



Bitte bewerten Sie uns auf Google.



Osman's Töchter

Tip is not included!

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzlich gültige MwSt.

KALTE MEZE

Fatma hanımın pidesi · Fatma's hausgemachte Pide ^{A,G,K} <i>1 Stück bei der ersten Meze-Bestellung inklusive.</i>	2,00 € V
Glutenfreies Brot ^{G,K}	3,00 € G
Veganes Brot ^{A,K}	3,00 € V+
Cacık · Joghurt mit Gurken ^G <i>Sahnejoghurt mit Gurken, Knoblauch, Minze und Olivenöl</i>	6,90 € V G
Tarama · Feine Fischmousse vom Kabeljau ^{D,F} <i>Fein gesalzener Fischrogen, Zwiebeln, Zitrone, Pfeffer, Olivenöl</i>	7,90 €
Kara Buğday Mezesei · Buchweizen-Meze ^{A,G,L} <i>Buchweizen, Weizen, Mais, Korinthen, Granatapfelkerne, Ingwer, Zwiebeln, Koriander, Minze</i>	7,90 € V+
Fasulye Pilaki · Geschmorte Bohnen ^I <i>Weißer Bohnen, Karotten, Sellerie, eingelegte Zwiebeln</i>	7,90 € V+ G
Hardallı Levrek · Ceviche a la Turca ^{D,I,J} <i>Wolfsbarsch, Sellerie, Zitrone, Körnersenf, Trüffelöl</i>	12,50 € G
Pancarlı Kısır · Rote Bete Kısır mit Feta-Schneeflocken ^{A,G,I} <i>Weizengrütze, Feta-Käse, Rote Bete, Sellerie, Petersilie, Granatapfelsirup // V+: ohne Feta-Käse</i>	7,90 € V
Mercimek Köftesi · Linsen-Bällchen auf Römersalat ^{A,H,M} <i>Rote Linsen, Bulgur, Lauchzwiebeln, Minze, Petersilie, Granatapfelsirup, Römersalat</i>	7,90 € V+
Humus · Kichererbsenpüree ^K <i>Kichererbsenpüree, Tahini, Knoblauch</i> wahlweise mit Champignons & Trüffelöl	7,90 € V+ G +2,00 €
Biber Borani · Bauchtanz auf der Zunge ^G <i>Joghurt, Grüner Spitzpaprika, roter Chili</i>	7,90 € V G
Fava · Erbsenmousse mit karamellisierten Zwiebeln ^M <i>Gelbe Schäl'erbsen, Knoblauch, Karamellisierte Zwiebeln</i>	7,90 € V+ G
Vişneli Yaprak Sarması · Weinblätter mit Sauerkirschen und Pinienkernen ^{H,L} <i>Weinblätter, Reis, Pinienkerne, Korinthen, Piment, Minze, Zimt</i>	8,50 € V+ G

SALATE

Karnabahar-Kereviz Salatası · Blumenkohl-Sellerie-Salat ^{H,I,L} <i>Blumenkohl, Staudensellerie, Haselnüsse, Petersilie, Granatapfelkerne, Sherryessig, Ahornsirup, Zimt, Piment</i>	9,90 € V+ G
Fırınlanmış Kabak Salatası · Gerösteter Kürbis auf Blattsalat ^{I,J,L} <i>Kürbis, Blattsalat, Chili, Paprika, Petersilie, karamellisierte Zwiebeln, Honig-Senf-Vinaigrette</i>	9,90 € V+ G

SUPPEN

Linsensuppe oder Kürbissuppe ^G (Bitte Service fragen) <i>Linsen, Möhren, Zwiebeln, Kürbis, Paprikabutter, Zitrone</i>	6,50 € V
--	-----------------

WARME MEZE

Kabak Cips · Zucchini Chips mit Joghurt Dip ^{A,C,G} <i>Zucchini, Maisgrieß, Yoghurt, Minze</i>	7,90 € V
Karamelize Soğanlı Keçi Peyniri · Ziegenkäse mit karamellisierten Zwiebeln ^{G,H} <i>Ziegenkäse, karamellierte Zwiebeln, Mandeln, Thymian</i>	10,90 € V G
Mantı · Türkische Teigtaschen Vegetarisch ^{A,C,G} <i>Kleine Teigtaschen mit Roter Bete, Käsefüllung, Knoblauchjoghurt, Paprikabutter, türkische Würzmischung</i>	11,90 € V
İçli Köfte · Bulgurklöße mit Hackfleischfüllung ^{A,H} <i>Bulgur, Rinderhack, Bohnenkraut, Haselnüsse, Schwarzkümmelöl</i>	9,50 €
Çıtır Hamsi · Knusprige Sardellen mit Aioli ^{C,D,J} <i>Kleine Sardellen, Maismehl, hausgemachtes Aioli mit Knoblauch</i>	11,90 € G
Tarama yatağında Karides · Garnelen auf Tarama ^{C,D,F,I,J,N} <i>Garnelen, Fischrogenmousse, Knoblauch, Zwiebeln, Zitrone, Olivenöl</i>	13,90 € G
Ahtapot Tava · Oktopus mit Kartoffeln, Chili & Zimt ^{N,L,I} <i>Oktopus in Rotwein geschmort, Kartoffeln, Chili, Zimt, Limette, Kreuzkümmel, Petersilie, Knoblauch</i>	18,90 € G
Osmanın Kebabı · Köfte auf Pide-Croutons ^{A,C,G,J,K,2} <i>Rinderhackfleisch, Fladenbrot-Croutons, Joghurt, Tomatensauce, Paprikabutter, Sesam, Knoblauch</i>	14,50 €
İncirli Kuzu Yahni · Lammragout mit Feigen in Rotwein geschmort und türkischem Butterreis ^{G,L} <i>Lamm, Rotwein, getrocknete Feigen, Chili, Zimt, Piment</i>	17,90 € G
Külbastı Şiş · Gegrillte Hühnerschenkel am Spieß <i>Hühnerschenkel o. Knochen, Paprika, Haus-Marinade, Knoblauch</i>	12,50 € G
Sigara Böreği · Kross gebackene Teigröllchen ^{A,3} <i>Sauerkraut, Zwiebeln, Tomaten-, Paprikamark, Chili</i>	8,90 € V+
Fırınlanmış Karnabahar · Gerösteter Blumenkohl auf Kürbis-Humus ^{H,K} <i>Blumenkohl mit Ras el Hanout, Kürbis, Granatapfelkerne, Knoblauch, Mandeln, Kichererbsenpüree, Tahini</i>	10,90 € V+ G
Vegan Köfte · Gemüse-Köfte auf Tomatenbeet ^{A,K} <i>Couscous, Gemüse der Saison, Kichererbsen, Tomaten, Rote Zwiebeln, Minze, Knoblauch</i> Wahlweise mit warmem Humus ^K	13,50 € V+ +2,50 € V+
Helva Parfe · Halwa Parfait ^{A,H,K} <i>Halwa aus Sesampaste mit Vanille und Kakao, Baklavateig, Fruchttopping</i>	8,50 € V+
Muhallebi · Osman's Süßer Engel ^{A,C,G,H} <i>Türkische Panna Cotta, saisonales Früchtekompott, gerösteter Kadayıf, Walnüsse, Zimt</i>	7,00 € V

DESSERTS

V: VEGETARISCH **V+: VEGAN** **G: GLUTENFREI**

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, D = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Koffein, 5 = chininhaltig, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = Phenylalanin, 8 = geschwärzte Oliven

APERITIV

Valdo Cuvée 1926 Prosecco Superiore D.O.C.G Extra Dry ^L <i>Apfel, Birne, Pfirsich, Banane, Ananas, fruchtig, frisch.</i>	0,1 l 6,50 € 0,75 l 46,00 €
Loberger Crémant d'Alsace Brut ^L <i>Zarte Aromen von weißen Früchten wie Apfel Birne und Aprikose. Ein Crémant voller Eleganz und Frische.</i>	0,1 l 7,80 € 0,75 l 53,00 €
Stentz Crémant d'Alsace Rosé ^L <i>Einladende rote Beerenaromatik getragen von einer angenehm milden Säure, aus 100% Pinot-Noir-Trauben.</i>	0,1 l 7,80 € 0,75 l 53,00 €
Valdo Spumante Origine mit Holunderblütensirup und Minze ^{L,3}	0,2 l 8,00 €
Aperol Spritz ^{L,1,3,5} <i>Valdo Spumante Origine, Aperol, Sodawasser, Orange</i>	0,2 l 8,50 €
Lillet Vive ^{L,3} <i>mit Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minze</i>	0,2 l 7,50 €
Lillet Wildberry ^{L,3} <i>mit Lillet, Wildberry, Valdo Spumante Origine, Minze</i>	0,2 l 8,50 €
Rosé Schorle ^{L,3} <i>mit Roséwein, Schweppes Wild Berries, Limette & Minze</i>	0,2 l 7,50 €

CHAMPAGNER

Vinkara, Yaşasın Rosé ^L <i>Der erste Perlwein der Türkei, nach der Methode „Champenoise“. Aromen von Erdbeeren und Johannisb.</i>	0,75 l 59,00 €
Laurent-Perrier Brut Champagner ^L <i>Frischer Duft von Zitrusfrüchten und weißem Obst.</i>	0,75 l 99,00 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Champagner ^L <i>Frishes Bukett von roten Beerenfrüchten: Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, schwarze Kirschen.</i>	0,75 l 129,00 €

FLASCHENBIERE

Pilsner Urquell ^A	0,33 l 3,90 €
Jever Fun, alkoholfrei ^A	0,33 l 3,90 €
Maisel's Kristallweizen ^A	0,5 l 4,90 €
Maisel's Helles Hefe-Weißbier ^A	0,5 l 4,90 €
Maisel's Helles Alkoholfrei ^A	0,5 l 4,90 €
Alster – mit Zitronenlimonade ^{A,1,2,3}	0,5 l 4,50 €
Radler – mit Orangenlimonade ^{A,1,2,3}	0,5 l 4,50 €

RAKI

YENI RAKI ^L <i>türkischer Anisschnaps „der Klassiker“</i>	4 cl 6,50 € 20 cl 24,00 € 35 cl 35,00 € 70 cl 60,00 €
Tekirdağ Altın Seri "Tekirdağ Rakı Gold" ^L <i>aus hochwertigen Anissamen 3-Fach destilliert und in Eichenfässern gelagert.</i>	4 cl 8,00 € 20 cl 30,00 € 35 cl 44,00 € 70 cl 78,00 €
Yeni Rakı „Master Blend“ ^L <i>Blend aus 3 Sorten Yeni Rakı. Weiches, harmonisches Eichenaroma. 30 Tage im Fass gereift.</i>	35 cl 40,00 € 70 cl 65,00 €
Beylerbeyi Göbek Rakı ^L <i>ein sensationell angenehmer, sehr reiner Rakı ohne Zuckerzusatz, 3-Fach destilliert.</i>	35 cl 48,00 € 70 cl 80,00 €

HAUSGEM. EISTEE / LIMONADEN

Granatapfeleiste ⁴ <i>mit hausgener Zitronenlimonade, Granatapfel, Limette, Honig und Minze.</i>	0,25 l 4,50 €
Türkische Orangina ^{L,3} <i>mit Soda, Zitrone, Melisse, Minze, Orangensaft</i>	0,5 l 6,90 €
Waldbeer-Mango-Limo ^{L,3} <i>mit Soda, Waldbeeren, Mangosirup, Zitrone</i>	0,5 l 6,90 €
Holunder-Limonade ^{L,3} <i>Holunderblütensirup Zitrone, Soda</i>	0,5 l 6,90 €

COCKTAILS & LONGDRINKS

Istanbul Mule ^{L,1,3,5} <i>Raki, Wodka, Spicy Ginger, Gurke, Limette, Minze, Angost.</i>	0,3 l 11,00 €
Osman's Sour ^{L,1} <i>Tanqueray Gin, hausgemachter Waldbeermix, Zitrone</i>	0,3 l 11,00 €
Basil French 75 ^L <i>Tanqueray Gin, Valdo Spumante Orig., Basilikum, Zitrone</i>	0,3 l 12,50 €
Dark & Stormy ^{A,3} <i>Goslings Rum, Ginger Beer, Limette</i>	0,3 l 11,00 €
Whiskey Sour ^{1,A} <i>Bulleit Bourbon, Zuckersirup, Zitronensaft, Limette</i>	0,3 l 11,00 €
Vodka Nar ^{A,4} <i>Russian Standard, hausgemachter Granatapfeleiste, Granatapfel, Limette und Minze</i>	0,3 l 11,00 €
Old Fashioned ^{1,A} <i>Bulleit Bourbon, Angostura Bitter, Soda</i>	0,3 l 11,00 €
Aperol Sour ^{L,1,3} <i>Aperol, Orangenbitter, Triple Sec, Lime J., Zitrone, Orange</i>	0,2 l 9,00 €
Gin Tonic ^{L,2,3,5} <i>Tanqueray Gin, Tonic, Limette</i>	0,3 l 11,00 €

SOFTDRINKS

Afri Cola ^{1,4} /Afri Cola Light ^{1,4,6,7}	0,2 l 3,00 €
Bitter Lemon ⁵ /Tonic ^{5,7}	0,2 l 3,00 €
Ayran hausgemachtes türkisches Yoghurtgetränk ^G	0,25 l 3,00 € 0,4 l 4,80 €
Dietz Apfelsaft/Orangensaft	0,25 l 3,00 €
Sauerkirsch-/Rhabarbernektar	0,25 l 3,00 €
Säfte/Nektare groß	0,4 l 4,60 €
Saftschorlen	0,25 l 3,00 €
Saftschorlen groß	0,4 l 4,20 €

KAFFEE & TEE

Türkischer Mokka ⁴ <i>ohne, medium, mit Zucker</i>	3,50 €
Tee im Glas //Schwarzer Tee Ceylon ⁴ //Jasmin Oriental ⁴ Schwarz & Grüntee mit Sonnenbl., Rosen, Jasminblüten //Bergkräutertee Fenchel, Eukalyptusblätt., Pfefferm., Brombeerbl., Himbeerbl., Quendelkraut, Spitzweigerich, Rosmarin, Anis, Salbei, Sonnenbl., Malvenbl., Holunderbl., Enzianwurzel	0,25 l 3,50 €
Frischer Minztee ⁴	0,25 l 4,20 €
Frischer Ingwertee ⁴	0,25 l 4,20 €

WEISSWEIN (enthält Sulfite)

Behramlı Suvla, Kınalı Yapıncak-Narince <i>Gallipoli, Türkei</i>	0,2 l 7,20 € 0,75 l 26,00 €
Lergenmüller, Grauer Burgunder QbA <i>Pfalz, Deutschland</i>	0,2 l 8,20 € 0,75 l 30,00 €
Spiess, Riesling QbA <i>Rheinhessen, Deutschland</i>	0,2 l 7,40 € 0,75 l 27,00 €
Famille Duffour, Colombard, Gros Manseng & Ugni Blanc <i>Gascogne, Frankreich</i>	0,2 l 7,40 € 0,75 l 27,00 €
Vinkara, Hasandede <i>Zentralanatolien, Türkei</i> Noten von Minze, Lorbeer, Linde, Quitte und Zitronenblätter. Aromen von Grapefruit und grünem Apfel mit einem frischen und harmonischen Geschmack.	0,75 l 52,00 €
Goulley, Chablis AOC Vieilles Vignes <i>Chablis, Frankreich</i> Hohe Mineralität, Rasse und viel Spiel durch eine feinzelisierte Säure, wie sie der Chardonnay nur im Chablis zeigt. Bukett von reifen Äpfeln, Pfirsich und Blüten. Klare, belebende Frucht mit Finesse und Brillanz.	0,75 l 69,00 €

ROSÉ (enthält Sulfite)

Dune, Gris Grenache/Carignan Rosé <i>Sable de Camargue IGP, Sandwein</i>	0,2 l 7,90 € 0,75 l 29,00 €
Suvla Blush Karasakız Rosé <i>Gallipoli, Türkei</i>	0,2 l 7,70 € 0,75 l 28,00 €

ROTWEIN (enthält Sulfite)

Diren Collection, Öküzgözü Boğazkere <i>Tokat, Türkei</i>	0,2 l 7,70 € 0,75 l 28,00 €
Lunaria „Ruminat“ Primitivo Terre di Chieti IGP <i>Abruzzen, Italien</i>	0,2 l 7,90 € 0,75 l 29,00 €
Luna Gaia, Nero d'Avola „Chiaramontesi“ Sicilia DOP <i>Sizilien, Italien</i>	0,2 l 8,70 € 0,75 l 32,00 €
La Maitresse, AOP Malepère <i>Languedoc, Frankreich</i> Verbindung aus Merlot, Cabernet Franc und Malbec. Erdbeeren und Waldfrüchte mit einem Hauch Pfeffer.	0,75 l 44,00 €
Vinkara, Öküzgözü <i>Zentralanatolien, Türkei</i> Intensive rubinrote Farbe mit hellen violetten und rubinroten Reflexen. Noten von roten Früchten, Kirschen, Muskat, Tee und Erdbeermarmelade.	0,75 l 52,00 €
Paşaeli, K2 Kaynaklar <i>Ägais Izmir, Türkei</i> Ein klassischer Bordeaux-Blend mit Aromen von dunkler Kirsche, schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren.	0,75 l 60,00 €
Brandini, Barolo DOCG <i>Del Comune die LA MORRA</i> <i>Barolo, Italien</i> Feine Nase von Rosen und Johannisbeeren. Am Gaumen sehr ausgeglichen und von einer außergewöhnlichen Ge- schmeidigkeit geprägt. Die noch jungen Tannine sind lebhaft und sorgen für ein schönes Gerüst.	0,75 l 97,00 €

WASSER

Wasser still oder prickelnd <i>Gefiltertes & vitalisiertes Wasser</i>	0,75 l 4,70 €
--	-----------------