

★ ★ ★ ★ ★

Restaurant

Antalya

Türkische Steak & Grillspezialitäten



Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich im Antalya.

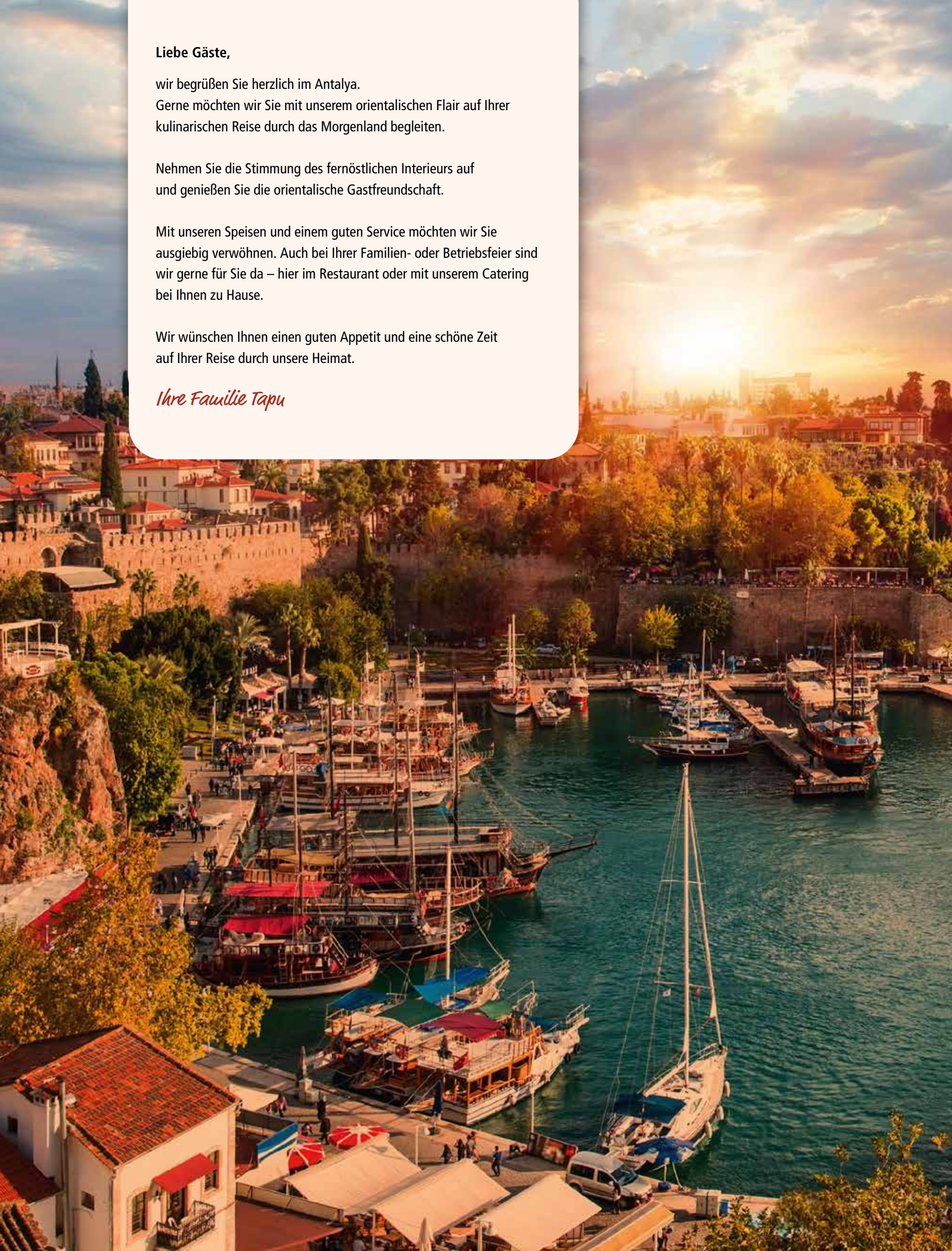
Gerne möchten wir Sie mit unserem orientalischen Flair auf Ihrer kulinarischen Reise durch das Morgenland begleiten.

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	6,90
230.	Prosecco *2		0,20 l	6,90
354.	Kir Royal *2		0,20 l	5,90
355.	Aperol Spritz *5		0,20 l	7,50
356.	Hugo *2		0,20 l	7,50
357.	Lillet *2		0,20 l	7,50



Bei schönem Wetter empfehlen wir unsere Sonnen-Terrasse

Suppen-Corbolar

- | | |
|--|------|
| 1. Mercimek Çorbasi | 6,50 |
| Linsensuppe nach türkischer Art | |
| 2. Tomatensuppe | 6,50 |
| mit frischen Kräutern, pikant zubereitet | |
| 3. Hühnersuppe | 6,50 |
| frisch zubereitet nach Chefkoch-Art | |

Kalte & Warme Vorspeisen

- | | |
|--|------------------|
| 10. Ezme | 7,00 |
| scharfer Paprikasalat, eine orientalische Spezialität | |
| 11. Zaziki *D | 6,50 |
| mit türkischem Joghurt, Gurken und Knoblauch | |
| 12. Oliven-Peperoni | 9,20 |
| eingelegte Oliven, Peperoni und frische Kräuter, gegrillt | |
| 14. Sigara Börek *A *D *F | 9,40 |
| Blätterteig in Rollen, gefüllt mit Käse, Eiweiß, Dill und Petersilie | |
| 15. Frische gefüllte Champignons *D | 9,00 |
| mit Käse und Kräuterbutter gefüllt | |
| 16. Gebackener Hirtenkäse *A *D | 10,00 |
| 17. Schafskäse aus dem Ofen *A *D | 12,00 |
| 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 | 9,20 |
| Auberginen und Paprika nach Art des Hauses gegrillt, mit Zaziki und Knoblauchsauce | |
| 21. Yaprak Sarma *D | 9,50 |
| gefüllte Weinblätter mit pikanter Tomatensauce und Zaziki | |
| 22. Hamsi Tabagi *A *B | 9,60 |
| gebratene Sardellen mit Salatgarnitur | |
| 23. Calamares *G *A *D | 9,60 |
| 24. Datteln im Speckmantel | 9,20 |
| gebraten und garniert mit Zaziki | |
| 25. Meses-Teller *A *B *C *D *E *F *D *H | pro Person 19,90 |
| verschiedene Vorspeisen kalt und warm kombiniert, für eine oder mehrere Personen | |

Beilagen

- | | | | |
|---|------|--|------|
| 30. Pommes Frites | 3,50 | 36. Gebratene Champignons m. Zwiebeln | 5,00 |
| 31. Kroketten | 3,50 | 37. Grüne Bohnen mit Speck | 6,00 |
| 32. Reis | 3,00 | 38. Ofenkartoffel | 6,50 |
| 33. Röstkartoffeln | 3,50 | 39. Antalya Pfannengemüse | 6,90 |
| 34. Bratkartoffeln m. Speck & Zwiebeln | 6,00 | 40. Türkisches Fladenbrot | 3,50 |
| 35. Röstzwiebeln | 3,50 | 41. Gambas | 3,00 |

----- Für unsere kleinen Gäste -----

50. Kebab	10,80
mit Pommes	
51. 1 Spieß *A *D	10,80
mageres Rinderhackfleisch am Spieß mit Pommes	
52. 1 Scheibe von der Hähnchenbrust	11,00
gegrillt, mit Pommes	
53. Schnitzel vom Schwein *A *D	11,00
mit Pommes	
54. Happy Fish	9,50
Fischfiguren aus Seelachs mit Pommes und Ketchup	

----- Unsere Salat-Variationen -----

60. Antalya Salat *C *D *G	18,90
grüner Salat mit gebratenem Lachs, einem Gamba und Sigara-Börek, angemacht in einem delikaten Dressing nach Art des Hauses	
61. Bosporus Salat *D	17,90
eine Salatvariation mit Hähnchenstreifen, knusprigem Speck und Salatdressing	
62. Bahçivan Salat *D	17,90
eine Salatvariation mit gegrilltem Schweinefleisch, gebackenem Fetakäse und gebratenen Champignons, garniert mit unserem Hausdressing	

----- Mittelanatolische Spezialitäten -----

vorweg eine Salatvariation

79. Biber Dolma *D	20,50
Paprika gefüllt mit Hackfleisch, Reis, Kartoffeln in raffiniert abgeschmeckter Tomatensauce	
80. Hasan Pasa – raffiniertes Auberginengericht *A *B *D	20,50
gefüllte Aubergine mit Hack, Zwiebeln, Petersilie und Tomaten-Sahnesauce, im Backofen überbacken	
81. Kuzu Coban Kebab *D	24,90
zartes Lamm mit Auberginen, Zucchini, Erbsen und Mais in pikanter Tomatensauce, mit Käse überbacken	
82. Lammhaxe mit Aubergine umhüllt *D	22,90
Lammhaxe zubereitet nach Art des Hauses, in schmackhafter Sauce, dazu Prinzessbohnen und Reis	
83. Patlican Musaka – Musaka einmal anders *A *B *D	19,90
exquisit zubereitetes Musaka mit Hackfleisch, Auberginen, Kartoffeln und Béchamelsauce, mit Käse überbacken	
84. Çoban Kavurma *D *F	24,90
Gebratene Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni und Champignons, dazu Reis	

Unsere Pfannengerichte

vorweg eine Salatvariation

- | | | |
|-----|--|-------|
| 90. | Filet Fethiye *D | 22,00 |
| | Schweinefilet an einer Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten | |
| 91. | Filet Derya *D | 22,00 |
| | Schweinefilet in Tomaten-Sahnesauce und mit Metaxa verfeinert, dazu Kroketten | |
| 92. | Filet Elmas *F | 22,00 |
| | Schweinefilet in Sauce Hollandaise, dazu Kroketten | |
| 93. | Filet Firat *D | 22,00 |
| | Hähnchenbrustfilet in einer feinen Sauce (auch gerne scharf), mit frischen Champignons, dazu Kroketten | |
| 94. | Leber Güvec *D | 22,00 |
| | gegrillte Rinderleber in einer Metaxasauce, dazu Reis | |

Vegetarische Köstlichkeiten

vorweg eine Salatvariation

- | | | |
|------|---|-------|
| 100. | Gemüsepfanne *D | 18,90 |
| | mediterranes Gemüse in einer Tomaten-Sahnesauce | |
| 101. | Antalya-Gemüseauflauf *D | 18,90 |
| | Brokkoli, Kartoffeln und Tomaten in Sahnesauce, mit Käse überbacken | |

Vegane Köstlichkeiten

vorweg eine Salatvariation

- | | | |
|------|---|-------|
| 105. | Brokkoli Güveç | 18,90 |
| | Brokkoli, Prinzessbohnen, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln an einer Tomatensauce | |
| 106. | Antalya veganes Soyaschnitzel | 17,90 |
| | mit Gemüse und einer pikanten Tomatensauce | |

Kebab Spezialitäten

vorweg eine Salatvariation

- | | | |
|------|--|-------|
| 110. | Kebab *D | 19,50 |
| | mit Pommes, vorweg eine Salatvariation | |
| 111. | Iskender Kebab *D | 19,50 |
| | berühmte Spezialität aus Bursa: Kebab mit Pide und einer raffiniert abgeschmeckten Joghurt-Tomatensauce, dazu Röstkartoffeln | |
| 112. | Kebab Spezial *D | 19,50 |
| | Kebab mit feiner Metaxasauce, mit Käse überbacken, dazu Reis | |
| 113. | Mama Tapu Teller *D *A | 19,50 |
| | Kebab im Blätterteigmantel im Ofen überbacken, dazu Reis | |
| 114. | Adana Kebab *A *F | 19,50 |
| | mageres Rinderhack am Spieß gegrillt, nach türkischer Art gewürzt, dazu Reis | |
| 115. | Gefüllte Köfte *A *F *D | 19,50 |
| | Hacksteak mit Käse gefüllt, dazu Zaziki, Börek und Reis | |
| 116. | Beyti Kebab | 19,50 |
| | Adana Kebab ummantelt in einem Blätterteig mit Tomatensauce und Joghurt dazu Reis | |
| 117. | Yogurtlu Sis Kebab | 23,50 |
| | Lammfilet-Spieß mit Joghurt, dazu Reis | |

----- Grillspezialitäten vom Holzkohlegrill -----

Zu allen Grill-Gerichten servieren wir vorweg eine Salatvariation

119. Putenbrustfilet am Spieß - über Holzkohle gegrillt *D	22,00
zartes Putenbrustfilet, dazu Reis und Tzaziki	
120. Sultanteller *D	23,00
gemischter Grillteller: Döner Kebab, zwei Lammkoteletts und ein Hühnerspieß, dazu Reis	
121. Yalova Kebab *D	25,50
Kebab, Rindersteak, Hähnchenspieß und Köfte, dazu Reis und Zaziki	
122. Marmara Kebab *D	23,00
Kebab, Schweinesteak, Hühnerfleischspieß und Köfte, dazu Reis und Zaziki	
123. Hirtenteller *D	23,00
gemischter Grillteller, Adana Kebab, Hühnerspieß, Leber dazu Reis und Zaziki	
124. Antalya-Teller *A *F *D *G	26,00
Kebab, Lammspieß, Hühnerspieß, Lammkotelett und ein Gamba, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki	
125. Istanbul Teller *D	27,50
Kebab, Lammfilet, Lammkotelett, Lammspieß und Köfte, dazu Börek, Reis und Zaziki	
126. Verschiedene Steaks feurig garniert *D	22,50
Schweinesteak, Hühnersteak und Hacksteak mit einer mexikanischen Sauce, dazu Börek, Zaziki und Pommes	
127. Ciger (Leber) *D	20,50
gegrillte Leber mit gerösteten Zwiebeln und frischen Champignons, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki	
128. Gefülltes Schweinefilet *D	22,50
zartes Schweinefilet gefüllt mit frischen Champignons, Speck und Käse, dazu Börek, Pommes und Zaziki	
129. Gefülltes Hühnerbrustfilet *D	22,50
Hühnerbrustfilet gefüllt mit Käse und Schinken an einer orientalischen Sauce, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki	
130. Piliç Izgara *D *A *F	21,50
gegrillte Hähnchenbrust-Scheiben, dazu Börek, Reis und Zaziki	
131. Schweinemedallions *D	22,50
gegrillte Schweinemedallions mit frischen Champignons und gerösteten Zwiebeln an einer Pfeffer-Rahmsauce, dazu Reis und Zaziki	
132. Schweinefilet einmal anders *D *F	22,50
zartes Schweinefilet mit Spinat und Käse gefüllt, mit einer raffinierten Sauce Hollandaise, dazu Reis und Zaziki	
133. Filet Spezial *D	27,50
Argentinisches Rinderfilet und Schweinefilet mit gerösteten Zwiebeln, dazu Reis, Börek und Zaziki	
134. Antalya Platte für 2 Personen *D	54,00
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	64,00
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.

- | | |
|---|--------------|
| 140. Lammkotelett *D *F | 25,00 |
| gegrillte Lammkotelett, dazu Börek, Reis und Zaziki | |
| 141. Lammkarree *D *F | 35,00 |
| gegrillte Lammkarree, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki | |
| 142. Lammfilet vom Königstisch *D *F | 35,00 |
| gegrilltes Lammfilet mit Champignons und Röstzwiebeln, an einer Sahnesauce, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki | |
| 143. Duett vom Lamm *D *F | 37,00 |
| 2 Lammfilets, 2 Lammkarree, nach Art des Hauses auf Holzkohle gegrillt, dazu Röstkartoffeln und Zaziki | |

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

Perfekt gegrillte Steaks vom Weiderind aus Argentinien.

Zu allen allen Steakgerichten servieren wir vorab einen Beilagensalat.

- | | |
|--|--------------|
| 150. Steak Adana (ca. 250 g) *D *F | 31,00 |
| Argentinisches Rumpsteak auf einem Bett aus frischen Champignons in würziger Metaxasauce, dazu Röstkartoffeln und Zaziki | |
| 151. Steak Burza (ca. 250 g) *D *F | 31,00 |
| Rindersteak auf Holzkohle gegrillt, mit gedünsteten Champignons und Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln und Zaziki | |
| 152. Bonfilet Izgara (ca. 250 g) *D *F | 39,00 |
| das Feinste vom arg. Rind nach Antalya-Art gewürzt mit diversen geschmackvollen Beilagen, dazu Zaziki | |
| 153. Serenton Bonfilet (ca. 250 g) *D *F | 39,00 |
| Rinderfilet auf Holzkohle gegrillt, mit gedünsteten Champignons und Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln und Zaziki | |



Unsere Fischgerichte

vorweg eine Salatvariation

- | | | |
|------|---|-------|
| 180. | Lachs Firinda Spezial aus dem Ofen *B *D | 26,00 |
| | hauchzartes Lachsfilet auf einem Gemüsebett aus Aubergine, Zucchini, Tomaten und Zwiebeln, abgeschmeckt in pikanter Tomatensauce, dazu Reis | |
| 181. | Calamares Knoblauch *A *D *G | 22,00 |
| | paniert und gebraten in einer feinen Knoblauchsauce, dazu Zaziki | |
| 182. | Gambas Oriental *C *D | 23,00 |
| | Riesengarnelen orientalisch gewürzt, mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, in einer Tomaten-Knoblauchsauce in der Pfanne gegrillt, dazu Reis | |
| 185. | Zanderfilets aus dem Backofen *B *D *C | 25,00 |
| | auf einem Bett aus frischen Champignons, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, dazu Reis | |

Nudelgerichte

Zu allen Nudel-Gerichten servieren wir vorweg eine Salatvariation

- | | | |
|------|---|-------|
| 186. | Lachs-Nudeln *A *B *D | 20,50 |
| | Bandnudeln mit Lachsfilet und feiner Käse-Sahnesauce | |
| 188. | Makarna Güveç *A *D | 19,50 |
| | Butternudeln, geschnetzeltes Hähnchenfilet in Sahnesauce mit frischen Champignons und Speckstreifen | |

Desserts

- | | | |
|------|--|------|
| 190. | Baklava *A *E *D | 8,00 |
| | türkisches Blätterteiggebäck mit Sahne | |
| 191. | Heiße Kirschen *D | 6,90 |
| | mit Vanilleeis und Sahne | |
| 192. | Gemischtes Eis *D | 6,00 |
| | mit Sahne | |
| 193. | Balli Yoghurt *D | 6,00 |
| | Türkischer Yoghurt mit Obst und Honig | |

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
l Grotti, trocken, würzig		

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

230. Prosecco *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	3,30	0,40 l	4,70
241. Apfelsaft	0,20 l	3,30	0,40 l	4,70
242. Bananensaft	0,20 l	3,30	0,40 l	4,70
243. Tomatensaft	0,20 l	3,30	0,40 l	4,70
244. Kirschsaff	0,20 l	3,30	0,40 l	4,70
245. Pfirsichsaft	0,20 l	3,30	0,40 l	4,70
246. Traubensaft rot/weiß	0,20 l	3,30	0,40 l	4,70
247. Bitter-Lemon *8	0,20 l	3,30	0,40 l	4,70
248. Ginger Ale *5	0,20 l	3,30	0,40 l	4,70
249. Tonic Water *8	0,20 l	3,30	0,40 l	4,70
250. Morelli	0,25 l	3,20	Fl. 0,75 l	8,90
252. Emsland Quelle	0,25 l	2,90	Fl. 0,75 l	7,90
253. Morelli Stilles	0,25 l	2,90	Fl. 0,75 l	7,90
254. Pepsi Cola *5 *7	0,20 l	3,20	0,40 l	4,70
255. Mirinda *5 *6	0,20 l	3,20	0,40 l	4,70
256. 7.UP *6	0,20 l	3,20	0,40 l	4,70
257. Ayran	0,20 l	2,90	0,40 l	4,20
258. Cola Zero	0,20 l	3,20	0,40 l	4,70
259. Kiba	0,20 l	3,20	0,40 l	4,70
260. Cola Light	0,20 l	3,20	0,40 l	4,70

----- Warme Getränke -----

280. Türkischer Mokka	3,50
281. Türkischer Tee	3,00
283. 1 Tasse Kaffee	3,00
285. 1 Tasse Kakao *1	3,00
287. Cappuccino *1	4,20
288. Latte Macchiato *1	4,70
289. Milchkaffee *1	4,70
290. Espresso	3,20
291. Espresso doppelt	5,20

Biere

300. Jever *3	0,30 l	3,80
301. Jever *3	0,40 l	4,60
302. Jever Fun *3	0,33 l	3,80
303. König Pilsener *3	0,30 l	3,80
304. König Pilsener *3	0,40 l	4,60
305. Haake Beck Kräusen *3	0,30 l	3,80
306. Haake Beck Kräusen *3	0,40 l	4,60
307. Alster *3	0,30 l	3,80
308. Alster *3	0,40 l	4,60
309. Vita Malz Fl. *3 *5	0,33 l	3,80
310. Köstritzer *3	0,30 l	3,80
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	3,80
316. Erdinger Weißbier alkoholfrei *4	0,50 l	5,50
317. Erdinger Weißbier alkoholfrei *4	0,30 l	3,80
318. Erdinger Banane *4	0,30 l	4,10
319. Erdinger Banane *4	0,50 l	5,90

Aperitifs & Liköre

330. Fernet Menta	40 %	2 cl	3,50
331. Fernet Branca	42 %	2 cl	3,50
332. Underberg *5	44 %	2 cl	3,50
333. Jägermeister *5	35 %	2 cl	3,50
334. Baileys *5	17 %	2 cl	3,50
335. Cointreau	40 %	2 cl	3,50
336. Grand Marnier	40 %	2 cl	3,50
337. Amaretto *5	25 %	2 cl	2,50
338. Averna	16 %	2 cl	3,50
309. Calvados	40 %	2 cl	3,50
340. Ramazotti *5	30 %	2 cl	3,50
341. Sambuca, weiß, café *5	40 %	2 cl	3,50
342. Pernod	40 %	2 cl	3,50
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	3,50
351. Wodka Feige	25 %	2 cl	3,50

Metaxa

360. Metaxa, 5 Sterne *5	40 %	2 cl	5,50
361. Metaxa, 7 Sterne *5	40 %	2 cl	6,50

Spirituosen

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

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