

# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant



## APERITIVI DI PROSECCO

	€
<b>APEROL SPRITZ</b> Prosecco, Aperol, Soda, Orange	8,9
<b>SANDDORN SPRITZ</b> Prosecco, BIO-Sanddorn, Maracujasirup	8,9
<b>HUGO</b> Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette	8,9
<b>ROSATO MIO</b> Ramazzotti Rosato Aperitivo, Prosecco, Basilikum	8,9
<b>PINK SPRITZ</b> Gordons pink Gin, Zitronenlimo, Soda, frische Beeren	8,9
<b>LILLET BERRY</b> Lillet Blanc, Thomas Henry Wildberry, Beeren, Eis	8,9
<b>MARTINI BIANCO</b> herb-süß, Aromen von Zimt und Nelken	5,9

## 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	

## LONGDRINKS

<b>BATIDA DE COCO-KIRSCH</b>	8,5
------------------------------	-----

# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

CAMPARI ORANGE / SODA	8,5
WODKA LEMON / COLA	8,5
BACARDI COLA	8,5
CUBA LIBRE-HAVANA-COLA	8,5
JACK DANIEL'S-COLA	8,5

## GIN & TONIC

### BOMBAY SAPPHIERE 40% VOL.

Serviert mit Schweppes Tonic Water, Gurke und Eis  
Aromen von Koriander, Wachholder und Zitrone, einem  
Hauch Vanille abgerundet mit der frischen Gurke

9,5

### MALFY ROSA GIN 41% Vol.

serviert mit Thomas Henry Tonic und frischer Orange,  
frischer Geschmack mit Aromen von Grapefruit und Rhabarber

13,9

### GIN SUL 43% Vol.

serviert mit Thomas Henry Tonic und Eis,  
Aromen der Botanicals wie Koriander, Rosmarin, Piment,  
Lavendel, Zimt, Zistrose und frische Zitronen

14,5



## SUPPEN


€

1	<b>DOMATES ÇORBASI</b> 	6,9
	Tomatensuppe nach Art des Hauses	



[www.geniessen-bei-freunden.de](http://www.geniessen-bei-freunden.de)  
Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.

# FAMAGUSTA






Das zypriotische Restaurant

- |   |   |     |
|---|---|-----|
| 2 | <b>MERCIMEK ÇORBASI</b>  | 6,5 |
|   | Linsensuppe nach anatolischer Art   |     |
| 3 | <b>TAVUK ÇORBASI</b>  | 7,5 |
|   | Hühnersuppe mit frischem Gemüse   |     |
| 4 | <b>KAKAVIA</b>  | 9,5 |
|   | Hausgemachte Fischsuppe nach griechischer Art mit Meeresfrüchten.   |     |

## SALATE

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 5 | <b>DOMATES SALATASI</b>  | 10,5 |
|   | Tomaten, gegrillter Halloumi, Basilikum, Olivenöl und fruchtiger Granatapfelbalsamico                     |      |
| 6 | <b>KARIDES SALATASI</b>   | 15,5 |
|   | Gemischter grüner Salat, mit Tomaten, 2 Garnelen-Spießen und Cyprusdressing                               |      |
| 8 | <b>GIRNE SALATASI</b>   | 15,5 |
|   | Würziger Rucola, gegrillte Hähnchenbrust, Champignons und Grana Padano                                    |      |
| 9 | <b>COBAN SALATASI</b>  | 12,5 |
|   | Gemischter Salat mit Feta, Peperoni, Oliven und Cyprusdressing  |      |

## UNSERE KÄSESPEZIALITÄTEN

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 15 | <b>FETA EZMESI</b>    | 8,5  |
|    | Feuriges Fetapüree mit Chili und Knoblauch   |      |
| 16 | <b>FETA</b>           | 11,9 |
|    | Feta mit roten Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Olivenöl   |      |
| 17 | <b>SAGANAKI</b>       | 13,9 |
|    | Feta aus der Keramik Schale mit Tomaten, Peperoni, Oliven und Oregano                                    |      |
| 18 | <b>SIGARA BÖREGI</b>  | 11,9 |
|    | Hausgemachte Blätterteigröllchen mit feiner Feta Füllung und einem Beilagensalat                         |      |
| 19 | <b>HALLOUMI</b>       | 12,9 |
|    | Ziegenkäse vom Grill auf frischem Rucola Bett mit Tomaten  |      |



# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant



## KALTE VORSPEISEN

		€
25	<b>TZATZIKI</b> 🌿 Cremiger Joghurt verfeinert mit Gurken und Knoblauch	6,9
26	<b>HAYDARI</b> 🌿 Joghurt-Schafskäse-Creme, verfeinert mit Dill, frischer Minze, Knoblauch und Olivenöl	6,9
27	<b>HUMUS</b> 🌿 Kichererbsenpüree mit Sesamöl und Knoblauch	7,5
28	<b>ZEYTIN MIX</b> 🌿 Oliven mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Kräutern	7,5
29	<b>ANTEP EZMESI</b> 🌿 Paprikapüree, feurig-scharf	7,5
30	<b>SARMA</b> 🌿 Gefüllte Weinblätter mit Tzatziki	6,9
31	<b>ABAGANNÜÇ SALATASI</b> 🌿 Auberginenpüree verfeinert mit Knoblauch und Granatapfelbalsamico	8,5
32	<b>TARAMAS</b> „Der Kaviar der Griechen“ Fischrogen mit Öl und Zitrone	6,9
33	<b>PIYAZ</b> 🌿 Dicke Bohnen mit roten Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, Zitronensaft und Olivenöl	5,5
34	<b>GEMISCHTE KALTE VORSPEISENPLATTE</b> Mit einer Auswahl an verschiedenen kalten Vorspeisen für 2 Personen	29,5

# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant



## WARME VORSPEISEN

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 39 | <b>FALAFEL</b> 🌱<br>Frische Falafel, Joghurtsauce, Tomatensauce und Salatbeilage   | 12,5 |
| 41 | <b>PADLICAN KIZARTMA</b> 🌱<br>Gebratene Auberginen, Tomatensauce, Joghurtsauce   | 11,9 |
| 42 | <b>KABAK KIZARTMA</b> 🌱<br>Gebratene Zucchini, Tomatensauce, Joghurtsauce  | 11,9 |
| 43 | <b>GEMISCHTE WARME VORSPEISENPLATTE</b> 🌱<br>Falafel, Padlican, Kabak, Halloumi, Sigara Böregi, Joghurtsoße, Beilagensalat. Für 2 Personen | 32,5 |
| 45 | <b>OKTOPUS</b><br>Gegrillter Oktopus mit Knoblauch auf Rucola und Tomaten  | 19,9 |

## GRILLSPEZIALITÄTEN

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 50 | <b>KUZU ŞİS</b><br>Lammspiess mit frischem Tagesgemüse und Reis dazu hausgemachter Dip                  | 27,5 |
| 51 | <b>YOGURTLU KUZU ŞİS</b><br>Lammspiess mit Joghurtsauce und in Butter gebratenem Pita dazu Tagesgemüse  | 28,5 |
| 52 | <b>PIRZOLA „PAIDAKAI“</b><br>Lammkotelett gegrillt mit frischem Tagesgemüse, Reis und hausgemachtem Dip | 29,9 |
| 53 | <b>DANA ŞİS</b><br>Kalbsspiess mit Reis und frischem Tagesgemüse, dazu hausgemachter Dip                | 27,5 |

# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 54 | <b>YOGURTLU DANA ŞIS</b><br>Kalbsspiess mit Joghurtsauce und in Butter gebratenem Pita dazu Tagesgemüse                                | 28,5 |
| 56 | <b>SOUFLAKI FETA FETA SOSLU</b><br>Schweinefiletspiesse mit Tomaten-Schafskäse-Sauce, frischem Tagesgemüse, Reis und hausgemachtem Dip | 20,5 |
| 57 | <b>SOUFLAKI METAXA</b><br>Schweinefiletspiesse mit Metaxa-Sahne-Sauce, frischem Tagesgemüse, Reis und hausgemachtem Dip                | 20,5 |
| 58 | <b>SOUFLAKI FOURNOU</b><br>Schweinefiletspiesse überbacken mit Kaskaval- Käse und Reis   | 20,9 |
| 59 | <b>PILIC IZGARA</b><br>Mariniertes Hähnchen mit Tagesgemüse, Reis und hausgemachtem Dip  | 18,9 |
| 60 | <b>PILIC FETA SOSLU</b><br>Hähnchen in Tomaten-Schafskäse-Sauce, frischem Tagesgemüse, Reis und hausgemachtem Dip                      | 19,9 |
| 61 | <b>KIBRIS KÖFTESI</b><br>Frikadelle nach zypriotischer Art, gratiniert mit Käse, dazu Reis, frisches Tagesgemüse und hausgemachtem Dip | 18,5 |
| 62 | <b>ŞIS KÖFTE</b><br>Hackfleischröllchen am Spiess mit Knoblauch, Reis, frischem Tagesgemüse und hausgemachtem Dip                      | 18,5 |
| 63 | <b>URFA KEBAB</b><br>Pikanter Hackfleischspiess mit Reis und frischem Tagesgemüse, dazu hausgemachter Dip                              | 20,5 |





# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant



## VERSCHIEDENES VOM GRILL

€

65	<b>SOKRATES TELLER</b> Schweinefiletspiess, Köfte, Gyros, Reis und frisches Tagesgemüse	27,9
66	<b>LARNACA TELLER</b> Schweinefiletspiess, Hühnerfilet, Gyros, Reis und frisches Tagesgemüse	27,9
67	<b>CYPRUS TELLER</b> Köfte mit Käse gratiniert, Käseröllchen, Gyros, Reis und frisches Tagesgemüse	25,9
68	<b>FAMAGUSTA TELLER</b> Kalbsspiess, Lammkotelett, mariniertes Hühnchen, Gyros, Reis und frisches Tagesgemüse	31,9
69	<b>FAMAGUSTA PLATTE</b> für 2 Personen	62,5
	für 3 Personen	91,5
	für 4 Personen	122,5

Zu unseren Grillgerichten reichen wir Ihnen hausgemachtes Tzatziki.

## PFANNENGERICHTE

70	<b>TAVUKSOTE'</b> Geschnetzeltes Hähnchenfleisch mit Kartoffelwürfeln, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Tomaten	20,5
71	<b>SAÇ KEBAB</b> Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, pikant gewürzt, dazu Reis	24,9

# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

72	<b>HALEP KEBAB</b>	25,5
	Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Tomaten, Paprika, Auberginenpüree und Joghurtsauce	
55	<b>DANA CIGIER</b>	24,5
	Kalbsleber aus der Pfanne mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Reis	

## FISCHGERICHTE


75	<b>DORADE</b>	26,5
	Frische Dorade vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage	
76	<b>KALAMAR</b>	24,5
	Gegrillte Tintenfischtuben mit Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage	
77	<b>KARADES GÜVEC</b>	26,5
	Garnelen in der Pfanne serviert mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch in Tomatensoße, dazu Reis	

## GYROS


€

85	<b>GYROS</b>	17,9
	Mit hausgemachtem Tzatziki, Reis, frisches Tagesgemüse	
86	<b>GYROS</b>	18,9
	In Metaxa-Sahne-Sauce und Reis, frisches Tagesgemüse	
87	<b>GYROS</b>	19,9
	Überbacken mit Kaskaval- Käse und Reis	

## NUDELGERICHTE

90	<b>IKARUS TELLER</b>	12,9
	Spaghetti mit Hackfleisch- Tomatensauce	
92	<b>ACHILLES TELLER</b> 	10,5
	Spaghetti mit Tomatensauce	
993	<b>MANTI</b>	15,9
	Türkische Ravioli mit einer Hackfleischfüllung, in einer Knoblauch-Joghurtsauce und zerlassener Paprikabutter	

## KINDERGERICHTE

91	<b>KINDER IKARUS TELLER</b>	7,0
	Spaghetti mit Hackfleisch- Tomatensauce	
93	<b>KINDER ACHILLES TELLER</b> 	6,0
	Spaghetti mit Tomatensauce	
94	<b>HERKULES TELLER</b>	9,0
	Gyros mit Pommes frites	
95	<b>PEGASUS TELLER</b>	9,5
	Hühnchenbrust mit Pommes frites	



# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

96	<b>HERMES TELLER</b> Hackfleischspieß mit Pommes frites	9,5
----	--	-----

## BEILAGEN

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



# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

## DESSERT

		€
110	<b>CREMÉ BRÛLÉE</b> Sahne-Dessert mit knackiger Zuckerkruste verfeinert mit Vanille	7,5
111	<b>SCHOKO SOUFFLE</b> Feines Schokotörtchen mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanille-Eis	8,5
112	<b>TARTUFO NERO</b> Trüffeleis mit Vanillekern	7,9
113	<b>BAKLAVA</b> Original türkische Baklava mit Pistazienfüllung und einer Kugel Vanilleeis	9,5

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

## WARME GETRÄNKE

CREMA CAFFE	3,9
CAPPUCCINO	4,9
MILCHKAFFEE	4,9
ESPRESSO	2,9
DOPPELTER ESPRESSO	4,9
TÜRKISCHER MOCCA	3,5
HEISSE SCHOKOLADE	4,9
GLÜHWEIN	4,9
GROG	4,9

## GLAS EILLES TEE 0,3 l

DARJEELING ROYAL FIRST FLUSH, Schwarztee	3,9
ASSAM SPEZIAL, Schwarztee	3,9
SONNE ASIENS, Grüntee aromatisiert	3,9
SOMMERBEEREN, Früchtemischung	3,9
KRÄUTERGARTEN, Kräutertee	3,9
PFEFFERMINZ, Kräutertee	3,9
KAMILLE, Kräutertee	3,9

# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

	0,3l	0,4 l
SINALCO COLA LIGHT	3,9	5,2
SINALCO COLA	3,9	5,2
SINALCO ORANGE	3,9	5,2
SINALCO ZITRONE	3,9	5,2
SPEZI	3,9	5,2
APFELSCHORLE	3,9	5,2
VITA MALZ 0,33l		3,9
RAUCH EISTEE GRANATAPFEL 0,33l		3,9
RAUCH EISTEE PFIRSICH 0,33l		3,9

## 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	3,9
GINGER ALE	0,2 l	3,9
TONIC WATER	0,2 l	3,9

## SÄFTE VON RAUCH

APFELSAFT	0,2 l	3,5
ORANGENSAFT	0,2 l	3,5
RHABARBERSAFT	0,2 l	3,5
BANANENNEKTAR	0,2 l	3,5
KIRSCHNEKTAR	0,2 l	3,5
KI-BA	0,2 l	3,5
SANDDORNNEKTAR	0,2 l	3,5

# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

## FASSBIERE

€

ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER, Dunkelbier	0,3 l	4,8
ALTLANDSBERGER NACHTWÄCHTER, Dunkelbier	0,4 l	5,9
ROSTOCKER PILS	0,3 l	4,2
ROSTOCKER PILS	0,4 l	5,6
ALSTER (Pils, Zitronenlimonade)	0,3 l	4,2
ALSTER (Pils, Zitronenlimonade)	0,4 l	5,6
KREFELDER (Pils, Cola)	0,3 l	4,2
KREFELDER (Pils, Cola)	0,4 l	5,6

## FLASCHENBIERE

SCHÖFFERHOFER trüb	0,5 l	5,9
SCHÖFFERHOFER dunkel	0,5 l	5,9
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei	0,5 l	5,9
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	3,9
EFES (türkisches Bier)	0,33 l	4,2

## DEGESTIF 2 cl

ABSOLUT WODKA	40% vol.	3,5
JUBILÄUMS AQUAVIT	40% vol.	3,5
ROSTOCKER KÜMMEL	38% vol.	3,5
GRAPPA VENDEMMIA NONINO	42% vol.	4,3
MARZADRO DICHIOTTO LUNE	41% vol.	6,0
SAMBUCA MOLINARI	42% vol.	3,9
OUZO HAUSMARKE	37,5% vol.	3,0
OUZO 12	38% vol.	4,5
RAKI EFE GOLD (4cl)	45% vol.	6,0
RAKI EFE GOLD (0,35l/FI)	45% vol.	39,0
Serviert mit Wasser und Eis		
BAILEYS	17% vol.	3,5
AMARETTO	28% vol.	3,5
METAXA*****	38% vol.	3,3
METAXA*****	40% vol.	4,0
FERNET BRANCA	42% vol.	5,9
JÄGERMEISTER	35% vol.	5,9
AVERNA	32% vol.	5,9
RAMAZZOTTI	30% vol.	5,9



# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant



## OFFENE WEISSWEINE

€

	0,2l	0,5 l
<b>HAUSWEIN</b>	7,5	18,5
Trocken, fruchtig, wenig Säure		
<b>WEISSWEINSCHORLE</b>	7,5	18,5
Trocken		
<b>IMIGLIKOS</b>	7,5	18,5
Lieblich, griechischer Wein		
<b>VILLA DOLUCA</b>	8,5	21,0
Trocken, fruchtbetont		
<b>MAKEDONIKOS</b>	7,5	18,5
Halbtrocken, leicht		

## OFFENE ROTWEINE

	0,2l	0,5 l
<b>HAUSWEIN</b>	7,5	18,5
Trocken, fruchtig		
<b>IMIGLIKOS</b>	7,5	18,5
Lieblich, griechischer Wein		
<b>VILLA DOLUCA</b>	8,5	21,0
Trocken, fruchtig		
<b>MAKEDONIKOS</b>	7,5	18,5
Halbtrocken, leicht		

# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

## OFFENER ROSE´

	0,2 l	0,5 l
<b>APELIA</b>	7,5	18,5
Trocken, fruchtig, süffig		

<b>VILLA DOLUCA</b>	8,5	21,0
Trocken, fruchtig		

## WEISSWEINE 0,75l €

<b>VILLA DOLUCA</b> Türkei, Semillon, Sultaniye	31,5
trocken, frisch und leicht mit Aromen von frischem Obst	

<b>KAVAKLIDERE ANCYRA SAUVIGNON BLANC</b>	32,9
Türkei, Ägäis	

Der Kavaklidere Ancyra Sauvignon Blanc ist ein typischer Sauvignon Blanc, der die besten Seiten dieser Rebsorte widerspiegelt: Grüne Paprika, frisch gemähtes Gras, Limette und mittlere Säure, erfrischend, leicht zugänglich.

<b>KAVAKLIDERE VINART NARINCE UND CHARDONNAY</b>	33,5
--	------

Türkei, Kappadokien  
9 Monate lang in getrennten -Eichenfässern gelagert. Beide Sorten lassen sich erkennen, der Narince mit seinen Zitrusaromen, der Chardonnay mit reifen tropischen Fruchtaromen. Vielseitiger Wein mit vollmundiger starker Struktur und anhaltenden Aromen.

<b>MALAGOUZIA</b> Griechenland, Chelones	34,9
Am Gaumen elegant und sehr ausbalanciert, vereint im Bouquet Aromen von weißen Blumen, Zitrusfrucht, Kräutern und süßen Gewürzen. Langhaltender Abgang.	

## ROTWEINE 0,75l

<b>VILLA DOLUCA</b> Türkei, Öküzgözü, Cabernet Sauvignon	31,5
trocken, frisch mit angenehm fruchtiger Note und anhaltendem Abgang	

<b>ANCYRA KALECIK KARASI</b> Türkei, Zentralanatolien	33,5
Ausgewogen balancierter Wein mit reichen roten Früchtearomen und weichen Tanninen.	

<b>EGEO MERLOT</b> Türkei, Ägäis	44,9
Dieser 8 Monate lang im Eichenfass gereifte Merlot besticht durch seine Weiche seidige Struktur und einem reichen Aromacharakter.	

<b>SYRAH-ALPHA ESTATE</b> Griechenland, Makedonien	49,9
Purpurrote Farbe. Reife Brombeeren und Pflaumen mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Am Gaumen ist er schön vollmundig mit Vanillenoten, ausgewogenen Tanninen, ausbalancierte Säure und Holz Note. Ein langer Abgang mit Quittenaroma, der Lust auf mehr macht.	

# FAMAGUSTA

Das zypriotische Restaurant

## ROSE´

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

**VILLA DOLUCA** Türkei, Ägäis 31,5  
Zart rosé, köstlich vollmundig, frische Fruchtaromen

# 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!

[www.geniessen-bei-freunden.de](http://www.geniessen-bei-freunden.de)

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzl. MwSt.