

## Vorspeise

Mezze (traditionelle orientalischen Vorspeisen),  
die wir in verschiedenen Variationen anbieten.

Würzige Dips und Pasten sind klassische Bestandteile einer Mezze.

Es handelt sich hierbei um eine vegetarische Vorspeisenplatte mit verschiedenen warmen und kalten Speisen,  
die wir vorab zu den Menüs servieren.



<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Menü 3</b>	<b>Menü 4</b>
<p><b>Peynirli İmam Bayıldı</b></p> <p>Aubergine gefüllt mit einer Gemüsevariation aus Tomaten, Paprika und Zwiebeln. Das Ganze wird mit Hirtenkäse überbacken, und im traditionellen Tontopf mit Bulgurreis serviert.</p> <p>Preis pro Pers. 18,50 €</p>	<p><b>Peynirli Tavuk</b></p> <p>Feines Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse mit Hirtenkäse überbacken Dazu servieren wir Bratkartoffelscheiben, Basilikum-Dill und Joghurt- Minz Sauce</p> <p>Preis pro Pers. 19,90 €</p>	<p><b>Dana Külbasti</b></p> <p>Feine US Beef Madailions, zart rosa auf Holzkohle gegrillt. Dazu servieren wir Süßkartoffel pommes Dazu Basilikum-Dill Joghurt- Minz Sauce.</p> <p>Preis pro Pers. 24,90 €</p>	<p><b>Somon Baligi</b></p> <p>Feines Lachsfilet mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage. Das Ganze verfeinert mit einer Zitronenrosmarinmarinade.</p> <p>Preis pro Pers. 23,50 €</p>

**\*Zu allen Hauptgängen servieren wir einen Beilagensalat**

## Nachspeise

Selbstverständlich darf nach so einem Menü Baklava nicht fehlen. Baklava ist ein Gebäck aus Blätter- bzw. Filoteig,  
gefüllt mit gehackten Walnüssen, Mandeln oder Pistazien.

Solange es noch heiß ist, wird es in Sirup aus eingekochtem Zuckerwasser eingelegt und dann in Rautenform oder Rechteckig geschnitten.

Das Ganze serviert auf einer Obstplatte mit frischen Früchten.