



## Suppen - Soups

### **Mercimek Çorbası<sup>20</sup>**

Traditionell pürierte Linsensuppe  
Lentil soup

6.50

### **Yayla Çorbası<sup>16,17</sup>**

Minzjoghurt-Suppe mit Reis und Kichererbsen (Alpensuppe)  
Turkish highland meadow soup

6.50

## Kalte Vorspeisen - Cold appetizers

### **Zeytinyağlı Sarma<sup>16</sup>**

Gefüllte Weinblätter mit Knoblauch-Joghurt Dip  
Stuffed vine leaves with garlic-yogurt dip

5.50

### **Humus<sup>19</sup>**

Kichererbsenpüree mit Sesamöl (Tahin)  
Chickpea puree with sesame (seed) oil

5.50

### **Pastırmalı Humus<sup>19</sup>**

Kichererbsenpüree mit Sesamöl (Tahin), mit gebratenem Räucherschinken  
Chickpea puree with sesame (seed) oil, with smoked ham

8.50

### **Şakşuka**

Gegrillte, marinierte Auberginen und Paprika in Tomatensud  
Grilled and marinated eggplants, paprika in tomato brew

6.00

### **Ahtapot Salamura<sup>15,29</sup>**

Marinierter Oktopus auf Salatbett  
Marinated octopus on a bed of lettuce

7.00





## Kalte Vorspeisen - Cold appetizers

### **Fileto Hamsi Salamura<sup>23</sup>**

Eingelegte Sardellenfilets auf Salatbett  
Pickled anchovy fillets on a bed of lettuce

6.50

### **Acılı Antep Ezmesi<sup>20</sup>**

Scharf gewürztes Püree aus Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Peperoni  
Spicy puree out of onions, tomatoes, cucumbers and peppers

5.50

### **Paşa Meze<sup>16,20</sup>**

Pürierter Fetakäse mit Joghurt und gehackten Nüssen, fein gewürzt  
Mashed feta cheese with sesame seed, well-flavoured

5.50

### **Peynir Soğuş<sup>16,31</sup>**

Tranchen vom türkischen Weißkäse, mit Tomaten, Gurken und Oliven  
Slices of feta cheese with tomato and cucumber slices on olives

6.50

### **Karışık Turşu**

Eingelegtes, würziges Gemüse  
Pickled vegetables

5.00

### **Cacık<sup>16</sup>**

Minzjoghurt mit Knoblauch und Gurken  
Mint yogurt with garlic and cucumber pieces

5.00

### **Soğuk Meze Tabağı (2 kişilik)<sup>16,19,20</sup>**

Kalte Vorspeisenplatte (für 2 Personen)  
Cold appetizer plate (for 2 persons)

18.00





## Warme Vorspeisen - Hot appetizers

### **Arnavut Ciğeri<sup>18</sup>**

Bratleber auf „Balkan-Art“  
Roasted liver “Balkan style”

7.50

### **Patlıcan Biber Kızartması<sup>16</sup>**

Gegrillte Auberginen und Spitzpaprika mit Knoblauchjoghurt-Tomatensauce  
Grilled eggplants and long peppers served with yogurt-garlic sauce

6.50

### **Kayseri Mantısı<sup>16,18</sup>**

Mit Hackfleisch gefüllte kleine Teigtaschen an Knoblauchjoghurt-Tomatensauce  
Small dumplings filled with minced meat on yogurt-garlic sauce

8.50

### **Sigara Böreği<sup>16,18,24</sup>**

Mit Käse gefüllte, frittierte Teigrollchen  
Crispy cheese filled filo pastry rolls

6.50

### **Örgü Peyniri Izgara**

Zopfkäse gegrillt mit Basilikum-Pesto und Tomaten  
Spicy grillplait-cheese with basil pesto tomato pieces

7.00



Osmanya®

**Bei Veranstaltungswünschen wie:  
Hochzeit, Verlobung, Standesamt, Geburtstagsfeiern,  
Weihnachtsfeiern, Firmenfeiern und weiteren Anlässen  
können wir Ihre Feier gerne arrangieren.**

**Sprechen Sie uns einfach an.**





## Salat - Salad

### **Kaşık Salatası** (Ceviz ve Nar ekşisi ile)

kleingehackter Löffelsalat mit Walnüssen  
und Granatapfel Vinaigrette

Mixed salad with walnuts and pomegranate vinaigrette

klein (small) 6.50

groß (large) 9.50

### **Tavuk ve Peynirli Bahçe Salatası**<sup>28</sup>

Gartensalat mit gegrillten Hähnchenbrustfilets, Hirtenkäse und Granatapfel-Vinaigrette

Mixed garden salad with chicken breast stripes and pomegranate vinaigrette

13.50

### **Ahtapot Bahçe Salatası**<sup>15,28,29</sup>

Gemischter Gartensalat mit mariniertem Oktopus

Mixed garden salad with octopus

14.50

### **Çoban Salatası**<sup>28</sup>

Hirtensalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Petersilie und Oliven

Mixed salad with tomatoes, cucumbers onions, parsley and olives

klein (small) 5.50

groß (large) 8.50

## Vegetarische Gerichte – Vegetarian

### **Sebzeli Karnıyarık**<sup>16</sup>

Grill-Aubergine gefüllt mit würzigem Gemüse, überbacken mit Kaşarkäse, dazu Reis

Eggplants filled with grilled vegetables, gratinated with kasar cheese, rice

13.00

### **Sebzeli Güveç**<sup>16</sup>

Traditioneller Gemüseeintopf mit Reis

Traditional turkish stew with vegetables and rice

12.50





## Fleischgerichte - Meat dishes

- Kuzu Kalem Pizola**<sup>16,20</sup> 24.50  
Gegrillte Lammkronen auf Pfannengemüse, dazu Cacik und Reis  
Grilled lamb chops with vegetables, served with Cacik and rice
- Kuzu Bonfile Izgara**<sup>20</sup> 24.50  
Gegrilltes Lammfilet auf Pfannengemüse, dazu Bratensauce,  
Reis und Cacik  
Grilled lamb fillet with gravy and pan-fried vegetables on mint,  
roast sauce, rice and Cacik
- Adana Kebap**<sup>16,20</sup> 17.50  
Würziger Rinderhackspieß auf Lavaş Brot, dazu Reis, Grillgemüse und Cacik  
Minced beef kebab, served with Lavaş bread, rice, grilled vegetables and Cacik
- Yoğurtlu Adana Kebap**<sup>16,20</sup> 19.00  
Würziger Rinderhackspieß auf Croutons, Auberginen mit Knoblauchjoghurt-  
Tomatensauce, dazu Reis, Grillgemüse und Lavaş Brot  
Minced beef kebab on croutons, eggplants, with yogurt-garlic sauce  
served with Lavaş bread, rice and grilled vegetables
- Çöp Şiş**<sup>16,20</sup> 19.50  
Lammfleischspieße auf Lavaş Brot, dazu Reis, Grillgemüse und Cacik  
Lamb shish kebab on skewers, Lavaş bread, rice, grilled vegetables and Cacik
- Tavuk Göğsü Izgara Yalpaze**<sup>16,18,19,20</sup> 17.50  
Hähnchenbrusttranchen mit Champignon-Bratensauce,  
Kartoffel-Kurkumapüree, dazu Reis  
Sliced chicken breast with mushroom roast sauce,  
sesame-pistachios puree, served with rice
- Kayseri Mantısı**<sup>16,18</sup> 16.50  
Mit Hackfleisch gefüllte kleine Teigtaschen an Knoblauchjoghurt-Tomatensauce  
Small dumplings filled with minced meat on yogurt-garlic tomatoesauce



## Fleischgerichte - Meat dishes

### Saç Kavrma Tava<sup>20</sup>

Lammgeschnetzeltes mit Gemüse, dazu Cacik und Reis, in der Pfanne serviert  
Lamb slices with vegetables, served with Cacik and rice (served in a pan)

17.50

### Tavuk Saç Kavrma Tava<sup>16,20</sup>

Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse, dazu Cacik und Reis, in der Pfanne serviert  
Chicken slices with vegetables, served with Cacik and rice (served in a pan)

15.50

### Tavuk Filet Şiş<sup>16,20</sup>

Hähnchenfiletspieß auf Lavaş Brot mit  
Knoblauchjoghurt-Tomatensauce und Crispy Flocken dazu Reis  
Chicken fillet skewer on Lavaş bread with garlic yoghurt  
tomato sauce and crispy flakes with rice

18.50

### Izgara Köfte<sup>16,18</sup>

Würzige Frikadellen mit Reis und Cacik, an Grillgemüse  
Spicy meatballs with rice and bowl of Cacik on grilled tomato-paprika

13.50

### Meyhane Köftesi<sup>18</sup>

Pikante Frikadellen mit feinem Knoblauch, in geschmortem Gemüse und Reis  
Small spicy meatballs with breeze of garlic in braised vegetables and ric

16.50

## Unsere Empfehlung / Our recommendation

### Osmanya Özel Izgara Tepsisi (2 kişilik)<sup>16,20</sup>

42.00

Spezial (für 2 Personen)

gemischter Grillteller mit Beilagen

(Reis, karamellierte Zwiebeln, Grillgemüse, Cacik und scharfes Püree)

Special (for 2 persons)

mixed grilled meat plate with side dishes

(Rice, caramelized onions, grilled vegetables, Cacik and spicy puree)





## Fischgerichte - Fish Dishes

### **Çipura Izgara fileto**

24.50

Dorade-Royal-Filet gegrillt an blanchiertem Fenchel  
mit feinem Knoblauch, dazu Rosmarinkartoffeln

Grilled Royal gilthead fillet on blanched fennel with fine garlic,  
served with rosemary potatoes

### **Levrek Izgara**

25.50

Loup de mer (ganzer Wolfsbarsch) gegrillt an blanchiertem Fenchel  
mit feinem Knoblauch, dazu Rosmarinkartoffeln

Grilled Loup de mer on blanched fennel with fine garlic,  
served with rosemary potatoes

### **Karides Şiş**

25.50

Scampi-Spieß auf blanchiertem Fenchel mit Rosmarinkartoffeln  
und einem Hummer-Knoblauch-Dip

Scampi skewer on blanched fennel with fine garlic,  
served with rosemary potatoes and Lobster-garlic dip





## Süßspeisen - Desserts

### **Künefe**<sup>16,17,18</sup>

Süßspeise aus feinen Kadayif-Fäden (Teigfäden) und Dill-Käse,  
heiß aus dem Ofen serviert

Hot served "Angel's hair", oven shredded pastry  
with soft cheese filling

8.50

### **Kazandibi**<sup>16,17,20</sup>

Traditionelle türkische Süßspeise mit Pistazienstrauchharz „Art Panacotta“

Traditional turkish dessert with rice flour and pine resin

7.00

### **Baklava**<sup>18,20</sup>

Traditionelle türkische Blätterteigsüßspeise

Traditional turkish puff pastry dessert

7.00

### **Kavun-Karpuz Tabağı (2 kişilik)**<sup>16,17</sup>

Melonenteller (für 2 Personen)

Mixed fruit plate (for 2 persons)

12.00

Bei Verfügbarkeit / Müsaitliğe bağlı olarak / Subject to availability:

### **İrmik Helvası**

Warme Grießsüßspeise mit Mozarellafäden

Semolina halva made from semolina flour, butter, pine nuts, and syrup.

8.50





# Getränke - Beverages



## Kaffee – Coffee

<b>Türk Kahvesi<sup>2</sup></b> (Türkischer Mokka / <b>Turkish Mocha</b> )	4.00
<b>Kaffee<sup>2</sup></b>	3.50
<b>Espresso<sup>2</sup></b>	3.00
<b>Cappucino<sup>2</sup></b>	4.00
<b>Latte Machiato<sup>2</sup></b>	4.50
<b>Sıcak çikolata<sup>2</sup></b> (Kakao / <b>Hot chocolate</b> )	3.00

## Tee – Tea

<b>Klassik Türk Çayı<sup>2</sup></b> (Türkischer Tee)	klein (small)	2.00
<b>Traditional turkish tea</b>	groß (large)	3.00
<b>Ada Çayı</b> (Salbeitee / <b>Sage tea</b> )		3.00
<b>Ihlamur Çayı</b> (Lindentee / <b>Lime blossom tea</b> )		3.00
<b>Taze nane Çayı</b> (Frischer Minzete / <b>Fresh mint tea</b> )		4.00

## Alkoholfreie Getränke – Softdrinks

<b>Su</b>	0.25l	3.00
Stilles Wasser / <b>Still water</b>		
<b>Şişe Su</b>	0.75l	7.00
Flasche Wasser / <b>Bottle of still water</b>		
<b>Soda</b>	0.25l	3.00
Mineralwasser / <b>Sparkling water</b>		
<b>Şişe Soda</b>	0.75l	7.00
Flasche Mineralwasser / <b>Bottle of sparkling water</b>		



**Portakal Suyu**Orangensaft / **Orange juice**

0,2l 3.50 0,4l 5.50

**Taze Portakal**Frischer Orangensaft / **Fresh orange juice**

4.50 7.50

**Elma Suyu**Apfelsaft / **Apple juice**

3.50 5.50

**Muz Suyu**Bananensaft / **Banana juice**

3.50 5.50

**Kiraz Suyu**Kirschsafft / **Cherry juice**

3.50 5.50

**Elmalı Soda**Apfelschorle / **Apple juice with sparkling water**

3.50 5.50

**Cola<sup>1,2,9</sup>**

0.2l 3.00 0.4l 5.00

**Cola Light<sup>1,2,9</sup>**

3.00 5.00

**Cola Zero<sup>1,2,9</sup>**

3.00 5.00

**Fanta<sup>1,2,6</sup>**

3.00 5.00

**Sprite<sup>1,2,9</sup>**

3.00 5.00

**Gazoz<sup>1,2,9</sup>**Türkische Limonade / **Turkish Lemonade**

0.33l 4.00

**Ayran<sup>16</sup>**Joghurtgetränk / **Turkish yogurt drink**

0.2l 3.00

**Bitter Lemon<sup>3</sup>**

0.25l 3.50

**Ginger Ale<sup>1</sup>**

0.25l 3.50

**Tonic Water<sup>3</sup>**

0.25l 3.50

**RedBull<sup>1,2,3,5</sup>**

0.25l 4.50





## Fassbier – Draft beer

	0.3l	0.4l
<b>Warsteiner<sup>18</sup></b>	3.50	4.50
<b>Alster<sup>18</sup> mit Sprite / with Sprite</b>	3.50	4.50
<b>Radler<sup>18</sup> mit Fanta / with Fanta</b>	3.50	4.50

## Flaschenbier – Bottled beer

<b>Efes<sup>18</sup></b>	0.33l	3.50
<b>Becks<sup>18</sup></b>	0.33l	3.50
<b>Alkolsüz Warsteiner<sup>18</sup></b> Alkoholfreier Warsteiner / <b>Warsteiner alcohol free</b>	0.33l	3.50
<b>König Ludwig Hefeweizen<sup>18</sup></b>	0.5l	4.50
<b>König Ludwig Kristallweizen<sup>18</sup></b>	0.5l	4.50
<b>Alkolsüz König Ludwig Hefeweizen<sup>18</sup></b> Alkoholfreier Hefeweizen / <b>Hefeweizen alcohol free</b>	0.5l	4.50
<b>Berliner Weiße mit Schuss</b> Sorten: Waldmeister- oder Himbeergeschmack <b>Traditional Beer from Berlin (Flavours: woodruff or raspberry)</b>	0.33l	5.00





# Offene Weine – Open wines



(Unsere Weine enthalten Sulfite / Our wines contain sulphites)

## Weißwein – White wine

0.2l

### **Pinot Grigio „VinToSun“** (Veneto / Italien)

4.50

Dieser Weißwein ist ein unkomplizierter, mild und frischer Pinot Grigio; weist Aromen von Apfel, Thymian und Rosmarin auf; ein Wein für laue Stunden auf der Terrasse. Ein sommerlicher Ausschankwein, der jung und frisch zu genießen ist.

### **Chardonnay „VinToSun“** (Veneto / Italien)

4.50

Ein saftiger, fein strukturierter Chardonnay mit Aromen von Birnen und Pfirsichen. Passt sehr gut zu unseren Salaten und mediterraner Feinkost.

### **Narince „Doruk“** (Vinkara -Tokat / Anatolien)

4.50

An der Nase sind Noten von Pfirsichen, Orangenblüten und Zitronenblättern im Vordergrund. Am Gaumen präsentiert sich der Narince mit Frische, angenehmer Frucht und knackiger Säure und einem langen Nachhall. Passt gut zu unserem Lachs oder Dorade vom Grill.

### **Weinschorle**

(wine with sparkling water)

4.50

### **Aperol Spritz**

8.50

### **Hugo**

8.50

## Rotwein – Red wine

0.2l

### **Merlot „Vin ToSun“** (Venetien / Italien)

4.50

Am Gaumen ist dieser Rotwein fruchtig und weich, in der Nase präsentiert er sich mit Aromen von Waldbeeren und Vanille; Passt gut zu: Pasta, gegrilltem Geflügelgerichten, leichte Lammgerichte und zu würzigen Käse.

### **Marques de Riscal Proximo** - (Rioja / Spanien)

4.50

Aromen von dunklen Beeren und Granatapfel mit einem feingliedrigen Körper und charmanten Tanninen. Empfehlung zu Pasta, Salaten und gebratenem Fleisch, sowie zu Kebab Gerichten auch stark gewürzt.

### **Majestik - Syrah & Kalecik Karası** (Denizli / Türkei)

4.50

Der Sevilen Majestik Syrah und Kalecik Karasi hat eine tiefrote Farbe, rein, intensiv, frisch und reif. Am Gaumen entdecken Sie Mineralität, Frucht, Gewürze, Finesse und harmonische Ausgewogenheit, welche alle durch die meisterliche Mischung von Kalecik Karasi und Syrah erweckt werden.

### **Öküzgözü & Boğazkere -**

4.50

### **„Vinkara Doruk“** (Elazığ & Diyarbakır /Türkei)

Der Vinkara Doruk Öküzgözü-Boğazkere ist ein trockener Rotwein, hergestellt aus Boğazkere- und Öküzgözü-Trauben, aus Anatolien. Ein vollmundiger Wein, mittlere Tannine, guter Struktur leichte Würze und mit einem langen Nachhall.





## Offene Weine – Open wines

(Unsere Weine enthalten Sulfit / Our wines contain sulphites)



### Roséwein – Rosé wine

0,2l

#### **Kalecik Karası - Rosé „Minoj“** (Vinkara - Kalecik / Anatolien)

5,00

Der Vinkara Minoj zeigt sich an der Nase mit Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und kräutigen Noten. Ein leichteres Rosé, der mit seiner mäßigen Säure und geringem Restzucker am Gaumen Frische bieten lässt. Lebhafter Nachhall. Passend gut zu mediterranen Speisen.

## Flaschenweine – Bottled wines

### Weißwein – White wine

0,75l

#### **Narince & Emir „Buzbağ- Beyaz“** (Kayra - Tokat & Kapadokya / Türkei)

24,00

Die delikaten Aromen von Narince verleihen der gehaltvollen Textur von Emir mehr Ausgefallenheit. Neben seiner Nase von Zitronenblüte und frisch gepresstem Grapefruit-Saft entfaltet Buzbağ Emir und Narince die Geschmäcker von Litschi und Aprikosenblüte. Ein bekannter türkischer Klassiker der zu unseren Fischgerichten sehr gut passt.

#### **Sauvignon Blanc** (Isabey - Izmir/Türkei)

29,00

Dieser Sauvignon Blanc wird nur von den Sauvignon Blanc Trauben von einer Einzellage in Sevilentepe (Izmir/Menderes) Weinberg in limitierter Menge vinifiziert. Passt gut zu: Fischgerichten, Meeresfrüchten, gegrilltem Hähnchenfilets mit mediterraner Beilage oder Baba Angora Salate mit Hähnchen.

#### **Chardonnay & Narince „Karma“** (Doluca-Denzli & Tokat /Türkei)

35,00

Dieser Wein hat eine geschmeidige Mischung aus Chardonnay, der Königin der weißen Trauben aus Denizli, und Narince, geerntet in Tokat. Diese perfekt ausgewogene Mischung wird für 12 Monate in französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut. Besonders empfohlen zu gedünstetem und gegrilltem Fisch, geschnitztes Lammfleisch oder gemischte Vorspeisen mit Meeresfrüchten.

#### **Narince „Mahzen“** (Vinkara -Tokat / Anatolien)

49,00

Der Vinkara Mahzen Narince, der für 14 Monate in einem französischen Eichenfass reift, bietet eine Mischung aus hellen Früchten und kühlender Minze, frischer Säure und einem langem interessanten Nachhall. Wir empfehlen diesen Wein zu Fisch, Käse zu geschmorte Lamphaxe mit Gemüse aber auch als Aperitif.

### Roséwein – Rosé wine

0,75l

#### **Kalecik Karası - Rosé „Minoj“** (Vinkara - Kalecik / Anatolien)

29,50

Der Vinkara Minoj zeigt sich an der Nase mit Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und kräutigen Noten. Ein leichteres Rosé, der mit seiner mäßigen Säure und geringem Restzucker am Gaumen Frische bieten lässt. Lebhafter





## Rotwein – Red wine

(Unsere Weine enthalten Sulfite / Our wines contain sulphites)

0,75l

### **Primitivo “Doppio Passo”** - (Carlo Botter/Apulien-Italien)

28.00

In der Nase reife Kirsche und dunkle Beeren, am Gaumen voluminös, rund und schmelzig mit angenehmer Fülle und Charakter. Ein samtiger Rotwein mit einer leicht würzigen Note und Restsüße. Im Nachhall präsentiert er sich mit seiner genussvollen, ausbalancierten Länge. Unsere Empfehlung; Zu leichtgewürzten und gegrilltem Fleisch oder zu geschnetztes Hühnerfleisch mit Bratensauce.

### **Marques de Riscal Proximo** - (Rioja / Spanien)

29.00

Aromen von dunklen Beeren und Granatapfel mit einem feingliedrigen Körper und charmanten Tanninen. Empfehlung zu Pasta, Salaten und gebratenem Fleisch, sowie zu Kebab Gerichten auch stark gewürzt.

### **Kalecik Karasi** - (Vinkara – Ankara / Türkei)

32.00

Der kräftige rubinrote Kalecik Karasi mit seinen violetten Reflexen hat eine rassige Struktur mit präsenten Tanninen, er besticht durch seine ausgewogene Balance mit Aromen von reifen Beeren, Vanille, Nougat und Kirschen. Die feine Holzwürze erhält dieser trockene Rotwein durch eine 19-monatige Lagerung in amerikanischen Eichenfässern und würde sehr gut zu gegrilltem Fleisch, würzigen Gerichten und pikantem Käse passen. Zu unserem Grillteller auch sehr empfehlenswert.

### **Öküzgözü – Winehouse** (Vinkara -Ankara / Kalecik / Türkei)

39.00

Der Vinkara Winehouse Öküzgözü, ist ein trockener Rotwein aus Öküzgözü-Trauben. Der Wein ist weich und angenehm zu trinken mit vollen und ausgewogenen Tanninen und hat einen langen Nachhall.

Wir empfehlen diesen Wein zu roten Fleischgerichten, Pasta und rustikalen-reifen Käsesorten.

## Alkoholfreier Wein – Alcohol free wine

0,25l

### **Alkoholfreier Wein der Saison**

4,50

## Prosecco & Champagner

### **Prosecco Valdo**

32.00

Geschmack: Schlank und freundlich, nicht zu gehaltvoll, mit angenehmer Restsüße und feiner, anhaltender Perlage.

Herkunft: Italien- Venetien (Valdobbiadene)

### **Champagner Michel Mailliard** - (Cuvée Grégory 1er Cru Brut)

75.00

Hervorragender Vertreter der Côte de Blancs, geprägt von der Eleganz des Chardonnay, 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.



## Raki



4cl	6,00
20cl	18,00
35cl	30,00
70cl	55,00



4cl	6,50
20cl	19,00
35cl	32,00
70cl	58,00



4cl	7,00
20cl	23,00
35cl	36,00
70cl	75,00



20cl	23,00
35cl	36,00
70cl	75,00

**Hauskreation / Creation of our house:**

**4cl**

**Raki-Lemon** mit Granatapfel und Limetten

**8,50**

**Raki-Lemon** with pomegranate and limes



## Whiskeys

	2cl
Ballantine's <sup>1</sup>	4.00
Chivas Regal <sup>1</sup>	4.00
Jack Daniel's	4.00
Jim Beam	4.00
Johnnie Walker Red Label <sup>1</sup>	4.00

## Liköre

	2cl
Amaretto <sup>1</sup>	2.50
Sambuca <sup>1</sup>	2.50
Bailey's	2.50

## Brandy & Cognac

	2cl
Remy Martin V.S.O.P	3.50
Hennessy Fine de Cognac	3.50
Metaxa 7 Sterne <sup>1</sup>	3.50

## Longdrinks

Hauskreation / <b>Creation of our house:</b>	4cl
Raki-Lemon mit Granatapfel und Limetten	8,50
<b>Raki-Lemon</b> with pomegranate and limes	4cl
Red Bull Wodka <sup>1,2,3,5</sup>	7.50
Jim Beam Cola <sup>1,2</sup>	7.50
Johnnie Walker Cola <sup>1,2</sup>	7.50
Wodka Orange oder Lemon <sup>3</sup>	7.50
Jack Daniel's Cola <sup>1,2,9</sup>	7.50
Cuba Libre <sup>1,2,9</sup>	7.50





## Digestif

<b>Grappa</b>	2cl
<b>Jägermeister</b>	3.50
<b>Averna</b>	3.50
<b>Ramazzotti</b>	3.50
<b>Fernet Branca</b>	3.50

---

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Laut Gesetz sind wir verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass unsere Speisen oder Getränke folgende Zusatzstoffe beinhalten können:

All prices are in Euro including the declared tax fees.  
Due to the regulations we are committed to highlight the following food additives in our dishes and drinks:

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1) künstliche Farbstoffe                          | 17) Laktose                          |
| 2) koffeinhaltig                                  | 18) glutenhaltiges Getreide (alle)   |
| 3) chininhaltig                                   | 19) Sesam                            |
| 4) geschwefelt                                    | 20) Schalenfrüchte (alle)            |
| 5) künstliche Aromastoffe                         | 21) Soja                             |
| 6) Benzoesäure                                    | 22) Krebstiere                       |
| 7) Sorbinsäure                                    | 23) Fisch                            |
| 8) Ameisensäure                                   | 24) Eier                             |
| 9) Süßstoff                                       | 25) Phosphate                        |
| 10) Säuerungsmittel                               | 26) Lupinen                          |
| 11) Stabilisatoren                                | 27) Senf                             |
| 12) Konservierungsstoffe                          | 28) Schwefeldioxid und Sulfite       |
| 13) Antioxidationsmittel                          | 29) Weichtiere                       |
| 14) mit Aspartam (enthält eine Penylalaninquelle) | 30) Geschmacksverstärker             |
| 15) Sellerie                                      | 31) Eisen-II-Gluconat                |
| 16) Milch (von Nutztieren)                        | 32) Milcheiweiß                      |
|   | 33) Stoffe zur Oberflächenbehandlung |



