

WOCHENKARTE

206. MUSAKKA <small>AI, A4</small>	18,50
SCHICHTGERICHT AUS WÜRZIGEM HACKFLEISCH MIT AUBERGINEN, ZUCCHINI UND PAPRIKA, IM OFEN GEGART, SERVIERT MIT REIS UND JOGHURT.	
256. MANTI <small>AI, A4, AI1</small>	18,50
HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN MIT WÜRZIGEM HACKFLEISCH, SERVIERT MIT JOGHURTSAUCE UND GESCHMOLZENER BUTTER.	
258. BEĞENDİLİ KEBAP <small>A4</small>	23,90
ZARTES LAMMFLEISCH MIT ZWIEBELN UND PAPRIKA, SERVIERT AUF CREMIGEM AUBERGINENPÜREE MIT FRISCHEM SALAT.	
201. KUZU TANDIR <small>AI, A4</small>	23,90
LANGSAM IM OFEN GEGARTE LAMMSCHULTER, ZART UND AROMATISCH, SERVIERT MIT REIS UND JOGHURT.	
255. KARIDES GÜVEÇ <small>A4, AI2</small>	12,90
GARNELEN AUS DEM OFEN, GESCHMORT MIT BUTTER, KNOBLAUCH, TOMATEN UND ROTEM PFEFFER, SERVIERT IN DER TRADITIONELLEN TONFORM.	
232. EDİRNE CİĞER <small>AI, A4</small>	18,90
KNUSPRIG GEBRATENE KALBSLEBER NACH EDİRNE-ART, DAZU REIS UND FRISCHER SALAT.	
223. BEYTI KEBAP <small>AI, A4</small>	23,50
WÜRZIGER HACKFLEISCHSPIESS, GEGRILLT & IM TEIGFLADEN EINGEROLLT, MIT TOMATENSauce ÜBERGOSSEN, DAZU REIS UND JOGHURT.	
208. TAVUK DOLMA <small>AI, A4</small>	19,50
HALB ENTBEINTES HÄHNCHEN, GEFÜLLT MIT WÜRZIGEM ZIMTREIS, IM OFEN GEGART, SERVIERT MIT GEMÜSE UND DEMIGLACE-SAUCE.	
207. MANTAR GÜVEÇ (VEGETARISCH) <small>AI, A4</small>	17,90
FRISCHE CHAMPIGNONS MIT SPINAT, TOMATEN UND PAPRIKA IM TONTOPF GEGART, MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN, SERVIERT MIT REIS UND JOGHURT.	
75. MÜREKKEP DOLMA <small>A4, AI2</small>	21,90
MIT SPINAT UND MOZZARELLA GEFÜLLTER TINTENFISCH, GEGRILLT UND SERVIERT MIT BABYKARTOFFELN UND SALAT.	
245. ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR	18,90
ZARTE ARTISCHOCKENHERZEN, SANFT IN OLIVENÖL-ORANGENSauce GESCHMORT UND MIT FEINEM GEMÜSE AROMATISCH VERFEINERT.	
65. SÜTLAÇ <small>A4</small>	7,50
CREMIGER MILCHREIS AUS DEM OFEN, GOLDBRAUN GEBACKEN UND KÜHL SERVIERT.	