



**HOLZKOHLEGRILL**  
Restaurant

**Herzlich Willkommen im Restaurant Közüm !**

**Die leuchtend rote Glut der Holzkohle spiegelt unsere Leidenschaft für das Kochen wieder.**

**Unsere Maxime lautet: Echter Genuss bei königlicher Bewirtung.**

**Für unsere Gerichte, die wir frisch für Sie zubereiten, sind uns nur die besten Zutaten höchster Qualität gerade gut genug.**

**Bestes Fleisch von lokalen Metzgern, knackiges Gemüse und besondere Gewürze aus der Türkei verarbeiten wir zu raffinierten Speisen mit orientalischem Flair.**

**Besonders beliebt sind unsere Grillgerichte, die wir ausschließlich auf echter Holzkohle zubereiten.**

**Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen. Genießen Sie die Atmosphäre und den Service in unserem Hause.**

**Ihr Közüm Team**





# Suppen | Çorbalar

*Zu allen Suppen reichen wir  
Ihnen Selbstgebackenes Brot*

1 **Mercimek Çorbası** | Linsensuppe

€  
6,9

**Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten haben wir spezielle Speisekarten mit extra Allergie - Kennzeichnung bereit!  
Bitte Fragen Sie uns!**



Büyük Karışık Meze / großer gemischter Vorspeisenteller



# Kalte Vorspeisen | Soğuk Mezeler

		€
2	<b>Roka Meze</b>   Joghurt Rucola mit Chili und Knoblauch	6,9
3	<b>Turşu</b>   Eingelegte Peperoni	5,9
4	<b>Karışık Zeytin</b>   Gemischte Oliven	5,9
5	<b>Piyaz</b>   Bohnensalat mit Paprika und Zwiebeln	6,9
6	<b>Haydari</b>   Joghurt mit Dill, Knoblauch und Fetakäse	6,9
7	<b>Cacık / Tzaziki</b>   Joghurt mit Gurken und Knoblauch	6,9
8	<b>Patlıcan Ezme</b>   Pürierte Aubergine in Joghurt mit Knoblauch	8,9
9	<b>Yeşil Humus</b>   Kichererbsenpüree mit Olivenöl und Sesam	8,9
10	<b>Antep Ezme</b>   Scharf gewürzte türkische Gemüsepaste	8,9
11	<b>Şak Şuka</b>   Gebratener Gemüse-Mix	8,9
12	<b>Girit Meze</b>   Fetakäse mit Basilikum, Walnüssen und Olivenöl	10,9
13	<b>Közüm Meze</b>   Fetakäse mit Paprika rot, grüne Oliven in Olivenöl mit Granatapfelsirup + Chilischoten	10,9
14	<b>Yaprak Sarma</b>   Gefüllte Weinblätter mit Reis	10,9
15	<b>Küçük Karışık Meze</b>   Kleiner gemischter Vorspeisenteller	17,9
	besteht aus versch. kalten Vorspeisen und 2 warmen Blätterteig-Röllchen gefüllt mit Fetakäse	
16	<b>Büyük Karışık Meze</b>   Großer gemischter Vorspeisenteller	26,9
	besteht aus versch. kalten Vorspeisen und 4 warmen Blätterteig-Röllchen gefüllt mit Fetakäse und 2 Bulgurbällchen	

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen selbstgebackenes Brot





Mantar Kızartması  
Gebratene Champignons



Mantar Dolması  
Gefüllte Champignons



Karides / Garnelen





# Warme Vorspeisen | Sıcak Mezeler

		€	
17	<b>Sucuk Kızartma</b>	Gebratene türkische Knoblauchwurst	11,9
18	<b>Peynir Kızartma</b>	Gebratener Fetakäse mit Paprikastreifen und Tomaten	10,9
19	<b>Mantar Kızartması</b>	Gebratene Champignons mit Knoblauchjoghurtsoße	9,9
20	<b>Sünderme</b>	Gebratener Fetakäse mit Tomaten und Zwiebeln	12,9
21	<b>Sünderme Sucuklu</b>	gebratener Fetakäse mit Tomaten, Zwiebeln und türk. Knoblauchwurst	13,9
22	<b>Sünderme Pastırmalı</b>	Gebratener Fetakäse mit Tomaten, Zwiebeln und geräuchertem Schinken	13,9
23	<b>Sigara Böreği</b>	4 Blätterteig-Röllchen gefüllt mit Fetakäse, dazu Knoblauchjoghurtsoße	9,9
24	<b>Içli Köfte</b>	2 Bulgurbällchen gefüllt mit pikantem Hackfleisch serviert mit Tomatensoße	9,9
25	<b>Mantar Dolması</b>	Gefüllte Champignons mit Hackfleisch o. Spinat in Tomatensoße und Gouda überbacken	13,9
26	<b>Karides</b>	Garnelen mit Paprika und Knoblauch in Olivenöl angeschwenkt	16,9

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen selbstgebackenes Brot







Tavuk Salatası / Hähnchen Salat

Karides Salatası / Garnelen Salat



# Salate | Salatalar

		€
<b>27 Küçük Salata</b>	Kleiner gemischter Salat	<b>4,9</b>
<b>28 Çoban Salatası</b>	Bauernsalat mit klein gehackten Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Fetakäse	<b>11,9</b>
<b>29 Közüm Salatası</b>	Spezieller Salat unseres Hauses mit Tomaten, Gurken, Eisberg, Zwiebeln, Mais, Oliven, Fetakäse und Walnüssen	<b>13,9</b>
<b>30 Tavuklu Salata</b>	Hähnchen Salat, gemischter grüner Salat mit Hähnchenbrust	<b>16,9</b>
<b>31 Gavurdağı Salatası</b>	Klein gehackter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Spitzpaprika und Walnüssen	<b>15,9</b>
<b>32 Ton Balıklı Salata</b>	Thunfisch Salat, gemischter grüner Salat mit Fetakäse	<b>15,9</b>
<b>33 Karides Salatası</b>	Garnelen Salat, gemischter grüner Salat mit Garnelen	<b>21,9</b>

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen selbstgebackenes Brot







Peynirli Pide / Teigschiffchen



Lahmacun / Tr. Pizza



## Türkische Teigschiffchen und Pizzen | Pideler ve Lahmacunlar

		€
<b>34 Karadeniz Pide</b>	Teigschiffchen belegt mit Fetakäse und Gouda	<b>15,9</b>
<b>35 Ispanaklı Pide</b>	Belegt mit gewürztem fr. Spinat und Fetakäse	<b>16,9</b>
<b>36 Kıymalı Pide</b>	Teigschiffchen belegt mit gewürztem Hackfleisch	<b>16,9</b>
<b>37 Peynirli Pide</b>	Teigschiffchen belegt mit Fetakäse und Tomaten	<b>15,9</b>
<b>38 Kaşarlı Pide</b>	Teigschiffchen belegt mit Tomatensauce und Gouda	<b>15,9</b>
<b>39 Kuşbaşı Pide</b>	Teigschiffchen belegt mit kleingeschnittenem Lamm, Spitzpaprika und Tomaten (auf Wunsch mit Gouda überbacken)	<b>21,9</b>
<b>40 Sucuklu Pide</b>	Teigschiffchen belegt mit türkischer Knoblauchwurst und Gouda	<b>18,9</b>
<b>41 Pastırmalı Pide</b>	Teigschiffchen belegt mit geräuchertem Schinken und Gouda	<b>18,9</b>
<b>42 Ton Balıklı Pide</b>	Teigschiffchen belegt mit Thunfisch, Tomatensauce und Gouda	<b>18,9</b>
<b>43 Közüm Pide</b>	2 Teigschiffchen nach Wahl	<b>21,9</b>
<b>44 Lahmacun</b>	Türkische Pizza	<b>11,9</b>
<b>45 Pey Macun</b>	Türkische Pizza mit Fetakäse und gehackter Petersilie	<b>10,9</b>
<b>146 Sebzeli Pide</b>	Teigschiffchen belegt mit Gemüse und Gouda	<b>18,9</b>

**Teigschiffchen und Lahmacun haben eine Salatgarnitur**





Sebze Güveç  
Gemüseeintopf in Tomatensoße



Kremalı Tavuk Güveç  
Hähnchenbruststreifen mit Champignons, Sahnesoße

**152 Kuzu Güveç**

herzhaftes Lammfleisch mit Kartoffeln,  
Bulgur und Pfefferminzsahnesoße

€  
**23,9**

**153 Dana Güveç**

herzhaftes Kalbfleisch mit Kartoffeln, Bulgur  
und Pfefferminzsahnesoße

**24,9**

**154 Köfte Güveç**

Rinderhackbällchen mit mit Kartoffeln, Bulgur  
und Pfefferminzsahnesoße

**21,9**



Karnı Yarık Güveç  
Gebackene Aubergine



Tavuk Güveç



# Tontellergerichte aus dem Holzofen | Fırın Yemekleri

		€
<b>46 Sebze Güveç</b>	Gemüseintopf in Tomatensoße überbacken mit Gouda	<b>19,9</b>
<b>47 Karides Güveç</b>	Garnelen mit Gemüse in Tomatensoße überbacken mit Gouda	<b>25,9</b>
<b>48 Tandır Kebab</b>	Geschmortes Lamm mit Kartoffeln	<b>24,9</b>
<b>49 Fırında Kaşarlı Köfte</b>	Lammhackfleischbällchen mit Kartoffeln und Tomatensoße überbacken mit Gouda	<b>23,9</b>
<b>50 Kremalı Tavuk Güveç</b>	Hähnchenbruststücke mit Champignonsahnesoße und Kartoffeln überbacken mit Gouda	<b>21,9</b>
<b>51 Tavuk Güveç</b>	Hähnchenbruststücke mit Kartoffeln, Bulgur und Pfefferminzsahnesoße	<b>21,9</b>
<b>52 Türlü Güveç</b>	Geschmortes Lamm mit Gemüse, Kartoffeln in Tomatensoße	<b>23,9</b>
<b>53 Karnı Yarık Güveç</b>	Gebackene Aubergine mit herzhaftem Lamm und einer Gemüsefüllung, dazu Kartoffeln und Knoblauchjoghurtsoße	<b>23,9</b>
<b>54 Sarma Güveç</b>	Gefüllte Weinblätter mit Bulgur, Kartoffeln, Spezialsoße und Knoblauchjoghurtsoße	<b>19,9</b>
<b>155 Güveçte Patlıcan Sarma</b>	Rinderhackbällchen mit Gouda, umhüllt mit Aubergine in einer pikanten Knoblauch Tomatensoße, dazu Kartoffeln	<b>23,9</b>
<b>156 Patlıcan Yatırma</b>	Gegrillte Aubergine, püriert mit Knoblauch und Paprika mit herzhaftem Lammfleisch angerichtet, dazu Kartoffeln	<b>23,9</b>
<b>157 Közüm Soslu Köfte</b>	Rinderhackbällchen in einer pikanten Knoblauch Tomatensoße, dazu Kartoffeln	<b>21,9</b>
<b>158 Közüm Soslu Tavuk</b>	Hähnchenbruststücke in einer pikanten Knoblauch Tomatensoße überbacken mit Gouda, dazu Kartoffeln	<b>21,9</b>

Zu allen Tontellergerichten reichen wir Ihnen selbstgebackenes Brot







Sebze Saç / Vegetarisches Pfannengericht



Ali Nazik / Gebratenes Lammfleisch



Karides Saç / Garnelen Pfannengericht



Kuzu Saç / Lamm Pfannengericht



# Pfannengerichte | Saç ve Tava Yemekleri

		€
<b>55</b>	<b>Sebze Saç</b>   Vegetarisches Pfannengericht	<b>19,9</b>
<b>56</b>	<b>Tavuk Saç</b>   Hähnchen Pfannengericht mit kleingeschnittenem Gemüse	<b>22,9</b>
<b>57</b>	<b>Kuzu Saç</b>   Lamm Pfannengericht mit kleingeschnittenem Gemüse	<b>23,9</b>
<b>58</b>	<b>Süt Dana Saç</b>   Kalb's Pfannengericht mit kleingeschnittenem Gemüse	<b>24,9</b>
<b>59</b>	<b>Karides Saç</b>   Garnelen Pfannengericht mit kleingeschnittenem Gemüse und Knoblauch	<b>25,9</b>

**Wunschbeilage: Bulgur, Reis, gebratene Spaltkartoffeln o. Pommes**

# Spezialgerichte | Özel Yemeklerimiz

<b>60</b>	<b>Ali Nazik</b>   Gebranntes Lammfleisch mit Gemüse auf Auberginen, dazu Knoblauchjoghurt	<b>24,9</b>
<b>61</b>	<b>Beğendi Kebap</b>   Auberginenpüree mit Sahne, Käse verfeinert und herzhaftem Kalbfleisch angerichtet, dazu geröstetes Fladenbrot serviert und mit Tomatensoße verfeinert	<b>26,9</b>

**Wunschbeilage: Bulgur, Reis, gebratene Spaltkartoffeln o. Pommes**

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen selbstgebackenes Brot und Salat





Ispanaklı Pide / Teigschiffchen





# Vegetarische Gerichte | Vejetaryan Yemekler

		€
<b>34 Karadeniz Pide</b>	Teigschiffchen belegt mit Fetakäse und Gouda	<b>15,9</b>
<b>35 Ispanaklı Pide</b>	Teigschiffchen belegt mit gewürztem Spinat und Fetakäse	<b>16,9</b>
<b>37 Peynirli Pide</b>	Teigschiffchen belegt mit Fetakäse und Tomaten	<b>15,9</b>
<b>38 Kaşarlı Pide</b>	Teigschiffchen belegt mit Tomatensoße und Gouda	<b>15,9</b>
<b>45 Pey Macun</b>	Türkische Pizza mit Fetakäse und gehackten Petersilien	<b>10,9</b>
<b>46 Sebze Güveç</b>	Gemüseintopf in Tomatensoße überbacken mit Gouda	<b>19,9</b>
<b>54 Sarma Güveç</b>	Gefüllte Weinblätter mit Bulgur, Kartoffeln,   Spezialsoße und Knoblauchjoghurtsoße	<b>19,9</b>
<b>55 Sebze Saç</b>	Vegetarisches Pfannengericht	<b>19,9</b>
<b>146 Sebzeli Pide</b>	Teigschiffchen belegt mit Gemüse und Gouda	<b>18,9</b>

## Kinder Menü | Çocuk Menüsü



<b>62 Köfte ve Patates Kızartması</b>	Hackfleischbällchen mit Pommes und Salat	<b>10,9</b>
<b>63 Tavuk Şiş ve Patates Kızartması</b>	Hähnchenspieß mit Pommes und Salat	<b>10,9</b>

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen selbstgebackenes Brot und Salat







Adana Kebab



Közüm Iskender Kebab



Karışık Izgara



Tavuk Şiş



# Holzkohlegerichte | Izgaralar ve Kebaplar

		€	
65	<b>Adana Kebap</b>	Gewürzte Lammhackspieße gegrillt auf Holzkohle und Wunschbeilage	21,9
66	<b>Cevizli Adana Kebap</b>	Gewürzte Lammhackspieße mit Walnüssen gegrillt auf Holzkohle und Wunschbeilage	23,9
67	<b>Kuzu Şiş</b>	Fein gewürzter Lammspieß gegrillt auf Holzkohle und Wunschbeilage	24,9
68	<b>Kuzu Pirzola</b>	Fein gewürzte Lammkoteletts gegrillt auf Holzkohle und Wunschbeilage	25,9
69	<b>Süt Dana Şiş</b>	Fein gewürzter Kalbspieß gegrillt auf Holzkohle und Wunschbeilage	24,9
70	<b>Tavuk Şiş</b>	Fein gewürzter Hähnchenspieß gegrillt auf Holzkohle und Wunschbeilage	21,9
71	<b>Patlıcan Kebap</b>	Gegrillte Aubergine mit Lammhack, Tomatensoße übergossen und einer Wunschbeilage	25,9
72	<b>Beyti Kebap</b>	Gegrillter Lammhackspieß in einem Teigmantel mit Tomatensoße übergossen und Joghurt	23,9
172	<b>Kaşarlı Adana Sarma</b>	Gegrillter Lammhackspieß in einem Teigmantel mit Gouda und Wunschbeilage	23,9
73	<b>Közüm Köfte</b>	Gegrillte Rinderhackbällchen auf Holzkohle nach Art des Hauses mit einer Wunschbeilage	21,9
74	<b>Karışık Izgara Grillplatte</b>	Lammhack, Lammkotelett, Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Rinderhackbällchen und Wunschbeilage	26,9
75	<b>Karışık Izgara 2 Kişilik (Grillplatte für 2)</b>	Lammhack, Lammkotelett, Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Rinderhackbällchen und Wunschbeilage	53,9
76	<b>Karışık Izgara Grillplatte</b>	Mit Lammhack, Lammkotelett, Lammfleisch, Kalbfleisch, Rinderhackbällchen und Wunschbeilage	26,9
77	<b>Közüm Iskender Kebap</b>	Speziell gewürztes Lammhackfleisch auf geröstetem Fladenbrot, mit Tomatensoße und zerlassener Butter und Joghurt (auf Wunsch auch mit einer anderen Fleischsorte möglich. Bitte Fragen)	23,9
78	<b>Tavuk Pirzola</b>	Fein gewürzte Hähnchenkoteletts gegrillt auf Holzkohle (400-500g) mit Wunschbeilage	22,9

**Wunschbeilage: Bulgur, Reis, gebratene Spaltkartoffeln o. Pommes mit gegrilltem Gemüsespieß Aufpreis 5,9€**



Pilav veya Bulgur  
Reis oder Bulgur

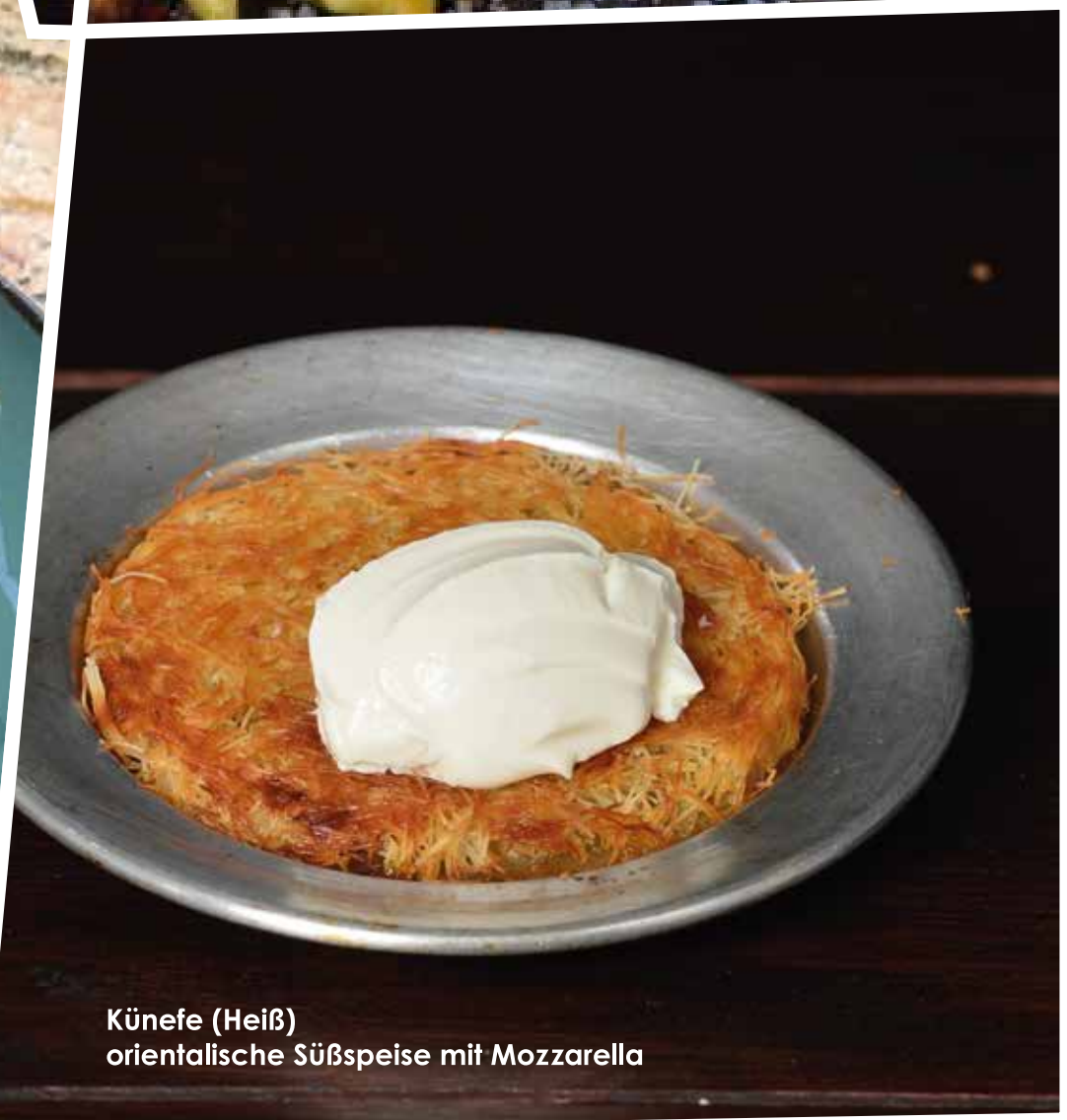


Patates Kızartması  
Pommes



San Sebastian

Cheesecake mit heißer Schokolade übergossen



Künefe (Heiß)  
orientalische Süßspeise mit Mozzarella



# Beilagen | Ilaveler

		€
79	Patates Kızartması   Pommes	4,9
80	Elma dilim Patates   Gebratene Kartoffeln	4,9
81	Pilav veya Bulgur   Reis oder Bulgur	4,9
82	Soslar   Verschiedene Soßen (Pfefferminzsahe-, Spezial-, Knoblauchjoghurtsoße)	4,9
83	Sebze Şiş   Gemüsespieß-Mix gegrillt	5,9
183	Közlenmiş Soğan   In Glut eingelegte Zwiebel	6,9
	Salatası	
184	Közlenmiş Patlican   In Glut eingelegte Aubergine	6,9
	Salatası	

# Dessert | Tatlılar

		€
84	San Sebastian (kalt)   Cheesecake mit heißer Schokolade übergossen	7,9
85	Künefe (heiß)   Orientalische Süßspeise mit Mozzarella (Auf Wunsch mit Mascarpone oder Eis)	7,9
86	Gasefe (heiß)   Karamellisierte Feigen und Aprikosen mit Walnüssen und Zimt verfeinert, dazu Eis	8,9



## Alkoholfreie Getränke

0,25l

0,75l

Apollinaris Classic (Flasche) 0,25l

3,1

6,3

Vio Stilles Wasser (Flasche) 0,25l

3,1

6,3

0,4l

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite 0,2l

3,1

4,8

Spezi

3,1

Schweppes Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon 0,2l

3,3

Uludağ

3,1

Vitamalz Flasche 0,33l

3,1

Ayran 0,25l

2,6

Şalgam SUYU (säuerlich und scharfe Steckrüben Getränk)

2,9

## Säfte

0,2l

0,5l

Niehoffs Fruchtsäfte und Nektare (Flasche)

3,5

Ananas, Apfel,

Bananen, Kirschen,

Maracuja, Pfirsich

Fruchtsaftschorlen

3,-

5,-

KiBa

3,5

5,5

Eistee Pfirsich, Zitrone

3,-

4,6

## Bier vom Fass

0,3l

0,5l

Krombacher Pils

3,4

4,4

Krombacher Dunkel

3,4

4,4

Efes Pils

3,6

4,6

Krefelder / Radler / Alster

3,4

4,4

## Flaschenbiere

Krombacher Weizen hell / dunkel

4,7

Bananenweizen

4,9

Krombacher alkoholfrei auch als Radler o. Alster

3,6

4,6



# Warme Getränke

	€		€
Çay	1,8	Tee (Minze, Kamille, Früchte)	2,-
Kaffee Crema	2,2	Milchkaffee	2,8
Cappuccino	2,6	Latte Macchiato	3,1
Espresso	2,-	Espresso Macchiato	2,4
Doppelter Espresso	2,6	Türkischer Mocca	2,-

# Aperitifs & Long drinks

		€
Yeni Raki auf Eis und mit Wasser	5cl	6,5
Prosecco	0,1l	3,8
Spritz Aperol auf Eis	5cl	5,9
Gin	4cl	4,9
Martini (Bianco)	5cl	3,8
Wodka Absolut	4cl	4,9
Bacardi	4cl	4,9

Unsere Longdrinks servieren wir als 4cl  
mit einer 0,2l Portionsflasche des gewünschten Softdrinks +1,50€

# Whiskey & Co.

	€		€
Asbach Uralt	4cl 4,9	J.Walker Red Label	4cl 5,9
Southern Comfort	4cl 4,9	Jack Daniels Black Label	4cl 5,9
Tullamore	4cl 5,9	Hennessy	4cl 6,9
Chivas Regel 12 age	4cl 6,9	Bushmills	4cl 6,9
Jim Beam	4cl 4,9	Cognac	4cl 6,9

# Digestift

		€
Ouzo	0,2cl	2,8
Raki	0,2cl	3,1
Ramazotti	0,2cl	2,8
Jägermeister	0,2cl	2,8
Baileys	0,4cl	4,1

## Offene Rotweine

		€
Merlot (Türkei)	0,2cl	7,1
Dolce Frasca	0,2cl	5,9
Hauswein (Türkei)	0,2cl	6,4

## Offene Weißweine

		€
Weißweinschorle	0,2l	5,1
Hauswein (Türkei)	0,2l	6,4

*Unser Personal berät Sie gerne bei Ihren Weinwünschen.*





# WÄHLEN SIE IHREN LIEBLINGS RAKI

## Yeni Raki. Die traditionsreiche Löwenmilch.

Yeni Raki zeichnet sich durch seinen außergewöhnlichen Geschmack, das vollmundige Aroma und seine zweifache Destillation aus. Im ersten Destillationsvorgang werden hauptsächlich mehrere erlesene anatolische Traubensorten verarbeitet, die zuvor reif geerntet, getrocknet und vergoren wurden. Im Rahmen der zweiten Destillation wird noch aromatischer Pimpinella-Anis beigefügt. Yeni Raki wird anschließend auf 48% vol. Alkoholgehalt Trinkstärke herabgesetzt. Geschmacklich wird das Destillat durch würzige Lakritznoten bestimmt.

Yeni Raki kann stilecht genossen werden, indem Wasser und – je nach Vorliebe – einige Eiswürfel dazu gegeben werden. Das klare Destillat verändert nach der Zugabe von Wasser seine Farbe auf magische Weise und nimmt einen milchigen Ton an, was als Louche-Effekt bezeichnet wird. Diese außergewöhnliche Farbe verschaffte Yeni Raki in seiner türkischen Heimat, wo er mit über 65% die wesentlichen Marktanteile auf sich vereinen kann, den Beinamen "Löwenmilch". Yeni Raki verkörpert das Erbe einer 500 Jahre alten kulinarischen Tradition und wird in der Türkei traditionell unter Freunden am Tisch mit Mezze konsumiert.

5 cl (Glas) 6,5,-

35 cl 38,-

70 cl 65,-



## TEKİRDAĞ RAKISIGOLD SERIES

Tekirdag Rakisi Gold Series. Krönung der Raki Tradition. Die besten Anis-Samen aus Westanatolien und die feinsten Trauben werden speziell für diesen in Eichenfässern lagernden Raki ausgewählt.

Tekirdag Raki Gold ist ein 90 Tage im Barrique ausgebauter Raki, der zu 100% aus Trauben zweifach destilliert wird. Erlesene Anissamen und eine harmonisierende Fassreifung verleihen diesem Raki seinen sanften und öligen Geschmack sowie seine harmonische Textur. Man kann mit ruhigem Gewissen behaupten, dass die Gold Series von Tekirdag Raki zu den besten Rakis der Welt gehört oder vielleicht sogar die Beste ist?

Tekirdag Raki Gold wird gleich anderen Raki selten alleine getrunken, vielmehr ist er ein Gesellschaftsdrink bei einem typisch türkischen Abend oder beim geselligen Zusammenkommen von Geschäftspartnern. Zum Tekirdag Raki Gold serviert man in der Regel eine reiche Auswahl an Meze-Speisen (Vorspeisen). Diese könnte man am ehesten mit italienischen Antipasti oder spanischen Tapas vergleichen, die in unserer globalisierten Welt ebenfalls bestens von Tekirdag Rakisi Gold Series begleitet werden können.

5 cl (Glas) 7,5,- 35 cl 44,-

20 cl 28,- 70 cl 75,-



## Beylerbeyi Göbek Rakısı

Beylerbeyi Göbek Raki ist ein türkischer Raki, der klassischen Geschmack mit einer modernen Präsentation kombiniert. Mit seiner 3-fach-Destillationsformel hat die Marke einen raffinierten Raki kreiert, der rein, weich und vollmundig ist. Der Göbek ist die goldene Mitte des Raki, ein Kupferkesseldestillat, der in 5 Schichten unterteilt ist, wobei nur das hochwertige Mittelstück (göbek = Bauch) verwendet wird.

Ein Sprecher der Firma Sarper erklärt den Grund für die Wahl des Namen damit, dass sie das Konzept vom Gentleman wieder auf die Tagesordnung bringen wollten. Beylerbeyi Raki bedeutet „Raki für die edelsten Gentleman“. Das diese Herren natürlich auch nur die beste und erlesenste Qualität verdienen versteht sich von selbst.

5 cl (Glas) 8,-

35 cl 48,-

70cl 80,-



## TEKİRDAĞ RAKISI NO:10

Die Geschichte von Tekirdag No. 10, dem ersten in einem einzigen Destilliergefäß produzierten Raki, begann mit der Entstehung des historischen, handgefertigten Kupferdestilliergefäßes No. 10. Vor vielen Jahren wurde das Destilliergefäß von den geschickten Händen talentierter Kupferschmiede in Frankreich gefertigt und zunächst in die Diyarbakir Raki Destillerie gebracht, wo es seinen Dienst als Destilliergefäß No. 10 begann. Dank fachkundiger Hände und großen Könnens erlangte das Kupferdestilliergefäß No. 10 unter Raki-Freunden langsam einen legendären Status. In diesem Destilliergefäß produzierter Raki wurde mit mehreren internationalen Auszeichnungen geehrt. Nachdem es in die Tekirdag Raki Fabrik verlegt wurde, avancierte das Destilliergefäß No. 10 zum Favoriten der Tekirdag-Destilliermeister und war von großer Bedeutung bei ihrer stetigen Suche nach der perfekten Formel.

Ausschließlich im Kupferdestilliergefäß No. 10 hergestellt

Speziell ausgewählte frische Trauben treffen im historischen Destilliergefäß No. 10 auf hochwertigen Anis. Dank einer dreifachen Destillation für besondere Reinheit, eines hohen Anisgehalts, einer intensiven Weiße und eines milden Geschmacks ist dies der beste Raki, den die Tekirdag Raki-Destillerie je hergestellt hat.

70 cl 90,-



# Cocktails (alle Cocktails 7,9€)



## Caipirinha

Cachaca, Limetten  
Rohrzucker, Crushed Ice



## Cuba Libre

Rum, Limette  
Cola, Eiswürfel



## Long Island

Wodka, Gin Zitronensaft, Rum, O-Saft, Cola  
Tequila, Triple Sec Curacao, Eiswürfel



## Pina Colada

Rum, Ananassaft  
Cream of Coconut, Crushed Ice



## Swimming Pool

Wodka, Rum, Ananassaft  
Cream of Coconut,  
Blue Curaco, Sahne, Crushed Ice



## Sex on the Beach

Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft,  
Grenadinesirup, Ananassaft, O-Saft, Eiswürfel



## Mai Tai

Rum, Triple Sec, Ananassaft,  
Zitronensaft, Mandelsirup



## B 52

Kaffeelikör, Baileys  
Rum %73



## Psiloritis

Raki, Grenadinesirup,  
Sprite, Eiswürfel



## Aral

Blue Curaco,  
Raki, Sekt

# Cocktails Alkoholfrei



## Ipanema

Limette, Rohrzucker, Limetten Sirup,  
Maracujasaft, Gingerale, Eiswürfel



## Coconut Kiss

Sahne, Kokoscreme, Ananassaft, Maracujasaft  
Eiswürfel



## Flamingo

Kokosnussirup, O-Saft,  
Maracujasaft, Eiswürfel



## Tropic Special

Bananensaft, Zitronensaft, Grenadinesirup,  
O-Saft, Maracujasaft, Eiswürfel