

## DESSERT

|  |    |
|--|----|
| Kaymaklı Künefe für zwei Personen: (1a.- 2.- 3d.- 4.- 7.)<br>Feine Kadayıfnudeln mit Käse, Antep-Pistazien, Kaymak<br>Fine kadayif noodles with cheese and Antep pistachios in sugar syrup, served with kaymak | 24 |
| Incir tatlısı ( 2- 4.- 6.)<br>Getrocknete Feigen mit Maulbeerenmelasse und Sultaninen, Vanilleeis<br>Dried figs with mulberry-molasses and sultanas, vanilla ice cream   | 14 |
| Balı Yoğurt (2. - 3c. - 3d.)<br>Joghurt mit Honig, Pistazien, Walnuss und Früchte<br>Yogurt with honey, pistachio, walnut and fruit  | 12 |
| Kazandibi (1b. - 2.)<br>Milchdessert mit Zimt karamellisiert<br>Caramelized milkdessert with cinnamon  | 12 |
| Fıstıklı Baklava (1a. - 3d. - 7.)<br>Blätterteig, Zucker- Zitronensirup, gehackte Pistazien<br>Puff pastry filled with pistachio nuts in sugar syrup   | 11 |
| Fırın Sütlaç (2.)<br>Überbackener Milchreis mit Vanille- Eis<br>Baked rice pudding with vanilla ice cream  | 12 |
| Peynir Tabağı (2)<br>Französische Käseplatte mit:<br>Camembert /Munster G rom  /Comté Harmonie (laktosefrei)<br>Reblochon de Savoie AOP La Tradition/ Fourme d'Ambert/ Picandou                                | 20 |

---

## DESSERTWEIN

|  |    |
|--|----|
| <b>Weißwein, lieblich, 5 cl</b><br>2019 Ch teau Graves Sauternes AOC / Frankreich<br>Sauvignon, Semillon | 10 |
| <b>Rotwein, lieblich, 5 cl</b><br>Banyuls Bila- Haut M. Chapoutier/ Frankreich<br>Grenache 100 %         | 10 |

---

**Allergene:** 1.Glutenhaltiges Getreide: a. Weizen/ b. Grie st rke / c. Couskus

2. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)\*

3. Schalenfrüchte: a Mandel / b. Haselnuss / c. Walnuss / d. Pistazien / e. Pinienkerne

4. Vanille- Eis- Packungsangaben beachten

5. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/ 6. Trockenobst 7: Eier und Eiererzeugnisse