

Mangal

M E Z Z E & G R I L L

Herzlich willkommen im Mangal Mezze & Grill, wo kulinarische Traditionen auf Kreativität treffen!

Das Wort „Mangal“ stammt ursprünglich aus dem Arabischen und wurde in verschiedene Sprachen übernommen, einschließlich des Türkischen.

Es bezieht sich auf eine traditionelle Methode des Grillens oder Barbecues, bei der Speisen bei niedriger Temperatur und über längere Zeiträume hinweg gegart werden. Diese Methode wird oft durch Räuchern ergänzt, um den Geschmack zu intensivieren. In vielen Kulturen, die in der osmanischen Ära miteinander verschmolzen, hat das Mangal-Verfahren zur Entwicklung einer vielfältigen Palette von Gerichten beigetragen, die heute in der türkischen Küche zu finden sind.

Inspiziert von tiefen Wurzeln und einer Ära, in der verschiedene Kulturen zur türkischen Küche beitrugen, präsentieren wir Ihnen eine einzigartige Speisekarte. Unsere Gerichte reichen von zeitlosen Klassikern bis hin zu modernen Meisterwerken. Tauchen Sie ein in eine Welt voller sorgfältig ausgewählter Köstlichkeiten und raffinierter Aromen, während Sie sich von unserer Leidenschaft für exzellenten Genuss verzaubern lassen. Genießen Sie eine kulinarische Reise, die Geschmack, Kreativität und Leidenschaft harmonisch vereint.

APERITIF

Spritziges

Mangal Spritz 0,20l 8.90

Limoncello, Prosecco, Soda, Zitronenscheibe & Minze

Summer in Istanbul 0,20l 9.50

Prosecco, Aperol, Passoa, Maracujapüree & -saft

Parigot & Richard Crémant de Bourgogne Blanc 0,10l 7.50 | 0,75l 37

„Origines“ Crémant de Bourgogne blanc Brut, Chardonnay, Pinot Noir

Rosalia „Rosé“ Prosecco Spumante D.O.C. 0,10l 5.90 | 0,75l 27

Glera 90%, Pinot Nero 10%, Extra Dry, Giusti Wine, Prosecco Rosé DOC / Veneto / Italien

Aperol Spritz 0,20l 7.90

Aperol, Prosecco, Soda & Orangenscheibe

Campari Orangensaft 7.90

Campari & Orangensaft

Hugo 0,20l 7.90

Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette & Soda

Lillet Berry 0,20l 8.90

Lillet Blanc, Thomas Henry Wild Berry & Beerenmix

Ramazotti Rosato Lemon 0,20l 7.90

Ramazotti Rosato, Thomas Henry Bitter Lemon, Zitronenscheibe & Minze

Ramazotti Rosato Tonic 0,20l 8.90

Ramazotti Rosato, Thomas Henry Tonic Water & Limette

Ackerman X Zero Blanc Loire-Sekt alkoholfrei 0,10l 5.50 | 0,75l 27

Melon de Bourgogne, Chardonnay

Lillet Berry alkoholfrei 0,20l 7.90

Himbeersirup, Thomas Henry Wild Berry & Beerenmix



SUPPEN

cremig

Mercimek Çorbası 🍃 7.80

Klassische rote Linsensuppe, serviert mit knusprigem Ankara Simit und einem Hauch von geschmolzener Schwarzmeer-Butter. Ein Klassiker der türkischen Küche, der Wärme und Wohlgefühl verspricht.

MEZE & ZWISCHENGÄNGE

vielfältig

Küçük Meze tabağı 21.90

Entdecken Sie eine exquisite Auswahl von vier Vorspeisen: das pikante Antep Ezme, das sanfte Girit Ezme, den geschmackvollen Patlıcan Salatası und den zarten Çerkes Tavuğu. Ein Quartett der Aromen, das zum Einstieg in die kulinarische Vielfalt einlädt.

Büyük Meze tabağı 28.90

Eine großzügige Zusammenstellung von sechs erlesenen Vorspeisen: der frische Havuç Tarator, das pikante Antep Ezme, das sanfte Girit Ezme, den geschmackvollen Patlıcan Salatası und den zarten Çerkes Tavuğu und den klassischen Humus. Ein Fest der Geschmäcker, das die Sinne belebt und auf das Hauptgericht einstimmt.

Rakı tabağı 🍃 11.90

Auswahl an Ezine Weißkäse, ideal abgestimmt für den Genuss mit Rakı. Ein echter türkischer Klassiker.

Izgara Yeşil Biber 🍃 7.90

Gegrillte Peperoni mit Knoblauch & Balsamico-Glaze.

Deniz Mahsulleri Güveç 16.90

Ein erlesenes Zusammenspiel aus Oktopus, Calamares und Garnelen, sanft geschmort in einer feinen Butter-Knoblauch-Sauce mit fruchtigen Kirschtomaten. Ein Geschmackserlebnis, das die Vielfalt des Meeres elegant auf den Tisch bringt.

Atom 🍃 7.90

Frischer Sahnejoghurt mit getrockneten Chilis, Knoblauch & Olivenöl.

Izgara Ahtapot 19.90

Zart gegrillter Oktopusarm, verfeinert mit Kars Gravyer, garniert mit frischem Rucola, eingelegten roten Zwiebeln, Kapern und Granatapfelkernen, abgerundet durch einen Hauch von Knoblauchbutter.

Izgara Jumbo Karides 15.90

Zwei Saftige Riesengarnelen auf einem Bett aus fein gewürfeltem, in Butter geschwenktem Gemüse, garniert mit frischem Rucola, eingelegten roten Zwiebeln, Kapern und knackigen Granatapfelkernen vollendet mit einer edlen Teriyaki-Sauce.

MEZE & ZWISCHENGÄNGE

vielfältig

Yaprak ciğer 18.90

Feinste Rinderleber in hauchdünnen Scheiben mit eingelegten roten Zwiebeln. Ein authentischer Genuss, der Tradition und Geschmack perfekt vereint.

Antep Ezme 🌿 7.90

Würziger Dip aus Tomaten und Paprika, verfeinert mit Gurken, Petersilie, Zwiebeln und einem Hauch von Granatapfelsirup und Olivenöl. Ein lebendiges Geschmackserlebnis.

Girit Ezme 🌿 11.90

Cremige Delikatesse aus Nomaden- und Schafskäse, veredelt mit knackigen Pistazien und einem Schuss feinstem Olivenöl. Eine geschmackvolle Verführung, die Tradition und Eleganz vereint.

Zeytinyagli Enginar Kalbi 🌿 7.90

Dünne Artischockenherzscheiben mariniert in Zitrus-Vinaigrette & Olivenöl.

Kuru Cacık 🌿 6.90

Erfrischender Sahnejoghurt trifft auf frische Gurken, abgerundet mit getrockneter Minze, einem Hauch Knoblauch und einem Schuss Olivenöl. Ein kühlendes Geschmackserlebnis.

Humus 🌿 6.90

Feines Kichererbsenpüree, angereichert mit authentischer Konya Bozkir Sesampaste, verfeinert mit frischem Zitronensaft, Knoblauch und einem Schuss edlem Olivenöl. Ein Klassiker der orientalischen Küche, der durch seine Einfachheit und Tiefe besticht.

Patlıcan Salatası 🌿 7.90

Auberginenmus aus der gegrillten Aubergin mit Granatapfelkernen, frischem Zitronensaft, Knoblauch & Olivenöl mit einer Sauce ausgegrillten Capia Spitzpaprika.

Çerkes Tavuğu 8.90

Hähnchenbrustpüree mit „Ankara Simiti“ & Knoblauch mit einer Sauce aus gegrillten Capia Spitzpaprika.

Közlenmiş Biber 🌿 6.90

Gegrillte Capia Spitzpaprika mit Knoblauch und Balsamico-Glaze, abgerundet mit Olivenöl.

Havuç Tarator 🌿 6.90

Frischer Sahnejoghurt mit Karotten, Walnuss, Knoblauch & Olivenöl.

Pide-Brot 🌿 1.90

im Steinofen gebackenes, hausgemachtes Pide-Brot.

*Zu jedem Meze servieren wir ein im Steinofen gebackenes, hausgemachtes Pide-Brot.
Für zusätzliches Pide-Brot berechnen wir einen Aufpreis in Höhe von 1,90.*

OFFENE WEINE

Weingut Agritiushof „Grauer Burgunder“ Saar 0,10l 4.80 | 0,20l 6.50

Grauer Burgunder, Saar/Mosel

„Schönes helles Gelb. Feine Aromen, die an Mandeln, Trockenobst & Nüsse erinnern, schmeicheln der Nase. Am Gaumen würzig & kräftig mit mineralischen Noten & einer aromatischen Frucht von Birne & frischen Kräutern. Frisch & saftig mit vollmundigem Geschmack. Elegante, zurückhaltende Säure. Aromatischer, nicht zu fetter Grauburgunder.“

Kayra Narince 0,10l 5.20 | 0,20l 7.90

Narince, Kayra, Tokat / Zentralanatolien

„Der Kayra Narince wird aus den Trauben der besten Qualität der Region Tokat hergestellt. Die kieselige & steinige Erde sowie die kalten Abende in Tokat verleihen einem frisch-fruchtigen Wein mehr Mineralität & eine geradlinige Säure, was zu Aromen von asiatischer Birne, Quitte, Kamille & Grapefruit führt; ist ideal zu jeglichen frischen Meeresfrüchten & würzigen Gerichten.“

Weingut Thörle „Rosé“ 0,10l 5.20 | 0,20l 7.90

Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Portugieser, Spätburgunder, Rheinhessen

„In der Nase sehr fruchtig-hefig, gepaart mit Aromen von Erdbeeren, Kirschen & Cassis. Am Gaumen sehr saftig & frisch mit ausgeprägter Frucht & perfekt abgestimmter Süße/Säure-Harmonie.“

Kavaklıdere Lâl 0,10l 5.00 | 0,20l 7.30

Çal Karası, Kavaklıdere, Denizli / Ägaisregion

„Der Kavaklıdere Lâl wurde aus der in Denizli angebauten Rebsorte Çalkarası vinifiziert. Ein schmackhafter Roséwein mit auffallendem Geschmack nach intensiven roten Früchten, lebendiger Säure & anhaltendem Aroma. Er kann wunderbar zu jeder Tageszeit als Aperitif genossen werden.“

Florentin „Plan de Dieu“ rouge AOP 0,10l 5.50 | 0,20l 8.90

Grenache, Syrah, La Bastide Saint Vincent, Rhône

„Dunkler, vollmundiger Côtes du Rhône Villages mit intensivem Pflaumenaroma, Tabak & Kräuterwürze. Lebendig, frische Art & doch langer Abgang.“

Patu „Primitivo di Salento“ IGT 0,10l 5.20 | 0,20l 7.90

Primitivo, Tenuta Giustini, Salento/Apulien

„Ein hervorragender Primitivo, der in der Nase viele rote & schwarze Beeren zeigt & sich sehr intensiv & würzig mit den typischen süßen Tanninen im Mund präsentiert.“

Kayra Buzbağ Rezerv 0,10l 6.90 | 0,20l 10.90

Öküzgözü, Boğazkere, Kayra, Elazığ / Ostanatolien, Diyarbakır / Südostanatolien

„Kayra Buzbağ Rezerv ist ein Paradebeispiel, was für einen soliden Wein für wenig Geld man aus den beiden Rebsorten Öküzgözü & Boğazkere kreieren kann. Die erstmalig in 1944 vinifizierte Cuvée aus diesen beiden Rebsorten wurde auf Befehl von Atatürk höchstpersönlich veranlasst. Er beauftragte zwei französische Önologen damit, die ländliche Gegend zu untersuchen und die Möglichkeiten zum Weinanbau in dem neu gegründeten Land 'Republik Türkei' zu bestimmen. Boğazkere ist die Kraft hinter diesem Cuvée, während Öküzgözü der fruchtige & frische Teil dieser Beziehung ist.“

F I S C H

delikat

Seeteufel „Royale“ 33.90

Zart gegrillter Seeteufelfilet begleitet von feinen Beluga-Linsen und einem farbenfrohen Trio aus samtigem Rote Beete-Karotten-Erbesen-Püree & Çıtır Malay aus Mais gekrönt mit einer cremigen Johannisbeersauce.

Izgarada Somon 28.90

Zart gegrilltes Lachsfilet begleitet von feinen Beluga-Linsen und einem farbenfrohen Trio aus samtigem Rote Beete-Karotten-Erbesen-Püree & Çıtır Malay aus Mais gekrönt mit einer cremigen Johannisbeersauce.

Çipura Fileto 27.90

Zart gegrilltes Doradenfilet begleitet von feinen Beluga-Linsen und einem farbenfrohen Trio aus samtigem Rote Beete-Karotten-Erbesen-Püree & Çıtır Malay aus Mais gekrönt mit einer cremigen Johannisbeersauce.

Meeresfrüchte-Sinfonie „Deluxe“ für 2 Personen 98.00

Genießen Sie unsere exklusive Fischplatte, eine exquisite Auswahl feinsten Meeresfrüchte. Diese Delikatesse beinhaltet zwei zarte Lachs- und Doradenfilets, zwei gegrillte Octopusarme und zwei prachtvolle Riesengarnelen. Ergänzt wird das Ensemble durch sechs schmackhafte Garnelen, serviert auf einem Bett aus knackigem Rucola, Kapern, leckere Basilikum-Kartoffelpüree und Karotten-Orangepüree mit eingelegten Zwiebeln und frischen Zitronenhälften.

K I N D E R G E R I C H T E

für den Heinen Hunger

Çıtır Tavuk 12.90

Knusprige, hausgemachte Chicken Fingers dazu knusprige Steakhouse Pommes & Blattsalat der Saison.

Mangal Köfte 12.90

Frisch gegrillte Frikadellen dazu knusprige Steakhouse Pommes & Blattsalat der Saison.

Izgarada Somon 14.90

Frisch gegrilltes Lachsfilet dazu knusprige Steakhouse Pommes & Blattsalat der Saison.

Bitte beachten Sie: Unsere Kindergerichte sind speziell für unsere kleinen Gäste konzipiert. Da wir diese Gerichte zu besonders kinderfreundlichen Preisen anbieten, bitten wir um Ihr Verständnis, dass sie ausschließlich für Kinder bis 12 Jahre bestellt werden können.

VOM HOLZKOHLEGRILL ---

punktgenau

Mangal Bonfile Deluxe 34.90

Zartes, gegrilltes Rinderfilet (ca. 220 g), auf einem duftendem Basilikum-Kartoffelpüree, konfitiertem Wurzelgemüse, saisonalen Wildpilzen, abgerundet mit unserer hausgemachten Mangal-Jus-Sauce, serviert mit einem frischen Beilagensalat.

Mangal Kuzu Karski 30.90

Zartes, gegrilltes Lammlachs (ca. 220 g) auf traditionellem Keşkek, einer türkischen Weizengrütze, verfeinert mit saisonalen Wildpilzen und unserer hausgemachten Mangal-Jus-Sauce, serviert mit einem frischen Beilagensalat.

Ausgezeichnet mit dem 2. Platz beim Istanbul Gastronomy Festival 2021.

Mangal Biftek 29.90

Frisch gegrilltes Rumpsteak (ca. 250 g), auf einem duftendem Basilikum-Kartoffelpüree, konfitiertem Wurzelgemüse, saisonalen Wildpilzen, abgerundet mit unserer hausgemachten Mangal-Jus-Sauce, serviert mit einem frischen Beilagensalat.

Kuzu Incik 30.90

Zarte, langsam gegarte Lammhaxe auf traditionellem Keşkek, einer türkischen Weizengrütze, verfeinert mit saisonalen Wildpilzen und unserer hausgemachten Mangal-Jus-Sauce, serviert mit einem frischen Beilagensalat.

Mangal Izgara Deluxe

Ein opulentes Festmal: Eine frisch gegrillte, gemischte Grillplatte mit zartem Mangal Biftek, würzigem Kuzu Şiş, saftigem Tavuk Şiş und aromatischen Kuzu Pirzola. Dazu servieren wir knusprige Steakhouse Pommes, duftenden Reis, einen frischen Tomaten-Zwiebel-Salat, weiches Lavaş, gegrillte Cocktail-Tomaten und scharfe Paprika. Vollendet wird dieses kulinarische Erlebnis mit unserer einzigartigen hausgemachten Mangal-Jus-Sauce und einem cremigen Joghurt-Knoblauch-Dip. Ein wahres Fest für die Sinne!

*für eine Person **37,90** | für zwei Personen **66.90***

Tavuk Külbastı 21.90

Frisch gegrillte marinierte Hähnchenbrustfilets (ca. 250 g) dazu Reis, Tomaten-Zwiebel-Salat, Lavaş, gegrillte Cocktail-Tomate & scharfe Paprika und Joghurt-Knoblauch-Dip.

Kuzu Pirzola 27.90

Frisch gegrillte Lammkoteletts (5 Stück) dazu Reis, Tomaten-Zwiebel-Salat, Lavaş, gegrillte Cocktail-Tomate & scharfe Paprika und Joghurt-Knoblauch-Dip.

Kuzu Şiş 26.90

Frisch gegrillter mariniertes Lammspieß (ca. 220 g) dazu Reis, Tomaten-Zwiebel-Salat, Lavaş, gegrillte Cocktail-Tomate & scharfe Paprika und Joghurt-Knoblauch-Dip.

V O M H O L Z K O H L E G R I L L

punktgenau

Tavuk Şiş 21.90

Frisch gegrillter mariniertes Hähnchenspieß (ca. 250 g) dazu Reis, Tomaten-Zwiebel-Salat, Lavaş, gegrillte Cocktail-Tomate & scharfe Paprika und Joghurt-Knoblauch-Dip.

Mangal Köfte 21.90

Frisch gegrillte Frikadellen (5 Stück) dazu Reis, Tomaten-Zwiebel-Salat, Lavaş, gegrillte Cocktail-Tomate & scharfe Paprika & Joghurt-Knoblauch-Dip.

V E G A N

Tierlieb

Imam Bayildi 🌿 17.90

„Der Imam fiel in Ohnmacht“ - Frische Auberginen, kunstvoll gefüllt mit einer aromatischen Mischung aus Tomaten und Paprika, serviert mit duftendem Reis. Ein traditionelles veganes Gericht, das mit seinem Reichtum an Geschmack und seiner Eleganz bezaubert.

Vegane Köfte 🌿 20.90

Saftige Fleischbällchen auf pflanzlicher Basis, begleitet von einer schmackhaften Tomaten-Paprika-Mischung, duftendem Reis, gegrillter Cocktail-Tomate und scharfer Paprika. Ein veganes Highlight, das mit seiner Authentizität und Fülle an Aromen überzeugt.

S A L A T E

Knackig

Mangal Salata 🌿 18.90

Ein farbenfroher mediterraner Salat, reich an frischen Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln und Oliven, gekrönt mit zartem, karamellisiertem Ziegenkäse und einer spritzigen hausgemachten Zitrus-Vinaigrette. Ein Fest für die Sinne.

Sezar Salata 🌿 13.90

Klassischer Blattsalat der Saison, verfeinert mit herzhaftem Kars Gravyer, knusprigen Croutons und einem cremigen, hausgemachten Caesar-Dressing. Wählbar mit

- zarten Hähnchenbruststreifen **17.90**
- gegrillten Garnelen **19.90**
- edlen Rinderfiletstreifen **23.90**

Akdeniz Salata 🌿 13.90

Ein frischer Saison-Blattsalat mit cremiger Avocado, süßen Cherry-Tomaten und knackigen Granatapfelkernen, abgerundet mit einer hausgemachten Balsamico-Vinaigrette. Verfeinern Sie Ihr Gericht nach Wahl mit

- zarten Hähnchenbruststreifen **17.90**
- gegrillten Garnelen **19.90**
- edlen Rinderfiletstreifen **23.90**

EXTRA BEILAGEN

Heinigkeiten

Knusprige Steakhouse Pommes 5.90

Reis 5.50

Kleiner frischer Blattsalat 4.90

Ketchup, Mayo, Senf 0.50

DESSERT

Süß

Havuç Dilim Baklava 🍃 9.90

Knusprige Blätterteigschichten, gefüllt mit feinsten Pistazien, serviert mit cremigem Afyon Kaymak. Ein süßes Meisterwerk, das jeden Gaumen verzaubert.

Mangal Cheesecake 🍃 9.90

Unser hausgemachtes San Sebastian Cheesecake, ein cremiges Geschmackserlebnis, gekrönt mit einer reichhaltigen Schokoladensoße und garniert mit frischen, saisonalen Früchten. Eine perfekte Symbiose aus Süße und Frische.

Kazandibi 🍃 8.90

Ein traditioneller, karamellierter Milchpudding, der durch seine zarte Textur und die süße, goldene Kruste jeden Dessertliebhaber begeistert. Ein Klassiker der türkischen Süßspeisen.

Türk Kahveli Soufflé 🍃 9.90

Ein exquisites Soufflé, kunstvoll zubereitet mit dem intensiven Aroma des türkischen Mokkas. Ein Dessert, das die Sinne weckt und den Geist belebt.

Mangal Dondurma 🍃 8.90

Drei Kugeln unseres erlesenen Milch- und Fruchteises, serviert mit frischen Obststücken und zarten Schokoblättchen.

Eis 2.90 pro Kugel

Verfeinern Sie Ihr Dessert mit einer zusätzlichen Kugel unseres cremigen Schoko-, Vanille- oder Fruchteises.

S O F T D R I N K S

Erfrischendes

Morelli Frizzante 0,25l 2.90 | 0,75l 7.90

Morelli Naturelle 0,25l 2.90 | 0,75l 7.90

Coca Cola 0,20l 3.00

Original | Zero

Fanta 0,20l 3.00

Sprite 0,20l 3.00

Mezzo Mix 0,20l 3.00

Hausgemachter Ayran 0,25l 3.50

Churchill 0,30l 2.90

Soda, frisch gepresster Limettensaft & Salz

Thomas Henry 0,20l 3.90

Bitter Lemon | Tonic Water

Hausgemachter Eistee 0,40l 5.90

Pfirsich | Zitrone | Wildberry

Red Bull 0,25l 4.90

S Ä F T E

Fruchtiges

Gerolsteiner Citrus-Minze 0,33l 3.90

Vio Bio Schorle Schwarze Johannisbeere 0,30l 3.90

Säfte 0,30l 3.90

Ananas | Apfel | Banane | Cranberry | Kirsch | Maracuja | Orange

Schorle 0,30l 3.90

Ananas | Apfel | Cranberry | Kirsch | Maracuja | Orange

KiBa 0,30l 3.90

Kirsch- & Bananensaft

K A F F E E

Wärmendes

Café Crema 3.50

Cappuccino 3.80

Espresso mit Milchschaum

Türk Kahvesi 3.20

Türkischer Mokka

Espresso 3.00

Espresso Doppio 4.20

Espresso Macchiato 3.20

Latte Macchiato Classic 4.00

mit Haselnuss- | Karamell- | Vanillesirup +1.00

Heiße Schokolade 3.50

Dunkel oder weiß

Sahne +0.50

Unsere Milchalternativen: Laktosefreie Milch, Hafermilch



TEE

Wohltuendes

Stay Healthy Kännchen **6.90**

mit frischem Ingwer, frischen Minzblättern, frischen Zitronen- & Orangenscheiben

Frischer Ingwertee Kännchen **6.50**

mit frischem Ingwer & frischen Limetten

Frischer Minztee Kännchen **5.90**

mit frischen Minzblättern

Frischer Zitronentee Kännchen **5.90**

mit frischen Zitronen

Türkischer Tee Glas **2.00**

Samova Premium Bio-Teesorten Glas ..**3.60**

Maybe Baby

Bio-Früchtetee mit Erdbeere | fruchtig, süß

Garden Party

Bio-Früchtetee mit Mango | fruchtig, exotisch

Total Reset

Bio-Kräutermischung mit Bergtee | würzig, mild

Low Rider

Bio-Grüntee Japan Kukicha Karigane | grasig, frisch

Master Mind

Bio-Pfefferminze | minzig, frisch

Smooth Operator

Bio-Kamille | süßlich, herb

English Breakfast

Bio-Schwarztee | würzig, stark

Orange Safari

Bio-Rooibos mit Vanille & Orange | fruchtig, herb

Honig 0.70

SCHAUMWEIN

Prickelndes

Champagne Veuve Clicquot Brut 0,75l 125

Chardonnay 30%, Meunier 20%, Pinot Noir 50%

Champagne Launois Cuvée Réservee Grand Cru Brut 0,75l 75

100% Chardonnay, Père & Fils, Mesnil-sur-Oger, Champagne

Parigot & Richard Crémant de Bourgogne Blanc 0,10l 7.50 | 0,75l 37

„Origines“ Crémant de Bourgogne blanc Brut, Chardonnay, Pinot Noir

Parigot & Richard Crémant de Bourgogne Rosé 0,75l 39

„Monochrome“ Crémant de Bourgogne Rosé Brut, Pinot Noir

Ackerman X Zero Blanc Loire-Sekt alkoholfrei 0,10l 5.50 | 0,75l 27

Melon de Bourgogne, Chardonnay

Rosalia Prosecco Spumante D.O.C. 0,75l 26

Glera, Extra Dry, Giusti Wine, Veneto / Italien

Rosalia „Rosé“ Prosecco Spumante D.O.C. 0,10l 5.50 | 0,75l 26

Glera 90%, Pinot Nero 10%, Extra Dry, Giusti Wine, Veneto / Italien

MOCKTAILS

Alkoholfreies

Virgin Mojito 7.90

Minze, Limette, Zucker & Sprite

Mangal Smoothie 7.90

Hausgemachter Ayran, Mangopüree, Erdbeerpüree & Grenadine

Minted Lemon 7.90

Minze & sweet and sour mix, frozen

Smoothie 7.90

Geschmack: Pfirsich | Maracuja | Mango | Erdbeere | Apfel oder Himbeere

Ipanema 7.90

Maracujapüree, Maracujanektar, Limette, Zucker & Ginger Ale

Mangal Delight 8.90

Orangensaft, Maracujanektar, Erdbeerpüree, Grenadine & Sahne

Virgin Colada 9.90

Ananassaft, Sahne, Kokospüree & Grenadine

C O C K T A I L S

Vielfältiges

Mojito 9.90

Rum, frische Limetten, Zuckersirup, Rohrzucker & frische Minze

Cosmopolitan 9.90

Vodka, Triple Sec, Limettensaft, Cranberrysaft & Himbeeren

Caipirinha 9.90

Cachaça, Rohrzucker & sweet and sour mixt

London Leaves 10.90

Gin, sweet and sour mix, frische Minze & Gurke

Pink Lady 10.90

Rum, Malibu, Grenadine, Beerenmix & Thomas Henry Wildberry

Cuba Libre 10.90

Rum, Cola & sweet and sour mix

Long Island Icetea 12.90

Vodka, Rum, Triple Sec, Tequila, Gin, Limettensaft & Cola

Gin Basil Smash 10.90

Gin, frischer Basilikum & sweet and sour mix

Negroni 10.90

Gin, Campari & Vermouth rot

Espresso Martini 10.90

Vodka, Kahlua, Frangelico & Espresso

Sex on the Beach 10.90

Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrysaft & Limettensaft

Fruit Daiquiri 11.90

Geschmack: Pfirsich | Maracuja | Mango | Erdbeere, Apfel oder Himbeeren

Tequila Sunrise 12.90

Tequila, Triple Sec, Limettensaft, Orangensaft & Grenadine

Whiskey Sour 12.90

Bulleit Bourbon Whiskey, sweet and sour mix & Eiweiß

Piña Colada 12.90

Rum, Ananassaft, Kokospüree & Sahne

Margarita 12.90

Tequila, Triple Sec & sweet and sour mix



B I E R E

vom Fass

Bitburger 0,30l 3.80 | 0,50l 5.20

Cola Bier 0,30l 3.80 | 0,50l 5.20

Radler 0,30l 3.80 | 0,50l 5.20

Benediktiner Weißbier 0,30l 3.90 | 0,50l 5.40

Benediktiner Weißbier mit Cola 0,30l 3.90 | 0,50l 5.40

B I E R E

Flaschen

Karlsberg Ur-Pils 0,33l 3.80

Efes 0,30l 3.80

Bitburger 0,0% Pils alkoholfrei 0,33l 3.80

Bitburger 0,0% Radler alkoholfrei 0,33l 3.80

Benediktiner Weißbier alkoholfrei 0,50l 5.40

Gründel's Fresh alkoholfrei 0,33l 3.80

L O N G D R I N K S

Spritziges

Havana 3y Cola 7.90

Jack Daniel's Cola 8.90

Vodka Lemon 7.90

Vodka Orangensaft 7.90

Vodka Red Bull 9.50

W E R M U T

Herkömmliches

Wermut „Weinall“ 2cl 6.90

Bequer „Vermouth de Garnacha“ 2cl 3.90

GIN & TONIC

Klassisches

Agnes' Green Saar Dry Gin -Bio- 4 cl 8.90

Bombay Sapphire London Dry Gin 4 cl 6.90

Hendrick's Gin 4 cl 9.90

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 4 cl 13.90

Scheibel „oriGINal“ Gin 4 cl 13.90

Tanqueray London Dry Gin 4 cl 6.90

All unsere Gins Tonics werden mit Thomas Henry Tonic Water serviert +3.00

VODKA

Klares

Grey Goose 4 cl 10.90

Belvedere 4 cl 10.90

Absolut Vodka 4 cl 6.90

Smirnoff 4 cl 6.90

WHISKEY

Aromatisches

Glenmorangie 10 years 2 cl 5.90

Edradour 12 years old Single Malt Whisky 2 cl 9.90

Emill „Kraftwerk“ Malt Whisky 2 cl 11.90

GlenDronach Malt Whisky 12 years old 2 cl 6.90

Jack Daniel's 2 cl 3.90

Bulleit Bourbon 10 Jahre 2 cl 5.90

Tullamore D.E.W. 2 cl 4.90

Waterford Bannow Island Single Malt 2 cl 9.90

RUM

Facettenreiches

A.H. Riise Rum „Non Plus Ultra“ 2cl 11.90

„Non Plus Ultra“

Bumbu Original Rum XO 2cl 4.90

15 Jahre gereifter Rum

Don Papa 2cl 6.90

Havana Club 3 Jahre 2cl 3.90

Havana Club 7 Jahre 2cl 5.90

Plantation „Guatemala“ Rum 42 % 2cl 4.90

BRÄNDE

Feuriges

Penth Birnenbrand 2cl 5.90

Penth Mirabellenbrand 2cl 5.90

Penth Quittenbrand 2cl 5.90

WEINBRAND

Hölziges

Rémy Martin VSOP Cognac 2cl 6.90

Grappa di Barolo Cannubi Tenuta Carretta 2cl 9.90

Grappa Nonino „Lo Chardonnay“ 2cl 4.90

LIKÖRE

Aromatisches

Baileys 2cl 3.90

Belle de Brillet Cognac-Likör 2cl 4.90

Malibu 2cl 3.90

Scheibel Alte Zeit „Apricot-Brandy“-Likör 2cl 9.90

Scheibel Alte Zeit „Cherry-Brandy“-Likör 2cl 9.90

KRÄUTER

Bitteres

Fernet Branca 2 cl 3.90

Jägermeister 2 cl 3.50

Unicum Bitter Kräuterlikör 2 cl 3.90

Ramazotti 2 cl 3.90

PASTIS

Belebendes

Henri Bardouin Pastis 2 cl 4.90

Ricard 2 cl 3.90

RAKI

Traditionelles

Mangal Raki Saarland -Bio-

2 cl 3.90 | 0,20l 27.00 | 0,50l 59.00

Beylerbeyi Göbek Raki

2 cl 4.50 | 0,35l 59.00 | 0,70l 95.00

Yeni Raki

2 cl 3.50 | 0,35l 39.00 | 0,70l 59.00

AUCH ZUM MITNEHMEN

Unsere Hausmarke Mangal Raki -Bio- gibt es auch zum Mitnehmen:

Mangal Raki Saarland -Bio-

0,20l 16.90 | 0,50l 29.90

Zusatzstoffe & Allergene

A Gluten	1 mit Konservierungsstoff
B Krebstiere	2 mit Farbstoff
C Eier	3 mit Antioxidationsmittel
D Fisch	4 mit Süßungsmittel Saccharin
E Erdnüsse	5 mit Süßungsmittel Cyclamat
F Sojabohnen	6 mit Süßungsmittel Aspartam
G Milchprodukte	7 mit Süßungsmittel Acesulfam
H Schalenfrüchte	8 mit Phosphat
L Sellerie	9 geschwefelt
M Senf	10 chininhaltig
N Sesamsamen	11 koffeinhaltig
O Schwefeloxid & Sulfite	12 mit Geschmacksverstärker
P Lupinen	13 geschwärzt
R Weichtiere	14 gewachst
	15 gentechnisch verändert

*Alle unsere angebotenen Weine können Schwefeldioxid & Sulfite enthalten.
Außerdem können Spuren von Ei enthalten sein.*