

# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

## APERITIVI DI PROSECCO

<b>APEROL SPRITZ</b> Prosecco, Aperol, Soda, Orange	7,9
<b>ROSATO SPRITZ</b> Prosecco, Martini Rosato, Orange	7,9
<b>SANDDORN SPRITZ</b> Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup	7,9
<b>HUGO</b> Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	7,9
<b>ROSATO MIO</b> Ramazzotti Rosato Aperitivo, Prosecco, Basilikum	7,9
<b>ROSATO DUE</b> Ramazzotti Rosato Aperitivo, Tonic Water, Limette	7,9
<b>PINK SPRITZ</b> Gordons pink Gin, Zitronenlimo, Soda, frische Beeren	7,9

## PROSECCO

<b>GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,1 l</b>	6,9
<b>GAIO METODO CLASSICO BRUT 0,75 l</b>	39,5
Chardonnay, 28 Monate auf der Hefe gereift, elegante Noten von weißer Schokolade und reifem Obst, nach Champagnerverfahren gefertigt	
<b>GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,1 l</b>	6,9
<b>GAIO ROSÉ METODO CLASSICO DOC 0,75 l</b>	39,5
Chardonnay und Pinot Nero, 24 Monate auf der Hefe gereift, zartrosa im Glas, fruchtiges und anhaltendes Bouquet, trocken, frisch und voll, nach Champagnerverfahren gefertigt	

## MARTINI

<b>BIANCO</b> herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken	5,3
<b>ROSSO</b> rubinrot, würzig, Aromen von Thymian und Majoran	5,3
<b>EXTRA DRY</b> hell, extra trocken	5,3

## LONGDRINKS

<b>GRÜNE WIESE</b>	7,5
<b>BATIDA DE COCO-KIRSCH</b>	7,5
<b>CAMPARI ORANGE / SODA</b>	7,5
<b>WODKA LEMON / COLA</b>	8,5
<b>BACARDI COLA</b>	8,5
<b>CUBA LIBRE-HAVANA-COLA</b>	8,5
<b>JACK DANIEL'S-COLA</b>	8,5

## GIN & TONIC

<b>BOMBAY SAPPHIERE 40% VOL.</b>	
Serviert mit Schweppes Tonic Water, Gurke und Eis Aromen von Koriander, Wachholder und Zitrone, einem Hauch Vanille abgerundet mit der frischen Gurke	8,9
<b>MONKEY 47 DRY GIN 47% VOL.</b>	
Serviert mit Schweppes Tonic Water, Zitrone und Eis kräuterlastiger Gin mit 47 unterschiedlichen Botanicals, im Finale mit zitronig-floralen Aromen	13,5
<b>BROCKMANS GIN 40% VOL.</b>	
Serviert mit Schweppes Tonic Water, Blaubeeren und Eis aromatisch-würziger Gin mit fruchtig-beeriger Note	14,9

\*\*\*\*\*



Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt..

# FAMAGUSTA




Das zypriotische Restaurant

## SUPPEN






€

- |   |  |     |
|---|--|-----|
| 1 | <b>DOMATES ÇORBASI</b> <br>Tomatensuppe nach Art des Hauses   | 5,9 |
| 2 | <b>MERCIMEK ÇORBASI</b> <br>Linsensuppe nach anatolischer Art | 5,5 |
| 3 | <b>TAVUK ÇORBASI</b><br>Hühnersuppe mit frischem Gemüse  | 5,5 |

## SALATE

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 5 | <b>DOMATES SALATASI</b> <br>Tomaten, gegrillter Halloumi, Basilikum,<br>Olivenöl und fruchtiger Granatapfelbalsamico | 7,9  |
| 6 | <b>TON SALATASI</b><br>Gemischter Salat mit Thunfisch und Cyprusdressing  | 12,9 |
| 7 | <b>MAGOSA SALATASI</b> <br>Gemischter Salat mit frischer Ananas, Schafskäse<br>und Cyprusdressing                  | 11,9 |
| 8 | <b>GIRNE SALATASI</b><br>Würziger Rucola, gegrillte Hähnchenbrust,<br>Champignons und Grana Padano  | 13,9 |
| 9 | <b>COBAN SALATASI</b> <br>Gemischter Salat mit Feta, Peperoni, Oliven<br>und Cyprusdressing                        | 10,5 |

## UNSERE KÄSESPEZIALITÄTEN

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 15 | <b>FETA EZMESI</b> <br>Feuriges Fetapüree mit Chili und Knoblauch                            | 6,9  |
| 16 | <b>FETA</b> <br>Feta mit roten Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Olivenöl                       | 9,5  |
| 17 | <b>SAGANAKI</b> <br>Feta aus der Keramik Schale mit Tomaten, Peperoni,<br>Oliven und Oregano | 12,9 |
| 18 | <b>SIGARA BÖREGI</b> <br>Hausgemachte Blätterteigröllchen mit feiner Feta Füllung            | 10,9 |
| 19 | <b>HALLOUMI</b> <br>Ziegenkäse vom Grill auf frischem Rucola Bett mit Tomaten                | 11,9 |









\*\*\*\*\*

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt..





# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

## KALTE VORSPEISEN

		€
25	<b>TZATZIKI</b>  Cremiger Joghurt verfeinert mit Gurken und Knoblauch	5,9
26	<b>HAYDARI</b>  Joghurt-Schafskäse-Creme, verfeinert mit Dill, frischer Minze, Knoblauch und Olivenöl	5,9
27	<b>HUMUS</b>  Kichererbsenpüree mit Sesamöl und Knoblauch	6,5
28	<b>ZEYTIN MIX</b>  Oliven mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Kräutern	5,5
29	<b>ANTEP EZMESI</b>  Paprikapüree, feurig-scharf	5,9
30	<b>SARMA</b>  Gefüllte Weinblätter mit Tzatziki	5,9
31	<b>ABAGANNÜÇ SALATASI</b>  Auberginenpüree verfeinert mit Knoblauch und Granatapfelbalsamico	6,5
32	<b>TARAMAS</b> „Der Kaviar der Griechen“ Fischrogen mit Öl und Zitrone	5,9
33	<b>PIYAZ</b>  Dicke Bohnen mit roten Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, Zitronensaft und Olivenöl	4,9
34	<b>GEMISCHTE KALTE VORSPEISENPLATTE</b> Mit einer Auswahl an verschiedenen kalten Vorspeisen für 2 Personen	26,5

## WARME VORSPEISEN

40	<b>ENGINAR DOLMA</b>  Gefüllte Artischocken mit Schafskäse, Joghurtsauce, Tomatensauce und Salatbeilage	12,5
41	<b>PADLICAN KIZARTMA</b>  Gebratene Auberginen, Tomatensauce, Joghurtsauce	11,5
42	<b>KABAK KIZARTMA</b>  Gebratene Zucchini, Tomatensauce, Joghurtsauce	11,5
43	<b>GEMISCHTE WARME VORSPEISENPLATTE</b>  Enginar, Padlican, Kabak, Halloumi, Sigara Böregi für 2 Personen	29,5

\*\*\*\*\*

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt..

# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

## GRILLSPEZIALITÄTEN

€

50	<b>KUZU ŞIS</b> Lammspiess mit frischem Tagesgemüse und Reis dazu hausgemachter Dip	24,5
51	<b>YOGURTLU KUZU ŞIS</b> Lammspiess mit Joghurtsauce und in Butter gebratenem Pita	25,5
52	<b>PIRZOLA „PAIDAKAI“</b> Lammkotelett gegrillt mit frischem Tagesgemüse und Reis	28,5
53	<b>DANA ŞIS</b> Kalbsspiess mit Reis und frischem Tagesgemüse, dazu hausgemachter Dip	24,5
54	<b>YOGURTLU DANA ŞIS</b> Kalbsspiess mit Joghurtsauce und in Butter gebratenem Pita	25,5
55	<b>DANA CIGIER</b> Kalbsleber aus der Pfanne mit Tomaten, Zwiebeln und Reis	18,9
56	<b>SOUFLAKI FETA FETA SOSLU</b> Schweinefiletspiesse mit Tomaten-Schafskäse-Sauce, frischem Tagesgemüse und Reis	17,9
57	<b>SOUFLAKI METAXA</b> Schweinefiletspiesse mit Metaxa-Sahne-Sauce, frischem Tagesgemüse und Reis	17,9
58	<b>SOUFLAKI FOURNOU</b> Schweinefiletspiesse überbacken mit Kaskaval- Käse und Reis	18,9
59	<b>PILIC IZGARA</b> Mariniertes Hähnchen mit Tagesgemüse, Reis und hausgemachtem Dip	16,9
60	<b>PILIC FETA SOSLU</b> Hähnchen in Tomaten-Schafskäse-Sauce, frischem Tagesgemüse und Reis	17,9
61	<b>KIBRIS KÖFTESI</b> Hackfleischröllchen nach zypriotischer Art gratiniert mit Mozzarella-Käse, dazu Reis, frisches Tagesgemüse und hausgemachter Dip	15,9
62	<b>ŞIS KÖFTE</b> Hackfleischröllchen am Spiess mit Knoblauch, Reis, frischem Tagesgemüse und hausgemachtem Dip	15,9
63	<b>URFA KEBAB</b> Pikanter Hackfleischspiess mit Reis und frischem Tagesgemüse, dazu hausgemachter Dip	17,9

\*\*\*\*\*

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt..

# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

## VERSCHIEDENES VOM GRILL

€

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 65 | <b>SOKRATES TELLER</b><br>Schweinefiletspiess, Köfte, Gyros, Reis<br>und frisches Tagesgemüse                       | 24,9 |
| 66 | <b>LARNACA TELLER</b><br>Schweinefiletspiess, Hühnerfilet, Gyros, Reis<br>und frisches Tagesgemüse                  | 24,9 |
| 67 | <b>CYPRUS TELLER</b><br>Köfte mit Käse gefüllt, Käseröllchen, Gyros,<br>Reis und frisches Tagesgemüse               | 22,9 |
| 68 | <b>FAMAGUSTA TELLER</b><br>Kalbsspiess, Lammkotelett, mariniertes Hühnchen,<br>Gyros, Reis und frisches Tagesgemüse | 28,5 |

Zu unseren Grillgerichten reichen wir Ihnen hausgemachtes Tzatziki.

## PFANNENGERICHTE

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 70 | <b>TAVUKSOTE´</b><br>Geschnetzeltes Hähnchenfleisch mit Kartoffelwürfeln,<br>Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten | 17,5 |
| 71 | <b>SAÇ KEBAB</b><br>Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Tomaten, Paprika und<br>Zwiebeln, pikant gewürzt, dazu Reis          | 22,5 |
| 72 | <b>HALEP KEBAB</b><br>Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Tomaten, Paprika,<br>Auberginenpüree und Joghurtsauce              | 22,5 |

## FISCHGERICHTE

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 75 | <b>DORADE</b><br>Frische Dorade vom Grill mit Rosmarinkartoffeln<br>und Salatbeilage                            | 22,5 |
| 76 | <b>KALAMAR</b><br>Gegrillte Tintenfischtuben mit Rosmarinkartoffeln<br>und Salatbeilage                         | 18,9 |
| 77 | <b>KARADES GÜVEC</b><br>Garnelen mit Paprika, Zwiebeln und Champignons<br>in Knoblauch- Sahne- Sauce, dazu Reis | 24,5 |

\*\*\*\*\*

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt..

# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

## GYROS

€

85	<b>GYROS</b> Mit hausgemachtem Tzatziki und Reis	14,9
86	<b>GYROS</b> In Metaxa-Sahne-Sauce und Reis	15,9
87	<b>GYROS</b> Überbacken mit Kaskaval- Käse und Reis	16,9

## KINDER- UND NUDELGERICHTE

90	<b>IKARUS TELLER</b> Spaghetti mit Hackfleisch- Tomatensauce	8,5
91	<b>KLEINE PORTION</b>	4,5
92	<b>ACHILLES TELLER</b>  Spaghetti mit Tomatensauce	6,5
93	<b>KLEINE PORTION</b>	4,5
94	<b>HERKULES TELLER</b> Gyros mit Pommes frites	7,0
95	<b>PEGASUS TELLER</b> Hühnchenbrust mit Pommes frites	7,0
96	<b>HERMES TELLER</b> Hackfleischspieß mit Pommes frites	7,0

## BEILAGEN

100	<b>REIS</b>	3,0
101	<b>POMMES FRITES</b>	3,5
102	<b>ROSMARINKARTOFFELN</b>	4,0
103	<b>FRISCHES TAGESGEMÜSE</b>	3,5
105	<b>JOGHURTSAUCE</b>	2,5
106	<b>METAXA-SAHNE-SAUCE</b>	2,5
107	<b>TOMATEN-SCHAFSKÄSE-SAUCE</b>	2,5
108	<b>KNOBLAUCHBROT</b>	3,5
109	<b>BEILAGENSALAT</b>	4,9

\*\*\*\*\*

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt..

# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

## DESSERT

		€
110	<b>CREMÉ BRÛLÉE</b> Sahne-Dessert mit knackiger Zuckerkruste verfeinert mit Vanille	6,9
111	<b>KARIDATO</b> Griechischer Sahne-Joghurt mit Honig und Walnussstücken	6,9
112	<b>TARTUFO NERO</b> Trüffeleis mit Vanillekern	6,9

**Eine separate Karte mit den Allergenen- und Zusatzstoffen erhalten  
Sie bei unseren freundlichen Servicemitarbeitern.**

## WARME GETRÄNKE

TASSE KAFFEE	4,5
CAPPUCCINO	4,5
ESPRESSO	2,8
DOPPELTER ESPRESSO	4,9
TÜRKISCHER MOCCA	2,9
HEISSE SCHOKOLADE	4,5
GLÜHWEIN	4,5
GROG	3,9
HEISSE ZITRONE	3,5

## GLAS EILLES TEE 0,3 l

DARJEELING ROYAL FIRST FLUSH, Schwarztee	2,8
ASSAM SPEZIAL, Schwarztee	2,8
SONNE ASIENS, Grüntee aromatisiert	2,8
SOMMERBEEREN, Früchtemischung	2,8
KRÄUTERGARTEN, Kräutertee	2,8
PFEFFERMINZ, Kräutertee	2,8
KAMILLE, Kräutertee	2,8

### Liste der Zusatzstoffe

1= Antioxidationsmittel; 2= Farbstoff; 3= Geschmacksverstärker;  
4= geschwefelt, geschwärzt, gewachst; 5= Konservierungsstoffe; 6= Phenylalaninquelle E 951;  
7= Phosphat; 8= Chinin; 9= Süßstoffe, Süßungsmittel

\*\*\*\*\*

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt..

# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

	0,3l	0,4 l
SINALCO COLA LIGHT	3,5	4,6
SINALCO COLA	3,5	4,6
SINALCO ORANGE	3,5	4,6
SINALCO ZITRONE	3,5	4,6
SPEZI	3,5	4,6
APFELSCHORLE	3,5	4,6
VITA MALZ 0,33l		3,5
RAUCH EISTEE GRANATAPFEL 0,33l		3,6
RAUCH EISTEE PFIRSICH 0,33l		3,6

## MINERALWASSER

	0,25 l	0,75 l
SAN PELLEGRINO	2,9	7,9
Italienisches Mineralwasser, medium		
AQUA PANNA	2,9	7,9
Italienisches Mineralwasser, still		

## THOMAS HENRY

BITTER LEMON	0,2 l	3,8
GINGER ALE	0,2 l	3,8
TONIC WATER	0,2 l	3,8

## SÄFTE VON BAUER

APFELSAFT	0,2 l	3,2
ORANGENSAFT	0,2 l	3,2
RHABARBERSAFT	0,2 l	3,2
PFIRSICHNEKTAR	0,2 l	3,2
BANANENNEKTAR	0,2 l	3,2
KIRSCHNEKTAR	0,2 l	3,2
TOMATENSAFT	0,2 l	3,2
KI-BA	0,2 l	3,2
SANDDORNNEKTAR	0,2 l	3,2

\*\*\*\*\*

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt..



# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

## FASSBIERE

€

ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER, Dunkelbier	0,3 l	4,2
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER, Dunkelbier	0,4 l	5,2
ROSTOCKER PILS	0,3 l	3,6
ROSTOCKER PILS	0,4 l	4,8
ALSTER (Pils, Zitronenlimonade)	0,3 l	3,6
ALSTER (Pils, Zitronenlimonade)	0,4 l	4,8
KREFELDER (Pils, Cola)	0,3 l	3,6
KREFELDER (Pils, Cola)	0,4 l	4,8

## FLASCHENBIERE

SCHÖFFERHOFER trüb	0,5 l	5,5
SCHÖFFERHOFER dunkel	0,5 l	5,5
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei	0,5 l	5,5
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	3,3
EFES (türkisches Bier)	0,33 l	3,9

## DEGESTIF 2 cl

ABSOLUT WODKA	40% vol.	3,0
TEQUILA SIERRA	38% vol.	3,0
NORDHÄUSER DOPPELKORN	38% vol.	3,0
JUBILÄUMS AQUAVIT	40% vol.	3,0
ROSTOCKER KÜMMEL	38% vol.	3,0
GRAPPA VENDEMMIA NONINO	42% vol.	3,0
GRAPPA ANDREA DA PONTE	42% vol.	5,8
SAMBUCA MOLINARI	42% vol.	3,9
RAKI (4cl)	45% vol.	4,5
OUZO HAUSMARKE	37, 5% vol.	3,0
OUZO 12	38% vol.	3,2
BAILEYS	17% vol.	3,0
AMARETTO	28% vol.	3,0

## WEINBRÄNDE 2 cl

METAXA*****	38% vol.	3,3
METAXA*****	40% vol.	4,0
HENNESEY VSOP	40%vol.	4,3

## KRÄUTER 4 cl

FERNET BRANCA	42% vol.	5,9
JÄGERMEISTER	35% vol.	5,9
AVERNA	32% vol.	5,9
RAMAZZOTTI	30% vol.	5,9

\*\*\*\*\*

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt..

# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

## OFFENE WEISSWEINE

		€
	0,2l	0,5 l
<b>HAUSWEIN</b>	6,8	16,8 €
Trocken, fruchtig, wenig Säure		
<b>WEISSWEINSCHORLE</b>	6,8	16,8
Trocken		
<b>RETZINA AUS ATTIKA</b>	6,8	16,8
Trocken, geharzt, Landwein		
<b>IMIGLIKOS</b>	6,8	16,8
Lieblich, griechischer Wein		
<b>VILLA DOLUCA</b>	6,8	16,8
Trocken, fruchtbetont		
<b>MAKEDONIKOS</b>	6,8	16,8
Halbtrocken, leicht		
<b>SAMOS</b>	7,8	19,5
Süss, griechischer Likörwein		

## OFFENE ROTWEINE

	0,2l	0,5 l
<b>HAUSWEIN</b>	6,8	16,8
Trocken, fruchtig		
<b>IMIGLIKOS</b>	6,8	16,8
Lieblich, griechischer Wein		
<b>VILLA DOLUCA</b>	6,8	16,8
Trocken, fruchtig		
<b>MAKEDONIKOS</b>	6,8	16,8
Halbtrocken, leicht		
<b>MAVRODAPHNE</b>	7,8	19,5
Süss, griechischer Likörwein		
<b>NAOUSSA</b>	7,8	19,5
Trocken, samtig		
<b>KAVAKLIDERE YAKUT</b>	7,8	19,5
Trocken, beerig, samtig		

## OFFENER ROSE'

	0,2 l	0,5 l
<b>APELIA</b>	6,8	16,8
Trocken, fruchtig, süffig		

\*\*\*\*\*

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt..

# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

## WEISSWEINE 0,75l

€

**VILLA DOLUCA** Türkei, Semillon, Sultaniye 24,5  
trocken, frisch und leicht mit Aromen von frischem Obst

**MAKEDONIKOS** Griechenland, Roditis, Zoumiatis 24,5  
Bouquet von Zitrusfrüchten, Äpfeln und Aprikosen,  
erfrischend und gehaltvoll

**KAYRA TILSIM** Türkei, Chardonnay, Emir 26,5  
trocken, erfrischend, fruchtig mit blumiger Nase,  
am Gaumen Apfel, Melone und Birne

**KAVAKLIDERE CANKAYA** Türkei, Emir, Narince 28,5  
trocken und zart mit Aromen von Honigmelone und  
Ananas, nachhaltig und ausgeglichen

## ROTWEINE 0,75l

**VILLA DOLUCA** Türkei, Öküzgözü, Cabernet Sauvignon 24,5  
trocken, frisch mit angenehm fruchtiger Note  
und anhaltendem Abgang

**MAKEDONIKOS** Griechenland, Moscomavro, Xinomavro 24,5  
halbtrocken mit Bouquet von roten Waldfrüchten, Noten  
von Kirschen und elegantem Fruchtschmelz im Abgang

**KAYRA TILSIM** Türkei, Syrah, Öküzgözü 24,5  
trocken mit Aromen von roten Früchten, leichtes Finale

**ANCYRA ÖKÜZGÖZÜ** Türkei, Öküzgözü 34,5  
vollmundig, trockener Wein mit weichen Holzaromen und  
vollem Geschmack von Früchten, Gewürzen und Erde

**ANCYRA KALECIK KARASI** Türkei, Kalecik Karasi 34,5  
leuchtendes lebendiges Kirschrot, Aromen von Kirsche  
und Granatapfel

**SELECTION KAVAKLIDERE** Türkei, Öküzgözü, Bogazkere 39,5  
trocken, dunkelrot mit Gewürzaromen, reife, starke  
Tannine, voller Körper, lang mit komplexen Aromen

## ROSE´

**KAVAKLIDERE LAL** Türkei, Cal Karasi 28,5  
trocken, frisch mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren

\*\*\*\*\*

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt..

# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

**Famagusta** – „die im Sand Versunkene“ – war im Mittelalter eine der reichsten Städte im östlichen Mittelmeerraum. Sie war eine Stadt des Wohlstands und der Intrigen und ihr Adel galt als einer der wohlhabendsten der damaligen Welt.

Alle wichtigen Handelshäuser hatten ihre Niederlassungen hier und die großen Orden ihre Klöster.

Die Bauten waren prunkvoll, an jeder Ecke mit einem Brunnen geschmückt.

Nicht weniger als 365 Kirche versahen ihren Dienst und so mancher Reisende wusste von der Schönheit der Stadt und ihrer Kurtisanen zu berichten....



**Famagusta** – auf türkisch Magossa, liegt an Zyperns Ostküste und ist Grenzstadt zwischen den beiden Teilen der Insel. Wir hoffen sehr, dass die unselige Trennung der Inseln bald überwunden sein wird und die Menschen auf Zypern wieder in Frieden und Freundschaft leben können.

Lassen Sie sich von uns entführen in die Welt des Mittelmeers, mit seiner Musik, seinen Farben, seinem Charme...

Geniessen Sie Spezialitäten aus einer anderen Welt, deren kulinarische Anmut wir Ihnen gern vorstellen möchten.

Da alle Speisen frisch zubereitet werden, bitten wir um ein wenig Geduld, wenn es mit der Bestellung mal etwas länger dauert.

Familie Ünlü und Team wünscht Ihnen ein angenehmen Aufenthalt bei uns in Kühlungsborn! Besuchen Sie uns bald wieder einmal!

\*\*\*\*\*

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt..