

Hauptspeisen

Bandura Bırız (auf Wunsch auch vegan)

Tomatenrisotto mit gerösteter Tomate und Paprika, Nomadenkäse und Walnüssen

19.90

Izgara Tavuk But (Antakya-Art, ohne Knochen)

Ausgelöste, gegrillte Hähnchenkeule an Sumak-Zwiebelsalat

26.00

Kuzu İncik

Langsam geschmorte Lammhaxe auf Patlıcan Beğendi (geröstete Auberginen und Béchamel, Parmesan)

43.00

Kuşbaşı

Lammrücken gewürfelt, gegrillte Aubergine und Sumak-Zwiebelsalat

29.00

Izgara Dana Bonfile

Gegrilltes Kalbsfilet, Baby-Kartoffeln, gegrilltem Romana und Granatapfeljus

35.00

Izgara Levrek (Wildfang)

Gegrillter Wolfsbarsch, Sous Vide Porree gegrillt

30.00

Salate

'Samandağ' Çökelek Salata

Hausgemachter und fermentierter Hüttenkäse
Rote Zwiebeln, Petersilie, Olivenöl, Tomaten

16.00

Çoban Salata

Hirtensalat mit eingelegten roten Zwiebeln

14.90

Nachspeisen

Balkabağı (auf Wunsch auch vegan)

Kalk-Muskatkürbis, gebrannte Milch, Pistazien

12.00

Mini Tas Kadayıf

Hefeteigtaschen mit Walnussfarce und Kaymak (Joghurtrahm), Pistazien

11.00

Extras

'Samandağ' Çökelek

Hausgemachter - und fermentierter Hüttenkäse aus Kuhmilch

8.90

French Fries

Mit frischen Kräutern und Parmesan

8.00

Beyaz Peynir

Weißkäse

7.00

Kleiner Brotkorb

3.50



Mahal



ANTIOCHIA KÜCHE

Mezeler, Tapas, Dips

Humus / Warmer Humus mit Pastırma

Wahlweise:

Klassisch mit Kichererbsen, Tahin, Olivenöl und eingelegten Zwiebeln.

Warm mit luftgetrocknetem Rindschinken in Gewürzkruste

7.90 / 9.50

Muhammara

Getrocknete Paprika, Walnüsse, Granatapfelsirup, Semmelmehl, Tahin
Olivenöl

8.90

Abuğannuç

Geröstete Aubergine, Tomaten, Spitzpaprika, Granatapfelsirup, Olivenöl

9.90

Zeytin Salatası

Grüne Oliven- von Hand aufgebrochen, Petersilie, getrocknete Tomaten,
Granatapfelsirup, Olivenöl

10.90

Mütebbel

Geröstete Aubergine, Tahin, gesiebter Joghurt, Nussbutter und Olivenöl

8.90

Kuru Cacık

Gesiebter Joghurt, Gurke, getrocknete Minze und Olivenöl

8.90

Shayhudi

Tomaten, Paprika, verschiedene Chillisorten im Ofen geröstet, Olivenöl

8.90

"Right in the middle"

Mezevariation

4 Meze & Brotkorb 30.00

6 Meze & Brotkorb 40.00

Tagessuppe

Bitte fragt unser Serviceteam

Entrées

Öcce 'Antakya' Mücver

Özgür's grüne Puffer an Essiggemüse

15.50

Izgara Mevsim Sebzeleri

Gegrilltes Saisongemüse

14.90

Pacanga Böreği (2 St.)

Baklava-Teigrollchen mit bunten Paprika, Mozzarella, getrocknete
Tomaten, luftgetrocknetem Rinderschinken in Gewürzkruste

11.90

Izgara Ahtapot

Sous Vide Oktopus gegrillt, mit getrockneten Tomaten, Knoblauch

16.50

Oruk (2 St.)

Bulgurklöße aus "Antakya" gefüllt mit Kalbs- und Lammhack an Kuru
Cacık und Chimichurri-Sauce

12.50

Köy Patatesi

Dorfkartoffeln an frischen Kräutern und Gewürzen

8.50

Bei uns entsteht jedes Gericht von Hand und mit Hingabe. Wir kochen
frisch, ehrlich und unverfälscht – mit reinen Zutaten, viel Geduld und
Respekt vor den Aromen der Natur.



Scharf



Vegan



Vegetarisch

Bitte spricht unser Kollegium auf Allergene an