

★ ★ ★ ★ ★
Restaurant
Antalya

Türkische Steak & Grillspezialitäten



Liebe Gäste,

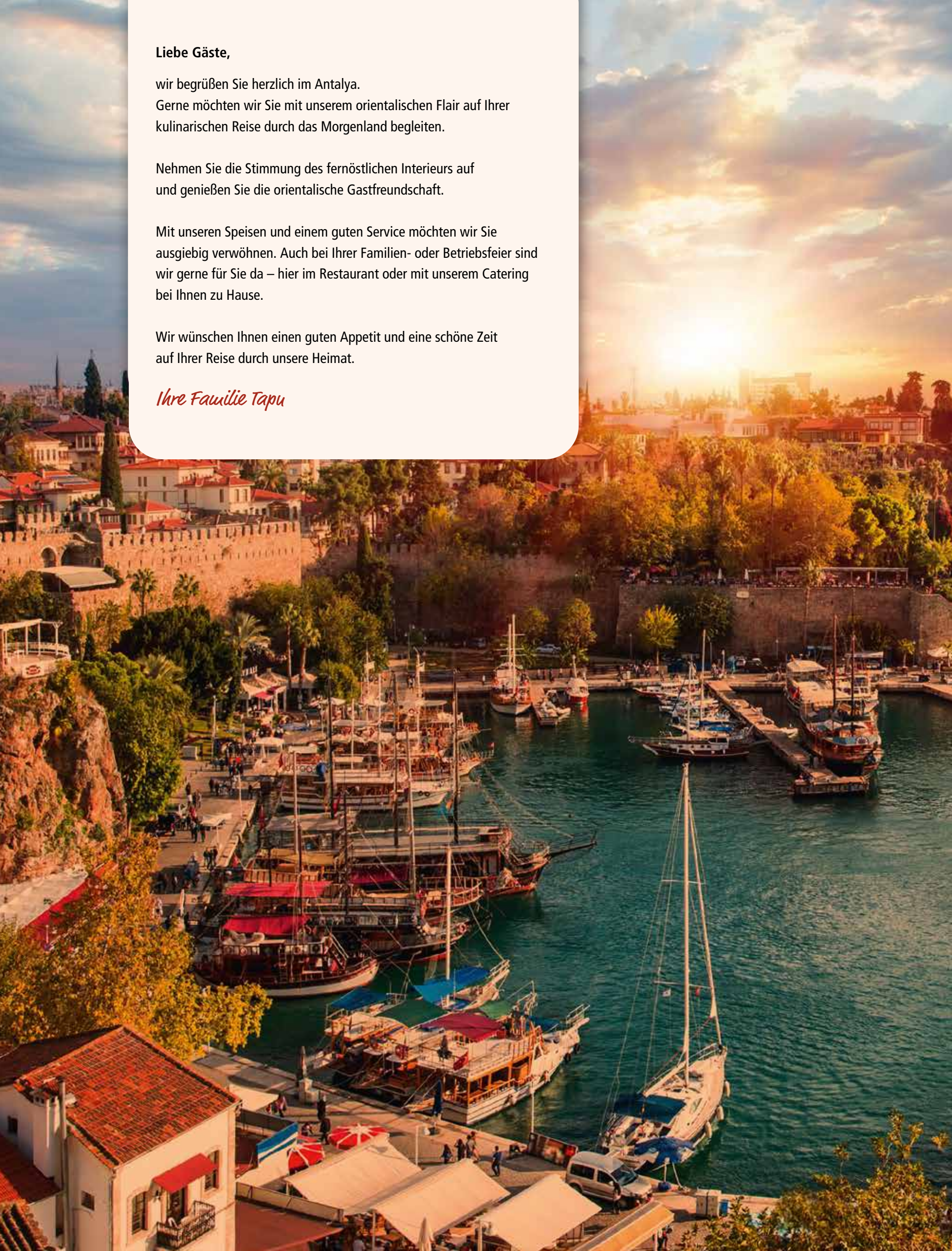
wir begrüßen Sie herzlich im Antalya.
Gerne möchten wir Sie mit unserem orientalischen Flair auf Ihrer
kulinarischen Reise durch das Morgenland begleiten.

Nehmen Sie die Stimmung des fernöstlichen Interieurs auf
und genießen Sie die orientalische Gastfreundschaft.

Mit unseren Speisen und einem guten Service möchten wir Sie
ausgiebig verwöhnen. Auch bei Ihrer Familien- oder Betriebsfeier sind
wir gerne für Sie da – hier im Restaurant oder mit unserem Catering
bei Ihnen zu Hause.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine schöne Zeit
auf Ihrer Reise durch unsere Heimat.

Ihre Familie Tapu



Aperitifs und Sekt

Als Starter – bitte beachten Sie unsere umfangreiche Getränkeauswahl am Ende der Karte!

343. Martini, rosso *2	15 %	4 cl	5,90
344. Martini, dry *2	18 %	4 cl	5,90
345. Martini, bianco *2	16 %	4 cl	5,90
346. Sherry, medium *2	17 %	4 cl	5,90
347. Sherry, dry *2	16 %	4 cl	5,90
348. Sherry, cream *2	16 %	4 cl	5,90
349. Campari / O-Saft *5	25 %	0,20 l	5,90
230. Piccolo Mumm *2		0,20 l	6,90
354. Kir Royal *2		0,20 l	5,90
355. Aperol Spritz *5		0,20 l	5,90
356. Hugo *2		0,20 l	5,90



Bei schönem Wetter empfehlen wir unsere Sonnen-Terrasse

Suppen-Çorbolar

- | | |
|--|------|
| 1. Mercimek Çorbasi | 5,50 |
| Linsensuppe nach türkischer Art | |
| 2. Tomatensuppe | 4,90 |
| mit frischen Kräutern, pikant zubereitet | |
| 3. Hühnersuppe | 5,50 |
| frisch zubereitet nach Chefkoch-Art | |

Kalte & Warme Vorspeisen

- | | |
|--|------------|
| 10. Ezme | 6,50 |
| scharfer Paprikasalat, eine orientalische Spezialität | |
| 11. Zaziki *D | 6,00 |
| mit türkischem Joghurt, Gurken und Knoblauch | |
| 12. Oliven-Peperoni | 8,50 |
| eingelegte Oliven, Peperoni und frische Kräuter, gegrillt | |
| 13. Weißer Riesenbohnen in Tomatensauce | 6,00 |
| 14. Sigara Börek *A *D *F | 8,80 |
| Blätterteig in Rollen, gefüllt mit Käse, Eiweiß, Dill und Petersilie | |
| 15. Frische gefüllte Champignons *D | 8,50 |
| mit Käse und Kräuterbutter gefüllt | |
| 16. Gebackener Hirtenkäse *A *D | 9,90 |
| 17. Schafskäse aus dem Ofen *A *D | 11,90 |
| mit Oliven, Peperoni, Kräutern, Olivenöl und Zwiebeln im Steintopf serviert | |
| 18. Karides Pastirmali *A *D | 12,90 |
| 3 Scampi mit Schinken in einer raffinierte Sauce im Steintopf serviert | |
| 19. Patliçan Kisartma *A *B *C | 8,90 |
| Auberginen und Paprika nach Art des Hauses gegrillt, mit Zaziki und Knoblauchsauce | |
| 20. Datteln im Speckmantel | 8,90 |
| 21. Yaprak Sarma *D | 8,50 |
| gefüllte Weinblätter mit pikanter Tomatensauce und Zaziki | |
| 22. Hamsi Tabagi *A *B | 9,50 |
| gebratene Sardellen mit Salatgarnitur | |
| 23. Calamares *G *A *D | 9,50 |
| gebraten und garniert mit Zaziki | |
| 24. Meses-Teller *A *B *C *D *E *F *D *H | 18,90 |
| verschiedene Vorspeisen kalt und warm kombiniert, für eine oder mehrere Personen | pro Person |

Beilagen

- | | | | |
|---|------|--|------|
| 30. Pommes Frites | 3,50 | 36. Gebratene Champignons m. Zwiebeln | 4,50 |
| 31. Kroketten | 3,50 | 37. Grüne Bohnen mit Speck | 5,50 |
| 32. Reis | 3,00 | 38. Ofenkartoffel | 5,90 |
| 33. Röstkartoffeln | 3,50 | 39. Antalya Pfannengemüse | 5,90 |
| 34. Bratkartoffeln m. Speck & Zwiebeln | 5,00 | 40. Türkisches Fladenbrot | 2,50 |
| 35. Röstzwiebeln | 3,00 | 41. Gambas | 3,00 |
| | | 42. Bulgur | 3,50 |

Für unsere kleinen Gäste

50. Kebab mit Pommes oder Reis	9,50
51. 1 Spieß *A *D mageres Rinderhackfleisch am Spieß mit Pommes oder Reis	9,90
52. 1 Scheibe von der Hähnchenbrust gegrillt, mit Pommes oder Reis	9,90
53. Schnitzel vom Schwein *A *D mit Pommes oder Reis	8,90
54. Happy Fish Fischfiguren aus Seelachs mit Pommes und Ketchup	8,90
55. Spaghetti Antalya mit Fetakäse und Tomatenhackfleischsoße	8,90

Unsere Salat-Variationen

60. Çoban Salatı türkischer Bauernsalat	10,90
61. Antalya Salat *C *D *G grüner Salat mit gebratenem Lachs, einem Gamba und Sigara-Börek, angemacht in einem delikaten Dressing nach Art des Hauses	17,90
62. Bosporus Salat *D eine Auswahl von Salaten mit Hähnchenstreifen, knusprigem Speck und Salatdressing	16,90

**Gerne können Sie Ihren Salat nach belieben zusammenstellen.
Zu allen allen Salatgerichten servieren wir vorab türkisches Fladenbrot.**

63. Dein Salat – Kombiniere selber	Grundpreis 7,90
---	-----------------

Salatzutaten

70. Hähnchenbruststreifen	5,50	75. Feta	4,50
71. Schweinefiletstreifen	5,50	76. Feta gebacken	5,00
72. Lammfiletstreifen	6,50	77. Speck	3,00
73. Lachs	4,50	78. 1 Sigara Börek	2,50
74. Gambas	3,00	79. Türkisches Fladenbrot	2,00

Mittelanatolische Spezialitäten

Dazu mit Knoblauch geröstetes Fladenbrot und vorweg eine Salatvariation

80. Hasan Pasa – raffiniertes Auberginengericht *A *B *D gefüllte Aubergine mit Hack, Zwiebeln, Petersilie und Tomaten-Sahnesauce, im Backofen überbacken	19,50
81. Kuzu Coban Kebab *D zartes Lamm mit Auberginen, Zucchini, Erbsen und Mais in pikanter Tomatensauce, mit Käse überbacken	21,90
82. Lammhaxe mit Aubergine umhüllt *D Lammhaxe zubereitet nach Art des Hauses, in schmackhafter Sauce, dazu Prinzessbohnen und Reis	20,90
83. Patlican Musaka – Musaka einmal anders *A *B *D exquisit zubereitetes Musaka mit Hackfleisch, Auberginen, Kartoffeln und Béchamelsauce, mit Käse überbacken	18,90
84. Çoban Kavurma *D *F Gebratene Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni und Champignons, dazu Bulgur	22,50
85. Et – Sote *A *D *F zartes Rinderfiletstück mit Paprika und Tomaten, in einer Tomatensauce	22,50

Unsere Pfannengerichte

Dazu mit Knoblauch geröstetes Fladenbrot und vorweg eine Salatvariation

	klein	normal
90. Filet Fethiye *D Schweinefilet an einer Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten	17,90	19,90
91. Filet Derya *D Schweinefilet in Tomaten-Sahnesauce und mit Metaxa verfeinert, dazu Kroketten	17,90	19,90
92. Filet Elmas *F Schweinefilet in Sauce Hollandaise, dazu Kroketten	17,90	19,90
93. Filet Firat *D Hähnchenbrustfilet in einer feinen Sauce (auch gerne scharf), mit frischen Champignons, dazu Kroketten	17,90	19,90

Vegetarische Köstlichkeiten

Dazu mit Knoblauch geröstetes Fladenbrot und vorweg eine Salatvariation

100. Gemüsepfanne Zucchini, Aubergine und Kartoffeln in Tomaten-Sahnesauce	18,50
101. Antalya-Gemüseauflauf *D Brokkoli, Kartoffeln und Tomaten in Sahnesauce, mit Käse überbacken	18,50

Vegane Köstlichkeiten

Dazu mit Knoblauch geröstetes Fladenbrot und vorweg eine Salatvariation

105. Brokkoli Güveç Brokkoli, Prinzessbohnen, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln an einer Tomatensauce mit Rosmarinkartoffeln in einer Pfanne serviert	18,50
106. Antalya veganes Soyaschnitzel mit Gemüse und einer pikanten Tomatensauce	17,50

Kebab Spezialitäten

Dazu mit Knoblauch geröstetes Fladenbrot und vorweg eine Salatvariation

110. Kebab *D mit Pommes, vorweg eine Salatvariation	17,50
111. Iskender Kebab *D berühmte Spezialität aus Bursa: Kebab mit Pide und einer raffiniert abgeschmeckten Joghurt-Tomatensauce, dazu Röstkartoffeln	18,50
112. Kebab Spezial *D Kebab mit feiner Metaxasauce, mit Käse überbacken, dazu Reis	18,90
113. Mama Tapu Teller *D *A Kebab im Blätterteigmantel im Ofen überbacken, dazu Röstkartoffeln	18,90
114. Adana Kebab *A *F mageres Rinderhack am Spieß gegrillt, nach türkischer Art gewürzt, dazu Reis	18,90
115. Gefüllte Köfte *A *F *D Hacksteak mit Käse gefüllt, dazu Zaziki, Börek und Reis	18,90
116. Beyti Kebab Adana Kebab ummantelt in einem Blätterteig mit Tomatensauce und Joghurt dazu Reis	18,90
117. Yogurtlu Sis Kebab Lammfilet-Spieß mit Joghurt, dazu Reis	22,90

Grillspezialitäten vom Holzkohlegrill

Zu allen Grill-Gerichten servieren wir vorweg eine Salatvariation und Brot

120. Sultanteller *D	22,50
gemischter Grillteller: Döner Kebab, zwei Lammkoteletts und ein Hühnerspieß, dazu Reis	
121. Yalova Kebab *D	24,50
Kebab, Rindersteak, Schweinespieß und Köfte, dazu Reis und Zaziki	
122. Marmara Kebab *D	22,50
Kebab, Schweinesteak, Hühnerfleischspieß und Köfte, dazu Reis und Zaziki	
123. Hirtenteller *D	22,50
gemischter Grillteller, Adana Kebab, Hühnerspieß, Leber dazu Reis und Zaziki	
124. Antalya-Teller *A *F *D *G	25,50
Kebab, Lammspieß, Hühnerspieß, Lammkotelett und ein Gamba, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki	
125. Istanbul Teller *D	25,50
Kebab, Lammfilet, Lammkotelett und Hackspieß, dazu Börek, Reis und Zaziki	
126. Verschiedene Steaks feurig garniert *D	19,50
Schweinesteak, Hühnersteak und Hacksteak mit einer mexikanischen Sauce, dazu Börek, Zaziki und Pommes	
127. Ciger (Leber) *D	19,50
gegrillte Leber mit gerösteten Zwiebeln und frischen Champignons, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki	
128. Gefülltes Schweinefilet *D	19,50
zartes Schweinefilet gefüllt mit frischen Champignons, Speck und Käse, dazu Pommes und Zaziki	
129. Gefülltes Hühnerbrustfilet *D	19,50
Hühnerbrustfilet gefüllt mit Käse und Schinken an einer orientalischen Sauce, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki	
130. Piliç Izgara *D *A *F	19,50
3 gegrillte Hähnchenbrust-Scheiben, dazu Börek, Reis und Zaziki	
131. Schweinemedallions *D	19,50
gegrillte Schweinemedallions mit frischen Champignons und gerösteten Zwiebeln an einer Pfeffer-Rahmsauce, dazu Reis und Zaziki	
132. Schweinefilet einmal anders *D *F	19,50
zartes Schweinefilet mit Spinat und Käse gefüllt, mit einer raffinierten Sauce Hollandaise, dazu Reis und Zaziki	
133. Filet Spezial *D	26,50
Argentinisches Rinderfilet und Schweinefilet mit gerösteten Zwiebeln, dazu Reis, Pommes und Zaziki	
134. Antalya Platte für 2 Personen *D	50,00
verschiedene Fleisch-Spezialitäten nach Art des Hauses, dazu Zaziki und leckeres Fladenbrot (für mehrere Personen auf Anfrage)	
135. Antalya Platte (ohne Schweinefleisch) für 2 Personen *D	60,00
verschiedene Fleisch-Spezialitäten nach Art des Hauses, dazu Zaziki und leckeres Fladenbrot (für mehrere Personen auf Anfrage)	

----- Antalya Lamm-Spezialitäten -----

Zu allen Lamm-Gerichten servieren wir vorweg eine Salatvariation und Knoblauch-Brot

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 140. | Lammkotelett *D
gegrillte Lammkotelett, dazu Börek, Reis und Zaziki | 23,90 |
| 141. | Lammkarree *D
gegrillte Lammkarree, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki | 32,50 |
| 142. | Lammfilet vom Königstisch *D
gegrilltes Lammfilet mit Champignons und Röstzwiebeln, an einer Sahnesauce, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki | 32,50 |

----- Antalya-Steaks & Filets -----

Perfekt gegrillte Steaks vom Weiderind aus Argentinien.

Gerne können Sie Ihr Steakgericht nach belieben zusammenstellen.

Zu allen allen Steakgerichten servieren wir vorab einen Beilagensalat und Fladenbrot.

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 150. | Steak Adana (ca. 200 g) *D *F
Argentinisches Rumpsteak auf einem Bett aus frischen Champignons in würziger Metaxasauce, dazu Röstkartoffeln und Zaziki | 27,90 |
| 151. | Bonfilet Izgara (ca. 200 g) *D
das Feinste vom arg. Rind nach Antalya-Art gewürzt mit diversen geschmackvollen Beilagen, dazu Zaziki | 32,50 |

Antalya-Filetsteaks

Das edelste Stück aus der Rinderlende

- | | | |
|-------------|--------------------------------|--------------|
| 152. | Filet-Steak (ca. 200 g) | 25,00 |
| 153. | Filet-Steak (ca. 250 g) | 29,00 |

Antalya-Rumpsteak

Das herzhafteste Stück aus dem Roastbeef

- | | | |
|-------------|-------------------------------|--------------|
| 154. | Rump-Steak (ca. 200 g) | 22,00 |
| 155. | Rump-Steak (ca. 250 g) | 26,00 |

Antalya-Entrecôte

Ein kräftig marmoriertes Steak aus dem Zwischenrippenstück, dadurch besonders saftig

- | | | |
|-------------|------------------------------|--------------|
| 156. | Entrecôte (ca. 250 g) | 22,00 |
| 157. | Entrecôte (ca. 350 g) | 29,00 |

Antalya-Lammkronen

aus Filetsteak - Das Beste vom Besten

- | | | |
|-------------|--|--------------|
| 158. | Lammkrone (ca. 400 g mit Knochen) | 32,00 |
| | <small>Das Beste vom Lamm aus Neuseeland</small> | |

Auf Anfrage weitere Gewichtsmengen (100g = 10€)

----- Beilagen -----

- | | | | | | |
|------------|---|-------------|------------|--|-------------|
| 30. | Pommes Frites | 3,50 | 36. | Gebratene Champignons m. Zwiebeln | 4,50 |
| 31. | Kroketten | 3,50 | 37. | Grüne Bohnen mit Speck | 5,50 |
| 32. | Reis | 3,00 | 38. | Ofenkartoffel | 5,90 |
| 33. | Röstkartoffeln | 3,50 | 39. | Antalya Pfannengemüse | 5,90 |
| 34. | Bratkartoffeln m. Speck & Zwiebeln | 5,00 | 40. | Türkisches Fladenbrot | 2,50 |
| 35. | Röstzwiebeln | 3,00 | 41. | Gambas | 3,00 |
| | | | 42. | Bulgur | 3,50 |

----- Saucen -----

Metaxasauce, Champignon-Rahmsauce, Knoblauch-Petersilie-Öl, Pfeffer-Rahmsauce je 3,00 €.

----- Unsere Fischgerichte -----

Dazu mit Knoblauch geröstetes Fladenbrot und vorweg eine Salatvariation

180.	Lachs Firinda Spezial aus dem Ofen *B *D hauchzartes Lachsfilet auf einem Gemüsebett aus Aubergine, Zucchini, Tomaten und Zwiebeln, abgeschmeckt in pikanter Tomatensauce	22,90
181.	Calamares Knoblauch *A *D *G paniert und gebraten in einer feinen Knoblauchsauce, dazu Zaziki	19,50
182.	Gambas Oriental *C *D Riesengarnelen orientalisch gewürzt, mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, in einer Tomaten-Knoblauchsauce in der Pfanne gegrillt, dazu Reis	21,90
183.	Forelle nach Chefkoch-Art *B *C gegrillte Forelle mit 2 Scampi an einer Zitronensauce, dazu Gemüse	21,90
184.	Antalya Fischplatte *A *B *D *C verschiedene köstliche Fisch-Spezialitäten nach Art des Hauses zubereitet, lassen Sie sich überraschen...	28,90
185.	Zanderfilets aus dem Backofen *B *D *C auf einem Bett aus frischen Champignons, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, dazu Reis	20,90

----- Nudelgerichte -----

Zu allen Nudel-Gerichten servieren wir vorweg eine Salatvariation

186.	Lachs-Nudeln *A *B *D grüne Bandnudeln mit Lachsfilet und feiner Käse-Sahnesauce	18,50
187.	Köstlichkeit mit frischen Meeresfrüchten *A *C *D grüne Bandnudeln, Krabben, 3 geschälte Scampi, in Knoblauch-Sahnesauce	18,50
188.	Makarna Güveç *A *D Butternudeln, geschnetzeltes Hähnchenfilet in Sahnesauce mit frischen Champignons und Speckstreifen	17,90

----- Desserts -----

190.	Baklava *A *E *D türkisches Blätterteiggebäck mit Sahne	6,90
191.	Heiße Kirschen *D mit Vanilleeis und Sahne	6,50
192.	Gemischtes Eis *D mit Sahne	6,00
193.	Balli Yoghurt *D Türkischer Yoghurt mit Obst und Honig	6,00
194.	Künefe „Engelshaar“ warme Süßspeise mit einer Mozzarella und Zuckersirupfüllung auf Wunsch mit einer Kugel Eis	8,90
	Aufzahlung	1,00

Lieber Gast!
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Die Gerichte werden nicht separat zubereitet und können dadurch in Kontakt mit anderen Gerichten bzw. allergieauslösenden Stoffen gekommen sein. Eine Kreuzkontamination ist daher nicht auszuschließen.

Liste der Allergene und Zusatzstoffe in den Speisen

*A Weizen (Glutenhaltig), *B Fisch, *C Krebstiere, *D Milch und Laktose, *E Nüsse, *F Eier, *G Weichtiere, *H Senf

----- Offene Weine -----

Türkische Weine:

200. Güzel Marmara / rot, weiß *2	0,20 l	6,90
trocken, elegant im Geschmack		
201. Çankaya / weiß *2	0,20 l	6,90
trocken, rund im Geschmack		
202. Villa Doluca/rot, weiß, rosé*2	0,20 l	6,90
trocken, frischer, harmonischer Geschmack		
203. Sultaniye / weiß *2	0,20 l	6,90
einschmeichelnder süßer Weißwein		
204. Pamukkale / rosé *2	0,20 l	6,90
trocken, angenehm im Geschmack		
205. Lal / rosé *2	0,20 l	6,90
trocken, harmonischer Geschmack		
206. Yakut / rot *2	0,20 l	6,90
trocken		
207. Angora / rot, weiß *2	0,20 l	6,90
trocken, frisch und ausgewogen		

Griechische Weine:

210. Retsina / weiß *2	0,20 l	6,90
trocken, geharzt		
211. Apelia Kourtakis *2	0,20 l	6,90
rot, weiß, rosé trocken, leicht, angenehmes Aroma		
212. Imyglikos / rot, weiß *2	0,20 l	6,90
halbsüß		
213. Maphrodaphne / rot *2	0,20 l	6,90
süß		

Italienische Weine:

220. Pinot Grigio / weiß *2	0,20 l	6,90
trocken, sehr fruchtig, leicht		
221. Merlot / rot *2	0,20 l	6,90
trocken		
222. Bardolino Classico DOC/ rot *2	0,20 l	6,90
Campagnola rubinrot, duftig, harmonisch		
223. Chianti DOCG / rot *2	0,20 l	6,90
I Grotti trocken, würzig		

----- Sekt & Champagner -----

230. Piccolo Mumm *2	0,20 l	6,90
231. Mumm *2	Fl. 0,75 l	26,00
232. Fürst von Metternich *2	Fl. 0,75 l	29,00
233. Champagner D. Perignon *2	Fl. 0,75 l	259,00
234. Champagner L. Perrier *2	Fl. 0,75 l	50,50
235. Champagner Pommery *2	Fl. 0,75 l	68,40
236. Champagner Hausmarke *2	Fl. 0,75 l	39,80

----- Alkoholfreie Getränke -----

240. Orangensaft	0,20 l	2,60	0,40 l	4,60
241. Apfelsaft	0,20 l	2,60	0,40 l	4,60
242. Bananensaft	0,20 l	2,60	0,40 l	4,60
243. Tomatensaft	0,20 l	2,60	0,40 l	4,60
244. Kirschsaff	0,20 l	2,60	0,40 l	4,60
245. Pfirsichsaft	0,20 l	2,60	0,40 l	4,60
246. Traubensaft rot/weiß	0,20 l	2,60	0,40 l	4,60
247. Bitter-Lemon *8	0,20 l	2,60	0,40 l	4,60
248. Ginger Ale *5	0,20 l	2,60	0,40 l	4,60
249. Tonic Water *8	0,20 l	2,60	0,40 l	4,60
250. Morelli	0,25 l	2,40	Fl. 0,75 l	7,90
251. San Pellegrino	0,25 l	2,40	Fl. 0,75 l	7,90
252. Emsland Quelle	0,25 l	2,40	Fl. 0,75 l	7,90
253. Stilles Wasser	0,25 l	2,40	Fl. 0,75 l	7,90
254. Pepsi Cola *5 *7	0,20 l	2,60	0,40 l	4,40
255. Mirinda *5 *6	0,20 l	2,60	0,40 l	4,40
256. 7.UP *6	0,20 l	2,60	0,40 l	4,40
257. Ayran	0,20 l	2,60	0,40 l	4,40

----- Warme Getränke -----

280. Türkischer Mokka	2,50
281. Türkischer Tee	2,20
282. 1 Kännchen Tee	4,00
283. 1 Tasse Kaffee	2,20
284. 1 Kännchen Kaffee	4,20
285. 1 Tasse Kakao *1	2,50
286. 1 Kännchen Kakao *1	5,00
287. Cappuccino *1	3,50
288. Latte Macchiato *1	3,50
289. Milchkaffee *1	3,50
290. Espresso	2,50
291. Espresso doppelt	4,00

----- Biere -----

300. Jever *3	0,30 l	3,50
301. Jever *3	0,40 l	4,60
302. Jever Fun *3	0,33 l	3,50
303. König Pilsener *3	0,30 l	3,50
304. König Pilsener *3	0,40 l	4,60
305. Haake Beck Kräusen *3	0,30 l	3,50
306. Haake Beck Kräusen *3	0,40 l	4,60
307. Alster *3	0,30 l	3,50
308. Alster *3	0,40 l	4,60
309. Vita Malz Fl. *3 *5	0,33 l	3,50
310. Köstritzer *3	0,30 l	3,50
311. Köstritzer *3	0,40 l	4,60
312. Erdinger, dunkel *4	0,50 l	5,50
313. Erdinger, Weißbier *4	0,50 l	5,50
314. Erdinger, kristallklar *4	0,50 l	5,50
315. Erdinger Weißbier vom Faß *4	0,30 l	3,50
316. Erdinger Weißbier alkoholfrei *4	0,50 l	5,50
317. Erdinger Weißbier alkoholfrei *4	0,30 l	3,50
318. Erdinger Banane *4	0,30 l	4,00
319. Erdinger Banane *4	0,50 l	6,00

----- Aperitifs & Liköre -----

330. Fernet Menta	40 %	2 cl	3,00
331. Fernet Branca	42 %	2 cl	3,00
332. Underberg *5	44 %	2 cl	3,00
333. Jägermeister *5	35 %	2 cl	3,00
334. Baileys *5	17 %	2 cl	3,00
335. Cointreau	40 %	2 cl	3,00
336. Grand Marnier	40 %	2 cl	3,00
337. Amaretto *5	25 %	2 cl	2,30
338. Averna	16 %	2 cl	3,00
309. Calvados	40 %	2 cl	3,00
340. Ramazotti *5	30 %	2 cl	3,00
341. Sambuca, weiß, café *5	40 %	2 cl	3,00
342. Pernod	40 %	2 cl	3,00
343. Martini, rosso *2	15 %	4 cl	5,90
344. Martini, dry *2	18 %	4 cl	5,90
345. Martini, bianco *2	16 %	4 cl	5,90
346. Sherry, medium	17 %	4 cl	5,90
347. Sherry, dry *2	16 %	4 cl	5,90
348. Sherry, cream *1 *2	16 %	4 cl	5,90
349. Campari / O-Saft	25 %	0,2 l	5,90
350. Peches mignon	16 %	2 cl	3,00
351. Wodka Feige	25 %	2 cl	3,00

----- Metaxa -----

360. Metaxa, 5 Sterne *5	40 %	2 cl	4,90
361. Metaxa, 7 Sterne *5	40 %	2 cl	5,00

----- Spirituosen -----

370. Raki Türkisch	45 %	2 cl	4,50
371. Raki	45 %	2 cl	2,50
372. Ouzo	40 %	2 cl	2,20
373. Hullmann's Alter Korn	35 %	2 cl	3,00
374. Bommerlunder	38 %	2 cl	3,00
375. Morand Williamine	43 %	2 cl	4,00
376. Malteser Kreuz	40 %	2 cl	3,00
377. Wodka Puschkin	37 %	2 cl	3,00
378. Wodka Gorbatschow	37 %	2 cl	3,00
379. Gin	37 %	2 cl	4,00
380. Bacardi	37 %	2 cl	3,90
381. Doornkaat	38 %	2 cl	3,00
382. Tequila	38 %	2 cl	3,00
383. Linie Aquavit	41 %	2 cl	3,00
384. Jubiläums-Aquavit	43 %	2 cl	3,00
385. Grappa *2	40 %	2 cl	3,90

----- Whisky -----

390. Johnnie Walker, Red Label *5	45 %	2 cl	4,90
391. Haig's Dimple, 12 Jahre *5	45 %	2 cl	4,90
392. Chivas Regal, 12 Jahre *5	40 %	2 cl	4,90
393. Glenfiddich, Malt Whisky *5	35 %	2 cl	4,90
394. Jack Daniels *5	38 %	2 cl	4,90
395. Southern Comfort *5	43 %	2 cl	4,90
396. Jim Beam *5	40 %	2 cl	4,90
397. Ballantines *5	37 %	2 cl	4,90
als Longdrink			+2,00

----- Cognac -----

400. Martell – V.S.O.P	40 %	2 cl	4,90
401. Remy Martell – V.S.O.P	40 %	2 cl	4,90
402. Hennessy – V.S.O.P	40 %	2 cl	4,90

Liste der Allergene und Zusatzstoffe in den Getränken

*1 Milch, *2 Sulfite, *3 Gerste, *4 Weizen, *5 mit Farbstoff, *6 mit Antioxidationsmittel, *7 koffeinhaltig, *8 chininhaltig, *9 mit Süßungsmittel, *10 enthält eine Phenylalaninquelle



Restaurant Antalya
Bümmersteder Tredde 148 · 26133 Oldenburg
Telefon 0441 41111

www.restaurant-antalya.de