



Für die Allergiker*innen unter Euch vorab eine kleine Übersicht der Allergene:

ALLERGENE

1. Dextrose
2. Saccharose
3. Geschmacksverstärker E621
4. Antioxidationsmittel E316 E392
5. Antioxidationsmittel E220 (Sulfit)
6. Antioxidationsmittel
7. Farbstoff E120
8. Säuerungsmittel: Citronensäure
9. Konservierungsstoffe
10. Konservierungsstoff E210
11. Konservierungsstoffe E250, E252, E301
12. Kaliumsorbat
13. Laktose
14. Aromen
15. Milcheiweiß
16. Maismehl
17. Weizen: glutenhaltig
18. Sesam





Artischocken, Zwiebeln, Knoblauch, Champignons
Tomaten, frische Kräuter, Cacik-Joghurt, Spinat,
Paprika, Mais, Salami, Oliven, Zucchini, Auberginen,
Austernpilze, Peperoni, Ei je 1,00

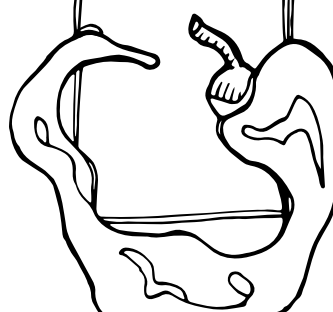
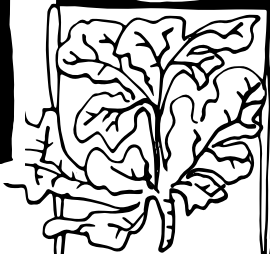
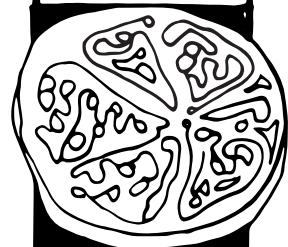
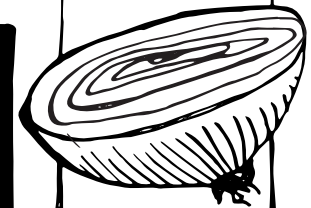
Cherrytomaten, Pinienkerne, Ziegenkäse,
Hirtenkäse, Gorgonzola, Parmesan, Rinderhack-
fleisch, getrocknete Tomaten, Avocado, Rucola, Thun-
fisch, Knoblauchwurst (Sucuk), Goudakäse, Mozzarella je 1,50

Hähnchenbruststreifen, Walnüsse, Pastirma-
Rinderschinken je 2,00

Lammfleischstreifen, Garnelen je 2,50

Unsere hausgemachten Dips

Cacik-Joghurt	1,00
Orientalische Avocado-creme	2,00
Baba Ghanoush	2,00
Hummus	1,50
Sesam-Joghurt	1,00



SCHIFF & OVAL



PIDE



Ovaler türkischer Fladen mit Fleisch, Käse, Gemüse oder Hummus

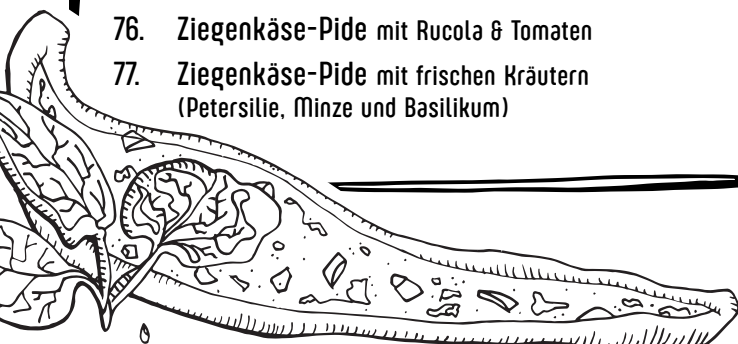
PIDE-BASIS:

60.	Pide mit Hackfleisch	5,90
61.	Pide mit Hummus (vegan)	6,40
62.	Pide mit Hirtenkäse	5,90
63.	Pide mit Goudakäse	5,90
64.	Pide mit Ziegenkäse	6,40
65.	Pide mit Gemüse (vegan)	5,90

Stell Dir eine Pide-Kombination nach Deinen Wünschen mit unseren Baukasten-Zutaten auf der nächsten Seite zusammen!
Oder genieße

UNSERE PIDE-VORSCHLÄGE

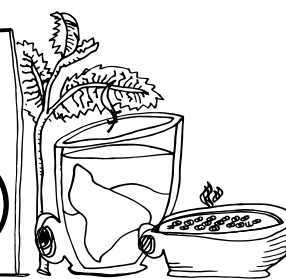
70.	Hirtenkäse-Pide mit Spinat	6,90
71.	Hirtenkäse-Pide mit Auberginen & Tomaten	7,90
72.	Rinderhackfleisch-Pide mit Hirtenkäse & Spinat	8,40
73.	Pide Spezial mit Hummus, gewürf. Tomaten, Champignons, Oliven, Zucchini, Rucola & getrockneten Tomaten (vegan)	12,90
74.	Orientalische Pide mit Ziegenkäse, Tomatensauce, Paprika, Champignons, Oliven, Tomaten, & Pastirma-Rinderschinken	12,40
75.	Rucola-Pide mit Gouda, Tomaten, Rucola & Parmesan	9,90
76.	Ziegenkäse-Pide mit Rucola & Tomaten	8,90
77.	Ziegenkäse-Pide mit frischen Kräutern (Petersilie, Minze und Basilikum)	7,40



BITTER & SÜß



HEIß



KAFFEE

Tasse Kaffee	2,50
Pott Kaffee	3,40
Tässchen Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,50
Tässchen Espresso Macchiato	2,60
Cappuccino	2,90
Milchkaffee	3,20
Pott Schokmok (Kaffee & Kakao)	3,40
Latte Macchiato	3,40

Wie wär's mit einem Stück Kuchen dazu?
Frag das Personal!

Du möchtest Deinen Kakao oder Kaffee ein bisschen veredeln?
Kein Problem!
Für nur 1,70 Euro bekommst Du 1 cl Ramazotti Crema oder Rum hinein.

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.

TEE*

Apfel-Ingwertee (mit Apfelsaft & frischem Ingwer)	3,20
Ingwer-Limette-Pfefferminztee (alles frisch)	3,20
Ingwertee (mit frischem Ingwer)	2,80
Pfefferminztee (mit frischer Minze)	2,70
Indischer Chai (Schwarztee-Gewürzmischung, bio, 4-6 Min)	2,70
Vanille Chai bio, (3-4 Min) (Schwarztee mit Gewürzen & Bourbon-Vanille-Aroma)	2,70
Red Chili Chai (Schwarztee mit Gewürzen & Erdbeeraroma, bio, 3-4 Min)	2,70
Indischer Grüntee (bio)	2,70
Yogi Tee (bio, 8 Min) (Classic, Sweet Chili)	2,60
Bergkräutertee (bio, 10 Min)	2,60
Schwarztee (bio, 2-3 Min) (Assam, Darjeeling)	2,50
Jasmintee	2,50
Morgentau	2,50
Rooibostee (bio) (Pur, Zitronengras, Vanille)	2,50
Fenchel-Anis-Kümmel (bio, 5 Min)	2,40
Kamillentee (bio)	2,40
Früchtetee (bio, 3-5 Min)	2,30

*Aufgeschäumte Kuh-, Hafer- und Sojamilch zu den Tees

0,30€



WASSER

0,25l 0,75l

Selters Mineralwasser
(laut oder leise)

2,50 6,00

SAFT

0,4l

Apfel (naturtrüb)

3,80

Kirsche

3,80

Banane

3,80

Kiba

3,80

Rhabarber

3,80

Maracuja

3,80

alle Säfte auch als Schorle
erhältlich

3,60

LIMO

0,33l

0,4l

Pepsi Cola

3,70

Pepsi Cola Max (Zero)

3,70

Mirinda (Orangenlimonade)

3,70

7Up (Zitronenlimonade)

3,70

Spezi

3,70

Bitter Lemon

3,80

Ginger Ale

3,80

Club-Mate

3,20

Fritz-Limo

3,20

(Kola, Zuckerfrei, Zitrone, Orange,
Mischmasch, Traubenschorle)



HANSI & FRANZL

MANTI-BAUKASTEN

Artischocken, Austernpilze, Champignons, je 1,00
Knoblauch, Mais, Oliven, Paprika, Peperoni,
rote Zwiebeln, Spinat, Tomaten

Avocado, Cherrytomaten, getrocknete Tomaten, je 1,50
Knoblauchwurst (Sucuk), Parmesan, Pinienkerne,
Rucola

Walnüsse je 2,00

Garnelen, Pastirma-Rinderschinken je 2,50

Unsere hausgemachten Saucen

Knoblauch-Joghurt-Paprikasauce 1,00

Kräutertomaten-Walnuss-Minzsauce 1,50

Gorgonzolasahnesauce 2,00

Tomaten-Hackfleischsauce 2,00



TEIG & TASCHÉ



MANTI



Manti sind aus der traditionellen türkischen Küche nicht wegzudenken! Bereits seit Jahrhunderten werden die kleinen Dumplings aufwendig hergestellt, was sich schon so mancher Sultan in seinem Palast hat schmecken lassen.

Du kannst Dir bei uns nach Belieben die Manti mit unseren Zutaten und Saucen aus dem Baukasten garnieren und selbst kombinieren!

Für Dich haben wir uns aber auch noch einige köstliche vegane und klassische Variationen ausgedacht. Probier Dich doch mal durch unsere Auswahl!

50. Klassische Manti

mit Rinderhackfüllung

serviert mit Knoblauch-Joghurt & Paprikasauce
8,90

51. Vegane Manti

mit Kartoffelfüllung

serviert mit Kräutertomaten- Walnuss- Minzsauce
8,90

52. Manti Klassisch Spezial

mit Rinderhackfüllung

serviert mit Gorgonzolasahnesauce, Champignons & roten Zwiebeln
12,50

53. Orientalisch Pur!

Vegan mit Kartoffelfüllung

serviert mit Kräutertomaten-Walnuss-Minzsauce, Blattspinat, Austernpilzen & Rucola
12,50

54. Hans's Liebling

mit Rinderhackfüllung

serviert mit Tomaten-Hackfleischsauce
10,50

*Alle Manti-Gerichte können sowohl mit klassischer als auch veganer Füllung zubereitet werden.

FLASCHE & ZAPF



BIER



FLASCHENBIER

0,25l 0,33l 0,5l

Pinkus Müller Spezial (bio, unfiltriert)		4,50
Augustiner Hell		4,50
Gösser Naturradler		4,30
Paulaner Weizen Alkoholfrei		4,50
Leffe Blonde	3,80	
Tannenzäpfle		3,50
Lammsbräu Glutenfrei (bio)		3,90
Pinkus Alkoholfrei	3,50	
Paulaner Weißbier-Zitrone 0,0% (naturtrüb)		4,50
Beck's Unfiltered	3,50	

CRAFT BEER

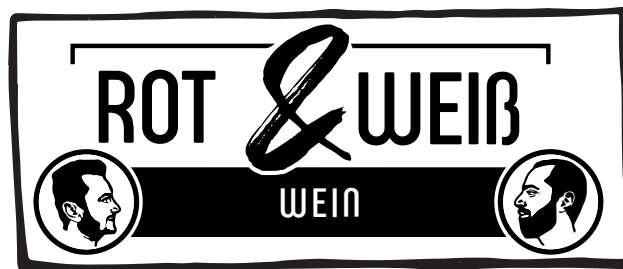
0,33l

Maisel & Friends IPA	3,90
----------------------	------

VOM ZAPF

0,3l 0,5l

Hans & Franz frisches Pilsener	3,30	4,90
Radler (mit 7Up)	3,30	4,90
Alster (mit Mirinda)	3,30	4,90
Diesel (mit Pepsi)	3,30	4,90
Hop House 13	3,60	5,50
Paulaner Original Münchner Hell	3,30	4,90
Paulaner Ur-Dunkel Naturtrüb	3,30	4,90
Ur-Dunkel mit Schuss (mit Himberrisurup)	3,50	5,10
Bowle mit Ur-Dunkel (Pfirsichen und- oder Erdbeeren)	3,60	5,20
Krefelder (Ur-Dunkel mit Cola)	3,30	4,90
Paulaner Weißbier		4,90
Bananen Weißbier		5,20
Staropramen Dunkel	3,50	5,50
Guinness		5,50
Hacker-Pschorr Kellerbier	3,40	5,20



ROT

	<u>0,2l</u>	<u>0,75l</u>	<u>1,0l</u>
Nero d'Avola Sizilien, Italien, purpur & würzig	5,90		25,50
Primitivo Puglia Barocco, Italien, fruchtig & vollmundig-trocken	5,90		25,50
Merlot IGP Méditerranée (BIO) Frankreich, beerig & weich	5,50		23,50
Öküzgözü, Şiraz Türkei, rote & schwarze Früchte, würzig	5,20	17,90	

ROSE

	<u>0,2l</u>	<u>0,75l</u>
Uby Byo Rosé (BIO) Cabernet Franc, Süd-West Frankreich, Merlot	5,50	16,50

WEIß

	<u>0,2l</u>	<u>0,75l</u>	<u>1,0l</u>
Guts-Riesling QbA (BIO) Weingut Isegrim-Hof, Ungstein, Pfalz	5,50		23,50
Chardonnay Türkei, Apfel, Zitrusfrüchte, Lebendig & fruchtig	5,20	17,90	
Grauer Burgunder QbA trocken Weingut Muffang, Venningen, Pfalz, cremig & trocken	5,90		25,50
Weißweinschorle mit Riesling	5,00		

SECCO

	<u>0,1l</u>	<u>0,75l</u>
Prosecco	2,90	16,00



Ohne Fleisch...

30. Falafel à la Hans*	10,90
Falafelrolle mit Couscous, Sesam-Joghurt- & Paprika-Minzsauce	
31. Veganer Börek	9,50
mit Porree- & Kartoffelfüllung, Salat & Hummus	
32. Spinatauflauf**	8,50
mit Hirtenkäse überbacken & Brot	
33. Spinat-Börek	9,50
große Teigtasche mit Spinat-Hirtenkäse-Füllung, Salat & Knoblauchjoghurt-Dip	
34. Bunte Falafelplatte*	13,50
Hummus, Mozzarellaabällchen, Taboulé, Sigara Böreği, Baba Ghanoush, Sesam-Joghurt, Salat & Brot	
35. Gemüsepfanne*	10,90
Knoblauch-Tomaten-Sauce dazu Cacik-Joghurt-Dip & Brot	
36. Falafeltasche*	7,90
mit Sesam-Joghurtsauce & frischer Kräuter	

Mit Fleisch...

40. Hans' Kulturschock	7,90
gefülltes Fladenbrot mit Hähnchenbruststreifen in pikanter Currysoße	
41. Köfte Teller**	13,90
vier Rindfleischfrikadellen mit Reis & Salat	
42. Überbackene Garnelen mit Gemüse**	13,00
mit hausgemachtem Fladenbrot	
43. Überbackene Hähnchenbruststreifen**	12,50
mit Champignons & Paprika in Knoblauch-Tomatensoße, dazu Salat & Brot	
44. Hähnchen-Curry mit Gemüse	10,50
mit Reis & Salat	

*Vegan möglich

**Glutenfrei möglich

KLEIN & LECKER



KLEINIGKEITEN



VORSPEISEN

1. Hausgemachtes Fladenbrot*
frisch gebacken 1,90
2. Brot à la Franz (vegan)
mit Thymian, schwarzem Sesam und geheimen Gewürzen des Hauses.
Lust auf einen Dip dazu? Unsere Auswahl findest Du in unseren Baukästen! 2,90
3. Frittierte Wedges mit Cacik-Joghurt-Dip 4,90
4. Frittierte Süßkartoffeln mit Cacik-Joghurt-Dip 5,90
5. Vorspeisen-Dreierlei* 9,00
Baba Ghanoush, Orientalische-Avocadocreme & Hummus dazu Fladen Brot
6. Sigara-Böregi 8,50
mit Hirtenkäse- & Petersilienfüllung, dazu Cacik-Joghurt
7. Gefüllte Brotbällchen 5,90
10 Stück, mit Hirtenkäse-Petersilie-Füllung und/oder Gouda-Olivenscheiben
8. Tagessuppe (Bitte Personal Fragen) 5,90
mit hausgemachtem Fladenbrot

SALATE

20. Beilagensalat 4,90
21. Gemischter Salat 7,90
Eisbergsalat, Lollo Rosso/Bionda, Tomaten, Möhren, Paprika, Gurken
22. Rucola Salat 14,50
mit Lammfleischstreifen, Karotten, Cherrytomaten, italienischem Hartkäse und Pinienkernen
23. Grüner Salat mit Hähnchenbruststreifen 12,90
mit Rucola, Feldsalat, Eisbergsalat, Gurken, grüne Paprika und grüne Oliven

Du kannst Dir zu Deinem Salat natürlich noch das Dressing auswählen:
Kräuter-Senf-Dressing, Honig-Senf-Dressing, Balsamico, Knoblauch-Joghurt-Dressing oder Essig & Öl!
Alle Salate können auch ohne Fleisch zubereitet werden.

*Vegan möglich

LANG & STARK



GEMISCHTES



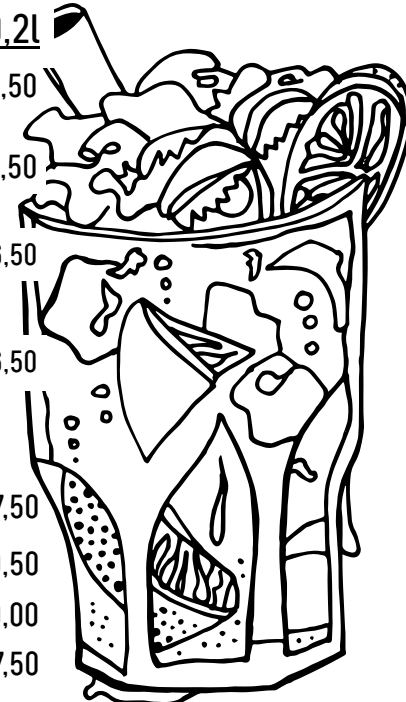
APERITIF

- Lillet Berry 0,2l 6,50
mit Russian Wild Berry & Beeren
- Rum Wild Berry 6,50
mit Russian Wild Berry & Beeren
- Aperol Sprizz 6,50
mit Prosecco & Orange
- Hugo 6,50
Prosecco mit Holunder, Minze & Limette

GIN TONIC

- 4cl Beefeater London Dry Gin & Tonic Water 7,50
- 4cl Monkey 47 & Tonic Water 9,50
- 4cl Hendrick's Gin & Tonic Water 9,00
- 4cl Bombay Sapphire Dry Gin & Tonic Water 7,50
- 4cl Libellis Gin & Tonic Water 7,50

0,2l



COCKTAILS & LONGDRINKS

- Cuba Libre 0,3l 7,00
Rum mit Zitronensaft & Cola
- Mojito 7,50
Rum mit Soda, braunem Zucker, Limette & Minze
- Moscow Mule 7,00
Wodka mit Ginger Beer, Gurke & Limette
- Basil Smash 7,50
Gin mit Zitronensaft, Barsirup & frischem Basilikum
- Whiskey Sour (0,2l) 7,50
6cl Bourbon Whiskey mit Zitronensaft, Eiweiß & Zuckersirup





WHISKEY & RUM

2cl

SCHNAPS & ANDERE PROZENTE

2cl

John Jameson,
Irish Whiskey, 4 Jahre

3,00

Yeni Raki, türkischer Anisschnaps, 4cl, 45%

3,50

Chivas Regal
Scotch Whisky, 12 Jahre

3,80

Sasse Münsterländer Lagerkorn, 32%

3,00

Ardberg Uigeadail
Scotch Whisky

6,00

Sasse Sechser, 40%

3,00

Jack Daniel's
Black Label, 4 Jahre

3,20

Sasse Kakao mit Nuss, 30%

3,00

Laphroaig
Scotch Single Malt, 10 Jahre

4,50

Sasse Williams Edelbrand Birne, 40%

3,00

Havana Club
3 Jahre

2,50

Sasse Holunder

3,00

Havana Club
7 Jahre

3,20

Sasse Cigar Spezial, 40%
Ein Korn, der als bester Whiskey
Kontinentaleuropas ausgezeichnet wurde!

5,00

Linie Aquavit
Kümmelschnaps, 41,5%

3,00

Absolut Vodka
Winterweizenwodka, 40%

2,20

Ramazzotti Crema
Cappuccinocremelikör, 17%

2,20

Ramazzotti Amaro
italienischer Kräuterlikör, 30%

2,20

Sambuca Molinari
Anislikör, 40%

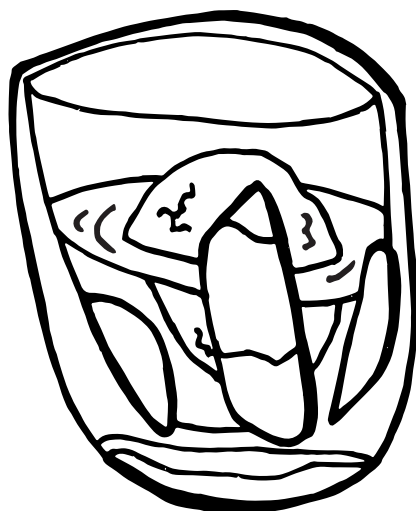
2,20

Veterano Osborne
Weindestillat, 30%

2,50

Grappa
italienischer Tresterbrand, 38 %

3,00



Hast du Hunger?

Keine Sorge!

Blätter nur weiter um

Und lass dich

verwöhnen

!