



APERATIV – APERITIV

YENI RAKI 2cl Flasche	8
TEKIRDAG RAKISI GOLD SERIES 2cl Flasche	11
TEKIRDAG RAKISI N°10 2cl Flasche	14

KOKTEYLLER – COCKTAILS

GÜLPEMBE	12.50
Granatapfel, Rose, Cava	

MANDALINA	15
Mandarine, Safran & Arak	

FAIK PASHA	15
Gurken-Dill Shrub, Gingerbeer, Gin	

SONGÜL	15
Tomaten-Minze Shrub, Cynar, Gin	

ALI BABA	16
Dattel, Sherry, Rum	

SWINGING SULTAN	16
Çay-Kakao Sirup, Vermouth, Whiskey	

SNACKS

HATAY OLIVEN AUF EIS 6

FISTIK & LEBLEBI 5

Geröstete, gesalzene Pistazien & Kichererbsen
aus Gaziantep

TARHANA 6

Gepuffte Weizenwaffeln

HAUSGEMACHTE TURSU 5.50

Türkisch für laktofermentiertes Gemüse

MIDYE DOLMASI 12.50

Muscheln gefüllt mit Reis, Kräutern,
6 Stück
Granatapfel & Zitrone

ÇIĞ KÖFTE 14

Türkisch Style vegetarisches
6 Stück
Tatar im Salatblatt

YEMEKLER - GERICHTE

Das Gül Team empfiehlt Ihnen 3-4 Gerichte pro Person zu bestellen. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihres Menüs.

MANGAL - GERICHTE VOM HOLZKOHLENOFEN

EKMEK

4.50

Hausgemachtes Brot aus dem Holzkohleofen
à Discretion

GÜL STYLE PIDE

21

Mit Kartoffeln, Ziegenfrischkäse & Kräutern

CLASSIC LAHMACUN

23

Mit Lamm, Sauerampfer, Petersilie & Zitrone

YEMEKLER - GERICHTE

İÇLİ KÖFTE - TÜRKISCHE DUMPLING

KLASSISCH

6

Mit Lamm & Rind

pro Stück

LOSUK

16

Auch genannt Kürt Yuvarlama:

Handgerollte Bulgurknödel mit Büffelmilchjoghurt,

Minze & Nussbutter

IZGARA SALATA

15

Grillierter Lattich, Chicoree & Trevisano

mit geräuchertem Rahm, Bergamotte & Mandarine

YUMURTA SALATASI

14.50

Eiersalat mit Brunnenkresse,

Frühlingszwiebeln, Minze & Sumach

KUYMAK, DAS TÜRKISCHE FONDUE

18

Mit türkischen Käsesorten & Kräutersalat

ANALI KIZLI CORBASI

13.50

Der Klassiker

Mutter- Tochter Suppe mit fermentierter

Paprika- und Tomatenpaste, Sumach

Blütenwasser, Kichererbsen & Lamm

YEMEKLER - GERICHTE

OCAKBASI - VOM GRILL

ALI NAZIK

32

Bio-Lamm auf Aubergine & Joghurt serviert

CHICKEN KÜLBASTI

34

Vom Knochen befreite Bio-Poulerschenkel mit Petersilie, Sumach & Zwiebelsalat serviert auf Yufkabrot

MARMARA STYLE PULPO

36

Mit Tarhanasauce & Kräutern

OCAKVEG

25

Grilliertes saison Gemüse Gül Style

TATLILAR - DESSERT

DONDURMA ARABASI

6.50

Hausgemachtes Eis vom Glacewagen

KESKÜL

14.50

Türkischer Milchpudding mit
Çay, Zitrus & Waffel

SEKERPARE

12.50

Saftiges Mandelgebäck mit Fenchel & Rose

LEBENSMITTELDEKLARATION

Unser Lamm, Rind, Kalb, Fisch & Geflügel beziehen wir aus nachhaltigen Produktionen der Schweiz. Die Müscheln stammen aus Holland & unsere Krabben aus Dänemark. Wenn immer möglich beziehen wir unsere Produkte in Bio-Qualität.

ALLERGENE

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Alle Preise inkl. 7.7% MWST in Schweizer Franken.

İÇKILER - GETRÄNKE

HAUSGEMACHTER AYRAN 5

WASSER mit oder ohne à Discretion 5 p.P.

HAUSGEMACHTER EISTEE 6

Mit Schwarztee & Bergamotte
oder Hagebutte & Hibiskus

**ŞERBET HAUSGEMACHTE,
TÜRKISCHE LIMONADE** 6

Apfel oder Zitrus

BIRA - BIER

QUÖLLFRISCH HELL 5 / 7.50

BIRA EFES 33 cl 5

ÇAY - TEE

ÇAY 3

KAHVE - KAFFEE

ESPRESSO 4.50

DOPPIO 6

AMERICANO 5.50

TURKISH COFFEE 6

ŞARAP – WEIN

KÖPÜKLÜ – BUBBLES

RADICE 9
Lambrusco, I 57

SAINT ANNE, CHARTOGNE-TAILLET 13
Chardonnay, Pinot Noir, F 85.50

CAVA, GRAMONA 11
Chardonnay, Xarel lo, Macabeo, E 71.50

BEYAZ – WEISS

GRÜNER VELTLINER 9
Schloss Gobelsburg, A/2017 53.50

POULLY-FUISSE, DOMAINE VALETTE 90
Chardonnay, F/2012

TOKAY, HOMMONA ATTILA Furmint, H/2014 66.50

RIESLING TROCKEN, REBHOLZ D/2016 65

ROZE – ROSE

L'AMOUROUSE, MAJAS 9
Merlot, Syrah, F/2017 55

WEISSHERBST, MARKUS RUCH 65
Riesling-Sylvaner, CH/2017

WINIFRED, GUT OGGAU 64
Zweigelt, Blaufränkisch, A/2019

ŞARAP – WEIN

TURUNCU – ORANGE

RAMI, COS

10.50

Grecanico, Insolia, I/2016

63

AMPHORE MARKUS RUCH

70.50

Riesling-Sylvaner, CH/2017

CUM BLANC, MATASSA

65

Macabeu, Muscat petit grains, F/2017

KIRMIZI – ROT

BROUILLY, GEORGE DESCOMBES

10.50

Gamay, F/2017

61.50

HISTOIRE D'ENFER Syrah, CH/2016

88.50

SICCAGNO, OCCHUPINTI

78

Nero d'Avola, I/2014

DANBY, JAUMA Grenache, AUS/2017

75.50

