



# NOA

SPEISEKARTE



# FRÜHSTÜCK

Samstag - Sonntag | 10:00 - 14:00 Uhr



## EGGS

### Menemen

Türkische Eierspeise mit 2 Eiern, Paprika, Tomaten, Petersilie und Feta <sup>al,c,g</sup>

turkish egg dish with 2 eggs, peppers, tomatoes, parsley and feta <sup>al,c,g</sup>

9.1

### Shakshuka

2 pochierte Eier in einer pikanten Tomatensauce mit Paprika und Feta <sup>c,g</sup>

2 poached eggs with spicy tomato sauce, bell pepper and feta cheese <sup>c,g</sup>

9.4

### Egg Bowl

Spiegelei, Avocado, Babyspinat, Kirschtomaten, Hummus, Couscous Feta und Granatapfel

fried egg, avocado, baby spinach, cherry tomatoes, hummus, couscous feta and pomegranate

12.2

### Rühreier

3 Rühreier, dazu hausgemachtes Brot <sup>al,c</sup>

3 scrambled eggs with housemade bread <sup>al,c</sup>

8.2

+ Champignons / mushrooms . . . . . 1.8

+ Sucuk und Feta / sucuk and feta . . . . . 2.4

+ Sosis / sosis . . . . . 2.6

+ Falafel und Sesamsauce / falafel and sesame sauce 3.2

+ Pastrami / pastrami . . . . . 3.2

optional veganes  
Rührei + 2.0€

optionally vegan  
scrambled eggs +2.0€

## BOWL & SWEETS



### Granola Bowl

cremiger Joghurt mit frischen Früchten, Granola und verschiedenen Nüssen <sup>al, h1, h3, h7</sup>

creamy yogurt with fresh fruits, granola and various nuts <sup>al, h1, h3, h7</sup>

9.9

### Porridge Levante

cremiger Haferbrei angemischt mit Mandelmilch, Zimt und frischen orientalischen Früchten <sup>al,h</sup>

creamy porridge mixed with almond milk, cinnamon and fresh oriental fruits <sup>al,h</sup>

8.2

### Pide Nutella

mit Nutella und frischen Früchten <sup>al, h2</sup>

with Nutella and fresh fruit <sup>al, h2</sup>

12.4

### Pancakes

hausgemachte Pancakes mit Dattel-Vanillecreme und frischen Früchten <sup>al,c,g,l,h</sup>

homemade pancakes with date-vanillacream and fresh fruits <sup>al,c,g,l,h</sup>

9.4

### Simit Izmir

mit Kaymak, Honig und Datteln

with kaymak, honey and dates

7.5



## PLATES

### NOA's Breakfast Platte

verschiedene Käsesorten, Kaymak, Hummus, Oliven, verschiedene Früchte und Nüsse mit Sucuk und türkischer Rinderwurst dazu hausgemachtes Brot <sup>al,g,h</sup>

different types of cheese, kaymak, hummus, olives, various fruits and nuts with sucuk and turkish beef sausage with homemade bread <sup>al,g,h</sup>

16.8

### Orientalische Käseplatte

verschiedene Käsesorten, Kaymak, Hummus, Oliven und verschiedene Früchte und Nüsse dazu hausgemachtes Brot <sup>al,g,h</sup>

different types of cheese, kaymak, hummus, olives and various fruits and nuts with homemade bread <sup>al,g,h</sup>

16.8

- vegetarisch

- vegan

- scharf

<sup>a</sup>Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus, <sup>al</sup>Weizen, einschl. Dinkel und Khorsan-Weizen, <sup>a2</sup>Roggen, <sup>a3</sup>Gerste, <sup>a4</sup>Hafer <sup>al</sup>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse daraus, <sup>e</sup>Eier und Eierzeugnisse, <sup>f</sup>Fisch und Fischerzeugnisse, <sup>g</sup>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, <sup>h</sup>Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, <sup>h1</sup>Milch und Milcherzeugnisse, <sup>h2</sup>Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse, <sup>h3</sup>Mandeln, <sup>h4</sup>Hazelnüsse, <sup>h5</sup>Walnüsse, <sup>h6</sup>Cashewnüsse, <sup>h7</sup>Pecannüsse, <sup>h8</sup>Parannüsse, <sup>h9</sup>Pistazien, <sup>h10</sup>Macadamianüsse, <sup>h11</sup>Queenslandnüsse, sowie daraus hergestellten Erzeugnisse, <sup>h12</sup>Sellerie und Sellerieerzeugnisse, <sup>h13</sup>Senf und Senferzeugnisse, <sup>h14</sup>Sesam und Sesamerzeugnisse, <sup>h15</sup>Schwefeldioxid und Sulphite, <sup>h16</sup>Lupinen und Lupinenerzeugnisse, <sup>h17</sup>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, <sup>h18</sup>Phosphat, <sup>h19</sup>Nitritpökelsalz, <sup>h20</sup>Konservierungsstoffe, <sup>h21</sup>Farbstoff, <sup>h22</sup>Süßungsmittel, <sup>h23</sup>Süßstoff Cyclamat, <sup>h24</sup>Beta Carotin, <sup>h25</sup>Koffeinhaltig, <sup>h26</sup>Chininhaltig, <sup>h27</sup>Taurinhaltig

# FRÜHSTÜCK

Samstag - Sonntag | 10:00 - 14:00 Uhr



## SIMITS

### Simit Kairo

Falafel, gegrillte Auberginen, Kräuter Hummus, Paprika und Tahinsauce <sup>al,f,i,k,l</sup>  
falafel, grilled eggplant, herb hummus, paprika and tahinisauce <sup>al,c,f,g,i,k,l</sup>

10.2

### NOA Simit

Simit mit Spiegelei <sup>al,c</sup>  
simit with fried egg <sup>al,c</sup>

7.9

### Simit Istanbul

Avocado, Babyspinat, Spiegelei und Sucuk, rote Beete Humus <sup>al,c,l</sup>  
avocado, baby spinach, fried egg and sucuk, beetroot hummus <sup>al,c,l</sup>

10.6

### Simit Bodrum

Schafskäse, Tomate, Gurke und frische Petersilie <sup>al,c</sup>  
goat cheese, tomato, cucumber and fresh parsley <sup>al,c</sup>

8.9

### Simit Vegan

mit veganem Rührei, Rote Beete Hummus, Babyspinat, Avocado, Walnüsse und Petersilie <sup>al,h</sup>  
with vegan scrambled eggs, beetroot hummus, baby spinach, avocado, walnuts and parsley <sup>al,h</sup>

11.6

### Simit Churu

mit NOA Hummus, Salatmix, Pastrami, einegelegtem Gemüse und Fetakäse <sup>al,g,3</sup>  
with NOA hummus, salad mix, pastrami, pickled vegetables and feta cheese <sup>al,g,3</sup>

11.4

## PITA - STULLEN

### Arad

Salatmix, Pastrami, Rote Beete Hummus, Petersilie, Mandelsplitter und pochierte Ei <sup>al,g,3</sup>  
salad mix, pastrami, beetroot hummus, parsley, almond slivers and poached egg <sup>al,g,3</sup>

11.8

### Fés

mit Rote Beete Hummus, Grillgemüse, Walnüssen, Feta und pochiertem Ei <sup>al,c,g,h3</sup>  
with beetroot hummus, grilled vegetables, walnuts, feta and poached egg <sup>al,c,g,h3</sup>

9.9

### Mardin

NOA Humus, Rucola, Sucuk, pochiertes Ei und Feta <sup>al,c,i,g</sup>  
NOA hummus, arugula, sucuk, poached egg and feta <sup>al,c,i,g</sup>

10.8

### Jaipur

mit Kräuter Hummus, Babyspinat, Avocado, Avocado Joghurt, Sesam und pochiertem Ei <sup>al,c,h,g</sup>  
with herb hummus, baby spinach, avocado, avocado yoghurt, sesame and poached egg <sup>al,c,h,g</sup>

10.2

## ADD ON

### SWEET

- Honig | honey ..... 2.5
- Nutella ..... 2.5
- Marmelade | jam ..... 2.5
- Kaymak ..... 2.9

### BAKERY

- Portion Brot | portion of bread ..... 2.0
- Simit ..... 2.5

### SALTY

- 2 Gekochte Eier <sup>c</sup> | 2 boiled eggs <sup>c</sup> ..... 2.8
- 2 Spiegel Eier <sup>c</sup> | 2 fried eggs <sup>c</sup> ..... 4.9
- Sucuk <sup>al,c,f,g,i,k</sup> ..... 5.1
- Falafel <sup>al,f,i,k</sup> ..... 4.4
- Türkische Rinderwurst <sup>9</sup> | turkish beef sausage <sup>9</sup> ... 4.9
- Butter ..... 1.5
- Frischkäse | cream cheese ..... 2.5
- Fetakäse | feta cheese ..... 3.2
- Oliven | olives ..... 2.9
- NOA Hummus ..... 7.4

# FRÜHSTÜCK

Samstag - Sonntag | 10:00 - 14:00 Uhr



## SMOOTHIES

### Chia Smoothie

Banane, Mango, Chiasamen, Orange und Maracujasaft

banana, mango, chia seeds, orange and passionfruit juice

6.5

### Wildberry Smoothie

Banane, Brombeere, Himbeere, Heidelbeere und Mandelmilch <sup>h1</sup>

banana, blackberry, raspberry, blueberry and almondmilk <sup>h1</sup>

6.5

### Orangensaft

frisch gepresster Orangensaft

freshly-squeezed orange juice

4.9

## HOT

auch mit Mandel- und Hafermilch erhältlich

also available with almond and oat milk

## KAFFEE

Espresso .....	2.2
Cappuccino <sup>9</sup> .....	4.2
Kaffee .....	3.8
Mocca .....	2.4
Latte Macchiato .....	4.4

## TEE

Chai .....	2.2
Minze-Ingwer-Zitrone .....	5.2
Tee mit frischer Minze .....	5.2
Marokkanischer Minztee .....	5.2

# MITTAGSKARTE

Montag - Freitag bis 17:00 Uhr

## Bowl der Woche

NOA Hummus, hausgemachte Köfte, Babyspinat, Kichererbsen, Couscous, Kirschtomaten mit Erdnussdressing, Sesam und Petersilie <sup>9,h</sup>

NOA hummus, homemade kofta, baby spinach, chickpeas, couscous, cherry tomatoes with peanut dressing, sesame and parsley <sup>9,h</sup>

12.8

## Shakararak

geröstete Süßkartoffelstreifen mit Tahinsauce, Rote Beete Hummus, Fatoush und Granatapfelkernen <sup>k,l,4</sup>

roasted sweet potato strips with tahini sauce, beetroot hummus, fatoush and pomegranate seeds <sup>k,l,4</sup>

13.6

## Köfte

hausgemachte Köfte mit Reis und Cacik <sup>a1,g</sup>

homemade kofta with rice and cacik <sup>a1,g</sup>

13.2

## Pide der Woche

mit Käse, Spinat und Ei <sup>a1,c,g</sup>

with cheese, spinach and egg <sup>a1,c,g</sup>

12.8

## Pide Klassisch

mit Käse <sup>a1,g</sup>

with cheese <sup>a1,g</sup>

9.5

+ mit Suppe der Woche oder Beilagensalat

+ 1.8

+ mit Suppe der Woche oder Beilagensalat und Limo der Woche

+ 3.5

## Limo der Woche

Erdbeer-Minze

4.5

## MEZZE



### NOAs Favorite Meze

Reise durch den Orient. 7 verschiedene Meze Dips <sup>al,l</sup>

Journey through Orient 7 different meze dips <sup>al,l</sup>

17.2

### NOA Hummus

hausgemachter cremiger Hummus mit Kichererbsen und eingelegtem Gemüse <sup>l</sup>

creamy, homemade hummus with chickpeas and pickled vegetables <sup>l</sup>

8.2

### Hamshuka

NOA Hummus mit angebratenen Kichererbsen und Rinderhackfleisch

NOA hummus with fried chickpeas and ground beef

9.2

### Vegane Ciköfte

hausgemachte Bulgurmasse aus vielfältigen Aromen und orientalischen Gewürzen

Homemade bulgur mass made from a variety of flavors and oriental spices

7.4

### Hummus Variation

NOA Hummus, Rote Beete Hummus, Kräuter Hummus <sup>h</sup>

NOA hummus, beetroot hummus, herb hummus <sup>h</sup>

10.4

### Saganaki

Gebackener Feta in Sesamkruste mit Honig ummantelt <sup>al,g,c,l</sup>

Baked feta in a sesame crust coated with honey <sup>al,g,c,l</sup>

9.2

### Bademjan

Cremiges Auberginentatar mit aromatischen Gewürzen, Walnüsse <sup>g,h<sup>3</sup></sup>

creamy eggplant tartare with aromatic spices, walnuts <sup>g,h<sup>3</sup></sup>

7.5

### Falafil

hausgemachte Falafel aus Kichererbsen und Karotten mit NOA Humus und Sesam Tahinsauce

Homemade falafel made from chickpeas and carrots with NOA hummus and sesame tahini sauce

8.8

### Cucadara

Rote Beete Salat mit Feta und Honig <sup>g,h<sup>3</sup>,k,m</sup>

beetroot salad with feta cheese and honey <sup>g,h<sup>3</sup>,k,m</sup>

8.5

### Halloumi

frittiertes Halloumi mit blanchiertem Spinat und Grantapfelkernen <sup>g</sup>

fried halloumi with blanched spinach and pomegranate seeds <sup>g</sup>

9.2

### Harissa Kartoffeln

mit Harissa gewürzte Kartoffeln

potatoes seasoned with harissa

6.8

### Acili Ezme

spikante Gewürzpaste aus Tomaten, Paprika und Chili

spicy paste made from tomatoes, peppers and chilli

6.8

### Cacik

Joghurt mit Gurke, Olivenöl und Knoblauch <sup>g</sup>

yoghurt with cucumber, olive oil and garlic <sup>g</sup>

6.8

All unsere Meze werden  
mit hausgemachtem Brot serviert

## SUPPE

### Linsensuppe

lentil soup

5.3



## SALATE

### Levante

gemischter Salat mit Kirschtomaten, Feta, Granatapfelkernen, Sonnenblumen- und Kürbiskernen und NOA Hausdressing <sup>g,k,m,h</sup>

mixed salad with cherry tomatoes, feta, pomegranate seeds, sunflower and pumpkin seeds and NOA house dressing <sup>g,k,m,h</sup>

13.2

### Topping

Hähnchenbrust Spieß <sup>g</sup> / chicken breast skewer . . . . . 4.4

Köfte <sup>c</sup>. . . . . 4.6

Falafel <sup>al,c,f,g,i,k</sup>. . . . . 4.6

NOA Rinderspieß / NOA beef skewer . . . . . 4.8

## BOWLS



### Hurghada Bowl

Falafel, Rote Beete Hummus, Couscous, Oliven, gemischter Salat, Auberginentatar mit Erdnussdressing, Sesam und Petersilie <sup>al,h3</sup>

falafel, beetroot hummus, couscous, olives, mixed salad, eggplant tartare with peanut dressing, sesame and parsley <sup>al,h3</sup>

16.2

### Beirut Bowl

Hähnchenspieß, Avocado, NOA Hummus, Fatoush, Kichererbsen, Cucadara, Mandeln, gemischter Salat und Mango-Chilli Dressing <sup>h,h1,g,k</sup>

chicken skewer, avocado, NOA Hummus, Fatoush, chickpeas, Cucadara, almonds, mixed salad and mango chilli dressing <sup>h,h1,g,k</sup>

15.2



### Bosporus Bowl

Reis, Kräuterhummus, Mangoragout, Fatoush, Köfte, Sesam, Sigara Börek mit Joghurt Knoblauch Dip und Petersilie <sup>al,g</sup>

rice, herb hummus, mango ragout, fatoush, kofta, sesame, sigara börek with yogurt garlic dip and parsley <sup>al,g</sup>

16.8

## HAUPTSPEISE

### NOA Köfte

Hausgemachte Köfte mit pikantem Tomatenfasulya, Feta und Bulgur <sup>al,c</sup>

housemade köfte with spicy tomato fasulya, feta cheese and bulgur <sup>al,c</sup>

17.6

### Lammkotelett

gegrillte Lammkoteletts mit Fatoush und Bulgur <sup>al,g</sup>

grilled lamb chop with fatoush and bulgur <sup>al,g</sup>

24.6

### Tajine Kuzu

würzig geschmortes Lamm mit Reis, dazu Fatoush <sup>al,l</sup>

spicy braised lamb with rice and fatoush <sup>al,l</sup>

19.5

### NOA Burger

hausgemachte Köfte mit frischem Gemüse, Feta und Jogurtsoße dazu Harissa Kartoffeln <sup>al,c,g,l</sup>

homemade köfte with fresh vegetables, feta and yoghurt sauce, with harissa potatoes <sup>al,c,g,l</sup>

17.5

### Grillplatte für 2 Personen

Lammkotelets, bunte Schaschlikspieße, Hähnchenspieße, hausgemachte Köfte, Gegrillte Tomaten und Peperoni, serviert mit Bulger Fatoush, Harissa und Joghurt Knoblauch Dip <sup>g,3</sup>

lamb chops, colorful shish kebab skewers, chicken skewers, homemade kofta, grilled tomatoes and pepperoni, served with bulger fatoush, harissa and yogurt garlic dip <sup>g,3</sup>

26.4 pro Person  
ab 2 Personen

### Zereshk Polo Ba Morgh

eingelegte Hähnchenbrustspieße mit Beberitzen Reis <sup>g</sup>

pickled chicken breast skewers with berry rice <sup>g</sup>

16.9

### Karni Yarik

mit Sojahack gefüllte Auberginen vom Grill mit Hummus, Tahinsauce und frischer Petersilie <sup>l,k,4</sup>

grilled eggplant stuffed with soy mince with hummus, tahini sauce and fresh parsley <sup>l,k,4</sup>

17.2

### Shish Kabob

mit NOA Marinade eingelegte Rinderspieße mit Grillgemüse und Reis

beef skewers marinated in NOA marinade with grilled vegetables and rice

19.5

### Falafel Burger

knusprige Falafel mit frischen Gemüse und NOA Hummus, dazu Harissa Kartoffeln <sup>al,f,i,i,k</sup>

crispy falafel with fresh vegetables, NOA hummus and harissa potatoes <sup>al,f,i,i,k</sup>

17.5



## PIDE

### Tunis

mit Käse, Auberginenscheiben, Joghurt und Harissa <sup>a1,g</sup>  
with cheese, aubergine slices, yoghurt and harissa <sup>a1,g</sup>

13.2

### Casablanca

mit würziger Hackfleischmischung,  
Noa Hummus (auch als vegan) <sup>a1,i</sup>  
with spicy minced meat mixture, Noa Hummus (also as vegan) <sup>a1,i</sup>

13.5

### Konya

mit Käse, Sucuk, Peperoni und Tomaten <sup>a1,g</sup>  
with cheese, sucuk, pepperoni and tomatoes <sup>a1,g</sup>

13.9

### Telaviv

mit Kräuter Hummus, verschiedenem Gemüse <sup>a1</sup>  
with herb hummus, various vegetables <sup>a1</sup>

14.2

### Paros

mit Käse, Rucola, Feigen, Walnüsse, Honig und Feta <sup>a1,g,h</sup>  
with cheese, rocket, figs, walnuts, honey and feta <sup>a1,g,h</sup>

14.2

### Medina

mit Käse, Schafskäse, Spinat und Granatapfelkernen <sup>a1,g</sup>  
with cheese, feta cheese, spinach and pomegranate seeds <sup>a1,g</sup>

12.9



## DIPS

### Harissa

scharfer Paprika-Chili Dip  
spicy bell pepper chili dip

2.9

### Harissa BBQ Dip

mit Harissa verschärfte BBQ Dip  
BBQ dip spiced up with harissa

2.9

### Joghurt-Knoblauch

cremiger Joghurt-Knoblauch Dip <sup>a1,i</sup>  
creamy garlic yogurt dip <sup>a1,i</sup>

2.9

## DESSERT

### Ays Karim Alfustuq

Pistazieneis mit Walnüssen <sup>a,h7</sup>  
pistachio ice cream with walnuts <sup>a,h7</sup>

5.2

### Pide Nutella

Pide mit verschiedenen Früchten und Nutella <sup>a1,c,e,f,g,h,h2</sup>  
pide with various fruits and Nutella <sup>a1,c,e,f,g,h,h2</sup>

12.4

### NOA´s Eisvariation

verschiedene Eissorten mit saisonalen Früchten <sup>9</sup>  
different flavors of ice cream with seasonal fruits <sup>9</sup>

5.2

### Tin Helou

Süße Feigen mit Feta und Walnüssen in Gewürzsirup,  
im Ofen gebacken <sup>9</sup>

Sweet figs with feta and walnuts in spiced syrup, baked in the oven <sup>9</sup>

5.2

IN UNSERER VITRINE FINDET IHR EINE AUSWAHL  
AN LECKEREN ORIENTALISCHEN DESSERTS



- vegetarisch



- vegan



- scharf

<sup>a</sup>Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus, <sup>a1</sup>Weizen, einschl. Dinkel und Khorasan-Weizen, <sup>a2</sup>Roggen, <sup>a3</sup>Gerste, <sup>a4</sup>Hafer <sup>b</sup>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse daraus, <sup>c</sup>Eier und Eierzeugnisse, <sup>d</sup>Fisch und Fischerzeugnisse, <sup>e</sup>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, <sup>f</sup>Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, <sup>g</sup>Milch und Milcherzeugnisse, <sup>h</sup>Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse, <sup>h1</sup>Mandeln, <sup>h2</sup>Hazelnüsse, <sup>h3</sup>Walnüsse, <sup>h4</sup>Cashewnüsse, <sup>h5</sup>Pecannüsse, <sup>h6</sup>Parannüsse, <sup>h7</sup>Pistazien, <sup>h8</sup>Macadamianüsse, <sup>h9</sup>Queenslandnüsse, sowie daraus hergestellten Erzeugnisse, <sup>i</sup>Sellerie und Sellerieerzeugnisse, <sup>j</sup>Senf und Senferzeugnisse, <sup>k</sup>Sesam und Sesamerzeugnisse, <sup>m</sup>Schwefeldioxid und Sulphite, <sup>n</sup>Lupinen und Lupinenerzeugnisse, <sup>o</sup>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, <sup>p</sup>Phosphat, <sup>q</sup>Nitritpökelsalz, <sup>r</sup>Konservierungsstoffe, <sup>s</sup>Farbstoff, <sup>t</sup>Süßungsmittel, <sup>u</sup>Süßstoff Cyclamat, <sup>v</sup>Beta Carotin, <sup>w</sup>Koffeinhaltig, <sup>x</sup>Chininhaltig, <sup>y</sup>Taurinhaltig



## SOFTS



Coca Cola .....	0,2l	3.2	Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Beer. 0,2l	3.6
Coca Cola Zero .....	0,2l	3.2	Teinacher Still .....	0,75l 6.9
Fanta .....	0,2l	3.2	Teinacher Sprudel .....	0,75l 6.9
Sprite .....	0,2l	3.2	Tafelwasser .....	0,2l / 0,4l 3.2 / 5.4
Mezzo Mix .....	0,2l	3.2		

## SAFTSCHORLE

Maracuja .....	0,4l	4.2
Apfel .....	0,4l	4.2
Mango .....	0,4l	4.2
Johannisbeere .....	0,4l	4.2
Cranberry .....	0,4l	4.2
Blutorange .....	0,4l	4.2

## SAFT & NEKTAR

Maracujanektar .....	0,2l	3.6
Apfel .....	0,2l	3.6
Mangonektar .....	0,2l	3.6
Johannisbeernektar .....	0,2l	3.6
Cranberrynektar .....	0,2l	3.6
Blutorange .....	0,2l	3.6



## HOMEMADE ICE TEA

Cranberry .....	0,4l	5.2	Zitrone .....	0,4l	5.2
Feige .....	0,4l	5.2	Pfirsich .....	0,4l	5.2

## HOMEMADE LEMONADES

Feige-Rosmarin .....	0,4l	5.2	Blutorange-Ingwer .....	0,4l	5.2
Lavendel-Zitrone .....	0,4l	5.2	Mango-Maracuja .....	0,4l	5.2

## KAFFEE

Espresso .....	2.2
Cappuccino <sup>9</sup> .....	4.2
Kaffee .....	3.8
Mocca .....	2.4
Latte Macchiato .....	4.4

## TEE

Chai .....	2.2
Minze-Ingwer-Zitrone .....	5.2
Tee mit frischer Minze .....	5.2

## SPRITZ

alle Spritz auch mit  
alkoholfreiem Sekt bestellbar

each spritz is also available  
with non-alcoholic sparkling wine

NOA ..... 8.8 Lillet, Johannisbeersaft, Sekt, Soda	Jaban Spritz..... 8.7 Rum, Ginger Beer, Feigensirup, Soda
Aladin's Genie ..... 8.8 Deja Vu, Sekt, Cranberrysaft, Soda	Deja Vu Spicy Root ..... 8.8 Deja Vu, Ginger Beer, Soda
Oriental Wildberry ..... 8.6 Deja Vu, Wildberry	Mirage Martini ..... 8.8 Martini Fierro, Bitter Lemon, Sekt, Soda
Cairo Sunset ..... 8.6 Deja Vu, Mangonektar, Blutorangensaft, Soda	Deja Vu Tonic ..... 9.0 Deja Vu, Tonic
Mule Spritz..... 9.4 Wodka, Ginger Beer, Soda, Gurke, Ingwer	1001 Nacht..... 8.8 Deja Vu (ein Aperitif mit Kardamom, Ingwer und Grapefruit), Maracujasaft, Bitterlemon
Mosaik Spritz..... 10.4 Gin, Blutorangensaft, Sekt, Soda	GINSTR Spritz..... 9.1 GINSTR Dry Gin, Hibiskussirup, Zitrone, Soda, Sekt
Quitte Spritz ..... 9.0 Fruchtlükör Quitten Cuvée, Sekt, Soda	Lavendel Spritz ..... 9.0 Lav'a Belle, Prosecco, Soda

## COCKTAIL



Espresso Martini..... 13.8 Wodka, Kaffeelikör, Espresso	Moscow Mule ..... 12.8 Wodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke
Gin Fizz..... 13.6 Gin, Rohrzucker, Zitrone, Soda	White Russian..... 13.2 Wodka, Kaffeelikör, Rohrzucker, Sahne
Whisky Sour..... 12.8 Whisky, Zitrone, Rohrzucker	Negroni ..... 12.6 Wermut, Campari, Gin

## BIER

Sternberger Helles ..... 0,33l 4.3	Krombacher Weizen ..... 0,5l 5.1
Krombacher Pils Alk.frei ..... 0,33l 4.3	Krombacher Weizen Alk.frei ..... 0,5l 5.1
Krombacher Radler ..... 0,33l 4.3	Krombacher Kellerbier ..... 0,3l 4.3

## SPIRITS

Grey Goose ..... 4cl 5.9
Ramazotti ..... 4cl 4.6
Tequila AHA TORO Anejo ..... 4cl 6.2
Ouzo ..... 4cl 4.6
Frangelico..... 4cl 4.6
Tekirdağ Raki altın ..... 4cl 7.9 20cl 30.9

## GIN TONIC

Mesano Tonic ..... 4cl 12.4
Hendricks Tonic ..... 4cl 10.5
Illusionist Tonic ..... 4cl 12.7
Tanqueray Tonic ..... 4cl 9.9
GINSTR Tonic..... 4cl 10.1

## LONGDRINKS

Cuba Libre .....	8.9	Wodka Lemon.....	9.2
Wodka Cranberry .....	9.2	Whisky Cola .....	8.9



## WEIN

### - WEISS -

NOA Blanc <sup>m</sup>   DEUTSCHLAND.....	0,2l	7.6	0,75l	24.0
Rebsorten: Pinot Gris				
Kavaklidere Vinart Narince <sup>m</sup>   TÜRKEI.....	0,2l	8.2	0,75l	28.0
Rebsorten: Chardonnay				
house•white Segal <sup>m</sup>   ISRAEL.....	0,2l	7.8	0,75l	26.0
Rebsorten: Sauvignon Blanc, Colombard und Muscat				
Weinschorle .....				6.8

### - ROSÉ -

Rosé <sup>m</sup>   DEUTSCHLAND.....	0,2l	7.6	0,75l	24.0
Rebsorten: Trollinger, Portugieser, Samtrot				
Kavaklidere Vinart <sup>m</sup>   TÜRKEI.....	0,2l	8.2	0,75l	28.0
Rebsorten: Chardonnay				
Domaine Aïn - Lorma Gris <sup>m</sup>   MAROKKO.....	0,2l	8.4	0,75l	29.0
Rebsorten: Grenache, Cinsault				
Domaine de Sahari Vin Gris <sup>m</sup>   MAROKKO.....	0,2l	8.4	0,75l	29.0
Rebsorten: Cinsault, Grenache gris				

### - ROT -

Cuvée Cabernet <sup>m</sup>   DEUTSCHLAND.....	0,2l	7.6	0,75l	24.0
Rebsorten: Cabernet				
Kavaklidere Ancyra Öküzgözü <sup>m</sup>   TÜRKEI.....	0,2l	8.2	0,75l	28.0
Rebsorten: Öküzgözü				
house•red Segal Winery <sup>m</sup>   ISRAEL.....	0,2l	7.8	0,75l	26.0
Rebsorten: Merlot, Argaman, Petite Sirah				
Domaine de Sahari ROUGE Gerrouane A.O.G <sup>m</sup>   MAROKKO.....	0,2l	8.4	0,75l	29.0
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot				

## SEKT



## CHAMPAGNER

Kessler Jägergrün Riesling Brut .....	0,75l	38.0	Moët Ice .....	0,7l	133.0
Kessler Hochgewächs Chardonnay Brut .....	0,75l	42.0	Moët Brut Imperial.....	0,7l	95.0