	12	FOUR ROSES <i>Kentucky Straight Bourbon Whisky</i>	4 cl	11
CHIVAS REGAL <i>Scotch Whisky 18 Jahre</i>	4 cl	18	JAMESON <i>Irish Blended Whisky</i>	4 cl	11
THE GLENLIVET <i>Single Malt Scotch Whisky 12 Jahre</i>	4 cl	12	GLENFIDDICH <i>Single Malt Whisky 12 Jahre</i>	4 cl	12
D.E.W. <i>Irish Whisky</i>	4 cl	12	THE BALVENIE <i>Single Malt Scotch Whisky 12 Jahre</i>	4 cl	15
WILD TURKEY <i>Kentucky Straight Bourbon</i>	4 cl	14	TALISKER <i>Single Malt Scotch Whisky</i>	4 cl	14
GLENMORANGIE <i>Original 10 Jahre Single Malt Whisky</i>	4 cl	13	ARDBERG TEN <i>10 Jahre Islay Malt Whisky</i>	4 cl	15
MONKEY SHOULDER <i>Blended Scotch Whisky</i>	4 cl	11			



GRAPPA

NINO LO CHARDONNAY	4 cl	8,5
BERTA TRESOLI TRE	4 cl	18
SARPA DI POLI ORO	4 cl	8,5
CASTAGNER <i>Fuoriclasse Leon Amarone Valpolicella Grappa 38%</i>	4 cl	18

LIKÖRE

AMARETTO ^[11]	4 cl	5,5
BAILEY'S ^[11] <i>Original oder Strawberry</i>	4 cl	5,5
SAMBUCA	4 cl	4,5
CONTREAU	4 cl	5,5
PREMIUM TEQUILA		
1800 SILVER	2 cl	6
1800 ANJEO	2 cl	5,5
PATRON SILVER	2 cl	5,5
PATRON ANJEO	2 cl	5,5

Wir liefern Ihr
CATERING
und machen Ihr EVENT unvergesslich!

Catering bei Finest Lezzet ist etwas Besonderes.

Ab 10 Personen offerieren wir Ihnen eine traditionelle oder fein abgestimmte Catering Lösung. Dank unserer zweiten Küche, welche unabhängig vom täglichen Restaurantbetrieb arbeitet, liefern wir jederzeit unkomplizierten Catering Service.

Hierfür haben wir spezielle Menüs zusammengestellt, können aber auch gerne individuell für Ihre Feier weitere Spezialitäten zubereiten.

Felix-Klein-Straße 1
40474 Düsseldorf

Reservation & Catering
Tel.: 0211- 302 94 220
www.finest-lezzet.de

Öffnungszeiten
Täglich von 11:30 bis 23:30 Uhr
Warme Küche bis 22:30 Uhr

info@finest-lezzet.de

FOLGEN SIE UNS
  [finestlezzet](#)



Bewerten Sie uns
Google - Tripadvisor