

Café Restaurant

MESOPOTAMIA

Kurdische und Vegetarische Küche

Hûn bi ser çavan hatin ne!

Herzlich willkommen im Haus
orientalischer Gastlichkeit!

Liebe Gäste,

leider zwingt uns der Gesetzgeber, die Karte mit allerlei Ziffern und Symbolen zu verunstalten, um eventuellen Gefahren vorzubeugen. Die vollständige Liste der auszeichnungspflichtigen Allergene finden Sie im Mittelteil. Spezifische Kennzeichnungen auf den jeweiligen Seiten der Speisen und Getränke.

Wir bitten um Ihr Verständnis
und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Das MESOPOTAMIA

Mesopotamien, auch Zweistromland, wird die Kulturlandschaft in Vorderasien genannt, die durch die großen Flusssysteme des Euphrat und Tigris bestimmt wird. Es gehört zu den wichtigsten kulturellen Zentren des Alten Orients. Mesopotamien bildet einen großen Teil des so genannten »Fruchtbaren Halbmonds«, in welchem sich Menschen erstmals dauerhaft niederließen und Ackerbau sowie Viehzucht betrieben – der biblische Garten Eden.

Im Süden dieses Gebiets entstand mit den Sumerern die erste Hochkultur der Menschheitsgeschichte. Ihnen folgten Babylonier, Assyrer und Aramäer, bevor die Perser das Gebiet eroberten und neue kulturelle Einflüsse mit Zwang installierten. Nach den Persern kamen Makedonier, Araber und Osmanen. Das vor allem in seiner Wasserverfügbarkeit höchst unterschiedliche Land bot den Menschen zu allen Zeiten höchst unterschiedliche Siedlungsvoraussetzungen, die massiven Einfluss auf die historische Entwicklung nahmen.

Der Begriff Mesopotamien geht auf Alexander den Großen zurück, der damit das Land »zwischen den Flüssen« Euphrat und Tigris bezeichnete. Somit haben die Südosttürkei, Nordostsyrien, der Irak, Nordostkuwait und der Westiran Anteil am mittlerweile heiß umkämpften Mesopotamien.

Das Team des MESOPOTAMIA versucht, Ihnen die Vielgestaltigkeit dieser Kultur kulinarisch näherzubringen. So ungleichartig die Landschaften Mesopotamiens sind, so abwechslungsreich ist auch die Küche. So unterschiedlich die Menschen in Europa sind, so grundverschieden sind sie auch in unserer Heimat. Wir stehen für gegenseitige Akzeptanz und Toleranz und freundlichen Umgang miteinander.

*Ihr Wirtsehepaar
Gülbahar (deutsch) und Sinan (kurdisch)*

Sonntag & an Feiertagen

09.00 - 14.00 Uhr

ORIENTALISCHES FRÜHSTÜCK

1 Person **12,90**

2 Personen **25,00**

Frühstücksteller

(Alle inklusive für eine Person)

- » Oliven
- » Käse
- » Salami
- » Tomaten & Gurken
- » Honig & Frischkäse
- » Marmelade
- » Spinat
- » 1 Stück Falafel
- » 1 Stück Sigara Börek
- » 1 Stück Simit

+

Warmes Gericht nach Wahl

(1 Stück auswählen)

- 1. Menemen** (Tomaten, Paprika und Eier in der Pfanne)
- 2. Eier mit Sucuk**
- 3. Spiegeleier oder gekochte Eier**

+

Orangensaft oder Prosecco

WARME EXTRAS - auf Wunsch | separat berechnet -

Tagessuppe (bitte beim Service erfragen)	6,50
Menemen (Tomaten, Paprika und Eier in der Pfanne)	4,50
Eier mit Sucuk	5,50
Gekochte Eier (2 Stück)	3,50
Rühreier (natur)	3,50
Falafel (1 Stück)	1,50
Sigara Börek (1 Stück)	1,50
Simit (1 Stück)	1,50

KALTE EXTRAS - auf Wunsch | separat berechnet -

Käse	3,50
Salami	2,50
Oliven	2,50
Honig & Butter	3,50
Marmelade	1,50
Tomaten & Gurken	2,00

SUPPE

2. **Tagessuppe** **6,50**

VORSPEISE - auf Wunsch mit Knoblauch +0,50€ -

3. **Oliven**** (Schiffchen) **6,90**
Eingelegt in Kräuter und Gewürze
4. **Pilaki** (Barbunya) **7,90**
Dicke weiße Bohnen in Tomatensoße,
mit Salat, Tomaten und Gurken
6. **Gefüllte Weinblätter** **8,50**
Mit Salat, Tomaten, Gurken und Zaziki⁷
7. **Homus** **8,90**
Kichererbsenpüree mit Salat,
Tomaten, Gurken und Peperoni
8. **Vorspeisenteller für 1 Person** **9,90**
Mit einem gefüllten Weinblatt, Pilaki, Spinat,
Homus, Oliven, Zaziki⁷ und Peperoni
9. **Vorspeisenteller für 2 Personen** **16,90**
Mit einem gefüllten Weinblatt, Pilaki, Spinat,
Homus, Oliven, Zaziki⁷ und Peperoni

SALAT

10. **Ezme-Salat** (scharf) **8,50**
Gehackter Salat aus Tomaten, Zwiebeln,
Knobauch, Chili und Petersilie
14. **Mesopotamia Salatteller**
Paprika, Salat, Tomaten, Zwiebeln,
Weichkäse^{*7} und Walnuss⁸
- mit gegrillten Puten- oder Hähnchenstreifen** **16,50**
- mit gegrillten Rinder- oder Lammstreifen** **19,90**

EXTRA

- Zusätzlicher Brotkorb^{1,11}** **2,00**
- Eingelegter Knoblauch** **0,90**
- Homus** **3,50**
- Zaziki⁷** **3,50**
- Spinat (orientalische Art)** **3,50**
- Bulgur¹, Kartoffeln** **3,50**
- Gemischter Beilagensalat** **5,90**
- Lamm- Lammhack Spieß** **5,90**
- Hähnchen- Putenspieß** **4,90**
- Falafel** **2,00**
- Teigröllchen (1 Stück)** **1,50**

Zu allen Speisen servieren wir Fladenbrot^{1,11}

¹Weizen, ⁷Milch, ⁸Nuss, ¹¹Sesam, **geschwärzt *Feta-Art

VEGAN - auf Wunsch mit Knoblauch +0,50€ -

80. **Destina** **15,90**

Grüne Bohnen, frische Tomaten und Zwiebeln in Tomatensoße, dazu Bulgur¹ (oder Kartoffeln), Salat und Homus

81. **Sarya** **15,90**

Mit Spinat gefüllte Teigröllchen¹, dazu Bulgur¹ (oder Kartoffeln), Salat und Homus

83. **Naze** **15,90**

Falafeln, dazu Bulgur¹ (oder Kartoffeln), Homus, Salat und Gemüse

84. **Dildar** **15,90**

Kichererbsen, Okraschoten, frische Paprika und Kartoffeln in Tomatensoße, dazu Bulgur¹, Salat und Homus

VEGETARISCH - auf Wunsch mit Knoblauch +0,50€ -

auch vegan möglich

15. **Helin** **16,50**

Dürüm-Röllchen¹ mit Auberginen und Zucchini in Tomatensoße, dazu Bulgur¹ (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki⁷

16. **Kurmanc** **15,90**

Gemüseteller mit gebratenen Auberginen, gebratenen Paprika, Zucchini, Weichkäse*⁷, Spinat, Bulgur¹ (oder Kartoffeln) und Zaziki⁷

17. **Berfin** **15,90**

Mit Weichkäse*⁷ gefüllte Teigröllchen¹, dazu Bulgur¹ (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki⁷

18. **Bawe Duzgun** **15,90**

Mit Weichkäse*⁷ gefüllte Teigröllchen¹ und mit Spinat gefüllte Paprika in Tomatensoße, dazu Bulgur¹ (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki⁷

19. **Dayke Gule** **15,90**

Mit Weichkäse*⁷ gefüllte Paprika, mit Spinat gefüllte Tomaten in Tomatensoße, dazu Bulgur¹ (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki⁷

20. **Asmin** **15,90**

Mit Weichkäse*⁷ gebratener Spinat, dazu Bulgur¹ (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki⁷

Zu allen Speisen servieren wir Fladenbrot^{1,11}

¹Weizen, ⁷Milch, ¹¹Sesam

*Feta-Art

22. **Delal Mussaka** **16,50**
 Mit Weichkäse⁷ überbackene Auberginen,
 Zucchini und Kartoffeln in Tomatensoße,
 dazu Bulgur¹ (oder Kartoffeln), Salat und
 Zaziki⁷
23. **Beriwan** **16,50**
 Mit Weichkäse⁷ gefüllte Teigröllchen¹, dazu
 gebratene Auberginen, Zucchini, Spinat,
 Bulgur¹ (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki⁷

GEFLÜGEL - auf Wunsch mit Knoblauch +0,50€ -

24. **Diyar Kebab** **18,50**
 Marinierte Putenspieße mit gegrillter Tomate und
 Paprika, Spinat, Kartoffeln, Bulgur¹, Salat und
 Zaziki⁷
25. **Euphrat** **18,50**
 Gegrillte Hähnchenfilets
 mit gegrillter Tomate und Paprika, Spinat,
 Kartoffeln, Bulgur¹, Salat und Zaziki⁷
26. **Tigris** **18,50**
 Hähnchenfilets in Wein-Sahne⁷-Kurkuma-
 Soße, dazu Bulgur¹ (oder Kartoffeln), Salat
 und Zaziki⁷
27. **Rojhat** **18,50**
 Putenbrustfiletröllchen, gefüllt mit Spinat
 und Nüssen⁸, in Wein-Sahne⁷-Kurkuma-
 Soße, dazu Bulgur¹ (oder Kartoffeln), Salat
 und Zaziki⁷

FISCH

29. **Lachsfilet** **24,90**
 Gegrilltes Lachsfilet mit gebratenem Gemüse,
 dazu Kartoffeln und Salat
39. **Calamari** **19,90**
 Calamari mit frischen Tomaten, Paprika, Petersilie
 in Knoblauch-Tomatensoße, dazu Kartoffeln
 oder Bulgur¹, Salat und Zaziki⁷

Zu allen Speisen servieren wir Fladenbrot^{1,11}

¹Weizen, ⁷Milch, ⁸Nuss, ¹¹Sesam

*Feta-Art

LAMM / RIND - auf Wunsch mit Knoblauch +0,50€ -

30. **Urfa Kebab** **19,90**
Lamm-/Rindshackfleischspieße, mit gegrillter
Tomate und Paprika, dazu Spinat, Bulgur¹
(oder Kartoffeln), Salat und Zaziki⁷
32. **Munzur** **19,90**
Mit Lamm-/Rindshack gefüllte
Dürümrollchen¹ in Tomatensoße, dazu
Bulgur¹, Salat und Zaziki⁷
33. **Kurdos Joghurt Kebab** **19,90**
Lammfleisch in Knoblauch-Joghurt⁷-Soße
mit knusprigen Croûtons¹, mit gegrillter Tomate
und Paprika, dazu Bulgur¹ und Salat
34. **Pir Kebab** **19,90**
Marinierte Lammspieße, gegrillte
Tomate und Paprika, Spinat, Bulgur¹
(oder Kartoffeln), Salat und Zaziki⁷
36. **Jiyan** **24,50**
Lammkotelett mit gegrillter Tomate und
Paprika, dazu Spinat, Bulgur¹
(oder Kartoffeln), Salat und Zaziki⁷
37. **Ararat Mix-Kebab** **21,50**
Lamm-/Rindshackfleischspieß, Lammspieß,
Hähnchenbrustfilet, Putenspieß, mit gegrillter
Tomate und Paprika, dazu Bulgur¹
(oder Kartoffeln), Salat und Zaziki⁷
38. **Mesopotamia Platte** **52,00**
für zwei Personen
Verschiedene Kebab-Zubereitungen, mit
gegrillten Tomaten und Paprika, dazu Spinat,
Kartoffeln, Bulgur¹, Salat und Zaziki⁷
46. **Mesopotamia Burger** **15,90**
Hausgemachtes Burger Rinderhackfleisch, dazu
Pommes, Salat
49. **Amed** **26,90**
Gegrillte Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter,
gegrilltem Gemüse, dazu Kartoffeln,
(Pommes oder Bulgur¹) Salat und Zaziki

Zu allen Speisen servieren wir Fladenbrot^{1,11}

¹Weizen, ⁷Milch, ⁸Nuss, ¹¹Sesam

AUS DER PFANNE - auch mit Knoblauch +0,50€ -

40. **Schilan** **15,90**
Gemüsepfanne mit verschiedenen frischen Paprika, Auberginen und Zucchini in Tomatensoße, dazu Bulgur¹ (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki⁷
41. **Azad** **18,50**
Kalbsleberpfanne mit Paprikaschoten, frischen Tomaten und Zwiebeln in Tomatensoße, dazu Bulgur¹ (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki⁷
42. **Berdan** **18,50**
Putenpfanne mit Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, und Paprika in Tomatensoße, dazu Bulgur¹ (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki⁷
43. **Baran** **18,50**
Hähnchenpfanne mit Auberginen, Zucchini, Zwiebeln und Paprika in Tomatensoße, dazu Bulgur¹ (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki⁷
44. **Zerda** **19,90**
Lampfpfanne mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Zwiebeln in Tomatensoße, dazu Bulgur¹ (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki⁷
45. **Agit** **19,90**
Rinderpfanne mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Zwiebeln in Tomatensoße dazu Bulgur¹ (oder Kartoffeln), Salat und Zaziki⁷

FÜR KINDER

47. **Pommes frites** **3,90**
mit Ketchup
48. **Chicken Nuggets** **9,90**
mit Pommes frites

DESSERT

- Kugel Eis**⁷ **2,00**
Erdbeere, Schoko, Vanille
(nach Wunsch in Schale)
- Panna Cotta** **5,90**
- Tartufo** **5,90**
- Baklava**² **6,90**
Mit Eis⁷

Zu allen Speisen servieren wir Fladenbrot^{1,11}

¹Weizen, ³Ei, ⁷Milch, ⁸Nuss, ¹¹Sesam

Die Geschichte von Gülbahar und Sinan

Vor gar nicht so langer Zeit begab es sich in der Gegend von Mardin in Kurdistan, dass sich zwei junge Menschen begegneten und unsterblich ineinander verliebten. Dies geschieht auf dieser Welt alle Tage, doch die beiden trennte verschiedene Religionen. Gülbahar, die Begehrenswerte, war Sunnitin und musste deshalb den strengen Regeln der fünf Säulen des Islam folgen. Sinan hingegen war Alevit, eine Form des Islam, die keine Moscheen kennt und als Glaubensgrundsatz allenfalls den Respekt vor den Mitmenschen und die Liebe zu diesen gelten lässt. Diese Richtung ist durchaus dem Humanismus vergleichbar.

Natürlich war dies für unsere Liebenden sehr schwer, zueinander zu finden, gerade so, als hätte zu Zeiten der Reformation ein Lutheraner versucht, mit einer Katholikin anzubändeln. Der edle Sinan ließ sich jedoch nicht abschrecken und hielt beim Vater der schönen Gülbahar, dem gestrengen Isa um die Hand der Tochter an. Isa schimpfte und tobte und untersagte jegliches Zusammentreffen des Liebespaares.

Doch Sinan ließ nicht locker, warb mit allem, was ihm zur Verfügung stand bei der Familie um die Gunst des Mädchens und die Gnade des Vaters und nach schier endlosen Wochen und vielen Beratungen des strengen Isa-Clans willigte man endlich ein und die sich nach einander verzehrenden Liebenden durften heiraten.

Heute leben beide mit ihren beiden Kindern Berfin und Dersim glücklich in einem Land weit weg von ihrer kurdischen Heimat und bewirten Gäste aus aller Herren Länder. Sie freuen sich, wenn sich die Menschen gut verstehen und respektieren, ganz gleich, an was sie glauben und welcher Überzeugung sie sind, denn sie haben ja selbst erlebt, dass ein Miteinander allen Leuten zuträglicher ist als ein Gegeneinander.

KLEINES KULINARISCHES BREVIER

Barbunya

Weißer Bohnen (z. B. Wachtelbohnen) werden mit Zwiebeln, Karotten und geschälten Tomaten in Olivenöl und Wasser gegart und mit Petersilie und weiteren Gewürzen abgeschmeckt. Barbunya wird gern zu Brot oder umfangreicheren Speisefolgen gereicht.

Bulgur

Bulgur ist vorgekochter oder gebrühter Weizen. Nach anschließender Trocknung wird die freigelegte Kleie entfernt. Danach wird das Korn grob oder fein mit einem „Grützeschneider“ geschnitten. Bulgur wird hauptsächlich aus Hartweizen hergestellt und gilt als ein Hauptnahrungsmittel im Vorderen Orient, vergleichbar dem Reis in Asien. Ganz ähnlich wird er auch zubereitet.

Baklava

Baklava ist ein Gebäck aus Blätter- oder Filoteig, gefüllt mit gehackten Walnüssen, Mandeln oder Pistazien. Der gefüllte und geschichtete Teig wird gebacken und solange das Gebäck noch heiß ist, in Sirup aus eingekochtem Zuckerwasser eingelegt und dann in Rautenform geschnitten. Klassische Begleiter eines Baklava-Desserts sind starker Mokka, da seine Bitterkeit mit der Süße des Baklava kontrastiert und Speiseeis, das in den heißen Ländern für Kühlung sorgt.

Baklava und ähnliche Süßigkeiten gehören im gesamten Nahen Osten und auf der Balkanhalbinsel zum traditionellen Gebäck, auch wenn in vielen Ländern die eigene Version als die ursprüngliche gilt. Die große räumliche Verbreitung hat zu einer Vielzahl spezieller Zubereitungsarten und Zutaten geführt.

Lavastein-Grill

Lavasteine speichern die Hitze und geben diese gleichmäßig ab, ähnlich wie beim Holzkohlegrill, nur ohne Rauchentwicklung beim Herabtropfen von Fleischsaft oder Fett. Es entsteht dennoch ein typisches Grillaroma, Gemüse und Fleisch bleiben saftig. Dies gilt als die gesündeste und schonendste Art zu grillen.

Mokka

Wie bei fast allen derartigen Genussmitteln unterscheiden sich die Ansichten über die korrekte Zubereitung oft sehr. Im türkischen Raum gibt man das stark geröstete Kaffeepulver mit Zucker in ein Gefäß und lässt diese Mischung ein bis zwei Mal aufwallen. Dann wird der Kaffee auf Einzelportionen aufgeteilt. Im arabischen Raum wird dagegen nicht gesüßt; in Wien ist ein Mokka einfach ein Espresso.

Änderung der Beilagen

Werte Gäste, natürlich kann es vorkommen, dass dem ein oder anderen ein Gemüse oder bestimmtes Getreide nicht schmeckt oder es zu Unverträglichkeiten kommt. Sagen Sie bei der Bestellung einfach dem Service, was Sie lieber auf Ihrem Teller sehen würden oder was weggelassen werden soll. Die Küche wird sich bemühen, Ihren Wünsche zu entsprechen, denn schließlich wollen wir unsere Gäste zufrieden sehen.

Kurdisch genießen

Die kurdische Küche ist eine der ältesten und herausragendsten Küchen der Welt. Gastfreundschaft und Geselligkeit sind im kurdischen Alltagsleben tief verwurzelt, die Küche spielt eine bedeutende Rolle.

„Der Weg ins Herz führt durch den Magen“ – so ein kurdisches Sprichwort, von dem man bis heute überzeugt ist. ‚Imam bayildi‘ – ‚der Imam fiel in Ohnmacht‘, denn die Aubergine war so perfekt und genussreich zubereitet, dass sie ihm die Sinne raubte. So war auch gleichzeitig der Name eines Rezepts geboren und glücklicherweise ist es bis heute bekannt und zudem ein treffender Stellvertreter für die gesamte kurdische Küche – einem Schmelztiegel der unterschiedlichsten Küchentraditionen am Übergang von Europa zum Orient. Hier mischen sich vertraute Zutaten mit neuen Zubereitungsarten und einer spannenden Art zu würzen: Eine Frikadelle wird mit Kreuzkümmel und Zimt zum würzigen Köfte. Kardamom und Koriander veredeln Fisch. Minze, Nüsse und Korinthen sind mit Bulgur die aromatische Füllung für Paprikaschoten. Paprikapaste und Thymian würzen die Joghurtsoße zu zartem Lammfleisch.

Der Variantenreichtum ist schier unermesslich und erleichtert die Begegnung von Orient und Okzident, denn bei so vielen Berührungs- und Überschneidungspunkten fällt ein gemeinsames Mahl auch nicht schwer. Was stimmt die Menschen friedlicher und verständnisvoller als gemeinsam zu speisen und dabei Gedanken auszutauschen!

Amtlicherseits auszeichnungspflichtige allergene Zutaten

1 Glutenhaltiges Getreide · 2 Krebstiere · 3 Ei · 4 Fisch ·
5 Erdnuss · 6 Soja · 7 Milcheiweiß · 8 Nuss · 9 Sellerie ·
10 Senf · 11 Sesam · 12 Schwefel · 13 Lupinen ·
14 Weichtiere

WARME GETRÄNKE

Espresso ^C	2,20
Tasse Kaffee ^C	2,70
Mokka ^C	2,80
Cappuccino ^{C,7}	3,00
Latte Macchiato ^{C,7}	3,20
Heiße Schokolade mit Sahne ⁷	3,20
Tee (schwarz, Pfefferminze, Kamille, Früchte)	2,50
Tee mit Rum 2cl	3,90

SAFT - NEKTAR

Apfelsaft	0,2l	3,30	0,4l	4,30
Orangensaft	0,2l	3,30	0,4l	4,30
Johannisbeersaft	0,2l	3,30	0,4l	4,30
Traubensaft	0,2l	3,30	0,4l	4,30
Maracuja-Mangonektar	0,2l	3,30	0,4l	4,30
Saftschorle	0,2l	2,70	0,4l	3,90

WASSER - LIMONADE

Adelholzener	0,75l	6,50		
still oder mit Kohlensäure				
Tafelwasser	0,2l	2,60		
still oder mit Kohlensäure	0,4l	3,60		
Coca Cola ^{F,C}	0,2l	2,60	0,4l	3,90
Coca Cola Zero ^{C,S,P}	0,2l	2,60	0,4l	3,90
Spezi ^{F,C}	0,2l	2,60	0,4l	3,90
Fanta ^F	0,2l	2,60	0,4l	3,90
Sprite	0,2l	2,60	0,4l	3,90
Ayran	0,25l	2,90		
Erfrischender Trinkjoghurt ⁷				

^Fmit Farbstoff, ^Cmit Coffein,

⁷ Milch

^Smit Süßungsmittel, ^Penthält Phenylalaninquelle

BIER

Wir schenken nur Bier von regionalen Brauereien aus. Zu unserer Philosophie gehört neben der Verwendung frischer Lebensmittel auch die Pflege nicht großindustriell hergestellter Biere.

LÖWENBRÄU

Helles¹	0,5l	4,70
Alkoholfreies Helles¹	0,5l	4,70
Dunkles¹	0,5l	4,70
Radler¹ (Helles + Zitronenlimonade)	0,5l	4,70

BUDWEISER

Pils¹	0,5l	4,70
	0,3l	4,10

FRANZISKANER

Helles Weizen¹	0,5l	4,70
Dunkles Weizen¹	0,5l	4,70
Leichtes Weizen¹	0,5l	4,70
Alkoholfreies Weizen¹	0,5l	4,70
Cola-Weizen^{1,C,F}	0,5l	4,70
Russ¹ (Weizen + Zitronenlimonade)	0,5l	4,70

¹Weizen oder Gerste, ⁷Milch

^Fmit Farbstoff, ^Cmit Coffein

APERITIF

Martini 5cl **4,40**

bianco - rosso - dry

WEISSWEIN

Landwein¹²

Frankreich, trocken, leicht, beschwingt, gradlinig

0,1l **2,90** 0,2l **4,90** 0,5l **11,30** 1,0l **21,90**

Villa Doluca¹²

Türkei, duftig, saftig, spritzig, frischherber Abgang

0,1l **3,00** 0,2l **5,00** 0,5l **11,60** 0,7l **16,00**

Weinschorle¹² weiß 0,25l **4,50**

ROTWEIN

Landwein¹²

Frankreich, trocken, fester Körper

0,1l **2,90** 0,2l **4,90** 0,5l **11,30** 1,0l **21,90**

Villa Doluca¹²

Türkei, fester Körper, saftig, vollfruchtig, herb

0,1l **3,00** 0,2l **5,00** 0,5l **11,60** 0,7l **16,00**

Weinschorle¹² rot 0,25l **4,50**

SCHAUMWEIN

Sekt 0,1l **3,50** 0,7l **20,90**

Hausmarke

Prosecco 0,1l **3,50** 0,7l **20,90**

Hausmarke

¹²Sulfit

SCHNAPS, BITTERS, CORDIALS

Raki mit Eiswasser

4cl **4,90** 0,35l **38,00** 0,7l **69,00**

Raki 2cl **3,40**

Ouzo 2cl **3,40**

Calvados 2cl **3,40**

Vecchia Romagna 2cl **3,40**

Tequila (weiß oder braun) 2cl **3,40**

Wodka 2cl **3,40**

Obstler 2cl **3,40**

Williamsbirne 2cl **3,40**

Havanna Club 4cl **4,40**

Aperol 4cl **4,40**

Ramazzotti 4cl **4,40**

Averna 4cl **4,40**

Campari^F 4cl **4,40**

Fernet Branca 4cl **4,40**

Jägermeister 2cl **3,40**

Amaretto 2cl **3,40**

Baileys 2cl **3,40**

Sambuca 2cl **3,40**

Whiskey 2cl **3,40**

Grappa 2cl **3,40**

Gin 2cl **3,40**

Hugo 2cl **3,40**

Lillet 2cl **3,40**

LONGDRINKS mit 4cl Spirit

Schnäpse als Longdrink **6,50**

mit 4cl Getränk aus der Liste oben

mit Orangensaft, Cola^FC oder Sekt, Tonic

^Fmit Farbstoff, ^Cmit Coffein

Restaurant Mesopotamia

Engelburgergasse 1
93047 Regensburg

mesopotamia-regensburg.de
0941 56993306

Öffnungszeiten:

Mo. - Sa.: 17.00 - 23.00
Küche: 17.00 - 22.00

So. und Feiertage:
Geöffnet 09.00 - 22.00
Frühstück / Brunch 09.00 - 14.00
Küche 11.00 - 21.00