

Sultan of Taste

Oriental Dinner

Aperitif

Prosecco Bortolotti X.DRY.TIME 0,1

3.90

Vorspeise | Starter

Meze

Orientalischer Vorspeisenteller | Oriental appetizer plate

11.00

Yaprak Sarma

Hausgemachte gefüllte Weinblätter, Reis und frischen Kräutern, Sauerrahm-Kräuter Dip
Home made stuffed vine leaves, rice and fresh herbs, sour-cream-herb dip

6.50

Sigara Böreği

Blätterteigröllchen mit Schafskäse und Kräutern gefüllt (warm)
Puff pastry rolls stuffed with feta cheese and herbs (warm)

5.50

Hauptgang | Main Course

Chapeau! Burger Istanbul

180 g Rindspatty aus einheimischer Zucht, Grillgemüse, Sucuk (kräftig gewürzte Wurst) und hausgemachte Mango-Paprika Sauce
180 g beef from local farmers, grilled vegetables, Sucuk (spicy turkish salami) and homemade mango-paprika-sauce

11.90

Chapeau! Burger Hurghada

180 g Rindspatty aus einheimischer Zucht, Premium Tiger Garnelen, Salat und hausgemachter Sauce
180 g beef from local farmers, Premium Tiger Prawns, salad and homemade sauce

12.90

Chapeau! Burger Osaka

180 g Wagyu-Rindspatty mit schwarzem Bun (Brot), Salat, Tomaten, Zwiebeln und hausgemachter Sauce
180 g Wagyu beef with black Bun, salad, tomatoes, onions and homemade sauce

19.90

Dessert

Schokosoufflé

auf Waldbeeren & Vanilleeis | on wild berries & ice cream

7.90

Künefe

Engelshaar in Zuckersirup, geschmolzene Mozzarella, Pistazien (warm) | Angel hair in sugar sirup, melted mozzarella, pistachios (warm)

7.90

Apfelstrudel

auf Waldbeeren & Vanilleeis | Apple strudel with vanilla sauce

7.50