



Falls ihr mehr Informationen zu unseren Produkten möchtet
oder Fragen zu den Inhaltsstoffen habt,
genießt euch nicht zu fragen...

DIE HÄUSER

GEHÖREN

DENEN,

DIE

DRIN

WOHNEN!

KAFFEE!

Tasse Kaffee	2,90
Tässchen Espresso	2,50
Tasse doppelter Espresso	3,60
Tässchen Espresso Macchiato	2,70
Tasse Cappuccino	3,50
Milchkaffee	3,90
Pott Schokmok (Kaffee und Kakao)	3,90

Gerne bereiten wir für euch alle Kaffee- und Kakaovarianten ohne Aufpreis mit **Hafermilch** zu!
Portion Sahne 0,50 Cent!

Für unsere Heißgetränke verwenden wir die frische Vollmilch vom Hof Fockenbrock aus Telgte. Die Milch kommt aus der Region, wird traditionell hergestellt und ist gentechnikfrei.

AUCH HEISS!

Heiße Schokolade (aus Milch)	3,90
Heiße Schokolade mit Sahne	4,40
Heiße Zitrone (aus frischer Zitrone)	3,50

Du möchtest deinen Kakao oder Kaffee ein bisschen veredeln? Kein Problem!
Für nur 2,50 Euro bekommst du 2 cl Amaretto oder Rum hinein.

SCHWARZER TEE!

Darjeeling 3,40
2—3 Min., aromatisch feiner Schwarztee, blumig

Assam 3,40
2—3 Min., edler Schwarztee mit würzig-kräftiger Note,
apart, aromatisch

Schwarzer Hochlandtee aus Nordindien, aus ökologischem Landbau

CHAI!

Indischer Chai 3,60
4—6 Min., exotisch, aromatischer Schwarztee mit
einer harmonischen Mischung von Gewürzen

Vanille Chai 3,60
3—4 Min., exotisch, indischer aromatischer Schwarztee
mit Ingwer, Zimt, Nelke, Kardamom, Bourbon-Vanille-Aroma

Red Chili Chai 3,60
3—4 Min., typisch indischer Gewürztee mit
Chili und süßem Erdbeeraroma, Gewürznelke, Aroma,
Kakaobohnen, Zimtstückchen, Chili, Kardamom,
Zichorienwurzel, Pfeffer

Auf Wunsch reichen wir **geschäumte Milch/Hafermilch** zu allen Tees für 50 Cent

YOGI!

Yogi Tee Classic 3,50
8 Min., Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken, schwarzer Pfeffer, Zimtextrakt, Ingweröl

Yogi Sweet Chili 3,50
8 Min., Süßholz, Kakaoschalen, Krauseminze, Fenchel, Anis, Ingwer, Pfefferminze, Brennessel, Chili (2%), Zimt, Kardamom, Nelken, schwarzer Pfeffer

Früchtetee 3,40
3—5 Min., koffeinfrei, milder und vollmundiger Früchtetee aus Südungarn, Hagebutte, Holunderblüten, Hibiskus, Apfel

KRÄUTER!

Bergkräutertee 3,40
10 Min., Zitronenmelisse, Pfefferminze, Himbeerblätter, Ringelblumen, Malve, Brombeerblätter, Spitzwegerich, Erdbeerblätter

Pfefferminztee (aus frischer Minze) 3,40

Fenchel-Anis-Kümmel-Tee 3,40

Kamillentee 3,40

GRÜN!

Indischer Grüntee	3,40
fruchtig milder Grüntee aus kontrolliert ökologischem Anbau	
Jasmintee	3,40
aromatisch, blumig, ein mit frischen Jasminblüten aromatisierter Grüntee	
Grüne Matinee	3,40
mit Sonnenblumenblüten, Rosenblü- ten, Kornblumenblüten und Aroma	

Auf Wunsch reichen wir **geschäumte Milch/Hafermilch** zu allen Tees für 50 Cent

ROOIBOS!

Rooibostee	3,40
Rotbuschtee aus Südafrika aus ökologischem Landbau	
Rooibostee-Zitronengras	3,40
mit spritzig-erfrischendem Citrus-Aroma	
Rooibostee-Vanille	3,40
feinstes natürliches Vanille-Aroma	



INGWER!

Ingwertee(aus frischem Ingwer!)	3,60
Apfel-Ingwertee (mit naturtrüben Apfelsaft und Ingwer)	4,00
Ingwer-Limette-Pfefferminztee (aus frischem Ingwer!)	4,00

SPRUDELNDES!

	0,41
Sinalco Cola	3,90
Sinalco Zitrone	3,90
Ginger Ale (Schweppes)	4,20
Tonic Water (Schweppes)	4,20

fritz-kola & BioZisch

	Fl. 0,33 l
fritz-kola	3,50
fritz-kola zuckerfrei	3,50
fritz-kola Traubenschorle	3,50
fritz-kola Misch	3,50
BioZisch	3,70
Bitter Lemon, Orange, Blutorange, Zitrone	
Himbeer Cassis, Maracuja Orange, Matcha, Mate	

WASSER!

	0,33 l	0,75 l
Viva Con Agua laut (Flasche)	3,00	6,90
Viva Con Agua leise (Flasche)	3,00	6,90

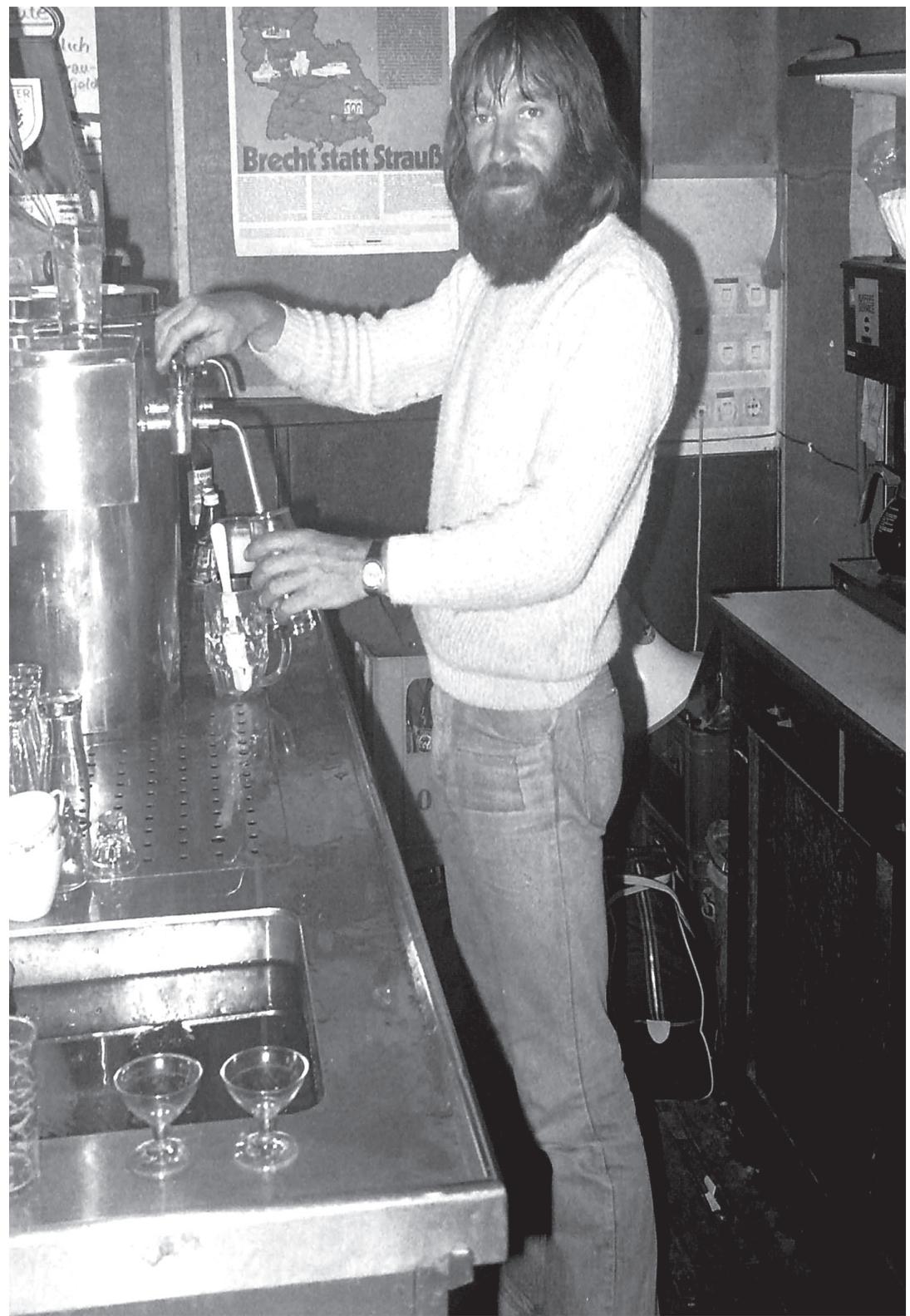
SAFT!

	0,4 l
Apfelsaft (NABU Streuobst- naturtrüber Direktsaft)	4,00
Orangensaft	4,00
Pfirsichsaft	4,00
Kirschsaf	4,00
Bananensaft	4,00
KiBa (Kirsch-Bananensaft)	4,00
Rhabarbersaft	4,00
Maracujasaft	4,00
Alle Saftschorlen	3,80

Ayran (salziges Joghurt-Getränk 0,25l)	3,20
------------------------------------------	------

VOM FASS!

	0,3l	0,5l
Fidels frisches Pilsener (Hausbier)	3,60	5,50
Radler (Fidels mit Sinalco Zitrone)	3,60	5,50
Diesel (Fidels mit Sinalco Cola)	3,60	5,50
Schlösser Alt	3,60	5,50
Alt Schuss (Altbier mit Himbeersirup)	3,70	5,70
Altbierbowle (mit Pfirsichen und/oder Erdbeeren)	3,90	5,90
Krefelder (Altbier mit Sinalco Cola)	3,60	5,50
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb		5,70
Bananen Hefe-Weißbier		5,70
Staropramen Dark	4,40	6,70
Guinness	4,40	6,70
Hacker-Pschorr Kellerbier Naturtrüb	3,70	5,60
Paulaner Münchner Hell	3,60	5,50





Übrigens: Die anderen Gäste beißen nicht!
Wenn es mal wieder voll ist, dürft Ihr Euch gerne dort dazu setzen wo es noch
freie Stühle gibt! Chance auf neue Freunde inklusive...

FLASCHENBIERE!

	0,33l	0,5l
Becks Pils	3,50	
Tannenzäpfle (Schwarzwald)	3,50	
Augustinerbräu Lagerbier Hell	3,50	
Gösser NaturRadler aus Österreich		5,20
Pinkus Müller Spezial (Bio, ungefiltert)		5,20
Becks Alkoholfrei	3,50	
Pinkus Müller Alkoholfrei	3,60	
Pinkus Müller Malzbier	3,50	
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei 0,0%		5,20
Bulmers Cider Original		6,70

CRAFT BEER!

	0,33l
Finne Bio Helles (4,9%)	3,90
Finne Bio IPA (6,6%)	4,20

ROTWEIN!

Primitivo	0,2l	Fl.1,0l
Villa Rocca, Umbrien, Italien	6,40	27,90
tief dunkle, ausgereifte Trauben		
Nero d'Avola	dunkle und rauchig-me-	
diterrane Würze aus Sizilien/Italien	6,40	27,90
Merlot	Vin de Pays d'Oc, Frankreich,	
frisch, fruchtig – schmeckt nach roten Beeren,	6,20	27,50
angenehme Tannine		
F24 Hausrotwein	Weingut Pfaffmann	
Pfalz, Cuvée Carlo, trocken	6,00	27,00
Rotweinschorle	5,70	
mit F24 Hausrotwein		

ROSÉ!

Uby Byo Rose'	0,2l	Fl.0,75l
Rebsorte Merlot, Cabernet Franc, Süd-West Frankreich	6,20	22,50
Aromen von Himbeeren und roten Johannisbeeren, saftig und gehaltvoll, feiner Abgang		

WEISSWEIN!

	0,2l	Fl. 1,0l
Riesling Dürkheimer Hochbenn, Pfalz elegant, mit perfektem Zusammenspiel von Frucht u. Duft	6,00	27,00
Chardonnay Vin de Pays d'Oc, Frankreich, weinigere Charakter, feinwürzig, angenehm mild,	6,20	27,50
Weissburgunder Weingut Neumer, Rheinhessen, ausgewogen, körperreich, liegt lange auf der Zunge	6,00	27,00
F24 Hausweißwein Weingut Pfaffmann, Pfalz, grauer Burgunder, trocken	6,20	27,50
Weißweinschorle mit Riesling	5,70	

	Fl. 0,2l	Fl. 0,75l
Cavalier brut Sekt trocken, spritzig, elegant	4,20	15,00
Prosecco erstklassiger Prosecco, frisch und fruchtig	4,40	16,00

SCHNAPS, BRANDY!

	2cl
Yeni Raki – türkischer Anisschnaps, 45% (4cl)	4,80
Linie Aquavit – Kümmelschnaps, 41,5%	3,20
Absolut – Schwedischer Wodka, 40%	2,90
Ramazotti Amaro - Italien, 30%	2,90
Bio Ingwer-Likör Neu	3,00
Tequila Silver o. Gold – mexik. Agavenschnaps, 38%	2,90
Sambuca Molinari - Anislikör, 40%	2,90
Averna-Italien, 32%	2,90
Veterano Osborne- Spanien, 36%	2,90
Grappa - Italienischer Tresterbrand, 40%	3,60

GIN TONIC!

	0,3l mit 4cl
Monkey 47 Dry Gin	10,50
Hendrick´s	8,90
Libellis Gin	8,90
Gin Luum London Dry Gin	9,50

SASSE SPIRITUOSEN!

	2cl
Sasse Münsterländer Lagerkorn, 32%	3,60
Sasse Kaffee Arabica, 30%	3,50
Sasse Sechser Kräuterlikör, 35%	3,50
Sasse Kakao Nuss Likör, 30%	3,50
Sasse Williams Edelbrand, 40%	3,60
Sasse Holunderblütenlikör, 15%	3,50
Sasse Cigar Special, 40%	6,50

(Ein Korn, der als bester Whiskey Kontinentaleuropas ausgezeichnet wurde)

WHISKEY!

	2cl	4cl
Jameson – John Irish Whiskey, 4 Jahre	3,50	6,50
Chivas Regal– 12 Jahre	3,90	7,20
Jack Daniel´s black Label – 4 Jahre	3,90	7,20
Laphroaig – scotch single malt, 10 Jahre	4,20	7,90



COCKTAILS, LONGDRINKS, APERITIV

	0,3l
Cuba Libre, 4cl Havana, Zitronensaft, Cola	8,00
Whiskey-Cola, 4cl Jack Daniels, Cola	8,00
Mojito, 5cl Havana, Sodawasser, Limette, Minze, brauner Zucker	8,50
Basil Smash, 5cl Gin, Zitronensaft, Barsirup, frischem Basilicum(0,2l)	9,50
Moscow Mule, 4cl Absolut Wodka, Ginger Beer, Gurken, Limetten	8,50
Aperol-Spritz 0,2l	7,50
Hugo 0,2l	7,50

F24-KIOSK!

Hanuta (2er Pack)	2,00
Salzgebäck Schale	2,00
Erdnüsse Ültje (50g Packung)	2,80
Hausgemachter Kuchen (Fragt uns!)	





Bei uns gibt's keinen Dress-Code...



Bitte verzeiht uns, wenn's mit dem Essen mal ein bisschen länger dauert.
Ganz sicher reißen die Köche sich gerade schon den Arsch auf, um Euch so
schnell es geht mit unseren Köstlichkeiten zu versorgen - versprochen!

VEGAN
MÖGLICH!

Brot!
Frisch gebacken!

Liebe Gäste

Informationen zu **Allergenen** erhalten Sie in unserer separaten Allergenübersicht -
bitte fragen Sie unser Personal.!

Euer Event, unser Essen. **Catering** gewünscht? Let's talk!

Liebe Veganer_innen,
einige Gerichte können von uns auch vegan zubereitet werden.
Achtet hierbei auf die entsprechende Kennzeichnung!



Zu jeder Vorspeise servieren wir frisch gebackenes Fladenbrot,
außer zu 1, 2, 4, 8 und 11.

VORSPEISEN!

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|  | 1. Fladenbrot frisch gebacken | 2,80 |
|  | 2. Frittierte Kartoffeln oder Wedges mit Cacik-Joghurt | 7,50 |
|  | 3. Frische Champignons mit Zwiebeln gebraten in Weißwein | 8,90 |
| | 4. Thymian-Knoblauch-Brot mit geriebenem Hirtenkäse, Tomaten, Gurken, Oliven | 8,50 |
|  | 5. Tagessuppe Tomatencreme, türkische rote Linsensuppe (püriert), Orientalischer Gemüseintopf (9,50€). Fragt uns! | 8,90 |
|  | 6. Ezme - klein gehackte Tomaten mit Paprika und Kräutern dazu Knoblauch-Olivenöl und Granatapfelsoße (pikant) | 10,50 |
|  | 7. Humus Kichererbsenpurre mit Tahin, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven und Kumin | 10,90 |
| | 8. 10 kleine Brotbällchen mit Gouda oder Hirtenkäse/Petersilien-Füllung | 9,50 |
|  | 9. Kizartma frittierte Auberginen und Zucchini mit Granatapfelsirup dazu Oliven, Cacik-Joghurt und Salat (wird kalt serviert!) | 10,90 |
|  | 10. Vorspeisen-Dreierlei Humus, Auberginencreme und Ezme (siehe Vorspeise Nr. 6) | 13,50 |
| | 11. Antipastiteller (Großer Vorspeisenteller für zwei Personen) mit Artischocken, Humus, getrockneten Tomaten, gegrilltes Gemüse, Oliven (gemischt), Mozzarella, Paprika mit Frischkäsefüllung, italienischem Hartkäse und Cacik-Joghurt dazu eine Portion Knoblauchbrot | 21,90 |
|  | 12. Mezeteller (Großer Vorspeisenteller für zwei Personen) zwei Blätterteigrollen mit Hirtenkäse gefüllt, weiße dicke Bohnen in Tomatensauce, Weinblätter, Cacik-Joghurt, Auberginen, Zucchini, Oliven, gebratene Champignons, zwei Scheiben Hirtenkäse und Salat | 21,90 |

DIVERSES!

30. Spinat-Börek (große Teigtasche) mit Spinat und Hirtenkäsefüllung, dazu Cacik-Joghurt und Salat 13,50
31. Hähnchen-Börek gefüllt mit Hähnchen, Paprika, Tomatensauce und Gouda, dazu Cacik-Joghurt und Salat 16,50
32. 8 frittierte Blätterteigtaschen 17,90
mit folgenden Füllungen: 2 × pikantes Rinderhackfleisch, 2 × Hirtenkäse, 2 × Kartoffelmousse und 2 × Gouda-Pastirma-Rinderschinken dazu Salat und drei verschiedene Dips
33. Sigara Böregi 4 kleine Teigröllchen mit einer Hirtenkäsefüllung, dazu Cacik-Joghurt und Salat 12,50
-  34. Champignonpfanne in Knoblauch-Minze-Sauce mit Rotwein verfeinert dazu Brot und Beilagensalat. 14,50
35. Feta-Auflauf (mit original griechischem Feta-Schafskäse) mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und frischem Fladenbrot 14,50
36. Syrischer Fladen Pfannen-Lamm mit Saisongemüse auf frisch gebackenem Fladenbrot dazu Salat und Cacik-Joghurt 23,50
37. Riesengarnelenpfanne mit Knoblaucholivenöl dazu Fladenbrot und Mandeln-Rucolasalat 23,50

ÜBERBACKENES!

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 50. Überbackener Spinat mit Hirtenkäse,
Tomaten und Fladenbrot | 11,50 |
| 51. Hähnchenstreifen mit Paprika, Champignons,
Zwiebeln in Tomatensauce mit Gouda überbacken,
dazu Fladenbrot | 16,00 |
| 52. Überbackene Köfte vier Rindfleischfrikadellen in
Tomatensauce mit Gouda überbacken und Fladenbrot | 18,90 |
| 53. Überbackene Garnelen mit Champignons,
frischen Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika,
gewürfelten Tomaten, Gouda und Fladenbrot | 17,50 |

Stellt Euch Euren **überbackenen Spinat** (50) nach eigenem Geschmack zusammen!
Schaut bei den Pide-Beilagen und kreiert mit den Zutaten ein individuelles Gericht!



VEGAN/VEGETARISCH!

- VEGAN MÖGLICH** 60. Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons und Zwiebeln in Knoblauch-Tomatensauce dazu eine kleine Schale Cacik-Joghurt oder Humus und Brot oder Reis. (Mit Lamm-, oder Hähnchenfleisch möglich!!) Aufpreis! 14,50
- VEGAN MÖGLICH** 61. Falafel-Teller mit Salat, Sesamsauce und frischem Fladenbrot 10,50
- VEGAN!** 62. Warmer Bulgur-Pilavi mit grünen Linsen dazu Gurken-, Tomaten-, Zwiebelsalat 10,90
63. Kartoffelauflauf in Knoblauchsahnesauce mit Broccoli und Gouda überbacken 13,50
- VEGAN!** 64. Veganer Börek (große Teigtasche) mit Kartoffelmousse und/oder Spinat gefüllt dazu Salat und Humus 14,90

FALAFEL SPEZIAL!

- VEGAN MÖGLICH** 65. Bunte Falafel-Platte 16,90
Falafel mit Salat, Sesamsauce, Humus, Auberginenpaste, Oliven, Getr. Tomaten, Sigara Böregi, Bulgur mit grünen Linsen, Dicke Bohnen Mozzarellabällchen, Ezme.
66. Falafel A 'la Apo 14,90
Falafelrolle auf Joghurt-Sesamsauce und Paprika-Knoblauchminzsauce dazu Bulgur mit grünen Linsen

SALATE!

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 80. Gemischter Salat mit Eisbergsalat, Weiß- und Rotkohl, Tomaten, Gurken und Karotten | 9,90 |
| 81. Gemischter Salat (siehe Nr.80) mit Hirtenkäse | 10,90 |
| 82. Gemischter Salat (siehe Nr.80) mit Hirtenkäse und Thunfisch | 12,90 |
| 83. Pesto-Salat mit Rucola, Basilikum, Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Champignons, Zucchini und italienischem Hartkäse | 15,50 |
| 84. Rucola Salat mit Lammfleischstreifen, Karotten, Cherrytomaten, Pinienkernen und frisch geriebenem italienischem Hartkäse | 16,90 |
| 85. Grüner Salat mit Hähnchenbruststreifen, Eisbergsalat, Feldsalat, Rucola, Paprika, Gurken und grünen Oliven | 15,50 |

Zu jedem Salat servieren wir frisch gebackenes Fladenbrot.
Zusätzliche Beilagen können dazu bestellt werden (siehe Pide-Beilagen)!

Dressings:

Essig-Öl, Balsamico, hausgemachtes Cacik-Joghurt
oder hausgemachtes Senfdressing

NUDELN!

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 100. Nudeln mit frischem Gemüse
in Knoblauchtomatensauce und frischen Kräutern | 14,50 |
| 101. Nudeln mit Hähnchenstreifen und Gemüse
in Knoblauch-Sahnesauce | 14,90 |
| 102. Spinat-Nudeln mit Riesengarnelen, Basilikum,
Knoblauch, Tomaten, Austernpilzen und
italienischem Hartkäse mit Weißwein verfeinert | 17,50 |
| 103. Nudeln mit Döner Champignons und Gorgonzola
in Sahnesauce | 15,50 |
| 104. Nudelaufbau mit Auberginen, Broccoli, Mais,
Champignons in Knoblauch-Sahnesauce
mit Gouda überbacken | 15,00 |

ISTANBULER!

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 120. Istanbuler vegetarisch
mit Hirtenkäse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln | 8,00 |
| 121. Istanbuler mit hausgemachtem Döner
mit Tomaten, Zwiebeln und Cacik-Joghurt | 9,60 |
|  122. Veganer Istanbuler mit frittierten Auberginen und
Zucchini, Salat und Humus (kalt serviert!) | 8,00 |
| 123. Istanbuler mit Hähnchen
in pikanter Curry-Sahnesauce und Tomaten | 9,50 |
| 124. Istanbuler mit gegrillten Köfte-Frikadellen
mit Tomatensauce, Tomaten, Rucola und Zwiebeln | 10,90 |
| 125. Istanbuler mit Falafel, Peperoni, Sesam-Joghurt
Tomaten und frische Kräuter | 8,90 |

(Istanbuler sind gefüllte Fladenbrote)



SPEKULANTEN AUFGEPASST!

VEGAN
MÖGLICH!

NEU: **Spekulantenteller**

24,24

drei Grundnahrungsmittel (Reis, Brot und Kartoffeln),
mit hervorragenden Aussichten auf hohe Wertsteigerung bei
der aktuellen Entwicklung der Weltmarktpreise

BASISPIDEN!

140. Pide mit Rinderhackfleisch	7,00
141. Pide mit Hirtenkäse	7,00
142. Pide mit Goudakäse	7,00
143. Pide mit Ziegenkäse	7,50
144. Vegane Pide mit Humus	7,50

Die Pide ist eine türkische Form der Pizza. Sie ist oval und ca. 40 cm lang. Die Basis Rinderhackfleisch, Hirtenkäse und Ziegenkäse wird mit Zwiebeln verfeinert.

Der Teig und die Zutaten werden frisch in unserer Küche zubereitet.

Stellt sie Euch nach eigenen Wünschen zusammen:

Zwiebeln, Knoblauch, Champignons, frische Kräuter je 2,00
(Basilikum, Petersilie und Minze), Spinat,
Paprika, Tomaten, Mais, Portion Cacik-Joghurt,
Cherrytomaten, scharf-würzige Sauce, Salami,
Ei, Oliven, Auberginen, getr. Tomaten,
Thunfisch, Gemüsemix (Broccoli, Blumenkohl und Karotten),
Peperoni, Austernpilze, Artischocken, Zucchini

Serrano-Schinken, Avocado, Walnüsse, Pinienkerne, je 2,50
Italienischer Hartkäse, Ziegenkäse, Hirtenkäse,
Gorgonzola-Käse, Mozzarella, Rinderhackfleisch,
Knoblauchwurst, Humus, Goudakäse, Rucola

Dönerfleisch, Rindfleischstreifen je 3,00
Hähnchenbruststreifen, Pastirma-Rinderschinken,
Garnelen, 1 Stk Köfte

Lammfleischstreifen je 3,50

BEST OF PIDE!

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 145. Pide mit Rinderhackfleisch, Hirtenkäse und Spinat | 11,50 |
| 146. Pide mit Rinderhackfleisch, Hirtenkäse, Spinat und Champignons | 13,50 |
| 147. Pide mit Hirtenkäse, Spinat, Champignons und Tomaten | 13,00 |
| 148. Pide mit Hirtenkäse, Auberginen und Tomaten | 11,00 |
| 149. Pide mit Hirtenkäse und Spinat | 9,00 |
| 150. Pide mit Hirtenkäse, Döner und Knoblauchwurst | 12,50 |
| 151. Pide mit Hirtenkäse Döner, Salami und Knoblauchwurst | 14,50 |
| 152. Pide mit Ziegenkäse, Rucola und Tomaten | 12,00 |
| 153. Pide mit Humus, gewürfelten Tomaten, Champignons, Oliven, Zucchini, Rucola und getr. Tomaten | 19,90 |
| 154. Orientalische Pide mit Ziegenkäse, Tomatensauce, Paprika, Champignons, Oliven, Tomaten und Pastirma-Rinderschinken | 18,50 |
| 155. Pide Rucola mit Gouda, Tomaten, Rucola und italienischem Hartkäse | 14,00 |

VEGAN!

RUNDE PIDEN!

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| 156. Pide mit Gouda-Käse Hähnchenstreifen, Champignons und Paprika | 14,00 |
| 157. F24 Pide mit Gouda, Tomaten, Paprika, Champignons, Spinat und Rucola | 17,50 |



VOM SPIESS, ALS SPIESS!

170. Döner-Teller hausgemachter Döner mit Reis und Salat und Cacik-Joghurt	17,00
171. Iskender-Kebap hausgemachter Döner mit zerlassener Butter auf frischem Fladenbrot mit Tomatensauce, Salat und Cacik-Joghurt	18,00
172. Student_innenteller von allem etwas Döner, Köfte, Hähnchen dazu Reis, Salat und Cacik-Joghurt	24,20
173. Köfte vier Rindfleischfrikadellen mit Reis, Salat und Cacik-Joghurt	18,90
174. Hähnchenspieße zwei Stück mit Reis, Salat und Cacik-Joghurt	16,90
175. Adana-Kebap gegrilltes Rinderhack vom Spieß nach türkischer Art mit Reis, Salat und Cacik-Joghurt	20,90
176. Cöp Schisch zwei Fleischspieße und zwei Köfte (Rinderhack, Lamm, Hähnchen) mit Gemüse vom Grill dazu Salat, Fladenbrot und zwei verschiedene Dips	25,90

GEGRILLTES/GEBRATENES!

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 190. Hausbesetzer_innenteller hausgemachter Döner,
ein Köfte, ein Lammkotelett, Knoblauchwurst,
Reis, Salat und Cacik-Joghurt | 25,90 |
| 191. Lammkoteletts mit Reis, Salat und Cacik-Joghurt | 23,50 |
| 192. Lammteller hausgemachter Döner,
ein Lammkoteletts, ein Lammfleischspieß,
Reis, Salat und Cacik-Joghurt | 26,90 |
| 193. Lammspieße zwei Lammfleischspieße
mit Reis, Salat und Cacik-Joghurt | 24,90 |

Wählt zu allen Hauptgerichten der Nummern 170 bis 193
zwischen Cacik-Joghurt oder unserer scharf-würzigen Sauce mit Wallnüsse.

Alle Grillgerichte der Nummern 170 bis 193 können wahlweise alternativ
mit Reis, frittierten Kartoffeln, Wedges oder Fladenbrot bestellt werden.

Der Salat bei unseren Hauptgerichten der Nummern 170 bis 193 besteht aus
Weiß- und Rotkohl, Eisbergsalat, Karotten, Tomaten und Gurken.

Unser Dönerfleisch besteht aus 95% Rindfleisch! und 5% Lammfleisch

Unser Hirtenkäse besteht aus 100 % Kuhmilch.
Kleine Portionen für Kinder auf Wunsch.
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

ALLERGEN

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch (incl. Laktose)
8. Schalenfrüchte (Nüsse)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesam (Sesamsamen , Sesamöl,
Sesampaste(Tahin))
12. Schwefeldioxid / Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere

