

Vorspeise

Mezze - so heißen die traditionellen 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.



Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4
Peynirli İmam Bayıldı Aubergine gefüllt mit einer Gemüsevariation, aus Tomaten, Paprika und Zwiebeln. Das Ganze wird mit Hirtenkäse überbacken, und im traditionellen Tontopf mit Bulgurreis serviert.	Peynirli Tavuk Feines Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse mit Hirtenkäse überbacken. Dazu servieren wir Bratkartoffelscheiben, Basilikum-Dill und Joghurt-Minz Sauce	200 gr. Dry Aged Rinderfilet Das edelste Stück vom Rind zart, mager und saftig. 12 Tage Trockenreifung in unseren speziellen Schränken. Zudem wir Cheddar cheese potatoes servieren.	Somon Baligi Feines Lachsfilet mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage. Das Ganze verfeinert mit einer Zitronenrosmarinmarinade.
Preis pro Pers. 34.00 €	Preis pro Pers. 37.00 €	Preis pro Pers. 47.00 €	Preis pro Pers. 40.00 €

Nachspeise

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.

