

*La Turka* by Seda

MODERN ART OF TURKISH CUISINE

## La Turka Erleben „La Turka Genießen“

„Enjoy the variety of Turkish cuisine and its culinary delights!“

Herzlich Willkommen im La Turka.

Ihr Wohlbefinden liegt uns besonders am Herzen.

Unsere kreative und bodenständige Küche verfeinert für Sie traditionelle türkische Gerichte durch moderne Akzente.

Aus überlieferten, deftigen Rezepten werden feine kulinarische Gemüse frisch und leicht zubereitet.

Wir verarbeiten sorgfältig ausgewählte frische Zutaten von bester Qualität, egal ob internationale Ware oder unsere Vielzahl von regionalen Produkten.

---

## FEIERN SIE BEI UNS

Für Veranstaltungen und Feierlichkeiten jeder Art stellen wir Ihnen gerne unsere Räumlichkeiten zur Verfügung und arrangieren alles, damit es gelungene und vergnügliche Stunden für Sie werden.

Sie feiern - wir kümmern uns um Ihr Wohlbefinden.

## CATERING

Gerne auch als Caterer bei Familienfeierlichkeiten, Firmenfeiern sowie Konferenzen und Feierlichkeiten in kleinem und großem Rahmen in Ihren eigenen Räumlichkeiten.

Erleben Sie die Vielfalt der Türkischen Küche und Ihrer kulinarischen Köstlichkeiten!

---

## Allergene / Zusatzstoffe

### Allergene

A) glutenhaltiges Getreide – B) Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse – C) Eier oder Eierzeugnisse – D) Fisch oder Fischerzeugnisse – E) Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse – F) Milch oder Milcherzeugnisse einschl. Lactose – G) Sojabohnen oder Sojabohnenerzeugnisse – H) Sellerie oder Sellerieerzeugnisse – I) Senf oder Senferzeugnisse – J) Sesam – 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 – 4) mit Geschmacksverstärker(n) 5) geschwefelt – 6) geschwärzt – 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß – 9) koffeinhaltig – 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel – 12) enthält eine Phenylalaninquelle – 13) gewachst – 14) mit Taurin – 15) mit Säuerungsmittel

## Aperitif

**YENI RAKI** 5,90 €  
4 cl Yeni Raki als Aperitif

**LILLET WILD BERRY** 7,90 €  
Lillet, Russian Wild Berry, Beeren

**APEROL SPRIZZ** <sup>[1,10,13,M]</sup> 7,90 €  
Prosecco, Aperol, Orangenscheibe

**HUGO** <sup>[M]</sup> 7,90 €  
Prosecco, Limettenscheibe, Minzblätter, Holunder

**HUGOLINE (ALKOHOLFREI)** <sup>[15]</sup> 5,90 €  
Sprite, Limettenscheibe, Minzblätter, Holunder

**CAMPARI SODA ODER ORANGENSAFT** <sup>[1]</sup> 7,90 €

**AMERICANO** 7,90 €  
Campari, Vermouth

**AMERICANO LIGHT (ALKOHOLFREI)** <sup>[10,15]</sup> 5,90 €  
Bitterino, Tonic

**PROSECCO SPUMANTE** <sup>[M]</sup> 0,10 L 5,50 €  
Ein frischer und feiner Prosecco. Blumige Aromen und ein Hauch Apfelnote.

**PROSECCO SPUMANTE** <sup>[M]</sup> 0,75 L 29,90 €  
Ein frischer und feiner Prosecco. Blumige Aromen und ein Hauch Apfelnote.

**MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL** <sup>[M]</sup> 0,75 L 89,00 €  
Das Bouquet geprägt von eleganter Frische, helle Früchte wie Äpfel und Birnen, aber auch Zitrusnoten sind zu erkennen.

**DOM PERIGNON** <sup>[M]</sup> 0,75 L 290,00 €  
Ohne Worte.

### UNSERE EMPFEHLUNG:

Ein türkischer Start mit Meze und Yeni Raki   
Kalter Vorspeiseteller für 2 Personen + 0,20 l YENI RAKI 39,00 €

### OUR RECOMMENDATION:

A Turkish start with Meze and Yeni Raki  
Cold Starter plate for 2 persons + 0,20 l YENI RAKI 39,00 €





## Çorbalar / Suppen / Soup

- 10 GÜNÜN ÇORBASI <sup>[B,D,O]</sup> ab 5,90 €  
*Tagessuppe*  
*Soup of the day*

## Salatalar / Salate / Salads

- 20 KAŞIK SALATASI\* <sup>[L]</sup> 10,90 €  
*Der Löffelsalat traditionell mit Granatapfel-Vinaigrette, Tomaten, Gurken, Charleston, roten Zwiebeln, Petersilie*  
*The spoon salad traditional with pomegranate vinaigrette, tomatoes, cucumber, charleston, red onions, parsley*
- 21 SUSAMLI TAVUK SALATASI <sup>[I]</sup> 15,90 €  
*Sesam-Hähnchen auf bunt gemischtem Wildkräutersalat*  
*Chicken with sesame on a wild herbs salad*
- 22 KARİDESLİ SALATA <sup>[B]</sup> 17,90 €  
*In Pfeffer gebratene Gambas mit einem Hauch Knoblauch auf sommerlichen Blattsalaten*  
*In pepper fried scampi with garlic on a summer leaf lettuce*
- 23 BİFTEKLİ, MANTARLI SALATA 18,90 €  
*Rindersteakstreifen mit gebratenen Champignons auf bunt gemischtem Wildkräutersalat*  
*Beef steak slices with fried champignons on wild herbs salad*

## Soğuk Mezeler / Kalte Vorspeisen

### Cold Starters

- 30 SOĞUK MEZELERDEN SEÇMELER (1 KİŞİLİK) 10,90 €  
*Eine Komposition aus unseren kalten Vorspeisen für 1 Person*  
*A selection of our cold appetizers for 1 person*
- 31 SOĞUK MEZELERDEN SEÇMELER (2 KİŞİLİK) 17,90 €  
*Eine Komposition aus unseren kalten Vorspeisen für 2 Personen*  
*A selection of our cold appetizers for 2 persons*
- 32 CACIK „BİR TÜRK KLASİĞİ“ <sup>[F]</sup> 6,90 €  
*Ein türkischer Klassiker, der „CACIK“ mit cremigem Joghurt, frischen Gurken und Minze*  
*A Turkish classic „CACIK“ with creamy yoghurt, fresh cucumbers and mint*
- 33 ATOM <sup>[F]</sup> 6,90 €  
*Frische gegrillte Chilischoten mit Crème fraîche, Joghurt und einer Nuance Knoblauch*  
*Fresh grilled chili peppers with crème fraîche, yoghurt and a hint of garlic*
- 34 HUMUS <sup>[F,L]</sup> 6,90 €  
*Kichererbsenpüree mit zerstoßenem Sesam, Sesamöl, Tahin und Butter*  
*Chickpea puree with crushed sesame seeds, sesame oil, tahin and butter*
- 35 PASCHA MEZE <sup>[F]</sup> 7,90 €  
*Schafskäsecreme verfeinert mit Joghurt, einer Nuance frischem Knoblauch und Pul Biber*  
*Sheep cream cheese refined with yoghurt, flavored with a touch of fresh garlic and Pul Biber*
- 36 YAPRAK SARMA <sup>[F,L]</sup> 7,90 €  
*Gefüllte Weinblätter mit Pinienkernen und orientalischen Gewürzen auf Knoblauchjoghurt*  
*Vine leaves stuffed with pine nuts and oriental spices with garlic yogurt*

## Sıcak Mezeler / Warme Vorspeisen

### Hot starters

- 50 SICAK MEZE TABAĞI 13,90 €  
*Komposition aus mediterranen warmen Vorspeisen*  
*Composition of mediterranean hot appetizers*
- 52 SUSAMLI ÇITIR SİGARA BÖREĞİ <sup>[F,I]</sup> 7,90 €  
*Blätterteigröllchen Sesammantelt gefüllt mit Weißkäse und Kräutern an Minzcreme und Tomatenconfit*  
*Puff pastry rolls Sesam breaded, filled with white cheese and herbs with mint crème and tomato confit*
- 53 KABAK MÜCVER <sup>[F]</sup> 7,90 €  
*Zucchini Reibeküchlein verfeinert mit Dill und weißem Käse*  
*Zucchini pancakes with dill and white cheese*
- 54 MANTAR DOLMA <sup>[F]</sup> 7,50 €  
*Gefüllte Champignonköpfe*  
*Stuffed Mushrooms*
- 55 İÇLİ KÖFTE\* <sup>[L]</sup> 9,50 €  
*Walnuss-Bulgurbällchen mit einer Fleischfüllung vom Kalb auf Tomatensauce an Minzjoghurt (Spezialität aus Südost-Anatolien)*  
*Walnut bulgur balls with meat filled on tomato sauce with mint yoghurt (specialty from southeastern Anatolia)*
- 56 ADA ÇAYLI YAPRAK CİĞER <sup>[F]</sup> 14,90 €  
*Gebratene Streifen von der Kalbsleber in Butter-Salbei mit getrockneten Tomaten*  
*Roasted strips of calf's liver in butter-sage with dried tomatoes*
- 57 KARİDES TAVA <sup>[B,F]</sup> 18,90 €  
*Gambas in Knoblauch-Buttersauce mit Paprika Julienne nach türkischer Art pikant angebraten*  
*Gambas in garlic butter sauce with paprika julienne, spicy fried in Turkish style*

## Etsiz Yemeklerimiz / Vegetarische Gerichte

### Vegetarian Dishes

- 90 TRÜF MANTARLI BOHÇA MANTI <sup>[F]</sup> 18,90 €  
*Gefüllte große Teigtaschen mit Champignons in cremiger Trüffelsauce*  
*Truffle filled big dumplings with mushrooms in creamy truffle sauce*
- 92 İMAM BAYILDI <sup>[L,F]</sup> 15,90 €  
*Auberginenschiffchen serviert mit köstlicher Füllung aus Zwiebeln, Charleston, Tomaten, Petersilie, Pinienkernen und einer Nuance Knoblauch, dazu Joghurt*  
*Whole baby aubergine served with delicious stuffing prepared from onions, green peppers, tomatoes, parsley, pine nuts and a hint of garlic, with yoghurt*



## Özel Spesiyaller / Hausspezialitäten

### Specialities Of The House

- 71 **KAŞAR PEYNİRLİ BEYTİ SARMA** <sup>[A,F]</sup> 21,90 €  
*Hackspieß und geriebener Kaschkavalkäse traditionell auf Tomatenconfit und Minz-Joghurt*  
*Meat skewer and grinded Kashkaval cheese on tomato confit and mint yoghurt*
- 72 **İNCİRLİ TAVUK GÖĞSÜ** <sup>[G, H, L, 3]</sup> 21,90 €  
*Hähnchenbrust mit Feigen und Walnußsauce auf Gemüse-Kartoffeln*  
*Chicken breast with figs and walnut sauce on vegetable potatoes*
- 73 **ÇÖP ŞİŞ KEBAP** 22,90 €  
*Fleischspieße auf Saison-Gemüse, dazu traditioneller Tomaten-Zwiebelsalat, mit Sumach verfeinert*  
*Meat skewers with seasonal vegetables, traditionally refined with tomato and onion salad and sumach*
- 74 **KUZU TANDIR** 29,90 €  
*In orientalischen Gewürzen Sous Vide gebackene, ganze Lammschulter in eigener Sauce auf Gemüse*  
*In oriental spices Sous Vide baked whole lamb shoulder in own suace on vegetables*
- 75 **CHOPS VOM LAMMKARREE** 26,90 €  
*Marinierte Lammkoteletts auf sautiertem Gemüse*  
*Marinated lamb chops on sautéed vegetables*
- 76 **BEYLERBEYİ** <sup>[L]</sup> 24,90 €  
*Lammfilet auf sautiertem Gemüse, dazu gebratener Rucola*  
*Lamb fillet on sautéed vegetables with fried rocket*
- 77 **KARIŞIK IZGARA** 26,90 €  
*Ein Grillteller-Potpourri von Lamm, Geflügel, Kalb und Rind, dazu sautiertes Gemüse*  
*A grilled plate potpourri of lamb, poultry, veal and beef with sautéed vegetables*
- 78 **DANA PİRZOLA** 32,90 €  
*Tomahawk vom Kalbscarrée mariniert mit Kräutern auf mediterranem Gemüse*  
*Rack of lamb with herbs with mediterranean vegetables*
- 79 **TRÜF SOSLU BONFILE** <sup>[F]</sup> 32,90 €  
*Rinderfilet auf Trüffelcrème auf mediterranem Gemüse*  
*Beef fillet on truffle cream on mediterranean vegetables*
- 80 **CHATEAUBRIAND CA. 600GR.** <sup>[F]</sup> 79,90 €  
*Am Tisch tranchiert mit Trüffelcrème auf mediterranem Gemüse*  
*Carved at the table with truffle cream on mediterranean vegetables*

## Balıklar / Fischgerichte <sup>[D]</sup>

### Fish Dishes

TÄGLICH WECHSELNDES ANGEBOT VON FANGFRISCHEM FISCH  
- FRAGEN SIE BITTE NACH UNSEREM TAGESANGEBOT!  
DAILY CHANGING MENU OF FRESHLY CAUGHT FISH  
- PLEASE ASK FOR OUR DAILY SPECIALS!

## Menü La Turka

### Gruppen **ab 2 Personen möglich**

#### Groups from 2 persons

Um Ihnen einen bestmöglichen Service zu bieten und damit auch alle Gäste gleichzeitig speisen können, empfehlen wir für Gruppen ab 10 Personen das Menü La Turka:

- gemischte kalte Vorspeisen  
*mixed cold appetizers*

- warme Vorspeisenvariation (nur bei 4 Gänge)  
*mixed hot appetizers (only for 4 course)*

- verschiedene Spezialitäten vom Grill mit sautiertem Gemüse  
*various specialities from the grill, sautéed vegetables*

- Dessertvariationen / *dessert variations*

pro Person:

3 Gänge 34,90 €

4 Gänge 39,90 €

## Tatlılar / Dessert

### Dessert

- 101 **PİŞMAN OLMA** <sup>[L,F]</sup> 8,90 €  
*Mit Eis gefülltes Bällchen aus Zuckerwatte mit Walnuss-Blätterteig-Baklava und Muhallebi*  
*Balls of cotton candy filled with ice, with walnut puff pastry Baklava and Muhallebi*
- 102 **AŞK-I ÇİKOLATA** <sup>[F]</sup> 8,90 €  
*Schokoladenküchlein mit weißer Ganache an Roten Waldfrüchten*  
*Chocolate cake with white ganache on red forest fruits*
- 103 **KADAYIFLI MUHALLEBI** <sup>[C, F]</sup> 8,90 €  
*Türkisches Vanille-Milchcreme Dessert ummantelt mit Kadayifteig*  
*Turkish vanilla milkcream dessert with Kadayif*
- 104 **KÜNEFE** <sup>[L,F]</sup> 9,90 €  
*Engelshaar gefüllt mit frischem Mozzarella, in Zuckersirup ausgebacken und im Ofen finalisiert, dazu gibt es Pistazien-Labneh Käse*  
*Kanafeh (noodle-like pastry) filled with fresh mozzarella, baked in sugar syrup and finalized in the oven, served with pistachio labneh cheese*



DURCHBRECHE  
DIE GEWOHNHEIT  
MIT TÜRKISCHEN  
**WEINEN**



## Offene Weine

	0,2 l	0,75 l
<b>WEISS</b>		
<b>Antik</b>	6,90 €	23,90 €
Rebsorten: Emir, Narince Nase: Melone, Pfirsich und getoastetes Brot Gaumen: Wir empfehlen diesen Wein für Geflügel, Fisch sowie zu leichtem Käse und Wurst.		
<b>Egeo</b>	8,90 €	29,90 €
Rebsorte : Chardonnay Nase : Intensiv mit Pfirsich und Aromen von weißen Blumen; gut integrierte Eichennoten Gaumen : Elegant, strukturiert mit anhaltenden Fruchtaromen und einer knackigen Säure Fass : 9 Monate in 225 L französischen Eichenfässern fermentiert und gereift		
<b>Grauburgunder</b>	7,90 €	24,90 €
Rebsorte: Grauburgunder Nase: Pfirsich und Grapefruit Aromen Gaumen: Ein milder und filigraner Wein der zu leichten Vorspeisen sowie Geflügel-Gerichten passt.		
<b>Lugana</b>	8,90 €	32,90 €
Rebsorte: Trebbiano de Lugana Nase: Mandarinen, reife Melone und leichter Blütenduft Gaumen: ein hervorragender Essensbegleiter zu mediterranen Speisen		
<b>Weinschorle</b>	6,50 €	
<b>ROSÉ</b>		
<b>LÁL</b>	6,90 €	23,90 €
Rebsorte: Kalecik Karası Nase: starker Sinn für Blumenaromen Gaumen: saurer mit roten Waldfrüchten		
<b>Egeo Rosé</b>	7,90 €	24,90 €
Rebsorte: Çal Karası, Kalecik Karası und Grenache Nase: Auffallende, frische Rotfruchtaromen wie Erdbeere und Himbeere Gaumen: Reiche und anhaltende Aromen mit einer mäßigen Säure; konzentriert		
<b>ROT</b>		
<b>Antik</b>	6,90 €	23,90 €
Rebsorten: Shiraz, Cabernet Nase: Brombeere, Zwetschge, Himbeere und geröstetes Brot Gaumen: Wir empfehlen diesen Wein für Schmorgerichte und zu gegrilltem Fleisch.		
<b>KAV</b>	8,90 €	29,90 €
Rebsorte: Boğazkere - Öküzgözü Nase: Aromen von Nelken, Zimt, roten Früchten, Veilchen und Eiche Gaumen: einzigartiges, frisches und fruchtiges Aroma		
<b>Egeo Blend</b>	8,90 €	29,90 €
Rebsorte: Merlot, Syrah, Cabernet Franc Nase: dunklen Frucht- und Gewürzaromen Gaumen: Reife Tannine mit langem Abgang, körperreich. 8 Monate in Eichenfässern gereift		
<b>Primitivo di Manduria</b>	8,90 €	32,90 €
Rebsorte: Primitivo Nase: Fruchtig und würzig Gaumen: Kirsche, Pflaume, Zimt- und Vanillenoten, weich und aromatisch, abgerundet mit einer warmen und konzentrierten Fruchtsüße		

Alle Weine enthalten Sulfite.



## DOLUCA

### WEISS

KAV 32,90 €

**Rebsorte:** Narince  
**Nase:** Duft nach weißen Blüten und frischen Früchten  
**Gaumen:** im Geschmack ist er erfrischend

### ROT

KAV 29,90 €

**Rebsorte:** Boğazkere - Öküzgözü  
**Nase:** Aromen von Nelken, Zimt, roten Früchten, Veilchen und Eiche  
**Gaumen:** einzigartiges, frisches und fruchtiges Aroma

TUĞRA 39,90 €

**Rebsorte:** Öküzgözü  
**Nase:** rote Waldfrüchte, Sauerkirsche und Pflaumen  
**Gaumen:** Dieser Wein sticht hervor durch seine ausgewogene, milde Struktur und seinen leichten und längeren Abgang.

## Weine DE/IT

### WEISS

GRAUBURGUNDER 24,90 €

**Rebsorte:** Grauburgunder  
**Nase:** fruchtig & aromatisch  
**Gaumen:** nussig, fruchtig. Trocken

LUGANA BULGARINI 32,90 €

**Rebsorte:** Trebbiano  
**Nase:** delikate Note von Pfirsich und Aprikose, frisch, würzig und leichte Mandelnote  
**Gaumen:** passt zu mediterranen Vorspeisen, ein hervorragender Begleiter für laue Sommerabende

### ROT

PRIMITIVO DI MANDURIA 32,90 €

**Rebsorte:** Primitivo  
**Nase:** Komplexes, intensives Aroma mit Noten von reifen, roten Früchten, Pflaumen und Brombeeren.  
**Gaumen:** entwickelt sich der Wein warm und weich mit samtiger Fülle und einer minimalen Restsüße im Abgang.

BAROLO 79,00 €

**Rebsorte:** Nebbiolo  
**Nase:** rubinrote Farbe, duftiges Bouquet nach reifen, roten und schwarzen Früchten  
**Gaumen:** samtig-weich mit warmen Noten nach Rosen und Süßholz, die in einem pfeffrigen Finale enden

AMARONE 89,00 €

**Rebsorte:** Valpolicella  
**Nase:** eleganten Duft dominieren Rosinen- und Trockenpflaumennoten  
**Gaumen:** kräftig und erhaben, mit eleganten Andeutungen von Pfirsichkernen und Röstmandeln im überaus langen Finale.

## SEVILEN

### WEISS

İSABEY 29,90 €

**Rebsorte:** 100% Sauvignon Blanc  
**Nase:** grüner Spargel und feuchtes Gras  
**Gaumen:** süffig, blumig und frisch. Passt zu Fisch- so wie Geflügelgerichten, mediterranen Speisen mit Kräutern.

900 49,90 €

**Rebsorte:** Fume Blanc  
**Nase:** frische Fruchtaromen von Zitrus und Papaya  
**Gaumen:** ein sehr trockener und elegant eingebundener Sauvignon Blanc

### ROT

PARSEL NO II 29,90 €

**Rebsorte:** Merlot  
**Nase:** Minze, Tabak, Zedernholz und Kräuter  
**Gaumen:** er passt ideal zu gut gewürzten Speisen

## KAVAKLIDERE

### WEISS

MISKET 29,90 €

**Rebsorte:** Bornova Misket  
**Nase:** Zitronengrass-, Bergamotte- und Jasmin-Aromen  
**Gaumen:** knackig und strukturiert, anhaltend mit attraktiven Aromen

EGEO 29,90 €

**Rebsorte:** Chardonnay  
**Nase:** Intensiv mit Pfirsich und Aromen von weißen Blumen; gut integrierte Eichennoten  
**Gaumen:** Elegant, strukturiert mit anhaltenden Fruchtaromen und einer knackigen Säure  
**Fass:** 9 Monate in 225 L französischen Eichenfässern fermentiert und gereift

### ROT

EGEO BLEND 29,90 €

**Rebsorte:** Merlot, Syrah, Cabernet Franc  
**Nase:** dunklen Frucht- und Gewürzaromen  
**Gaumen:** Reife Tannine mit einem langen Abgang; körperreich und reiche Aromen. 8 Monate in französischen Eichenfässern gereift

PENDORE ÖKÜZGÖZÜ 59,00 €

**Rebsorte:** 100% Öküzgözü  
**Nase:** komplex mit dunkelroten Fruchtaromen wie Pflaume; Gewürznoten  
**Gaumen:** tief mit reifen Tanninen, körperreich und lang mit einer mäßigen Säure und reichen Aromen

Alle Weine enthalten Sulfite.

## RAKI



### YENİ RAKI

Aus frischen Weintrauben und Rosinen gebrannt.

4 cl: 5,90 € 20 cl: 23,90 €  
35 cl: 35,90 € 70 cl: 75,90 €



### BEYLERBEYİ GÖBEK RAKISI

Zu 100% Suma, ohne Zuckerzusatz.

6 cl: 9,50 €  
35 cl: 49,90 € 70 cl: 89,90 €



### TEKİRDAĞ RAKISI GOLD SERIES

Aus 100% Weintrauben gebrannt und anschließend in Eichenfässern gereift.

4 cl: 6,90 € 20 cl: 25,90 €  
35 cl: 44,90 € 70 cl: 79,90 €



### YENİ RAKI UZUN DEMLEME

Türkische Craft-Raki

4 cl: 7,50 € 70 cl: 89,90 €



### EFE RAKI GOLD

Türkische Craft-Raki

4 cl: 6,90 €  
35 cl: 44,90 € 70 cl: 79,90 €

## İçecekler / Getränke Drinks

### Alkoholfrei

#### Softdrinks

AYRAN <sup>[F]</sup> – 0,25 l 2,60 €  
*Das türkische Joghurtgetränk*  
Coca-Cola <sup>[1,9,15]</sup> 0,2 l 2,90 €  
Coca-Cola Zero <sup>[1,9,11,12,15]</sup> 0,2 l 2,90 €  
Fanta <sup>[1,3,15]</sup>, Sprite <sup>15</sup>, Spezi <sup>1,3,15</sup> 0,2 l 2,90 €  
Gourmet Medium / Naturell 0,25 l 2,90 €  
Gourmet Medium / Naturell 0,75 l 6,90 €  
Gerolsteiner Apfelschorle 0,25 l 2,90 €  
Schweppes 0,2 l 3,30 €  
*Bitter Lemon <sup>[3,10,15]</sup>, Ginger alle<sup>1,15</sup>, Indian Tonic<sup>10,15</sup>*

**Säfte** 0,2 l 2,90 €  
*Apfel-, Orangen-, Ananassaft <sup>[3]</sup>  
Kirsch-, Bananen-, Maracujanektar <sup>[3]</sup>  
Rhabarbersaft, KiBa <sup>[3]</sup>*

#### Warme Getränke

Pfefferminztee 3,50 €  
*mit frischer Minze und Honig*  
Türkischer Tee mit Teekanne 15,00 €  
Türkischer Schwarztee 1,50 €  
Türkischer Mokka <sup>[9]</sup> 2,90 €  
Café-Crème <sup>[F,9]</sup> 2,40 €  
Cappuccino-Original <sup>[F,9]</sup> 2,80 €  
Espresso <sup>[9]</sup> 2,00 €  
Espresso Doppio <sup>[9]</sup> 3,30 €  
Espresso Macchiato <sup>[F,9]</sup> 2,40 €  
Latte Macchiato <sup>[F,9]</sup> 2,80 €

### Alkoholisch

#### Biere <sup>[A]</sup>

Veltins Pilsener vom Fass 0,25 l 3,10 €  
Füchschen Alt 0,25 l 3,10 €  
Efes Pilsen 0,33 l 3,30 €  
Maisel´s Weizen 0,50 l 4,90 €  
Maisel´s Weizen Alkoholfrei 0,50 l 4,90 €  
Veltins Alkoholfrei 0,33 l 3,30 €  
Vitamalz <sup>[1]</sup> 0,33 l 3,30 €

#### Aperitif / Digestif / Bitter

Aperol Sprizz <sup>[1,10,13,M]</sup> 7,90 €  
*Prosecco, Aperol, Orangenscheibe*  
Hugo 7,90 €  
*Prosecco, Limettenscheibe, Minzblätter,  
Holunderblütensirup*  
Campari <sup>[1]</sup> 4 cl 7,90 €  
*Soda / Orangensaft*  
Martini Bianco, Rosso, Xtra Dry <sup>[M]</sup> 5 cl 4,50 €  
Ramazzotti 2 cl 2,90 €  
**Weinbrand / Cognac**  
Hennessy VS <sup>[1]</sup> 2 cl 4,90 €  
Remy Martin VSOP <sup>[1]</sup> 2 cl 4,90 €



Deine digitale **Speisekarte**



*La Turka* by Seda

MODERN ART OF TURKISH CUISINE

