

peacetanbul

Vorspeisen

Orientalische Vorspeisen (v)

Jeden Tag bereiten wir aus den verschiedensten Obst- und Gemüsesorten, Hülsenfrüchten, Nüssen, Kräutern, und Gewürzen unsere „Meze“ zu und bringen Ihnen die orientalische Kulinarik näher.

Vier Schälchen zum Teilen

8

Sechs Schälchen zum Teilen

10

Unser täglich Brot backen wir selbst und reichen dies zu unseren Vorspeisen.

Burrata auf Peperonata-Gemüse mit Rucola-Salat (v)

13

Falafel mit Tahinisauce (v)

5

Schafskäserollen auf Apfel + roter Beete (v)

5

Pommes Frites mit Sour Cream (v)

3.5

Salat + Freunde

Grüner Salat mit Vinaigrette

6

Grüner Salat mit 3 Vorspeisen (v)

9.5

+ Falafel + Friedensrolle (v)

12

+ Gegrilltes Zitronen-Kräuter-Hähnchen

13

+ Gegrillte Garnelen im Zucchini-Minz-Sud

14.5

Flammkuchen

mit Speck, roten Zwiebeln

9

mit Pastirma, Schafskäse, Oliven

10

mit gegrilltem Gemüse, Parmesan + Rucola (v)

10

Flammahcun (v+)

9

Unsere Flammkuchen servieren wir mit einer Schale Gemischter Blattsalate.

peacetanbul

Hauptgänge

Gebackener Feta-Käse auf Auberginen-Gemüse mit Oliven-Kartoffelstampf (v)

12

Gegrillte Dorade mit Kräuterbutter, gemischtem Salat und Thymiankartoffeln

19

Entrecôte (200g) mit Jus,

dazu glasierte Vanille-Karotten, Kohlrabi und Röstkartoffeln

21

Unsere Hauptgänge servieren wir mit einer Schale Gemischter Blattsalate.

Dessert

Schokomousse mit Beerenragout (v)

4

cheesetanbul: Käsevariationen mit Trauben, Nüssen, Chutney, frischem Brot

13