

## Aperitif

<i>Martini Bianco, Rosso* oder Doro*</i>	5 cl	3,50 €
<i>Shery</i>	5 cl	3,50 €
<i>Portwein Rot</i>	4 cl	3,50 €
<i>Sekt</i>	0,1 l	3,50 €
<i>Kir</i>	0,1 l	4,00 €
<i>Kir Royal</i>	0,1 l	4,50 €
<i>Sekt Aperol*</i>	0,1 l	4,00 €
<i>Aperol* Orange oder Soda</i>	0,2 l	5,50 €
<i>Hugo</i>	0,2 l	6,50 €

## Suppen

<i>Sulu Cacık</i> <i>Kalte Gurkensuppe</i>	4,00 €
<i>Mercimek Çorbasi</i> <i>Linsensuppe</i>	4,50 €
<i>Gerdan Çorbasi</i> <i>Lamm, Joghurt, Ei, Mehl, Zitrone, Suppe</i>	5,50 €

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“  
Eine separate Allergiekarte können Sie bei unserem Servicepersonal erfragen.

# Salate

<b>1. Köylü Salatası</b> <i>Bauernsalat mit Schafskäse Peperoni und Oliven</i>	5,90 €
<b>2. Çoban Salatası</b> <i>Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Petersilie, Schafskäse, Peperoni und Oliven</i>	7,90 €
<b>3. Orkinos Salatası</b> <i>Thunfisch, Peperoni, Oliven, Gurken, Tomaten auf Blattsalat</i>	7,50 €
<b>4. Ahtapot Salatası</b> <i>Oktopus mit Peperoni und Oliven auf Blattsalat</i>	9,60 €
<b>5. Tavuklu Salata</b> <i>Hühnerbruststreifen gegrillt mit Peperoni und Oliven auf Blattsalat</i>	8,90 €

*Unsere Salate werden mit einem hausgemachten Dressing serviert.  
Beinhaltet: Rapsöl, Bioapfelsaft, Mayonnaise, Senf, Salz, Zucker*

## **Beilagen**

<i>Reis</i>	2,00 €
<i>Beilagen Salat</i>	2,50 €
<i>Portion Joghurt</i>	2,00 €
<i>Portion Gemüse</i>	3,00 €

*Da wir unsere Speisen immer frisch und traditionell zubereiten, kann es vorkommen,  
dass es mal länger dauert. Wir bitten um Ihr Verständnis! Alle Preise sind in Euro  
ausgezeichnet und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.*



## Kalte Vorspeisen

<b>6. Tarama</b> <i>Creme aus rotem Kaviar</i>	4,50 €
<b>7. Cacık</b> <i>Joghurt, Gurken, Dill und ein Hauch Knoblauch</i>	4,80 €
<b>8. Beyaz Peynir</b> <i>Schafskäse mit Tomaten und Gurken</i>	6,50 €
<b>9. Havuç Tarator</b> <i>gedünstet Karottenraspeln, in Joghurt, mit Curry und Knoblauch verfeinert</i>	4,80 €
<b>10. Biber Dolma</b> <i>Paprika gefüllt mit Reis, Korinthen und Pinienkerne, dazu Knoblauchjoghurt</i>	6,80 €
<b>11. Humus</b> <i>Kichererbsen, Sesampaste, ein Hauch Knoblauch mit Zitronensaft verfeinert</i>	5,50 €
<b>12. Antep Ezme</b> <i>Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Petersilie fein gehackt, Pikant</i>	6,50 €
<b>13. Patlıcan Salatası</b> <i>Auberginen, Paprika aus dem Ofen mit Zwiebeln und Olivenöl verfeinert</i>	6,50 €
<b>14. Karışık Soguk Meze</b> vegetarisch <i>Gemischte kalte Vorspeisen</i>	10,50 €

## *Warme Vorspeisen*

- |  |                        |
|--|------------------------|
| <b>15. Sigara Böreği</b><br><i>Teigfingerchen mit Käse und Petersilie<br/>gefüllt, dazu Knoblauchjoghurt und Salat</i> | 6,50 €                 |
| <b>16. Kızartma</b><br><i>Gebratene Auberginen, Zucchini und Paprika,<br/>dazu Knoblauchjoghurt</i>                    | 7,00 €                 |
| <b>17. Pastirmalı Humus</b><br><i>Türkischer Rinderschinken auf Sesam-<br/>Kichererbsen- Püree, aus dem Ofen</i>       | 6,50 €                 |
| <b>18. Fırında Pastırma</b><br><i>Türkischer Rinderschinken mit Zwiebeln und<br/>Paprika, aus dem Ofen</i>             | 9,50 €                 |
| <b>19. Karides Tava</b><br><i>Gebratene Scampi, mit Paprika, Butter und Knoblauch,<br/>aus dem Ofen</i>                | 10,50 €                |
| <b>20. Kuzu Peyniri Fırında</b><br><i>Gebackener Schafskäse mit Tomaten und Paprika,<br/>aus dem Ofen</i>              | 7,50 €                 |
| <b>21. Karışık Sıcak Meze</b> vegetarisch<br><i>Gemischte, warme Vorspeisen mit Knoblauchjoghurt</i>                   | 11,50 €                |
| <b>22. Karışık Meze 2 Kişilik</b> vegetarisch<br><i>Gemischte, kalte und warme Vorspeisen</i>                          | für 2 Personen 19,00 € |

*(Auf Wunsch bereiten wir die Vorspeisen für mehrere Personen zu, Jede weitere Person 8,00 €)*

## Hauptspeisen

**23. Karnı Yarık** 12,50 €  
*Aubergine mit Hackfleisch gefüllt,  
dazu Reis, Cacık und Salat*

**24. Manti** 10,90 €  
*Mit Hackfleisch gefüllte Maultaschen nach türkischer  
Art, Knoblauchjoghurtsoße und Butter, dazu Salat*

**25. Kuzu Kapama** 16,90 €  
*Lamm im Ofen geschmort, dazu Gemüse und Reis*

**26. Kuzu Haşlama** 14,50 €  
*Lamm gedünstet mit Kartoffeln, Karotten,  
Zwiebeln in eigener Soße, dazu Reis*

**27. Orient Kebap** 16,50 €  
*Lamm, Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in  
Tomatensoße aus dem Ofen, dazu Reis*

**28. Efendi Kebap** 15,50 €  
*Kalbsfleisch, Champignons, Zwiebeln, Käse in  
Sahnekräutersoße, dazu Gemüse*

**29. Şam Köfte** 13,90 €  
*Hackfleischbällchen, Champignons, Paprika, Tomaten, Zwiebeln,  
dazu Reis und Knoblauchjoghurt*

### ***Für unsere kleine Gäste***

**30. Ali Baba Teller** 7,50 €  
*Hühnchen, Lamm oder Hackfleisch mit 40 Pommes*

 Vom Grill

<b>31. Adana Kebap</b> <i>Hackfleischspieße mit Reis, Cacik und Salat</i>	12,50 €
<b>32. Şiş Kebap</b> <i>Lammspieße mit Gemüse, Reis und Salat</i>	14,90 €
<b>33. Pirzola</b> <i>Lammkotelette mit Gemüse, Reis und Salat</i>	16,50 €
<b>34. Kuzu File</b> <i>Lammfilet mit Gemüse, Reis und Salat</i>	15,90 €
<b>35. Yoğurtlu Kebap</b> <i>Kalbfleisch auf geröstetem Brot und Knoblauchjoghurt</i>	13,90 €
<b>36. Tire Köfte</b> <i>Hackfleisch auf geröstetem Brot und Knoblauchjoghurt</i>	12,90 €
<b>37. Dana Şiş</b> <i>Kalbfleischspieße, mit Gemüse, Reis und Salat</i>	14,50 €
<b>38. Pastırmalı Dana</b> <i>Kalbssteak überbacken mit türkischem Rinderschinken, dazu Gemüse, Reis und Salat</i>	17,90 €
<b>39. Tavuk Şiş</b> <i>Hähnchenspieße mit Gemüse, Reis und Salat</i>	12,50 €
<b>40. Biftef</b> <i>Rinderroastbeef mit Gemüse, Reis und Salat</i>	16,50 €
<b>41. Karışık Izgara</b> <i>Grillteller mit Gemüse, Reis und Salat</i>	17,90 €

## Aus der Pfanne

- 42. Et Sote** 13,50 €  
*Lammgeschnetzeltes mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, dazu Reis*
- 43. Saç Kavurma** für 2 Personen 28,00 €  
*Lammfleisch, mit Reis nach Art des Hauses  
jede weitere Person 13,00 €*
- 44. Dana Sote** 13,50 €  
*Kalbsgeschnetzeltes mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, dazu Reis*
- 45. Tavuk Sote** 12,00 €  
*Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln, dazu Reis*

## Vegetarisch

- 46. İmam Bayıldı** 9,50 €  
*Aubergine mit vegetarischer Füllung dazu  
Salat, Reis, und Cacik*
- 47. Türlü** 8,50 €  
*Gemüse aus der Pfanne, dazu Reis*
- 48. Güveç** 12,00 €  
*Überbackenes Gemüse, dazu Reis*
- 49. Karışık Dolma** 11,50 €  
*Zucchini, Aubergine mit Reis, Pinienkerne und Korinthen gefüllt  
dazu Knoblauchjoghurt*
- 50. Peynirli Mantar** 9,50 €  
*Champignons mit Spinat, Käse,  
in Kräutersahnesauce, dazu Reis*
- 51. Ispanak Bastı** 9,00 €  
*Spinat, Paprika, Pinienkerne, Korinthen,  
in Kräutersahnesauce, dazu Reis*
- 52. Patlıcan Börek** 11,50 €  
*Aubergine, Zucchini und Kartoffeln mit Käse und  
Béchamelsoße überbacken, dazu Cacik und Salat*



## Aus dem Meer

<b>53. Kalamar Izgara</b> <i>Tintenfische gegrillt, dazu Gemüse und Salat</i>	13,00 €
<b>54. Kılıç Balığı</b> <i>Schwertfisch gegrillt, dazu Gemüse und Salat</i>	17,90 €
<b>55. Çipura</b> <i>Dorade gegrillt, dazu Gemüse und Salat</i>	14,90 €
<b>56. Levrek</b> <i>Wolfsbarsch gegrillt, dazu Gemüse und Salat</i>	15,50 €
<b>57. Ispanaklı Somon</b> <i>Lachs auf Spinatbett, dazu Reis</i>	13,00 €
<b>58. Ahtapot Güveç</b> <i>Oktopus mit Gemüse aus dem Ofen, dazu Reis</i>	16,90 €
<b>59. Balık Buğlama</b> <i>Garnelen, Tintenfisch, Oktopus, Lachs, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln, aus dem Ofen, dazu Reis</i>	22,90 €
<b>60. Karides Izgara</b> <i>Riesengarnelen gegrillt, dazu Gemüse und Salat</i>	15,90 €
<b>61. Karışık Balık</b> <i>Gegrillte Fischplatte, dazu Gemüse und Salat</i>	23,00 €



## Desserts

<b>62. Baklava</b> <i>Blätterteig mit Walnüsse gefüllt und Sirup überzogen</i>	4,00 €
<b>63. Sütlaç</b> <i>Milchreis nach Art des Hauses</i>	4,00 €
<b>64. Kazan Dibi</b> <i>Karamellierte Milch mit einer Kugel Eis</i>	5,00 €
<b>65. Ballı Yoğurt</b> <i>Hausgemachter Joghurt mit Honig und Nüssen</i>	4,00 €
<b>66. Künefe</b> <i>Engelshaar mit Käse gefüllt und Sirup überzogen, warm serviert, mit ein Kugel Eis 0,50 € Aufpreis</i>	5,50 €
<b>67. Dondurma</b> <i>Gemischtes Eis</i>	4,00 €
<b>68. Meyve Tabagı</b> <i>Obstteller (für 2 Personen)</i>	11,00 €
<b>69. Fırında Helva</b> <i>Sesampaste mit Zitronensaft aus dem Ofen</i>	5,50 €

## Tee und Kaffee

<b>Çay</b> <i>Tee aus dem Samowar</i>	1,50 €
<b>Sallama Çaylar</b> <i>Kamillentee, Hagebuttentee, Früchtetee, Brennnesseltee, Pfefferminztee</i>	2,00 €
<b>Türk Kahvesi</b> <i>Türkischer Mocca</i>	2,00 €
<b>Espresso</b>	2,00 €
<b>Doppelter Espresso</b>	3,00 €
<b>Tasse Kaffee</b>	2,20 €
<b>Milchkaffee</b>	2,50 €
<b>Latte Macchiato</b>	2,50 €
<b>Cappuccino</b>	2,50 €

# Alkoholfrei

<i>Stilles Wasser</i>	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	3,00 €
<i>Tafelwasser mit Kohlensäure</i>	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	3,00 €
<i>Ensinger Bio Gourmet Mineralwasser</i>	0,75 l	5,50 €
<i>Ensinger Bio Gourmet Stilleswasser</i>	0,75 l	5,50 €
<i>Zitronenlimonade</i>	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	3,00 €
<i>Ayran türkisches Joghurtgetränk</i>	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,80 €
<i>Coca Cola, Fanta, Spezi*/***</i>	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,50 €
<i>Cola Light*/***</i>	0,33 l	2,90 €
<i>Bitter Lemon****</i>	0,2 l	2,70 €
<i>Tonic Water****</i>	0,2 l	2,70 €
<i>Apfelsaftschorle Bio Direktsaft</i>	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,50 €
<i>Apfelsaft Bio Direktsaft</i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	3,90 €
<i>Saft-Nektarschorle</i>	0,4 l	3,60 €
<i>Holunderblütenschorle</i>	0,4 l	3,90 €
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,80 €
<i>Kirsch-Nektar</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Bananen-Nektar</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Kiba</i>	0,4 l	3,80 €
<i>Maracuja-Nektar</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Johannisbeer-Nektar</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Bionade</i>	0,33 l	2,90 €

\*mit Farbstoff- \*\*mit Konservierungsstoff- \*\*\*koffeinhaltig- \*\*\*\*chininhaltig



# Biere

<i>Hofbräu Export vom Fass</i>	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	3,50 €
<i>Hofbräu Herrenpils vom Fass</i>	0,4 l	3,50 €
<b>Hofbräu Malteser Weizenbiere</b>		
<i>Hefe Hell</i>	0,5 l	3,50 €
<i>Kristall</i>	0,5 l	3,50 €
<i>Hefe Dunkel</i>	0,5 l	3,50 €
<i>Efes türkisches Bier</i>	0,33 l	2,90 €
<i>Rothaus Pils, Tannenzäpfle</i>	0,33 l	2,90 €
<i>Rothaus Pils Alkoholfrei</i>	0,33 l	2,90 €
<i>Erdinger Alkoholfreies Hefeweißbier</i>	0,5 l	3,40 €
<i>Radler</i>	0,5 l	3,30 €
<i>Diesel***</i>	0,5 l	3,30 €
<b>Edelbranntweine</b>		
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	2 cl	3,00 €
<i>Hennessy V.S.O.P.</i>	2 cl	2,80 €
<i>Metaxa Classic 5 Sterne</i>	2 cl	2,30 €
<i>Grappa Hausmarke</i>	2 cl	2,30 €
<i>Schwarzwälder Kirschwasser</i>	2 cl	2,50 €
<i>Williams</i>	2 cl	2,50 €
<b>Whiskies</b>		
<i>Southern Comfort</i>	4 cl	5,50 €
	0,75 l	60,00 €
<i>Jack Daniels - Bourbon</i>	4 cl	5,50 €
	0,75 l	60,00 €
<i>Johnnie Walker Red Label - Scotch</i>	4 cl	5,50 €
	0,75 l	52,00 €
<i>Chivas Regal - Scotch 12 Jears</i>	4 cl	6,00 €
	0,75 l	70,00 €
<b>Longdrinks 4cl</b>		
<i>Jack Daniels/Cola*/***</i>		6,50 €
<i>Johnnie Walker/Cola*/***</i>		6,00 €
<i>Southern Comfort (Ginger Ale, Kirsch, Oder Apfelsaft)</i>		6,00 €
<i>Chivas 12 Jears/Cola*/***</i>		7,50 €
<i>Gin Tonic****/Orange</i>		6,00 €
<i>Wodka Orange/Lemon****/Kirsch</i>		5,50 €
<i>Bacardi Orange/Cola*/***</i>		5,50 €

\*mit Farbstoff- \*\*mit Konservierungsstoff- \*\*\*koffeinhaltig- \*\*\*\* chininhaltig

## Offene Weine - Weiß

		0,2 l	Flasche
<b>Villa Doluca</b>		4,00 €	15,00 €
Rebsorte & Region:	Sultaniye, Semilon   Ägäis		
Duft:	Ananas, Grapefruit, grüne Apfel		
Geschmack:	süffig, lebendig, frisch, leichte Fichtenaroma		
<b>Çankaya</b>		4,20 €	15,50 €
Rebsorte & Region:	Emir, Narince   Central Anatolien		
Duft:	intensiv nach frischen Früchten mit weißem Fleisch		
Geschmack:	lebhaft, mit dem Fruchtaromen nachhaltig, voll und ausgeglichen		
<b>Sultaniye Süß</b>		5,50 €	19,50 €
Rebsorte & Region:	Sultaniye   Denizli, Pamukkale		
Duft:	Honigmelone, Pfirsich, tropische Früchte		
Geschmack:	lebhaft, ausgeglichen, gute Säure-Zucker Balance, fruchtig		
<b>Vinart Narince - Chardonnay</b>		6,50 €	22,80 €
Rebsorte & Region:	Narince, Chardonnay   Central Anatolien		
Duft:	auffällig nach Zitrusfrüchten, Karamell und Vanille		
Geschmack:	reich an Geschmack, nachhaltig, ölig, ausgeglichen und elegant 12 Monate in französischen Eichenfässern gereift		
<b>Antik Doluca Cuvée</b>		6,50 €	22,80 €
Rebsorte & Region:	Emir, Narince, Semillon   Cappadocia, Central Anatolien		
Duft:	elegant, reife Aprikosen, Pfirsich und Jasmin		
Geschmack:	strukturiert, ölig, ausgewogen, reichhaltig an Aroma, nachhaltig 8 Monate in französischen Eichenfässern gereift		
<b>Genossenschaftskellerei Württemberg</b>		4,80 €	17,50 €
Rebsorte & Region:	Grauer Burgunder   Heilbronn		
Duft:	intensiv nach Aprikosen und Honig		
Geschmack:	ausgewogen zwischen körperreich charakterfest, erfrischend und spritzig		

## Weinschorle 0,25

**Weiß, Rose oder Rot** 3,60 €

## Offene Weine - Rot

		0,2 l	Flasche
<b>Villa Doluca Quvée</b>		4,00 €	15,00 €
Rebsorte & Region:	Öküzgözü, Syrah, Carignan   Südostanatolien		
Duft:	rote Früchte und Gewürze		
Geschmack:	sehr harmonisch, elegant		
<b>Yakut</b>		4,40 €	16,50 €
Rebsorte & Region:	Öküzgözü, Boğazkere   Südostanatolien		
Duft:	intensiv und Komplex, rote Früchte, Kräuter		
Geschmack:	Karakter von reichen Aromen, stark füllig, nachhaltig		
<b>Antik Dolluca</b>		6,50 €	22,50 €
Rebsorte & Region:	Boğazkere, Shiraz   Marmara		
Duft:	reife Kirschen, Preiselbeeren, Trauben-Fruchtfleisch, Vanille		
Geschmack:	vollmundig, weiche Tannin, ausgeglichen, langhaltender Geschmack am Gaumen 8 Monate in französischen Eichenfässern gereift		
<b>Vinart Kalecikkarasi-Syrah</b>		6,50 €	22,50 €
Rebsorte & Region:	Kalecikkarasi, Syrah   Ägäis		
Duft:	intensiv nach roten Früchten und süße Gewürzen		
Geschmack:	rund, elegant und ausgeglichen		
<b>Ancyra Merlot</b>		6,00 €	21,00 €
Rebsorte & Region:	Merlot   Ägäis		
Duft:	intensive Kräuter und rote Waldfrüchtearomen		
Geschmack:	reichhaltig, füllig, mit weichen Tannin, ausgeglichen und nachhaltig		
<b>Imiglykos liblich, Quvée</b>		3,80 €	
Rebsorte & Region:	Agiorgitiko, Xinomavro, Grenache Rouge   Zentral Griechenland		
Duft:	leicht süße Beerenfrüchte, Wildkirsche und Rosen		
Geschmack:	volle Körper, samtige Abgang		

## Offene Weine - Rosé

<b>Villa Doluca</b>		4,00 €	15,00 €
Rebsorte & Region:	Öküzgözü, Carignan   Ägäis		
Duft:	rote Früchte		
Geschmack:	fruchtig, lebhaft, Körperreich und ausgeglichen		
<b>Lál</b>		4,50 €	16,50 €
Rebsorte & Region:	Çal Karası   Ägäis		
Duft:	frische rote und weiße Früchte, Erdbeere und süße Kräuter		
Geschmack:	Lebhaft, reich an Früchtenaroma, nachhaltig, voll und schmackhaft		

# Spirituosen

<i>Raki</i>	<i>0,2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Aslan Sütü</i>	<i>0,4 cl</i>	<i>4,80 €</i>
<b><i>Löwenmilch „Traditionsmaß“ Raki mit Wasser und Eis</i></b>		
<i>Flasche Raki Gold</i>	<i>0,20 l</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Flasche Raki Gold</i>	<i>0,35 l</i>	<i>36,00 €</i>
<i>Flasche Yeni Raki</i>	<i>0,35 l</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Flasche Yeni Raki</i>	<i>0,70 l</i>	<i>54,00 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>0,2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>0,2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Slivovitz</i>	<i>0,2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Tequila Weiß oder Braun</i>	<i>0,2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Gin</i>	<i>0,2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bacardi</i>	<i>0,2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Wodka Absolut</i>	<i>0,2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Wodka Absolut</i>	<i>0,70 l</i>	<i>46,00 €</i>
<i>Southorn Comfort</i>	<i>0,2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>0,2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>0,2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>0,4 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Averna</i>	<i>0,4 Cl</i>	<i>4,50 €</i>

## ***Sekt & Champagner 0,75 l***

<i>Prosecco</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Sekt „Hausmarke“ fruchtig und spritzig</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Fürst von Metternich</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Moët &amp; Chandon</i>	<i>58,00 €</i>

*Weitere Spirituosen erfragen Sie bitte bei unseren Servicepersonal.*



# *Merhaba und Herzlich Willkommen im **Taverna Yol!***

*Der Begriff **'Taverna'**  
bezeichnet ein traditionelles Restaurant, welches aus  
Mittelmeergebieten stammt.*

*Yol, **'Der Weg'**  
ist ein türkischer Spielfilm aus dem Jahre 1982, das in  
Cannes mit der Goldenen Palme ausgezeichnet wurde.*

*Seit 1992 ist unsere Taverna Yol mit einer recht hohen Qualität und Frische  
der Produkte, ebenso mit einem hohen Niveau an kulinarischem Erlebnis,  
im Dienste seiner Gäste.*

*Es ist uns ein Anliegen, ausschließlich regionale und saisonale Produkte  
zu verwenden, da wir großen Wert auf die Frische und die Natürlichkeit  
der Zutaten legen.*

*Unsere Küchenphilosophie ist es,  
durch die kulinarische Tradition unsere  
Gäste zu inspirieren und dabei das Wesentliche am Essen  
zu betonen - **den Geschmack!***

**Catering – Partyservice**  
10-1500 Personen

*Gerne bieten wir Ihnen auch unser Catering an, das mit kreativen  
Ideen Ihre Erwartung mehr als zufrieden stellen wird.*

**Reservierungen unter**  
**Tel.: 0711 / 6363 256**

[www.tavernayol.de](http://www.tavernayol.de)