

Speisen



Taverne - Meyhane

MEZE sind Salate, Cremes oder andere Köstlichkeiten kalt oder warm in kleinen Schälchen serviert.

Afiyet Olsun - Guten Appetit!

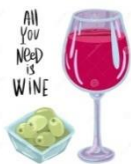
MEZE – kalt	Eur
1. Fava: „türkisches Hummus“ - Püree aus Saubohnen ✓	3,50
2. Mercimek Köftesi: Rote-Linsen-Bällchen ✓	3,50
3. Patlican Salatası: Creme aus gegrillten Auberginen ^{g, k}	3,50
4. Nohut Salatası: Kichererbsensalat	3,50
5. Atom: Scharfe Peperoni in Joghurt mit Knoblauch ^g	3,50
6. Ispanak: gedünsteter Spinat/Mangold- Salat mit Tomaten ^a ✓	3,50
7. Kırmızı pancar: Meze aus Rote Beete, Walnuss und Feta ^{g, h}	3,50
8. Haydari: türkisches „Tsatsiki“ aus Joghurt & Walnüssen	3,50
9. Nar salatası: Granatapfelsalat mit Gurke, Petersilie, Zwiebeln ✓	3,50
10. Girit Ezmesi: kretische Käsecreme mit frischen Kräutern ^g	4,00
11. Shakshuka: frittiertes Gemüse mit/ohne Joghurt ✓	4,00
12. Zeytinyağlı Yaprak Sarması: mit Reis gefüllte Weinblätter ✓	4,50
13. Kadınbudu köfte: „Frauenschenkel“ Frikadellen (Rind) ^{a, c}	5,00
14. Ançuz: eingelegte Sardellen in Olivenöl & Zitrone ^d	5,50

MEZE – warm	Eur
15. Mücver: Zucchini-puffer mit Dill & Joghurt-Dip ^{a, c, g}	5,00
16. Sigara böreği: Teigblätter mit Käse ausgebacken & Oliven ^g	5,00

Warme Gerichte Eur

Den ersten Brotkorb gibt es dazu, für jeden Weiteren berechnen wir 1,-€

17. Champignons mit Tomaten & Mozzarella überbacken ^g	7,00
18. Kichererbsen-Wrap ✓	7,00
19. Fırında kabak: Zucchini mit Feta überbacken ^g	8,00
20. Sucuk (Knoblauchwurst): mit Gemüse & Mozzarella überbacken ^g	9,00
21. Köfte: Hackbällchen mit Gemüse & Mozzarella überbacken ^g	9,00
22. Karides Güvec: Garnelen mit Tomaten, Knoblauch & Käse ^g	9,00



Wein & Meze Menü

1 warmes Gericht und 2 Meze (incl. Brotkorb) & 0,25 l Villa Doluca Wein (rot/weiß/rosé)
vegetarisch 19,50 Eur - mit Fleisch oder Fisch 21,50 Eur

Antipasti-Teller Eur

23. Antipasti-Teller Vegetarisch 17,50
drei verschieden Käse, Oliven zwei Stück gefüllte Weinblätter, Kapern, getrocknete Tomaten, zwei Stück Börek und Rote-Linsen-Bällchen
24. Antipasti-Teller mit Fleisch 19,50
Sucuk, Oliven, Sardellen, Rinderschinken, Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten, zwei Stück Börek und , Rote-Linsen-Bällchen

Vegane Speisen sind mit dem ✓ Symbol gekennzeichnet!

Dessert Eur

25. Kemal Paşa Tatlısı: 5,50
Grießbällchen mit Rahm, Nüssen und Sesam ^{g, k}
26. Veganer Schokokuchen ✓ 4,50

CASH ONLY! Nur Barzahlung!



Getränke

Wasser & Softdrinks Eur

Aqua Monaco spritzig / still 0,33 l	2,00
Aqua Monaco spritzig / still 0,75 l	4,00
Fritz-Kola ^{1,9} / ohne Zucker ^{1,9,14} 0,33 l	3,00
Fritz-Limo Orange ^{1,3} / Zitrone ³ 0,33 l	3,00
Paulaner Spezi ^{1,9} 0,50 l	3,00
fritz-spritz bio Apfelschorle 0,33 l	3,00
fritz-spritz bio Rhabarberschorle 0,33 l	3,00

Bier Eur

Chiemseer Helles 0,50 l	3,50
Noagal Bräu aus Aichach 0,50 l	4,50
Paulaner Helles alkoholfrei 0,50 l	3,50
Chiemseer Helles 0,33 l	3,00
Hacker-Pschorr Kellerbier 0,50 l	3,50
Paulaner Hefe naturtrüb 0,50 l	3,50
Paulaner Hefe alkoholfrei 0,50 l	3,50
Hacker-Pschorr Naturradler 0,50 l	3,50

ROTWEIN

Villa Doluca ¹	0,1 l	3,00 €	0,25 l	5,50 €
	0,75 l	16,50 €		

Herkunft: innere Ägäisregion, Rebsorten: Öküzgözü, Cabernet Sauvignon & Syrah, Geschmack: fruchtig-sanft mit Aromen von roten Früchten & Gewürzen

Kavaklıdere Yakut ¹	0,1 l	4,00 €	0,25 l	7,50 €
	0,75 l	22,00 €		

Herkunft: Ostanatolien, Rebsorten: Öküzgözü & Boğazkere, Geschmack: reicher Aromen-charakter, reife und weiche Tannine

WEISSWEIN

Villa Doluca ¹	0,1 l	3,00 €	0,25 l	5,50 €
	0,75 l	16,50 €		

Herkunft: innere Ägäisregion; Rebsorten: Sultanıye & Semillon Trauben, Geschmack: erfrischend, leicht, mit markanter Säure und Aromen von Ananas, Grapefruit, grünen Äpfeln und Zitrone

Kavaklıdere Çankaya ¹	0,1 l	4,00 €	0,25 l	7,50 €
	0,75 l	22,00 €		

Herkunft: Kappadokien; Rebsorten: Narince & Emir, Geschmack: anhaltende Früchtearomen im Gaumen, Ausgeglichenheit und Intensivität

ROSÉWEIN

Villa Doluca ¹	0,1 l	3,00 €	0,25 l	5,50 €
	0,75 l	16,50 €		

Herkunft: Denizli und Ostanatolien; Rebsorten: Carignan & Öküzgözü, Geschmack: fruchtig mit Aromen von roten Beeren

Kavaklıdere Lâl ¹	0,1 l	4,00 €	0,25 l	7,50 €
	0,75 l	22,00 €		

Herkunft: Denizli; Rebsorte: Çalkarası, Geschmack: intensive rote Früchte & lebendige Säure

Cocktails & Spritziges Eur

Prosecco ¹ 0,1 l	3,50
Weinschorle Sauer ¹ 0,25 l	3,50
Aperol Spritz ^{1,10,13,5,l}	5,50
Mama Soul Spirit	8,00
Rakı, Soda, Zitrone & Gurke	
Gin Tonic	8,00
Tanqueray Gin & Tonic Water	
Whiskey Sour	8,00
Tullamore Dew, Zitronensaft, Zucker	

HEISSE GETRÄNKE Eur

Türk Kahvesi: Türkischer Mokka ⁹	2,50
Espresso ⁹	2,00
Cappucino ⁹	3,00
mit Kuhmilch ⁹ oder Haferdrink	
Tee	3,00
Pukka Bio- Kräutertee <i>drei minze</i>	
Pukka Bio-Früchtetee <i>cassis</i>	

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 5 geschwefelt
- 7 mit Phosphat
- 9 koffeinhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 14 enthält eine Phenylalaninquelle

- 2 mit Konservierungsstoff
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 6 geschwärzt
- 8 mit Milcheiweiß
- 10 chininhaltig
- 13 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a Gluten
- b Krebstiere
- d Fisch
- e Erdnuss
- g Milch
- h Schalenfrüchte
- j Senf
- k Sesam
- m Lupinen
- n Weichtiere

- c Eier
- f Soja
- i Sellerie
- l Sulphit