



OF EDEN

MAIN MENU

STARTERS / MEZE OF EDEN

Songs in Many Bites	14,90
Sigara Böre i, Ezme, Hummus mit knuspriger Pastirma, Ziegenkäse, Chickpea Fries, Käse mit Oliven und Minze, Baba Ganoush mit frisch gebackenem, hausgemachten Brot.	
Lentils of the Orient	5,90
Eine herzhaft türkische Linsensuppe, gewürzt mit frischen Kräutern und Gewürzen, serviert mit Zitrone und frisch gebackenem, hausgemachten Brot.	
Tahini Ritual	9,90
In Panko paniertes, goldbraun gebackener Blumenkohl, serviert auf einem cremigen Hummusbett – getoppt mit angebratenen Kichererbsen, gerösteten Pinienkernen und verfeinert mit einer zarten Tahini-Sauce.	
Sultan's Cigar	6,90
Knusprig-goldbraun gebackene Yufka-Teigröllchen, traditionell gefüllt mit würzigem Weißkäse und frischen Kräutern.	
Pearls of the Levants	6,90
Fein marinierte Halloumi-Würfel-Spieße, durchzogen von aromatischem Olivenöl, frischem Zitronensaft, Thymian, Knoblauch & Honig - goldbraun gegrillt.	
Silk and Spice	8,90
Knusprig gebratene Pastirma, verfeinert mit zart sautiertem Spinat, serviert auf einem cremigen Joghurtbett.	
Red over White	8,90
Aromatisch geröstete Paprika mit feinem Rauchgeschmack, garniert mit frischer Petersilie und knackigen Walnüssen, serviert auf einem cremigen Joghurtbett.	
Chilli Kissed of Eden	8,90
Knusprig gebackene of Eden Manti (türkische Teigtaschen), gefüllt mit Frischkäse, serviert mit einem cremigen Chili-Cheese-Dip.	
Sultan's Secret	12,90
Vegane Tacos mit Rote-Bete-Tatar & Zaziki	
The Ocean's Fire	15,90
Tuna Tacos mit Spicy Mayo & marinierten Zwiebeln	
The Hidden Bite	14,90
Pulled Beef Tacos auf Avocado-creme und Sumach-Zwiebeln	
Catch of Djinn	15,90
Zart paniertes Kabeljau, serviert als Taco, verfeinert mit einer aromatischen Safran-Zitronen-Aioli und frischer Minze.	



SALADS OF EDEN

Sun on the Waves	14,90
Saftig gebratene Garnelen treffen auf einen fruchtig-frischen Salat aus reifer Mango, cremiger Avocado, roten Zwiebeln, Limettensaft, frischem Koriander und Petersilie – Olivenöl und Fischsauce	
Desert Caesar	13,90
Knackiger Salat, hausgemachtes orientalisches Tahini-Caesar-Dressing, knusprige Kichererbsen, gegrillte Gewürzhähnchenstreifen und ein Hauch Sumach – kräftig, cremig, unverwechselbar.	
Green Flower	12,90
Ein harmonisch abgestimmter Salat aus zartem Brokkoli, cremiger Avocado, grünem Spargel, feinen Erbsen, jungen Spinatblättern, Mandeln, Quinoa und knackigem Blattsalat – verfeinert mit einem cremigen Tahini-Zitronen-Dressing.	
Garden of Eden	13,90
Ein erfrischender, farbenprächtiger Salat, inspiriert vom Garten der Sinne: Knackiger Blattsalat, süß-saftige bunte Tomaten, zarte Erbsensprossen, feine Radieschen, essbare Blüten und Burrata vereinen sich mit hochwertigem Olivenöl, einem Hauch feinem Balsamico und dem würzigen Aroma von Shiso.	
Mystic Roca	9,90
Pfeffrig-frischer Rucola trifft auf aromatische Tomaten, feine Zwiebeln und wird mit einem Hauch Zitrone sowie bestem Olivenöl veredelt. Abgerundet wird dieser leichte Genuss durch hauchdünn gehobelten Ziegenkäse.	
Pink on Green	15,90
Zarter, hausmarinierter Lachs ruht auf einem frischen Mix aus Rucola, jungem Spinat, cremiger Avocado und knackiger Gurke. Fruchttige Orangenspalten, spritzige Limette, aromatische Minze und fein marinierte rote Zwiebeln runden dieses erfrischende Geschmackserlebnis perfekt ab.	
Mehr Extras? Je/pro Portion	4,90
- mit gegrillter Hähnchenbrust - mit gegrillten Garnelen - mit Falafel - mit Halloumi Käse - mit Ziegenkäse im Teigmantel - mit Köfte - mit Thunfisch - mit Lammfleischwürfeln	



GRILLED TREATS OF EDEN

Breast of Flame	13,90
Zart gegrillte Hähnchenbrust. Dazu servieren wir aromatischen Bulgur mit Tomaten und frischen Kräutern oder Reis.	
Whispers of Spice	16,90
Zart gegrillte, hausgemachte Köfte, saftig und mit feinem Röstaroma vom Lavastein. Gewürzt mit einer geheimen orientalischen Gewürzmischung. Dazu servieren wir aromatischen Bulgur mit Tomaten und frischen Kräutern oder Reis.	
Avocado & Ashes	18,90
Zart gegrillter, saftiger Adana Kebab. Angerichtet auf einem hauchdünnen Avocado-Carpaccio, verfeinert mit cremiger Pistaziensauce und frischen Granatapfelkernen. Dazu servieren wir aromatischen Bulgur mit Tomaten und Kräutern oder Reis.	
Blades Offering	16,90
Zart gegrillter i Kebab, saftig und mit intensivem Röstaroma. Gewürzt mit einer aromatischen Gewürzmischung und am Spieß über offener Glut gegart. Dazu servieren wir aromatischen Bulgur mit Tomaten und Kräutern oder Reis.	
Noble Flame	11,90
Zart gegrillte Aubergine, veredelt mit einer einzigartigen Tahini-Zimt-Sauce. Ein harmonisches Spiel aus nussigen, rauchigen und warm-würzigen Aromen.	
Optional: Extra Köfte +4,90	
Sultan's Pillow	16,90
Zarte Teigtaschen, gefüllt mit würzig abgeschmecktem Fleisch, umhüllt von goldener Butter und einer aromatischen Tomatensauce. Veredelt mit einem Hauch getrockneter Minze — ein Gericht wie aus den Palastküchen vergangener Zeiten	
Princess Pillow	16,90
Zarte Teigtaschen, gefüllt mit einer cremigen Frischkäsefüllung, umhüllt von goldener Butter und einer aromatischen Tomatensauce. Veredelt mit einem Hauch getrockneter Minze — leicht, edel und verführerisch wie ein königliches Fest.	
Golden Ember	16,90
Zart gegrillter Maiskolben, veredelt mit cremigem Joghurt, nussigem Tahin und feinem Lauch. Knackige Pistazien und ein Hauch pikantes Harissaöl.	
Falafel Whisper	16,90
Zart gegrillter Maiskolben, veredelt mit cremigem Joghurt, nussigem Tahin und feinem Lauch. Knackige Pistazien und ein Hauch pikantes Harissaöl.	
Fireborn Beyti	15,90
Weiches, ofenfrisches Sauerteig-Naambrot, gefüllt mit saftigem Köfte, serviert auf cremigem Joghurt und vollendet mit einer pikanten Tomatensauce.	
Firekissed Chicken	15,90
Weiches, ofenfrisches Sauerteig-Naambrot, gefüllt mit saftigem Hähnchen, serviert mit cremigem Joghurt und abgerundet mit einer pikanten Tomatensauce.	
Mehr Extras? Je/pro Portion	+4,90
-Gegrillte Hähnchenbrust	
-Gegrillte Garmelen-Falafel	
-Halloumi-Käse	
-Ziegenkäse im Teigmantel	
-Köfte-Thunfisch	
-Lammfleischwürfel	
-Bulgur-Reis	



PIDE OF EDEN

Fire's Kissed Bread	8,90
Weiches, hausgemachtes Naan, aromatisch bestrichen mit würzigem Knoblauchöl und hausgemachtem Hummus.	
Moonmilk	9,90
Pide mit Käse und Tomatensauce.	
Sultan's Slice	12,90
Pide, belegt mit fruchtig-würziger Tomatensauce, zart schmelzendem Käse und aromatischem Pastrma.	
Kiss of Green Plant	13,90
Pide, belegt mit cremiger Avocado und feinem Tahin.	
Ocean vs Orientalis	15,90
Pide, belegt mit zartem Thunfisch im Sesammantel und verfeinert mit feiner Wasabi-Mayonnaise und aromatischen japanischen Gewürzen.	
Wings of Anatolia	13,90
Pide, belegt mit Paprika, Hähnchen, mini Maiskolben und Sumach Zwiebeln.	
Indian Summer	14,90
Pide, belegt mit zartem Butter Chicken in cremiger Sauce und verfeinert mit aromatischen indischen Gewürzen.	
Golden Heat	14,90
Pide, belegt mit würziger Sucuk.	
Za'atar Soul	16,90
Pide, belegt mit einer würzigen, fein gehackten Hackfleischmischung, frischen Kräutern und Tomaten, verfeinert mit einer erfrischenden Zitronensauce — inspiriert vom klassischen Lahmacun.	
The Golden Leaf	13,90
Sauerteig-Pide, belegt mit herzhaft gegrilltem Halloumi und cremiger, frischer Avocado.	
Ember's Garden	16,90
Sauerteig-Pide, belegt mit einer bunten Mischung aus kleinen Maiskolbchen, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Pilzen und Paprika.	
Goat Bloom	16,90
Sauerteig-Naan trifft auf luftige Ziegenkäse-Schäumchen, veredelt mit einer süßherben Olivenöl-Honig-Note und knackigen Pistazienstückchen.	
Silk Nest	13,90
Weiches, hausgemachtes Naan mit zarter Mascarpone-Mousse, veredelt durch eine verführerische Schokoladencreme mit Himbeeren und Granatapfelkernen.	