



WE LOVE FISH

Wer in Berlin nach wirklich frischem Fisch sucht, ist bei uns gold-richtig. Wir servieren unseren Gästen in entspannter Urlaubsatmosphäre täglich fangfrischen Fisch in unterschiedlichsten Variationen.

Bei uns werden aber nicht nur Fischliebhaber glücklich gestimmt, denn auf unserer mediterranen Speisekarte sind ebenfalls argentinische Rumpsteaks und zarte Rinderfilets zu finden. Außerdem können Lachs, Dorade, Venusmuscheln, Pulpo & Co. an unserer Fischtheke zum ‚nachkochen‘ mit nach Hause genommen werden.

VERSprochen

Bei uns ist ALLES frisch, denn wer frisch kocht braucht keine unnötigen Zusatzstoffe. Ob Aioli-Remoulade, Hummus oder Tiramisu – bei uns wird alles hausgemacht. Nicht sicher? Gern könnt ihr Euch selbst davon überzeugen! Unsere offene Küche lässt Euch unseren Köchen bei Ihrem Handwerk über die Schulter schauen.

Wir lieben Essen und können kaum erwarten, diese Leidenschaft mit Euch zu teilen. Wir freuen uns über jeden Gast, den wir mit unseren Speisen satt und glücklich machen können.

Putlitzstr. 1 • 10551 Berlin • Tel.: 030 200 977 80



@delphin.fisch.steak



@delphinfischsteak



www.delphin-berlin.de

Aperitif | Aperitif | Aperatif

Prosecco / Prosecco Rosé sparkling wine / sparkling wine rosé	0,1l	5,50 €
Sherry	5cl	4,50 €
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry, Rosato, Doro	5cl	4,50 €
Bellini - Weißes Pfirsichmark mit Prosecco white peach pulp with Prosecco	0,1l	6,00 €
Campari Orange ^{2,3} / Soda ²	5cl	5,90 €
Aperol Spritz ^{2,3} - Prosecco mit Aperol und Mineralwasser Prosecco with Aperol and mineral water	0,2l	7,90 €
Hugo - Holunderblüten, Prosecco und Minze Elderflower, Prosecco and mint	0,2l	7,90 €
Yeni Rakı - aus Weintrauben gebrannter Anisée anise-flavored, alcoholic drink	4cl	5,90 €
Tekirdağ Rakı Gold - aus Weintrauben gebrannter premium Anisée dreifach destilliert anise-flavored, alcoholic drink - triple distille	4cl	5,90 €

Am Abend sollten Sie unbedingt Löwenmilch - Rakı - probieren.

Dieses traditionelle Getränk heißt Löwenmilch, weil jeder,
der davon 1-2 Gläser trinkt, sich wie ein Löwe fühlt.

Don't forget to try our lion's milk - Rakı - when you visit us in the evening. This traditional drink is called
lion's milk, because everyone who drinks one or two glasses feels as strong as a lion afterwards.

Longdrinks | Longdrinks | Kokteyl

Gin Tonic ³	4cl	6,90 €
Bacardi Cola ^{1,2}	4cl	6,90 €
Whisky Cola ^{1,2} / Soda ²	4cl	6,90 €
Chivas Regal, Ballantines, Havanna Club Cola ^{1,2} , Jack Daniels Cola ^{1,2} oder Soda ²	4cl	7,90 €

Kalte Vorspeisen | Cold Starters | Soguk Mezeler

Tzatziki – Joghurt mit Knoblauch, Gurke, Olivenöl und frischer Minze ^g Yogurt with garlic, cucumber, olive oil and fresh mint	Cacık	6,90 €
Kichererbsencreme mit Sesam und Olivenöl ^k Chickpeas cream with sesame and olive oil	Humus	6,90 €
Marinierte Oliven mit Kräutern Marinated Olives with sesame and olive oil	Zeytin	6,90 €
Tatar von Paprika und Tomaten an Chili und Olivenöl Spicy delicacy with red pepper, tomato, olive oil and chili	Acılı Ezme	6,90 €
Marinierte rote Beete mit Knoblauch, Olivenöl und roten Zwiebeln Marinated beetroot with garlic, olive oil and red onions	Kırmızı Pancar	6,90 €
Creme von gerösteten Auberginen an Knoblauchjoghurt ^g Eggplant puree in yogurt with garlic	Patlıcan Ezme	6,90 €
Schafskäse mit Tomaten, Gurken, Olivenöl und Oregano ^g Feta cheese, olive oil, oregano, tomatoes and cucumber	Beyaz Peynir	6,90 €
Frische Meeresfrüchte mit Paprika, roten Zwiebeln, Sellerie, Dill und Olivenöl ^{b,d,i,n} Fresh Seafood, paprika, red onion, celery, dill, olive oil, balsamico	Deniz ürünleri	8,90 €

Nicht entschieden? Gemischte kalte Vorspeisen ^{b,d,g,i,k,n}

Mixed cold starters

für 1 Person

for 1 person

14,50 €

für 2 Personen

for 2 persons

24,90€

Carpaccio | Carpaccio | Carpaccio

Lachs Carpaccio in Limetten Vinaigrette Salmon Carpaccio in lime vinegar	Somon Carpaccio	14,90 €
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan, Olivenöl und Champignons Beef carpaccio with rocket, parmesan, olive oil and champignons	Dana Carpaccio	18,90 €
Thunfisch Carpaccio in Limetten Vinaigrette mit grünem Pfeffer Tuna Carpaccio in lime vinegar, green pepper	Tuna Carpaccio	15,90 €
Octopus Carpaccio in Limetten Vinaigrette Octopus Carpaccio in lime vinegar	Ahtapot Carpaccio	18,90 €
Seeteufel Carpaccio in Limetten Vinaigrette Monkfish Carpaccio in lime vinegar	Fener baligi Carpaccio	17,90 €

Warme Vorspeisen | Warm Starters | Sicak Mezeler

Kräuter-Knoblauch Brot ^{g,j,i} Bread with garlic and fresh herbs	Sarimsakli Ekmek	6,90 €
Fischsuppe - ausschließlich aus Fischfilets vom Meer und Shrimps ^{a,b,d,f,g,i,n} Fish soup - exclusively made of marine fish filets and shrimps	Balik corbasi	8,90 €
Grünschalmuscheln frittiert ^{a,b} Fried green-lipped mussels	Midye	8,90 €
Shrimps in Knoblauch Dillbutter und Chili geschwenkt ^{b,g} Shrimps tossed in garlic dill butter with chili	Küçük Karides sarimsakli	10,90 €
Baby-Calamari aus der Pfanne mit Chili und Knoblauch in Rakı flambiert ⁸ Baby-Calamari from the pan with chili and garlic, flambé in Rakı	Tavada küçük Kalamar	12,90 €
Panierte Großgarnelen ^{b,g} Breaded king prawns	Karides	14,90 €

Salat | Salad | Salata

Bauernsalat Farmer's salad	Coban Salatasi	9,90 €
Rote Beete Salat mit Schafskäse Beetroot salad with feta cheese	Kırmızı pancar Salatasi, peynirli	8,90 €
Rucolasalat Arugula salad	Roca Salatasi	8,90 €
Bauernsalat mit Schafskäse Farmer's salad with feta cheese	Coban Salatasi, peynirli	11,90 €

Große gemischte Salate | Large mixed salads | Büyük Salatalar

Mit Garnelenspieß und roten Zwiebeln ^{a,f} with prawn Skewer and red onion	Karides Sis	15,90 €
Mit gebratenen Lachsfilets ^{a,f} with fried salmon fillet	Iszgara Somon Fileto	15,90 €
Mit frischen Meeresfrüchten (Tulpen Kalamari, Moscardini, Shrimps) ^{a,f} with fresh seafood (Tulip Kalamari, Moscardini, Shrimp)	Taze deniz ürünleri (Kalamar, küçük Ahtapot, küçük Karides)	17,90 €
Mit gegrilltem Kalamar ^{a,f} with grilled calamari	Izgara Kalamar	18,90 €

Delphin's Special Salad^d

14,90 €

Thunfisch, Tomaten, Römersalat, rote Zwiebeln, frische Minze, Dill, Zitrone und Olivenöl

Tunafish, tomato, roman salad ,red onions, fresh mint, dill, lemon and olive oil

FrISChe FISChe | Fresh Fish | Taze Balık

Zu den Hauptgerichten servieren wir Drillinge (Kartoffeln), Saisongemüse, knackigen Salat und Brot.

All main courses are served with triplets potato, mixed vegetables, crunchy salad and bread.

Ana Yemegin yanina, patates, karisik Sebze, Salata ve ekmek servis edilir.

Sardinen vom Grill ^{a,d,f}	Sardines grilled	Sardalya	13,90 €
Sardellen in der Pfanne ^{a,d,f}	Anchovies in pan	Hamsi-Tava	13,90 €
Forelle gegrillt	Trout grilled	Alabalık	14,90 €
Makrele vom Grill ^{a,d,f}	Mackerel grilled	Uskumru	14,90 €
Merlan in der Pfanne ^d	Whiting in pan	Mezgit	14,90 €
Dorade vom Grill ^d (500-600gr.)		Çupra	17,90 €
Grilled dorado bream			
Doradenfilet gebraten in Kräuter-Knoblauch-Öl auf frischem Blattspinat ^d		Çupra Fileto	19,90 €
Seabream filets fried in herb and garlic oil on fresh spinach leaves			
Wolfsbarsch vom Grill ^d (500-600gr.)		Levrek	18,90 €
Grilled sea bass			
Wolfsbarschfilet gebraten in Kräuter-Knoblauch-Öl auf frischem Blattspinat ^d		Levrek Fileto	20,90 €
Seabass filets fried in herb and garlic oil on fresh spinach leaves			

Nicht entschieden? Not decided? / Karar veremedinizmi?

Gemischte Fischplatte ^{a,b,d,f,n}	Karışık Balık	Für Zwei	49,50 €
ab zwei Personen (Tagesangebot)			
Mixed fish platter (Daily offer) starting from 2 persons			

Mach mich satt!

Vier verschiedene Fischfiletsorten (tagesabhängig)	26,90 €
in Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch gebraten ^{a,b,d,f,n}	
Four different types of fish fillet (depending on the day) in olive oil with fresh herbs and garlic	
Doyur Beni! 4 cesit taze balikli menümüz	

FrISChe FISChe | Fresh Fish | Taze Balık

Lachsfilet vom Grill ^d Grilled salmon fillet	Somon Grill	18,90 €
Kross gebratenes Zanderfilet in Salbei-Zitronenbutter ^{a,d} Fried pike perch fillet in sage-lemon butter	Sudakfilet	17,90 €
Schwertfischsteak vom Grill ^d Grilled swordfish steak	Kılıçsteak	20,90 €
Thunfischfilet vom Grill ^d Grilled tuna fish fillet	Tonfilet	21,90 €

Täglich wechselnde frISChe FISChe!

Fragen Sie unsere Kellner oder schauen Sie in
unserer Fischtheke nach!

*We love
Fish*

Meeresfrüchte | Sea Food | Deniz Ürünleri

Zu den Hauptgerichten servieren wir Drillinge (Kartoffeln), Saisongemüse, knackigen Salat und Brot.

All main courses are served with triplets potato, mixed vegetables, crunchy salad and bread.

Ana Yemegin yanina, patates, karisik Sebze, Salata ve ekmek servis edilir.

Hausgemachte frittierte Kalamariringe ^{a,n} Homemade Deep-fried cuttle fish rings	Kalamar	14,90 €
Gegrillter Octopus ^{a,n} Grilled octopus	Ahtapot	23,90 €
Neptuns Brut - jeweils drei Garnelen, Baby-Calamari, Grünschalmuscheln an einer würzig-pikanten Tomaten-Rosmarinsauce ^{b,g,i,n} Prawns (3 pcs.) baby calamares, green-lipped mussel in a spicy-piquant tomato rosemary sauce	Neptuns Brut	21,90 €
Garnelenspieß (6 Garnelen) mit hausgemachter Remoulade ^{b,g,i,n} Prawn skewer (6 Prawns) with homemade remoulade	Karides Sis	22,90 €
Octopus Auflauf mit mediterranem Gemüse ^{b,g,i,n} octopus casserole with mediterranean vegetables	Ahtapot Güveç	23,90 €
Großgarnelen nach türkischer Art ^{b,g,i} Turkish style king prawns	Karides Tava	22,90 €
Garnelen Auflauf mit mediterranem Gemüse ^{b,g,i} Prawn casserole with mediterranean vegetables	Karides Güveç	23,90 €

Garnelen-Liebe Prawns Love / Karides Sevenler

1kg 70,00 €

Karides Izgara - Großgarnelen (ohne Kopf mit Schale)

vom Grill mit Knoblauch und hausgemachtem Dip ^{b,g,i}

Whole king prawns without head with shell from grill with garlic and homemade dip

Beilagen | Side Dishes | Garnitür

Basmatireis - Pilav Art ^a Basmati rice	Pilav	3,90 €
Pommes French Fries	Kizarmis Patates	3,90 €
Saisongemüse Mix vegetables	Karisik Sebze	3,90 €
Frischer Blattspinat mit Knoblauch Fresh spinach leaves with garlic	Sarimsakli Ispanak	5,50 €
Kroketten Croquettes	Patates Köftesi	5,50 €
Rosmarinkartoffeln Rosmary potato	Rosmarin Patates	4,90 €

Soßen | Sauce | Soslar

Cocktailsauce Cocktail sauce	Cocktail sosu	1,50 €
Kräuter-Knoblauch Sauce Herbs garlic sauce	Sarimsak sosu	1,50 €
Süße Chilisaucce Sweet Chili sauce	Tatli Aci sosu	1,50 €
Remoulade Remoulade	Remoulade	1,50 €
Pfefferrahmsauce ^{a,g,i,j,f} Pepper cream sauce	Karabiber kremsosu	3,50 €
Champignonrahmsauce ^{a,g,i,j,f} Mushroom cream sauce	Mantar kremsosu	3,50 €
Chili Tomatensauce ^{f,i,j} Chili Tomato sauce	Aci Domates sosu	3,50 €
Raki-Knoblauchsauce mit Frühlingszwiebeln ^{8,a,h,i} Raki - garlic sauce with spring onions	Raki sarimsak sosu	3,50 €
Weißwein - Knoblauchsauce mit Frühlingszwiebeln ^{8,a,d,f,g,i} White wine - garlic sauce with spring onions	Beyaz sarap sarsimsak ile	3,50 €
Dillrahmsauce mit Zitronen Aroma ^{8,i,j} Dill cream sauce with lemon flavor	Limon aromali dereotu krema sosu	3,50 €

Fleischgerichte | Steak | Et Ürünleri

Best argentine black angus steak & meat dishes from the grill

Zu den Hauptgerichten servieren wir Pommes oder Kroketten, Broccoli, knackigen Salat und Brot.

All main courses are served with fries or croquettes, broccoli, salad and bread.

Ana Yemegin yanina, kizarmis patates, Brokoli, salata ve Ekmek servis edilir.

Hähnchenbruststeak mit Kräuter - Knoblauchbutter Chicken breast steak with herb garlic butter	Tavuk Gögsü		15,90 €
Rumpsteak mit aromatischen Fettrand und Kräuter - Knoblauchbutter ^{g,j} Rumpsteak with herb garlic butter	Sigir Filetosu	200 g	25,90 €
Neuseeländisches Lammfilet zartrosa gegrillt mit frischen Kräutern und Knoblauch in Rotweinsauce Lambfillets with fresh herbs, garlic in redwine sauce	Kuzufile	200 g	24,90 €
Neuseeländisches Lammkotelett zartrosa gegrillt mit hausgemachter Kräuter Knoblauchbutter ^{g,j} Four Lamb Karree with herb garlic butter	Pirzola	5 Stück	25,90 €
Rinderfilet mit Kräuter - Knoblauchbutter ^{g,j} Beef fillet with herb garlic butter	Bonfile	200 g	29,90 €

Surf & Turf

Rinderfilet und 4 Großgarnelen mit Schale und Kräuter - Knoblauchbutter ^{b,g} Beef filet, 4 king prawns with herb-garlic-butter	280 g	37,90€
--	-------	--------

Kindermenü | Menue for Kids | Çocuk Menüsü

Fischstäbchen mit Pommes Fish fingers with french fries	Balik Köftesi, kizarmis Patates	7,90 €
Spaghetti Bambino mit einer Sauce nach Wahl Spaghetti Bambino with a sauce of choice	Domates soslu Makarna	7,90 €

Nudelgerichte | Pasta dishes | Makarna

Tagliatelle o. Penne mit frischem Gemüse ^{a,h,i,j} with fresh vegetables	Sebze	12,90 €
Spaghetti o. Penne mit Meeresfrüchten ^{a,b,f,i,n} with seafood	Deniz ürünleri	13,90 €
Spaghetti o. Penne mit Huhn, Gemüse in Rahmsauce ^{a,i} with chicken, vegetables in cream sauce	Tavuk, Sebze	13,90 €
Tagliatelle o. Penne mit Lachs, Lauch, Rahmsauce und Rosa Pfeffer ^{a,d,f,g,i} with salmon, leeks, cream sauce and pink pepper	Somon	15,90 €
Spaghetti Aglio Olio mit Hähnchenbrustfilet, Knoblauch, Zwiebeln, Cherrytomaten und geriebenem Parmesankäse ^{a,i} with chicken, garlic, onions, cherrytomato and shaved parmesan	Tavuk, Sebze	15,90 €
Penne mit Filetspitzen in Sahnesauce ^{a,b,f,i,n} penne with lace fillet in cream-sauce	Bonfile, mantarsoslu	16,90 €

Delphin's Special Spaghetti^{b,g,i,n}

29,90 €

Gambas, Jakobsmuscheln, Shrimps und Calamares in pikanter Tomatensauce
mit Parmesan und Rucola

in a spicy tomato sauce, prawns, scallops, shrimp, calamar with parmesan and rocket
acı domates sosu, 1adet büyük karides, Midye, Kalamar, Roca

Nachspeise | Dessert | Tatlılar

Grieß Helva mit Eis und Nüssen ^{g,k} Semolina Helva with icecream and nuts	Irmik Helvasi Dondurmali	7,90 €
Tiramisu ^{a,g} (ohne Alkohol und Ei) Without alcohol and egg	Tiramisu	6,90 €
Semifreddo al torroncino ^{g,h} Halbgefrorenes Eis aus weißem Nougat White Nougat Ice Cream	Dondurma	6,90 €
Delphin's Special Dessert ^{a,g} Panna Cotta ähnlicher Pudding an Himbeerensauce Home speciality with raspberry sauce (similar to the Italian panna cotta)	Puding	6,90 €
Tahini Helva ^{g,k} Tahini Helva	Tahin helvasi	6,90 €

Softdrinks | Non alcoholic drinks | Alkolsuz Icecekler

Mineralwasser mit Kohlensäure oder still Mineral water sparkling or silence	0,25 l	2,90 €
Mineralwasser mit Kohlensäure oder still Mineral water sparkling or silence	0,7 l	5,90 €
Orangensaft / Apfelsaft Orange juice / Apple juice	0,4 l	3,90 €
Bananennektar / Mangonektar Banana nectar / Mango nectar	0,4 l	3,90 €
Kirschsaft / Ki – Ba Cherry juice / Cherry-banana nectar	0,4 l	3,90 €
Coca-Cola ^{1,2} , Coca-Cola Zero ^{1,2,4,6,7,8} Fanta ^{2,4,5} Sprite ^{4,5} Spezi ^{1,2,4,5} Cola-Mix	0,4 l	3,90 €
Ginger Ale ^{1,2} Tonic Water ³ Bitter Lemon ¹⁰	0,4 l	3,90 €
Apfelsaftschorle, Kirschsaftschorle, Mangosaftschorle Apple juice-, Cherry juice-, Mango juice with sparkling water	0,4 l	3,90 €

Şalgam Suyu

Roter Rübensaft (pikant)

Red turnip juice (spicy)

0,4 l 3,90 €

Şalgam Suyu ist ein alkoholfreies, säuerliches und scharfes Getränk aus Gemüse, das leicht gesalzen ist. Das Getränk ist als Begleitung zu Raki und würzigen Gerichten beliebt. Es wird auch als Erfrischungsgetränk und vor allem gegen ‚Kater‘ getrunken.

Şalgam is often served with the alcoholic drink Raki - not mixed, but rather in a separate glass. While şalgam is commonly recommended as a cure for hangovers, consuming excess amounts may cause bloating.

Heißgetränke | Hot drinks | Sıcak İçecekler

Tasse Kaffee 2,90 €
Cup of coffee

Tasse Espresso 2,40 €
Cup of espresso

Espresso Macchiato 2,80 €
Cup of milk espresso

Tasse Doppelter Espresso 3,60 €
Double cup espresso

Mokka-Kaffee nach türkischer Art

Cup of Turkish mocca coffee

2,80 €

Tasse Cappuccino 2,90 €
Cup cappuccino

Latte Macchiato / Milchkaffee 3,90 €
Milk coffee

Heiße Schokolade 3,90 €
Big cup of hot chocolate

Großer Schwarzer Türkischer Tee

Cup of Turkish black tea

2,80 €

Türkischer Apfeltee / Fencheltee / Kamillentee / Grüner Tee 2,80 €
Turkish apple tea / Fennel tea / Camomile tea / Green tea

Nana Tee - frischer Minztee mit Honig Glass of fresh mint tea with honey 4,60 €

Heiße Zitrone mit Honig Glass of hot lemon with honey 3,90 €

Zimt Tee - Schwarzer Tee mit Zimtstange 4,90 €
Cinnamon tea - Glass black tea with cinnamon stick

Delphin's Special Zuckertee - mit frischer Minze, Orange, Zitrone und Ingwer 4,90 €
Glass of Sugar Tea with fresh mint, orange, lemon and ginger

Flaschenbiere | Bottles of beer | Sise Biralar

Efes Pils turkish beer	0,33l	3,50 €
Becks Alkoholfrei Alcohol free	0,33l	3,50 €
Alkoholfreies Hefeweizen Alcohol free wheat beer	0,5l	4,50 €

Fassbier | Draft beer | Fıçı birası

Becks	0,3l	2,90 €	0,5l	4,50 €
Warsteiner	0,3l	2,90 €	0,5l	4,50 €
Hefeweizen Franziskaner ^a	0,3l	2,90 €	0,5l	4,50 €
Schwarzbier Köstritzer Schwarz	0,3l	2,90 €	0,5l	4,50 €
Alster ^{4,5} Beer with Sprite	0,3l	2,90 €	0,5l	4,50 €
Radler ^{2,4,5} Beer with Fanta	0,3l	2,90 €	0,5l	4,50 €
Diesel ^{1,2} Beer with Cola	0,3l	2,90 €	0,5l	4,50 €

Offene Weine | Open wine | Acik Saraplar

Weiß / Rot (italienisch) - trocken oder lieblich White / Red (italian) - dry or sweet	0,2l	4,90 €
Rosé (italienisch) - trocken dry (italian)	0,2l	4,90 €
Lambrusco (italienisch) - Rotwein lieblich Sweet Red wine (italian)	0,2l	4,90 €
Weinschorle - weiß / rot / rosé White, red or rose wine with mineral water	0,2l	4,90 €

Champagner & Prosecco | Sparkling wine

Prosecco Rosé - Valdo sparkling wine	0,7l	29,00 €
Prosecco - Valdo sparkling wine	0,7l	29,00 €
Champagner	0,7l	70,00 €

Spirituosen | Liquors | Alkollü içkiler

Ramazotti ²	4cl	4,90 €
Averna ²	4cl	4,90 €
Grappa	4cl	5,90 €
Williams Christ	4cl	4,90 €
Vecchia Romagna ²	4cl	4,90 €
Amaretto ²	4cl	4,90 €
Baileys	4cl	4,90 €
Remy Martin V.S.O.P.	4cl	7,90 €
Chivas Regal ²	4cl	6,90 €
Jack Daniels ²	4cl	6,90 €

Ein türkisches Sprichwort besagt, dass jeder gute Fisch drei mal schwimmen sollte. Im Meer, dann in Öl und zu guter letzt in Rakı.

A Turkish proverb says that every good fish should swim three times.
First in the sea, then in oil and last but not least in Rakı.

Yeni Rakı	0,2l / 0,35l	22,00 € / 32,00 €
Tekirdağ Rakı Gold	0,2l / 0,35l	28,00 € / 39,00 €

Inklusive einer 0,5l Flasche stilles Wasser bei Bestellung einer 0,2l Rakı Flasche.

Including a 0,5l bottle of still water with the purchase of a 0,2 l bottle of Rakı.

Inklusive zwei 0,5l Flaschen stilles Wasser bei Bestellung einer 0,35l Rakı Flasche.

Includes two 0,5l bottles of still water with the purchase of a 0,35l bottle of Rakı.

Türkei | Turkey

Weisswein | Whitewine

0,75l

Sultaniye (lieblich)

2019 – Denizli – tropisch-fruchtiges Aroma

22,90 €

Lal – Roséwein – (halbtrocken)

2019 – Denizli – Erdbeer-Himbeer-Aroma

22,90 €

Vin Art Narince & Chardonnay (trocken)

2019 – Tokat/Kapadokya – fruchtig-holziges Aroma

32,90 €

Selection Narince & Emir (trocken)

2016 – Tokat/Kapadokya – fruchtig-zitroniges Aroma

36,90 €

Egeo Sauvignon Blac (trocken)

2019 – Denizli – fruchtig-blumiges Aroma

38,90 €

Rotwein | Redwine

0,75l

Myrina rot (trocken)

2019 – Elazig – fruchtiges Aroma

20,90 €

Yakut rot (trocken)

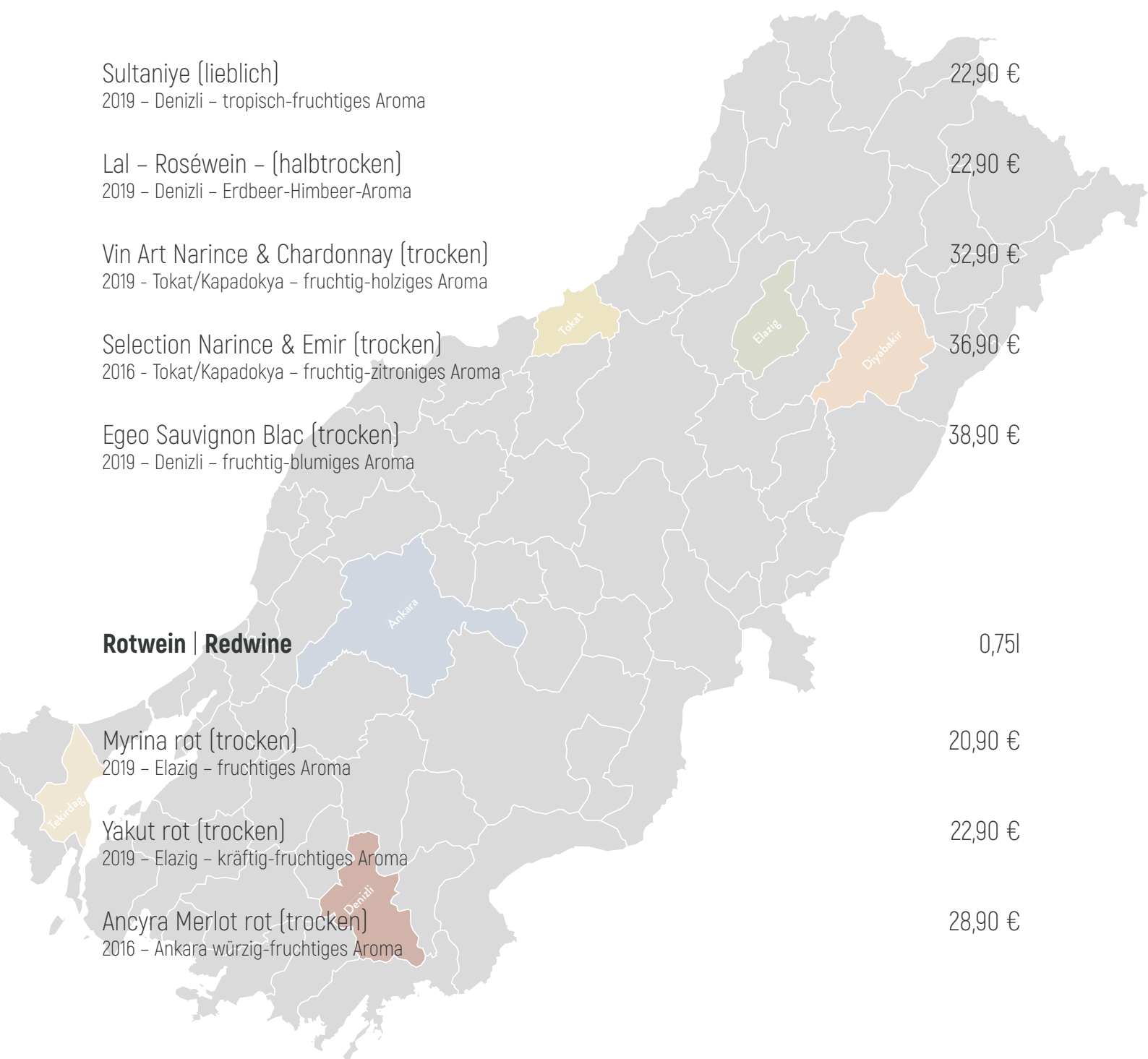
2019 – Elazig – kräftig-fruchtiges Aroma

22,90 €

Ancyra Merlot rot (trocken)

2016 – Ankara würzig-fruchtiges Aroma

28,90 €



Italien | Italy

Weisswein | Whitewine

0,75l

Pinot Grigio Della Venezie
2015 – Venetia

27,50 €

Grillo
2015 – Sizilien

27,50 €

Regaliali
2015 – Sizilien

28,50 €

Rotwein | Redwine

0,75l

Chianti
2015 – Toskana – Kirsch-Aroma

26,50 €

Nero d'Avola
2015 – Sizilien – fruchtig-schokoladiges Aroma

28,50 €

Primitivo di Manduria
2013 – Apulien – fruchtig-würziges Aroma

29,90 €

Piccini Chianti Riserva (trocken)
2016 – Italien – Kirsch-Aroma

29,90 €

Tra Ma Ri
2020 – Rosé Di Primitivo – trocken

34,90 €

Campoleone
2011 – Umbrien – fruchtig-würziges Aroma

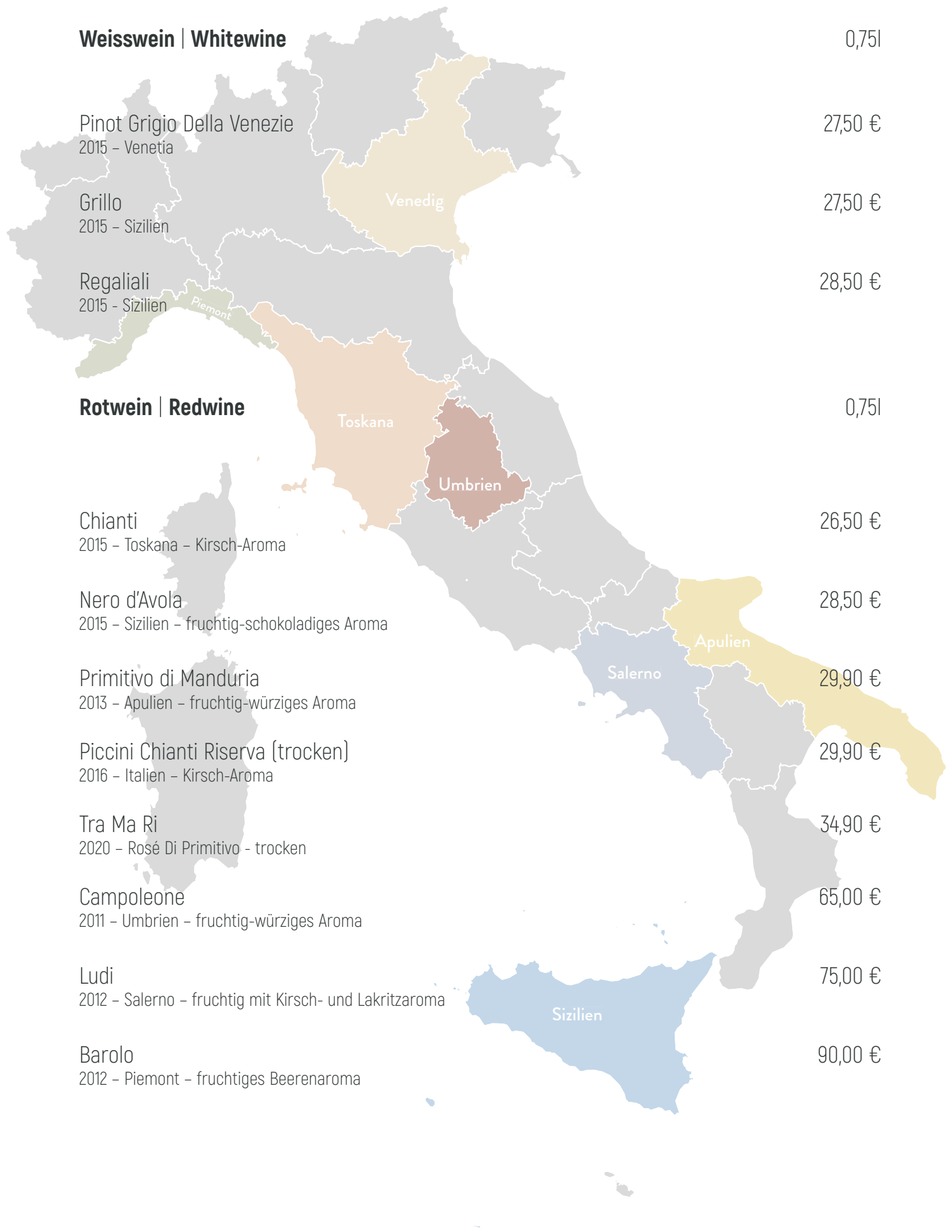
65,00 €

Ludi
2012 – Salerno – fruchtig mit Kirsch- und Lakritzaroma

75,00 €

Barolo
2012 – Piemont – fruchtiges Beerendaroma

90,00 €



Deutschland | Germany

Weisswein | Whitewine

0,75l

Rosé (halbtrocken)

2020 – Rheinland-Pfalz – fruchtiges mildes Aroma

24,50 €

Weißer Burgunder (trocken)

2020 – Rheinland-Pfalz – feinfruchtiges mildes Aroma

24,50 €

Riesling (trocken)

2020 – Rheinland-Pfalz – Aroma von sauren Früchten

26,50 €

Chardonnay (trocken)

2020 – Rheinland-Pfalz – rauchiges Aroma

26,50 €

Grauer Burgunder (trocken)

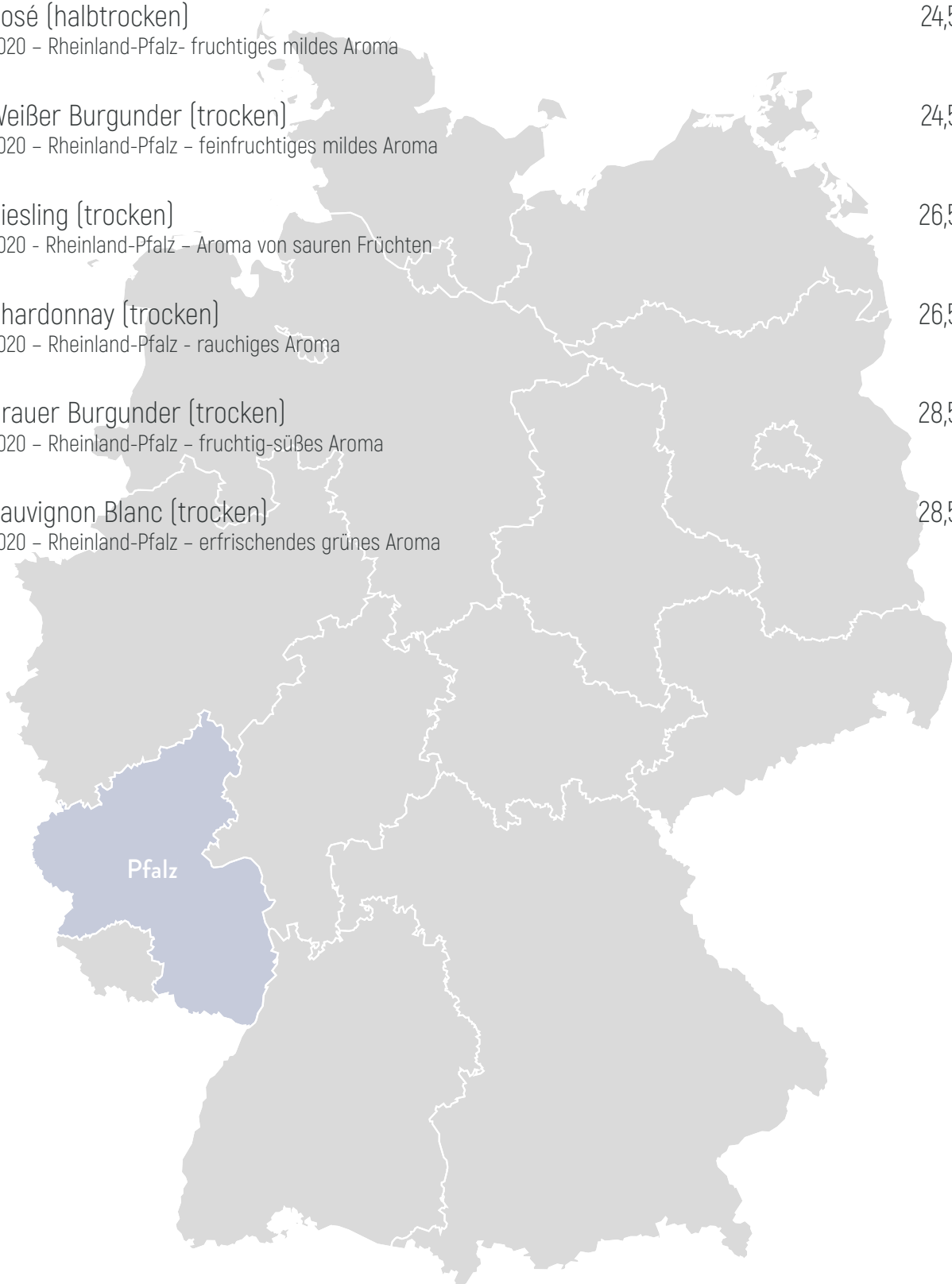
2020 – Rheinland-Pfalz – fruchtig-süßes Aroma

28,50 €

Sauvignon Blanc (trocken)

2020 – Rheinland-Pfalz – erfrischendes grünes Aroma

28,50 €



Raki | Löwenmilch

„Ein guter Fisch sollte drei mal schwimmen: Im Meer, in Öl und in Raki.“

Ein türkisches Sprichwort besagt, dass jeder gute Fisch drei mal schwimmen sollte. Zunächst im Meer, dann in Öl und zu guter letzt in Raki.

A Turkish proverb says that every good fish should swim three times.
First in sea, than in oil and last but not least in Raki.

Beylerbeyi Göbek Rakisi Tekirdağ	4 cl	7,90 €
	20 cl	29,50 €
	35 cl	40,50 €
	70 cl	77,00 €
Yeni Raki Tekirdağ	4 cl	6,00 €
	20 cl	22,00 €
	35 cl	32,00 €
	70 cl	66,00 €
Yeni Raki Ala Tekirdağ	4 cl	6,50 €
	20 cl	27,00 €
	35 cl	38,00 €
	70 cl	75,00 €
Yeni Raki ustaların karışımı Tekirdağ	35 cl	44,00 €
	70 cl	89,00 €
Tekirdağ Rakisi Tekirdağ	4 cl	6,50 €
	20 cl	24,00 €
	35 cl	34,50 €
	70 cl	68,00 €
Tekirdağ Rakisi Gold Series Tekirdağ	4 cl	6,50 €
	20 cl	28,00 €
	35 cl	39,00 €
	70 cl	76,00 €
Tekirdağ No. 10 Tekirdağ	70 cl	98,00 €

Kennzeichnungen | Markings | Isaretler

Zusatzstoffe | Additives | Katki Maddeleri

1		koffeinhaltig	with caffeine
2		mit Farbstoffen	with dye
3		chininhaltig	with quinine
4		mit Antioxidationsmittel	with antioxidation
5		konserviert	conserved
6		Süßungsmittel	with sweetener
7		enthält eine Phenylalaninquelle	with phenylalanin
8		Alkohol	alcohol

Allergene | Allergens | Alerjik

a		Gluten/Weizen	Gluten / Wheat
b		Krebstiere	crustaceans
c		Eier	Eggs
d		Fische	fish
e		Erdnüsse	peanuts
f		Soja	soy
g		Milch	milk
h		Pistazie	pistachio
i		Sellerie	celery
j		Senf	mustard
k		Sesam	sesame
m		Lupine	lupine
n		Weichtiere	molluscs