



Speisekarte



Vorspeisen / Appetizers

Atom – 5,90

Joghurt mit Chili Peperoni / Yogurt with chili peppers

Hummus – 6,90

Cremiger Kichererbsenaufstrich mit Sesam und Olivenöl
Creamy chickpea spread with sesame and olive oil

Cacik – 5,90

Joghurt mit Gurke, Knoblauch und frischer Minze
Yogurt with cucumber, garlic, and fresh mint

Tabule – 6,90

Frischer Petersilien-Bulgur-Salat mit Tomaten und Zitrone
Fresh parsley bulgur salad with tomatoes and lemon

Ezme – 6,90

Scharfe Paprika-Tomaten-Mischung / Spicy paprika-tomato mixture

Girit Ezmesi – 6,90

Eine würzige, leicht krümelige Käsecreme mit intensivem Aroma
A savory, slightly crumbly cheese cream with an intense aroma

Oliven – 5,90

Auswahl feinsten mediterraner Oliven
Selection of the finest Mediterranean olives

Patlıcan Ezmesi – 9,90

Geröstete Auberginencreme mit Joghurt, Knoblauch und Butter
Roasted eggplant cream with yogurt, garlic, and butter

Antipasti – 9,90/pro Person

Verschiedene italienische Vorspeisen, frisch mariniert
Various Italian appetizers, freshly marinated

Vorspeisen-Mix – 19,90

Auswahl unserer beliebtesten Vorspeisen
Selection of Our Most Popular Appetizers

Suppen / Soups

Linsensuppe / Lentil soup – 6,90

Herzhaft gewürzt, mit frischen Kräutern / Savoryly seasoned, with fresh herbs

Tagessuppe / Soup of the day – 7,90

Tagesfrische Zubereitung, bitte fragen Sie unser Personal
Prepared fresh daily, please ask our staff



Salate

Caesar Classic Salat – 16,90

Römersalat mit Parmesan, Croutons und Caesar-Dressing
Romaine lettuce with Parmesan, croutons, and Caesar dressing

Extra Hähnchenbruststreifen / Extra chicken breast strips + 4,90

Tomate-Mozzarella – 16,90

Frische Tomaten mit cremigem Mozzarella und Basilikum
Fresh tomatoes with creamy mozzarella and basil

Season-Salat mit Ziegenkäse / Season salad with goat cheese – 17,90

Bunter Salat der Saison, verfeinert mit warmem Ziegenkäse
Colorful seasonal salad, enhanced with warm goat cheese

Burger

*Jeder Burger wird begleitet von goldbraunen Pommes Frites
Every burger is served with golden-brown French fries*

Black Angus Beef Steakburger – 16,90

Saftiges Patty aus hochwertigem Black-Angus-Rind, perfekt auf unserem JOSPER-Holzkohlengrill gegrillt, mit geschmolzenem Käse, knackigem Gemüse und einer aromatischen, hausgemachten Sauce

Juicy patty made from high-quality Black Angus beef, perfectly grilled on our JOSPER charcoal grill, with melted cheese, crisp vegetables, and a flavorful homemade sauce

Doppel Black Angus Beef Steakburger – 24,90

Zwei saftige Patties aus hochwertigem Black-Angus-Rind, perfekt auf unserem JOSPER-Holzkohlengrill gegrillt, mit geschmolzenem Käse, knackigem Gemüse und einer aromatischen, hausgemachten Sauce

Two juicy patties made from premium Black Angus beef, perfectly grilled on our JOSPER charcoal grill, topped with melted cheese, crisp vegetables, and a flavorful homemade sauce.

Burger-Saucen

Trüffel-Käse-Sauce / Truffle cheese sauce – 4,90

Cremig mit feinem Trüffelaroma / Creamy with a delicate truffle aroma

Avocado-Sauce – 4,90

Frisch und leicht, perfekt zu Fleisch oder Gemüse / Fresh and light, perfect with meat or vegetables

Chili-Sauce – 4,90

Würzig-scharf für alle, die es feurig mögen / Spicy and hot for everyone who likes it fiery

BBQ-Sauce – 4,90

Rauchig und süß – klassisch amerikanisch / Smoky and sweet – classic American

Extra Sides

Pommes Fries / French fries – 7,90

mit Ketchup und Mayo / With ketchup and mayo



Pizza & Pasta

Pizza Margherita – 14,90

Klassisch mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum
Classic with tomato sauce, mozzarella, and fresh basil

Pizza al Salmone – 18,90

Zart geräucherter Lachs auf sanft geschmolzenem Mozzarella
gebettet auf knusprigem, ofenfrischem Teig
Gently smoked salmon on softly melted mozzarella
nestled on crispy, oven-fresh dough

Pizza Napoli – 16,90

Mit Tomaten, Oliven, Kapern und frischem Oregano
With tomatoes, olives, capers, and fresh oregano

Pizza Diavola – 18,90

Scharfe Salami mit Peperoni und Mozzarella
Spicy salami with pepperoni and mozzarella

Pizza Bufala – 18,90

Klassische italienische Pizza mit aromatischer Tomatensauce,
zart schmelzendem Mozzarella di Bufala und frischem Basilikum verfeinert
Classic Italian pizza with flavorful tomato sauce,
tenderly melting Mozzarella di Bufala, and garnished with fresh basil

Pasta al Salmone – 19,90

Tagliatelle mit cremiger Lachs, Soße und Parmesankäse
Tagliatelle with creamy salmon sauce and Parmesan cheese

Pasta frische Gemüse / Fresh vegetable pasta – 16,90

Frische Pasta in würziger Tomatensauce und Parmesankäse
Fresh pasta in a spicy tomato sauce with Parmesan cheese

Pasta mit Garnelen aus dem Meer / Pasta with shrimp from the sea – 21,90

Mit knackigen Garnelen und leichten Kräutern. Leicht Picante
With crispy shrimp and light herbs. Mildly spicy

Für Kinder / For Children

Chicken Nuggets mit Pommes / Chicken nuggets with French fries – 11,90

Knusprige Hähnchen-Nuggets serviert mit goldbraunen Pommes Frites
Crispy chicken nuggets served with golden-brown French fries

Hähnchenbrustfilet mit Pommes / Chicken breast fillet with French fries – 11,90

Zartes Hähnchenbrustfilet liebevoll gegrillt, serviert mit goldbraunen Pommes Frites
Tender chicken breast fillet lovingly grilled, served with golden-brown French fries

Spaghetti mit Tomatensauce / Spaghetti with tomato sauce – 8,90



Steaks

Jeder Steak wird mit Beilagesalat serviert
Every steak is served with a side salad

Ribeye-Steak – 32,90

Saftig, zart und voller Geschmack – unser Ribeye-Steak wird auf dem Holzkohलगrill JOSPER perfekt gegrillt und besticht durch seine feine Marmorierung, die jedem Bissen ein intensives Aroma verleiht (ca. 280g)

Juicy, tender, and full of flavor – our ribeye steak is perfectly grilled on the JOSPER charcoal grill and stands out for its fine marbling, which gives every bite an intense aroma (approx. 280g)

Rumpsteak – 29,90

Zartes Rumpsteak, perfekt marmoriert, auf dem exklusiven Holzkohलगrill JOSPER gegrillt. Mit intensiven Röstaromen und saftigem Kern – ein purer Genuss für Liebhaber authentischen Steakgeschmacks (ca. 280g)

Tender rump steak, perfectly marbled, grilled on the exclusive JOSPER charcoal grill. With intense roasted aromas and a juicy center – a pure delight for lovers of authentic steak flavor (approx. 280g)

Rinderfilet / Beef Tenderloin – 35,90

Zartes Rinderfilet, perfekt auf den Punkt gegrillt über der intensiven Hitze unseres Holzkohलगrills JOSPER. Saftig, aromatisch und mit einer feinen Rauchnote – ein purer Genuss für Fleischliebhaber. Serviert mit unserer Empfehlung für saisonale Beilagen (ca. 220g)

Tender beef fillet, perfectly grilled to your desired doneness over the intense heat of our JOSPER charcoal grill. Juicy, flavorful, and infused with a delicate smoky note – a true delight for meat lovers. Served with our recommended seasonal side dishes (approx. 220g)

Extra Beilagen

Rosmarinkartoffeln / Rosemary potatoes – 5,90

- Ofenkartoffeln mit frischem Rosmarin
- Oven-baked potatoes with fresh rosemary

Ofenkartoffeln mit Sauercreme – 6,90

- Baked potatoes with sour cream
- Klassisch gebackene Kartoffeln, außen knusprig
 - Classic baked potatoes, crispy on the outside

Reis / Bulgur – 3,90



BBQ & Spieß

Jeder Speise wird mit Beilagesalat serviert
Each dish is served with a side salad

Beyti – 29,90

Gegrilltes Hackfleisch in Yufka-Rolle serviert mit Tomatensauce und Joghurt (ca. 220g)
Grilled minced meat in a Yufka roll served with tomato sauce and yogurt (approx. 220 g)

Lammkotelett / Lamb chops – 32,90

Zarte Lammkoteletts vom Grill serviert mit Kräutern und feiner Marinade (ca. 320g)
Tender grilled lamb chops served with herbs and a fine marinade (approx. 320 g)

Hähnchenbrustfilet / Chicken Breast Fillet – 21,90

Saftiges Hähnchenbrustfilet vom Grill aromatisiert mit mediterranen Gewürzen (ca. 200g)
Juicy grilled chicken breast fillet flavored with Mediterranean herbs and spices (approx. 200 g)

Adana Kebap – 24,90

Hackfleisch, gegrillt am Spieß, mit traditionellen Aromen (ca. 220g)
Minced meat, grilled on a skewer, with traditional spices (approx. 220 g)

Lammspieß / Lamb Skewer – 32,90

Zarte Lammstücke am Spieß, gegrillt auf Holzkohle für ein authentisches Aroma (ca. 280g)
Tender lamb pieces on skewers, charcoal-grilled for an authentic aroma (approx. 280 g)

Kalbsspieß / Veal Skewer – 28,90

Fein marinierte Kalbfleischstücke saftig und zart gegrillt (ca. 280g)
Finely marinated pieces of veal, juicy and tender, grilled to perfection (approx. 280 g)

Hähnchenspieß / Chicken Skewer – 24,90

Hähnchenwürfel, mariniert in Kräutern und Gewürzen, gegrillt bis zur Perfektion (ca. 280g)
Chicken cubes marinated in herbs and spices, grilled to perfection (approx. 280g)

Mix-Spieß / Mixed Skewer – 31,90

Kombination aus Lamm, Kalb und Huhn, ideal für alle, die Vielfalt lieben (ca. 280g)
Combination of lamb, veal, and chicken, ideal for those who love variety (approx. 280g)

Extra Beilagen

Rosmarinkartoffeln / Rosemary potatoes – 5,90

- Ofenkartoffeln mit frischem Rosmarin
- Oven-baked potatoes with fresh rosemary

Ofenkartoffeln mit Sauercreme – 6,90

- Baked potatoes with sour cream
- Klassisch gebackene Kartoffeln, außen knusprig
- Classic baked potatoes, crispy on the outside

Reis / Bulgur – 3,90



Veggie

Gegrilltes Gemüse – Herzhaftes Farbenspiel der Saison – 24,90

Grilled Vegetables – Savory Seasonal Medley of Colors

Sorgfältig gegrillte Gemüsevielfalt, saftig und aromatisch,
serviert mit einer feinen Kräuter-Note –

ein sättigender Genuss, der Leichtigkeit und Geschmack vereint

Carefully grilled selection of vegetables, juicy and aromatic,
served with a delicate hint of fresh herbs –

a satisfying dish that combines lightness and rich flavor in perfect harmony.

Gerösteter Blumenkohl mit Cashewkernen – 24,90

Roasted Cauliflower with Cashew Nuts

Zarte Blumenkohlröschen, goldbraun geröstet,
vereint mit knackigen Cashewkernen –

ein harmonisches Spiel von Nussigkeit und feiner Süße

Tender cauliflower florets, roasted until golden brown and
combined with crunchy cashew nuts – a harmonious balance of
nuttness and delicate sweetness.

Falafel – 22,90

Zarte Kichererbsenbällchen, aromatisch gewürzt, umschmeicheln den Gaumen.

Begleitet von Hummus, Tahini und knackigem Salat, ein Teller, der Geschichten aus
fernen Gärten erzählt

Tender chickpea fritters, delicately spiced, gently delight the palate.

Accompanied by hummus, tahini, and crisp salad,
a dish that tells stories of distant gardens

Ofenkartoffel mit Blattspinat & Sauerrahm – 22,90

Baked Potato with Spinach & Sour Cream

Ofengebackene Kartoffel, gefüllt mit cremigem Blattspinat,
verfeinert mit Sauerrahm und goldbraun mit Käse überbacken

Oven-baked potato stuffed with creamy leaf spinach,
refined with sour cream and

topped with a golden-brown cheese crust.



Fischgerichte

Lachssteak auf Blattspinat – 24,90

Salmon Steak on Leaf Spinach

Zart gegrilltes Lachssteak auf einem Bett aus frischem Blattspinat
verfeinert mit einer leichten Zitronen-Butter-Sauce
Tender grilled salmon steak served on a bed of fresh leaf spinach,
refined with a light lemon butter sauce

Zanderfilet auf gegrilltem Gemüse – 28,90

Pike-perch fillet on grilled vegetables

Knuspriges Zanderfilet, serviert auf einem bunten Mix aus gegrilltem Gemüse der Saison
Crispy pike-perch fillet served on a colorful mix of seasonal grilled vegetables

Garnelenpfanne mit frischem Gemüse – 25,90

Shrimp Pan with Fresh Vegetables

Saftige Garnelen, sautiert mit knackigem Gemüse, aromatisiert mit Kräutern und Olivenöl
Juicy shrimp sautéed with crisp vegetables, flavored with herbs and olive oil

Meerplatte – Lachsfilet, Zanderfilet, Garnelen – 32,90

Seafood Platter – Salmon fillet, zander fillet, shrimp

Eine Auswahl unserer besten Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten, perfekt zum Teilen
A selection of our finest fish and seafood specialties, perfect for sharing

Extra Beilagen

Rosmarinkartoffeln / Rosemary Potatoes – 5,90

- Ofenkartoffeln mit frischem Rosmarin
- Oven-roasted potatoes with fresh rosemary

Blattspinat / Leaf Spinach – 5,90

- Frisch sautiert mit Knoblauch
- Freshly sautéed with garlic

Reis / Bulgur – 3,90



Desserts

Hausgemachtes italienisches Eis Cup – 11,90 / Kugel – 3,90

Homemade Italian Ice Cream – Cup/ Scoop

Ausgewählte Sorten, täglich frisch nach italienischer Tradition zubereitet
Selected varieties, freshly prepared daily according to Italian tradition

Söbiyet Baklava – 2St./ 5,90

Knuspriges, mit Nüssen gefülltes Blätterteiggebäck, leicht mit Honig gesüßt
Crispy puff pastry filled with nuts, lightly sweetened with honey

Dondurmali – 8,90

Zwei Stück Söbiyet Baklava mit Kugel Eis
Two pieces of Söbiyet baklava served with a scoop of ice cream

Mousse au Chocolat – 6,90

Cremige Schokoladenmousse aus feinsten Zartbitterschokolade
Creamy chocolate mousse made from the finest dark chocolate

Rote Grütze / Red Berry Compote – 6,90

Fruchtige Beerenkomposition, serviert mit Vanillesauce
Fruity mixed berry composition, served with vanilla sauce

Quark mit Früchten / Quark with Fruit – 6,90

Frischer Quark mit saisonalen Früchten, leicht und erfrischend
Fresh quark with seasonal fruits, light and refreshing

Künefe – 9,90

Warmer Käse-Teig-Dessert, knusprig gebacken und mit süßem Sirup verfeinert
Warm cheese pastry dessert, crispy baked and refined with sweet syrup



Warme Getränke

Espresso	3.2
Espresso Doppelt	4.8
Espresso Macchiato	3.8
Kaffee (*1l)	3.4
Milchkaffee (*1l)	4.8
Cappuccino (*1l,G)	4.8
Americano (*1l)	3.9
Lattte Macchiato (*1l,G)	5.4
Flat White (*1l,G)	4.8

Ronnefeldt Tee 4.8

(Bei allen handelt es um einen LeafCup von Ronnefeldt)

*Morgentau	*Refreshing Mint
*Rooibos Cream	*Early Grey
*Sweet Berries	*Assam Bari Irish Breakfast

Hausgemachte Limonade	0,5 l 7.9
-----------------------	-----------

Bier

CARLSBERG BIER VOM FASS / BEER ON TAP	0,25 l 4.2
	0,4 l 5.8
ALSTERWASSER/ RADLER	0,25 l 4.2
ALSTERWASSER/ RADLER	0,4 l 5.8
ALKOHOLFREI BIER	0,33 l 4.5
HEFEWEIZEN	0,5 l 5.8
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5 l 5.8

Kalte Getränke

Coca Cola Produkte	0,2 l 3.2
Coca Cola Zero /Fanta /Sprite /Mezzo Mix	0,4 l 5.4

Uludağ 0,33 l / Ayran/ Şalgam 0,25 l 4

Wasser Still / Laut

PUREZZA	0,3 l 3.2
PUREZZA	0,75 l 7.9
MORELLI	0,25 l 4.2
MORELLI	0,75 l 9.9
Schweppes Tonic	0,2 l 4
Schweppes Ginger	0,2 l 4
Redbull	0,25 l 5

SÄFTE / JUICE (*2,6) 0,2 l 3.6

Orange /Maracuja /Apfel 0,25 l 4.0

Säfte können auch als "Schorle" zubereitet werden.

Juices can also be prepared as 'spritzer'.

APEROL SPRITZ	8.9
LILLET	8.9
COCKTAILS	11
SHOTS	4.9

Spiritosen

VODKA / GIN / RUM / WHISKY	4cl 9
GREY GOOS/HENDRICKS/HAVANA CLUB/JACK DANIEL'S mix mit Softdrink (nur für 4cl)	+ 2
WHISKY Single Malt 12 YO	4cl 12.5
VODKA / GIN / RUM / WHISKY	70cl 149
BEYLERBEYI GÖBEK	6cl 10.5
20cl 39 / 35cl 60 / 70cl 105	
YENI RAKI 1937 / YENI SERI	6cl 8
20cl 29 / 70cl 79	
TEKIRDAG GOLD	6cl 13.5
	70cl 115