

★★★

# Restaurant Antalya

Türkische Steak & Grillspezialitäten



Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich im Antalya.

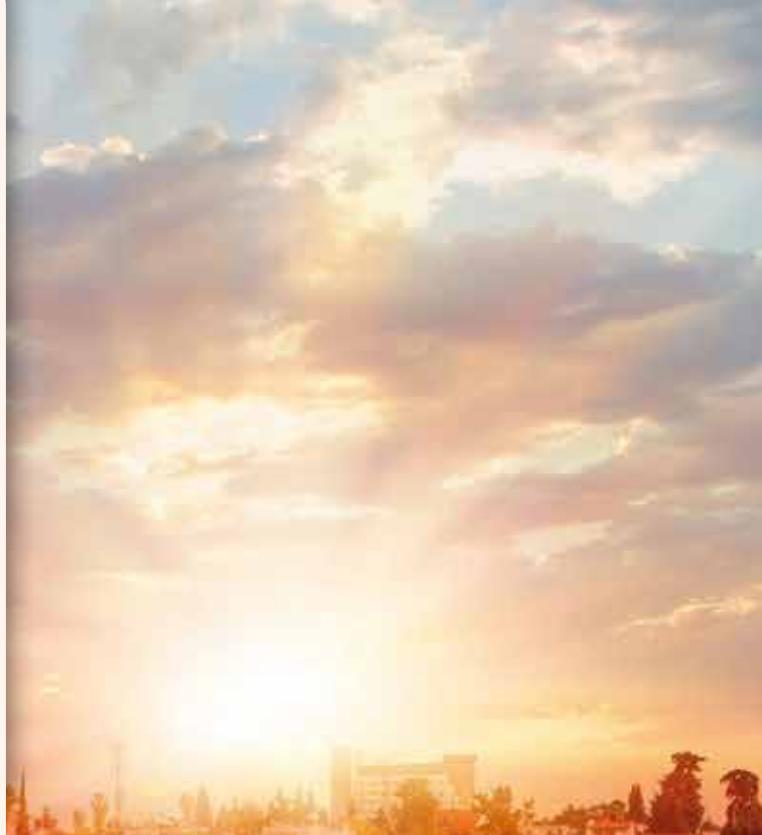
Gerne möchten wir Sie mit unserem orientalischen Flair auf Ihrer kulinarischen Reise durch das Morgenland begleiten.

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	7,90
344. Martini, dry *2	18 %	4 cl	7,90
345. Martini, bianco *2	16 %	4 cl	7,90
346. Sherry, medium *2	17 %	4 cl	7,90
347. Sherry, dry *2	16 %	4 cl	7,90
348. Sherry, cream *2	16 %	4 cl	7,90
349. Campari / O-Saft *5	25 %	0,20 l	7,90
230. Prosecco *2		0,20 l	7,90
354. Kir Royal *2		0,20 l	6,90
355. Aperol Spritz *5		0,20 l	8,50
356. Hugo *2		0,20 l	8,50
357. Lillet *2		0,20 l	8,50



## Suppen-Corbolar

1. <b>Mercimek Çorbasi</b> Linsensuppe nach türkischer Art	6,90
2. <b>Tomatensuppe</b> mit frischen Kräutern, pikant zubereitet	6,90
3. <b>Düğün Çorbasi</b> Gemüsesuppe mit Lammfleisch nach Art des Hauses	6,90
4. <b>Hühnersuppe</b> frisch zubereitet nach Chefkoch-Art	6,90

## Kalte & Warme Vorspeisen

10. <b>Ezme</b> scharfer Paprikasalat, eine orientalische Spezialität	8,50
11. <b>Zaziki *D</b> mit türkischem 10% Sahnejoghurt, Gurken und Knoblauch	7,20
12. <b>Oliven-Peperoni</b> eingelegte Oliven, Peperoni und frische Kräuter, gegrillt	8,90
14. <b>Sigara Börek *A *D *F</b> Blätterteig in Rollen, gefüllt mit Käse, Eiweiß, Dill und Petersilie	9,80
15. <b>Frische gefüllte Champignons *D</b> mit Käse und Kräuterbutter gefüllt	9,80
16. <b>Gebackener Hirtenkäse *A *D</b>	10,80
17. <b>Schafskäse aus dem Ofen *A *D</b> mit Oliven, Peperoni, Kräutern, Olivenöl und Zwiebeln im Steintopf serviert	12,50
18. <b>Karides Pastirmali *A *D</b> 3 Scampi mit Schinken in einer raffinierten Sauce im Steintopf serviert	13,50
22. <b>Hamsi Tabagi *A *B</b> gebratene Sardellen mit Salatgarnitur	10,80
23. <b>Calamares *G *A *D</b>	
24. <b>Datteln im Speckmantel</b> gebraten und garniert mit Zaziki	13,50 9,20
25. <b>Meses-Teller *A *B *C *D *E *F *D *H</b> verschiedene Vorspeisen kalt und warm kombiniert, für eine oder mehrere Personen	pro Person 21,50

## Beilagen

30. <b>Pommes Frites</b>	4,00	36. <b>Gebratene Champignons m. Zwiebeln</b>	6,00
31. <b>Kroketten</b>	4,00	37. <b>Grüne Bohnen mit Speck</b>	6,90
32. <b>Reis</b>	3,50	38. <b>Ofenkartoffel</b>	7,50
33. <b>Röstkartoffeln</b>	4,00	39. <b>Antalya Pfannengemüse</b>	6,90
34. <b>Bratkartoffeln m. Speck &amp; Zwiebeln</b>	6,80	40. <b>Türkisches Fladenbrot</b>	3,50
35. <b>Röstzwiebeln</b>	4,00	41. <b>Gambas</b>	3,50

## Für unsere kleinen Gäste

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

## Unsere Salat-Variationen

60. <b>Antalya Salat</b> *C *D *G grüner Salat mit gebratenem Lachs, einem Gamba und Sigara-Börek, angemacht in einem delikaten Dressing nach Art des Hauses	19,80
61. <b>Bosphorus Salat</b> *D eine Salatvariation mit Hähnchenstreifen, knusprigem Speck und Salatdressing	19,50
62. <b>Bahçivan Salat</b> *D eine Salatvariation mit gegrilltem Schweinefleisch, gebackenem Fetakäse und gebratenen Champignons, garniert mit unserem Hausdressing	19,50
63. <b>Ankara Salat</b> *D eine Salatvariation mit gegrilltem Gemüse und Börek, garniert mit unserem Hausdressing	18,80

## Mittelanatolische Spezialitäten

**vorweg eine Salatvariation**

79. <b>Biber Dolma</b> Paprika gefüllt mit Hackfleisch, Reis, Kartoffeln in raffiniert abgeschmeckter Tomatensauce	22,50
80. <b>Hasan Pasa – raffiniertes Auberginengericht</b> *A *B *D gefüllte Aubergine mit Hack, Zwiebeln, Petersilie und Tomaten-Sahnesauce, im Backofen überbacken	23,00
81. <b>Patlican Kebabı</b> *D mit Rindfleisch, Aubergine, Paprika in einer Tomatensoße	24,80
82. <b>Lammhaxe mit Aubergine umhüllt</b> *D Lammhaxe zubereitet nach Art des Hauses, in schmackhafter Sauce, dazu Prinzessbohnen und Reis	24,80
83. <b>Patlican Musaka – Musaka einmal anders</b> *A *B *D exquisit zubereitetes Musaka mit Hackfleisch, Auberginen, Kartoffeln und Béchamelsauce, mit Käse überbacken	23,50
84. <b>Çömlek Kebabı</b> *D Rindfleisch in einer pikanten Tomatensoße mit Tomaten und Paprika auf einem Brotbett	24,80
85. <b>Osmanische Pfanne</b> verschiedene schmackhafte Ofengerichte: Verschiedene Fleischsorten, mit Aubergine, Zucchini, Kartoffeln und Broccoli, Feta und Käse überbacken	24,80

Gerne passen wir unsere Gerichte an. Je nach Wunsch kann dabei ein kleiner Aufpreis entstehen.

## Unsere Pfannengerichte

vorweg eine Salatvariation

90.	<b>Filet Fethiye *D</b> Schweinefilet an einer Champignon-Rahmsauce, dazu Krokettens	23,50
91.	<b>Filet Derya *D</b> Schweinefilet in Tomaten-Sahnesauce und mit Metaxa verfeinert, dazu Krokettens	23,50
92.	<b>Filet Elmas *F</b> Schweinefilet in Sauce Hollandaise, dazu Krokettens	23,50
93.	<b>Filet Firat *D</b> Hähnchenbrustfilet in einer feinen Sauce (auch gerne scharf), mit frischen Champignons, dazu Krokettens	23,50

## Vegetarische Köstlichkeiten

vorweg eine Salatvariation

100.	<b>Gemüsepfanne *D</b> mediterranes Gemüse in einer Tomaten-Sahnesauce	19,80
101.	<b>Antalya-Gemüseauflauf *D</b> Brokkoli, Kartoffeln und Tomaten in Sahnesauce, mit Käse überbacken	19,80

## Vegane Köstlichkeiten

vorweg eine Salatvariation

105.	<b>Gefüllte Aubergine</b> in einer Tomatensauce	19,80
106.	<b>Gefüllte Zucchini</b> mit Mediteranem Gemüse in einer Tomatensauce	19,80

## Kebab Spezialitäten

vorweg eine Salatvariation

110.	<b>Döner Kebab (ca.280g) *D</b> mit Pommes, vorweg eine Salatvariation	20,50
111.	<b>Iskender Kebab *D</b> berühmte Spezialität aus Bursa: Kebab mit Pide und einer raffiniert abgeschmeckten Joghurt-Tomatensauce, dazu Röstkartoffeln	21,50
112.	<b>Kebab Spezial *D</b> Kebab mit feiner Metaxasauce, mit Käse überbacken, dazu Reis	21,50
113.	<b>Baba Can *D *A</b> Kebab im Blätterteigmantel im Ofen überbacken, dazu Reis	21,50
114.	<b>Adana Kebab *A *F</b> mageres Rinderhack am Spieß gegrillt, nach türkischer Art gewürzt, dazu Reis	21,50
115.	<b>Gefüllte Köfte *A *F *D</b> Hacksteak mit Käse gefüllt, dazu Zaziki, Börek und Reis	21,00
116.	<b>Beyti Kebab</b> Adana Kebab ummantelt in einem Blätterteig mit Tomatensauce und Joghurt, dazu Reis	21,50

Gerne passen wir unsere Gerichte an. Je nach Wunsch kann dabei ein kleiner Aufpreis entstehen.

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

Zu allen Grill-Gerichten servieren wir vorweg eine Salatvariation

119.	<b>Putenbrustfilet am Spieß - über Holzkohle gegrillt *D</b> zartes Putenbrustfilet, dazu Reis und Zaziki	24,80
120.	<b>Sultanteller *D</b> gemischter Grillteller: Döner Kebab, zwei Lammkoteletts und ein Hähnchenspieß, dazu Reis	24,80
121.	<b>Yalova Kebab *D</b> Kebab, Rindersteak, Hähnchenspieß und Köfte, dazu Reis und Zaziki	27,80
122.	<b>Marmara Kebab *D</b> Kebab, Schweinesteak, Hühnerfleischspieß und Köfte, dazu Reis und Zaziki	24,80
123.	<b>Hirrenteller *D</b> gemischter Grillteller, Adana Kebab, Hähnchenspieß, Leber, dazu Reis und Zaziki	24,80
124.	<b>Antalya-Teller *A *F *D *G</b> Kebab, Lammfilet, Hähnchenfilet, Lammkotelett und ein Gamba, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki	28,80
125.	<b>Istanbul Teller *D</b> Kebab, Lammfilet, Lammkotelett, Lammfilet und Köfte, dazu Börek, Reis und Zaziki	29,00
126.	<b>Verschiedene Steaks feurig garniert *D</b> Schweinesteak, Hühnersteak und Hacksteak mit einer mexikanischen Sauce, dazu Börek, Zaziki und Pommes	25,50
127.	<b>Ciger (Leber) *D</b> gegrillte Leber mit gerösteten Zwiebeln und frischen Champignons, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki	22,50
128.	<b>Gefülltes Schweinefilet *D</b> zartes Schweinefilet gefüllt mit frischen Champignons, Speck und Käse, dazu Börek, Pommes und Zaziki	24,50
129.	<b>Gefülltes Hühnerbrustfilet *D</b> Hühnerbrustfilet gefüllt mit Käse und Schinken an einer orientalischen Sauce, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki	24,50
130.	<b>Piliç Izgara *D *A *F</b> gegrillte Hähnchenbrust-Scheiben, dazu Börek, Reis und Zaziki	23,50
131.	<b>Schweinemedaillons *D</b> gegrillte Schweinemedaillons mit frischen Champignons und gerösteten Zwiebeln an einer Pfeffer-Rahmsauce, dazu Reis und Zaziki	24,50
132.	<b>Karisik sis Tabagi</b> Adanaspieß, Hähnchenspieß und Rinderspieß mit gegrillter Tomate und Paprika, dazu Reis. Vorweg eine Salatvariation mit Brot.	25,50
133.	<b>Filet Spezial *D</b> Argentinisches Rinderfilet und Schweinefilet mit gerösteten Zwiebeln, dazu Reis, Börek und Zaziki	29,80
134.	<b>Antalya Platte für 2 Personen *D</b> verschiedene Fleisch-Spezialitäten nach Art des Hauses, dazu Zaziki und leckeres Fladenbrot (für mehrere Personen auf Anfrage)	58,00
135.	<b>Antalya Platte (ohne Schweinefleisch) für 2 Personen *D</b> verschiedene Fleisch-Spezialitäten nach Art des Hauses, dazu Zaziki und leckeres Fladenbrot (für mehrere Personen auf Anfrage)	68,00

Gerne passen wir unsere Gerichte an. Je nach Wunsch kann dabei ein kleiner Aufpreis entstehen.

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

Zu allen Lamm-Gerichten servieren wir vorweg eine Salatvariation.

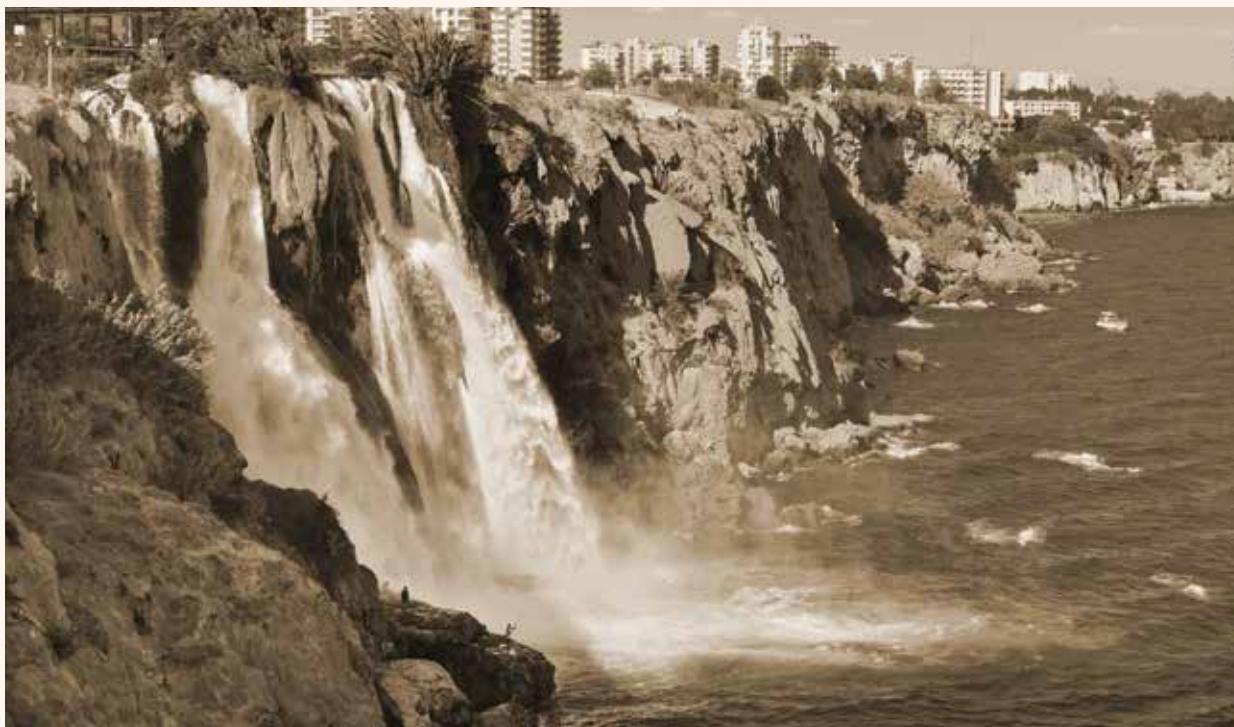
140. <b>Lammkotelett</b> *D *F	27,00
gegrilltes Lammkotelett, dazu Börek, Reis und Zaziki	
141. <b>Lammkarree</b> *D *F	35,80
gegrilltes Lammkarree, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki	
142. <b>Lammfilet vom Königstisch</b> *D *F	36,80
gegrilltes Lammfilet mit Champignons und Röstzwiebeln, an einer Sahnesauce, dazu Börek, Röstkartoffeln und Zaziki	
143. <b>Duett vom Lamm</b> *D *F	37,80
2 gegrillte Lammfilet und 2 gegrillte Lammkarree an einer Thymiansauce, dazu Reis und Zaziki	

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

Perfekt gegrillte Steaks vom Weiderind aus Argentinien.

Zu allen allen Steakgerichten servieren wir vorab einen Beilagensalat.

150. <b>Steak Adana (ca. 250 g)</b> *D *F	35,50
Rumpsteak auf einem Bett aus frischen Champignons und würziger Metaxasauce, garniert mit Grilltomate, Paprika, Röstkartoffeln und Zaziki	
151. <b>Steak Burza (ca. 250 g)</b> *D *F	35,50
Rindersteak auf Holzkohle gegrillt, mit gebratenen Champignons und gerösteten Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln und Zaziki	
152. <b>Bonfilet Izgara (ca. 250 g)</b> *D *F	41,50
das Feinste vom arg. Rind nach Antalya-Art gewürzt mit diversen geschmackvollen Beilagen, dazu Zaziki	
153. <b>Serenton Bonfilet</b>	41,50
Rinderfilet mit gedünsteten Champignons und Zwiebeln, als Beilage Röstkartoffeln, Zaziki und vorweg eine Salatvariation	



Gerne passen wir unsere Gerichte an. Je nach Wunsch kann dabei ein kleiner Aufpreis entstehen.

## Unsere Fischgerichte

vorweg eine Salatvariation

<b>180. Lachs Firinda Spezial aus dem Ofen</b> *B *D	<b>28,00</b>
hauchzartes Lachsfilet auf einem Gemüsebett aus Aubergine, Zucchini, Tomaten und Zwiebeln, abgeschmeckt in pikanter Tomatensauce, dazu Reis	
<b>182. Gambas Oriental</b> *C *D	<b>25,00</b>
Riesengarnelen orientalisch gewürzt, mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, in einer Tomaten-Knoblauchsauce in der Pfanne gegrillt, dazu Reis	
<b>185. Zanderfilets aus dem Backofen</b> *B *D *C	<b>26,50</b>
auf einem Bett aus frischen Champignons, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, dazu Reis	

## Nudelgerichte

Zu allen Nudel-Gerichten servieren wir vorweg eine Salatvariation

<b>186. Lachs-Nudeln</b> *A *B *D	<b>22,50</b>
Bandnudeln mit Lachsfilet und feiner Käse-Sahnesauce	
<b>188. Makarna Güveç</b> *A *D	<b>21,50</b>
sowie Hähnchen und Bechamelseße mit Käse überbacken	

## Desserts

<b>190. Baklava</b> *A *E *D	<b>8,00</b>
türkisches Blätterteiggebäck mit Sahne	
<b>191. Heiße Kirschen</b> *D	<b>6,90</b>
mit Vanilleeis und Sahne	
<b>192. Gemischtes Eis</b> *D	<b>6,00</b>
mit Sahne	
<b>193. Balli Yoghurt</b> *D	<b>6,00</b>
Türkischer Yoghurt mit Obst und Honig	
<b>194. Sonne &amp; Früchte aus Antalya</b>	<b>12,50</b>
eine saisonale Obstmischung sonnengereifter Früchte	

### 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	7,90
trocken, elegant im Geschmack		
201. Çankaya / weiß *2	0,20 l	7,90
trocken, rund im Geschmack		
202. Villa Doluca/rot, weiß, rosé*2	0,20 l	7,90
trocken, frischer, harmonischer Geschmack		
203. Sultaniye / weiß *2	0,20 l	7,90
einschmeichelnder süßer Weißwein		
204. Pamukkale / rosé *2	0,20 l	7,90
trocken, angenehm im Geschmack		
205. Lal / rosé *2	0,20 l	7,90
trocken, harmonischer Geschmack		
206. Yakut / rot *2	0,20 l	7,90
trocken		
207. Angora / rot, weiß *2	0,20 l	7,90
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. Imyglios / rot, weiß *2	0,20 l	6,90
halbsüß		
213. Maphrodaphne / rot *2	0,20 l	9,60
süß		

### Italienische Weine:

220. Pinot Grigio / weiß *2	0,20 l	7,90
trocken, sehr fruchtig, leicht		
221. Merlot / rot *2	0,20 l	7,90
trocken		
222. Bardolino Classico DOC/ rot *2	0,20 l	7,90
Campagnola rubinrot, duftig, harmonisch		
223. Chianti DOCG / rot *2	0,20 l	7,90
I Grotti, trocken, würzig		

## ----- Alkoholfreie Getränke -----

240. Orangensaft	0,20 l	3,80	0,40 l	5,20
241. Apfelsaft	0,20 l	3,80	0,40 l	5,20
242. Bananensaft	0,20 l	3,80	0,40 l	5,20
243. Tomatensaft	0,20 l	3,80	0,40 l	5,20
244. Kirschsaft	0,20 l	3,80	0,40 l	5,20
245. Pfirsichsaft	0,20 l	3,80	0,40 l	5,20
246. Traubensaft rot	0,20 l	3,80	0,40 l	5,20
247. Bitter-Lemon *8	0,20 l	3,80	0,40 l	5,20
248. Ginger Ale *5	0,20 l	3,80	0,40 l	5,20
249. Tonic Water *8	0,20 l	3,80	0,40 l	5,20
250. Morelli	0,25 l	3,30	Fl. 0,75 l	8,90
252. Emsland Quelle	0,25 l	3,30	Fl. 0,75 l	7,90
253. Morelli Stilles	0,25 l	3,30	Fl. 0,75 l	8,90
254. Pepsi Cola *5 *7	0,20 l	3,60	0,40 l	5,20
255. Mirinda *5 *6	0,20 l	3,60	0,40 l	5,20
256. 7.UP *6	0,20 l	3,60	0,40 l	5,20
257. Ayran	0,20 l	3,00	0,40 l	5,00
258. Cola Zero	0,20 l	3,60	0,40 l	5,20
259. Kiba	0,20 l	3,60	0,40 l	5,20
260. Cola Light	0,20 l	3,60	0,40 l	5,20
261. Rharbarbersaft	0,20 l	3,80	0,40 l	5,20

## ----- Warme Getränke -----

280. Türkischer Mokka	3,80
281. Türkischer Tee	3,20
283. 1 Tasse Kaffee	3,50
285. 1 Tasse Kakao *1	4,20
287. Cappuccino *1	4,60
288. Latte Macchiato *1	5,00
289. Milchkaffee *1	5,00
290. Espresso	3,90
291. Espresso doppelt	5,50

## ----- 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

## Biere

300. Jever *3	0,30 l	3,90
301. Jever *3	0,40 l	5,00
302. Jever Fun *3	0,33 l	3,90
303. König Pilsener *3	0,30 l	3,90
304. König Pilsener *3	0,40 l	5,00
305. Haake Beck Kräusen *3	0,30 l	4,10
306. Haake Beck Kräusen *3	0,40 l	5,10
307. Alster *3	0,30 l	3,90
308. Alster *3	0,40 l	5,00
309. Vita Malz Fl. *3 *5	0,33 l	3,90
310. Köstritzer *3	0,30 l	4,00
311. Köstritzer *3	0,40 l	5,00
312. Erdinger, dunkel *4	0,50 l	6,50
313. Erdinger, Weißbier *4	0,50 l	6,50
314. Erdinger, kristallklar *4	0,50 l	6,50
315. Erdinger Weißbier vom Faß *4	0,30 l	4,50
316. Erdinger Weißbier alkoholfrei *4	0,50 l	6,50
317. Erdinger Weißbier alkoholfrei *4	0,30 l	4,00
318. Erdinger Banane *4	0,30 l	4,00
319. Erdinger Banane *4	0,50 l	6,80

## Metaxa

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

## Spirituosen

370. Raki Türkisch	45 %	2 cl	6,50
371. Raki	45 %	2 cl	3,50
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	6,00
380. Bacardi	37 %	2 cl	5,00
381. Doornkaat	38 %	2 cl	4,00
382. Tequila	38 %	2 cl	4,00
383. Linie Aquavit	41 %	2 cl	4,00
384. Jubiläums-Aquavit	43 %	2 cl	4,00
385. Grappa *2	40 %	2 cl	4,50

## Aperitifs & Liköre

330. Fernet Menta	40 %	2 cl	4,00
331. Fernet Branca	42 %	2 cl	4,00
332. Underberg *5	44 %	2 cl	4,00
333. Jägermeister *5	35 %	2 cl	4,00
334. Baileys *5	17 %	2 cl	4,00
335. Cointreau	40 %	2 cl	4,00
336. Grand Marnier	40 %	2 cl	4,00
337. Amaretto *5	25 %	2 cl	4,00
338. Averna	16 %	2 cl	4,00
309. Calvados	40 %	2 cl	4,00
340. Ramazotti *5	30 %	2 cl	4,00
341. Sambuca, weiß, café *5	40 %	2 cl	4,00
342. Pernod	40 %	2 cl	4,00
343. Martini, rosso *2	15 %	4 cl	7,90
344. Martini, dry *2	18 %	4 cl	7,90
345. Martini, bianco *2	16 %	4 cl	7,90
346. Sherry, medium	17 %	4 cl	7,90
347. Sherry, dry *2	16 %	4 cl	7,90
348. Sherry, cream *1 *2	16 %	4 cl	7,90
349. Campari / O-Saft	25 %	0,2 l	7,90
350. Peches mignon	16 %	2 cl	4,00
351. Wodka Feige	25 %	2 cl	4,00

## Whisky

390. Johnnie Walker, Red Label *5	45 %	2 cl	6,90
391. Haig's Dimple, 12 Jahre *5	45 %	2 cl	6,90
392. Chivas Regal, 12 Jahre *5	40 %	2 cl	6,90
393. Glenfiddich, Malt Whisky *5	35 %	2 cl	6,90
394. Jack Daniels *5	38 %	2 cl	6,90
395. Southern Comfort *5	43 %	2 cl	6,90
396. Jim Beam *5	40 %	2 cl	6,90
397. Ballantines *5	37 %	2 cl	6,90

als Longdrink

+2,00

## Cognac

400. Martell – V.S.O.P	40 %	2 cl	6,50
401. Remy Martell – V.S.O.P	40 %	2 cl	6,50
402. Hennessy – V.S.O.P	40 %	2 cl	6,50

### 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](http://www.restaurant-antalya.de)