



HOLZKOHLEGRILL
Restaurant

Herzlich Willkommen im Restaurant Közüm !

Die leuchtend rote Glut der Holzkohle spiegelt unsere Leidenschaft für das Kochen wieder.

Unsere Maxime lautet: Echter Genuss bei königlicher Bewirtung.

Für unsere Gerichte, die wir frisch für Sie zubereiten, sind uns nur die besten Zutaten höchster Qualität gerade gut genug.

Bestes Fleisch von lokalen Metzgern, knackiges Gemüse und besondere Gewürze aus der Türkei verarbeiten wir zu raffinierten Speisen mit orientalischem Flair.

Besonders beliebt sind unsere Grillgerichte, die wir ausschließlich auf echter Holzkohle zubereiten.

Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen. Genießen Sie die Atmosphäre und den Service in unserem Hause.

Ihr Közüm Team



Suppen | Çorbalar

*Zu allen Suppen reichen wir
Ihnen Selbstgebackenes Brot*

1 **Mercimek Çorbası** | Linsensuppe

€
6,9

**Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten haben wir spezielle Speisekarten mit extra Allergie - Kennzeichnung bereit!
Bitte Fragen Sie uns!**



Büyük Karışık Meze / großer gemischter Vorspeisenteller

Kalte Vorspeisen | Soğuk Mezeler

		€
2	Roka Meze Joghurt Rucola mit Chili und Knoblauch	6,9
3	Turşu Eingelegte Peperoni	5,9
4	Karışık Zeytin Gemischte Oliven	5,9
5	Piyaz Bohnensalat mit Paprika und Zwiebeln	6,9
6	Haydari Joghurt mit Dill, Knoblauch und Fetakäse	6,9
7	Cacık / Tzaziki Joghurt mit Gurken und Knoblauch	6,9
8	Patlıcan Ezme Pürierte Aubergine in Joghurt mit Knoblauch	8,9
9	Yeşil Humus Kichererbsenpüree mit Olivenöl und Sesam	8,9
10	Antep Ezme Scharf gewürzte türkische Gemüsepaste	8,9
11	Şak Şuka Gebratener Gemüse-Mix	8,9
12	Girit Meze Fetakäse mit Basilikum, Walnüssen und Olivenöl	10,9
13	Közüm Meze Fetakäse mit Paprika rot, grüne Oliven in Olivenöl mit Granatapfelsirup + Chilischoten	10,9
14	Yaprak Sarma Gefüllte Weinblätter mit Reis	10,9
15	Küçük Karışık Meze Kleiner gemischter Vorspeisenteller	17,9
	besteht aus versch. kalten Vorspeisen und 2 warmen Blätterteig-Röllchen gefüllt mit Fetakäse	
16	Büyük Karışık Meze Großer gemischter Vorspeisenteller	26,9
	besteht aus versch. kalten Vorspeisen und 4 warmen Blätterteig-Röllchen gefüllt mit Fetakäse und 2 Bulgurbällchen	

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen selbstgebackenes Brot





Mantar Kızartması
Gebratene Champignons



Mantar Dolması
Gefüllte Champignons



Karides / Garnelen



Warme Vorspeisen | Sıcak Mezeler

		€	
17	Sucuk Kızartma	Gebratene türkische Knoblauchwurst	11,9
18	Peynir Kızartma	Gebratener Fetakäse mit Paprikastreifen und Tomaten	10,9
19	Mantar Kızartması	Gebratene Champignons mit Knoblauchjoghurtsoße	9,9
20	Sünderme	Gebratener Fetakäse mit Tomaten und Zwiebeln	12,9
21	Sünderme Sucuklu	gebratener Fetakäse mit Tomaten, Zwiebeln und türk. Knoblauchwurst	13,9
22	Sünderme Pastırmalı	Gebratener Fetakäse mit Tomaten, Zwiebeln und geräuchertem Schinken	13,9
23	Sigara Böreği	4 Blätterteig-Röllchen gefüllt mit Fetakäse, dazu Knoblauchjoghurtsoße	9,9
24	Içli Köfte	2 Bulgurbällchen gefüllt mit pikantem Hackfleisch serviert mit Tomatensoße	9,9
25	Mantar Dolması	Gefüllte Champignons mit Hackfleisch o. Spinat in Tomatensoße und Gouda überbacken	13,9
26	Karides	Garnelen mit Paprika und Knoblauch in Olivenöl angeschwenkt	16,9

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen selbstgebackenes Brot





Tavuk Salatası / Hähnchen Salat

Karides Salatası / Garnelen Salat

Salate | Salatalar

		€
27 Küçük Salata	Kleiner gemischter Salat	4,9
28 Çoban Salatası	Bauernsalat mit klein gehackten Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Fetakäse	11,9
29 Közüm Salatası	Spezieller Salat unseres Hauses mit Tomaten, Gurken, Eisberg, Zwiebeln, Mais, Oliven, Fetakäse und Walnüssen	13,9
30 Tavuklu Salata	Hähnchen Salat, gemischter grüner Salat mit Hähnchenbrust	16,9
31 Gavurdağı Salatası	Klein gehackter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Spitzpaprika und Walnüssen	15,9
32 Ton Balıklı Salata	Thunfisch Salat, gemischter grüner Salat mit Fetakäse	15,9
33 Karides Salatası	Garnelen Salat, gemischter grüner Salat mit Garnelen	21,9

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen selbstgebackenes Brot





Peynirli Pide / Teigschiffchen



Lahmacun / Tr. Pizza

Türkische Teigschiffchen und Pizzen | Pideler ve Lahmacunlar

		€
34 Karadeniz Pide	Teigschiffchen belegt mit Fetakäse und Gouda	15,9
35 Ispanaklı Pide	Belegt mit gewürztem fr. Spinat und Fetakäse	16,9
36 Kıymalı Pide	Teigschiffchen belegt mit gewürztem Hackfleisch	16,9
37 Peynirli Pide	Teigschiffchen belegt mit Fetakäse und Tomaten	15,9
38 Kaşarlı Pide	Teigschiffchen belegt mit Tomatensauce und Gouda	15,9
39 Kuşbaşı Pide	Teigschiffchen belegt mit kleingeschnittenem Lamm, Spitzpaprika und Tomaten (auf Wunsch mit Gouda überbacken)	21,9
40 Sucuklu Pide	Teigschiffchen belegt mit türkischer Knoblauchwurst und Gouda	18,9
41 Pastırmalı Pide	Teigschiffchen belegt mit geräuchertem Schinken und Gouda	18,9
42 Ton Balıklı Pide	Teigschiffchen belegt mit Thunfisch, Tomatensauce und Gouda	18,9
43 Közüm Pide	2 Teigschiffchen nach Wahl	21,9
44 Lahmacun	Türkische Pizza	11,9
45 Pey Macun	Türkische Pizza mit Fetakäse und gehackter Petersilie	10,9
146 Sebzeli Pide	Teigschiffchen belegt mit Gemüse und Gouda	18,9

Teigschiffchen und Lahmacun haben eine Salatgarnitur





Sebze Güveç
Gemüseeintopf in Tomatensoße



Kremalı Tavuk Güveç
Hähnchenbruststreifen mit Champignons, Sahnesoße

152 Kuzu Güveç

herzhaftes Lammfleisch mit Kartoffeln,
Bulgur und Pfefferminzsahnesoße

€
23,9

153 Dana Güveç

herzhaftes Kalbfleisch mit Kartoffeln, Bulgur
und Pfefferminzsahnesoße

24,9

154 Köfte Güveç

Rinderhackbällchen mit mit Kartoffeln, Bulgur
und Pfefferminzsahnesoße

21,9



Karnı Yarık Güveç
Gebackene Aubergine



Tavuk Güveç

Tontellergerichte aus dem Holzofen | Fırın Yemekleri

		€
46 Sebze Güveç	Gemüseeintopf in Tomatensoße überbacken mit Gouda	19,9
47 Karides Güveç	Garnelen mit Gemüse in Tomatensoße überbacken mit Gouda	25,9
48 Tandır Kebab	Geschmortes Lamm mit Kartoffeln	24,9
49 Fırında Kaşarlı Köfte	Lammhackfleischbällchen mit Kartoffeln und Tomatensoße überbacken mit Gouda	23,9
50 Kremalı Tavuk Güveç	Hähnchenbruststücke mit Champignonsahnesoße und Kartoffeln überbacken mit Gouda	21,9
51 Tavuk Güveç	Hähnchenbruststücke mit Kartoffeln, Bulgur und Pfefferminzsahnesoße	21,9
52 Türlü Güveç	Geschmortes Lamm mit Gemüse, Kartoffeln in Tomatensoße	23,9
53 Karnı Yarık Güveç	Gebackene Aubergine mit herzhaftem Lamm und einer Gemüsefüllung, dazu Kartoffeln und Knoblauchjoghurtsoße	23,9
54 Sarma Güveç	Gefüllte Weinblätter mit Bulgur, Kartoffeln, Spezialsoße und Knoblauchjoghurtsoße	19,9
155 Güveçte Patlıcan Sarma	Rinderhackbällchen mit Gouda, umhüllt mit Aubergine in einer pikanten Knoblauch Tomatensoße, dazu Kartoffeln	23,9
156 Patlıcan Yatırma	Gegrillte Aubergine, püriert mit Knoblauch und Paprika mit herzhaftem Lammfleisch angerichtet, dazu Kartoffeln	23,9
157 Közüm Soslu Köfte	Rinderhackbällchen in einer pikanten Knoblauch Tomatensoße, dazu Kartoffeln	21,9
158 Közüm Soslu Tavuk	Hähnchenbruststücke in einer pikanten Knoblauch Tomatensoße überbacken mit Gouda, dazu Kartoffeln	21,9

Zu allen Tontellergerichten reichen wir Ihnen selbstgebackenes Brot

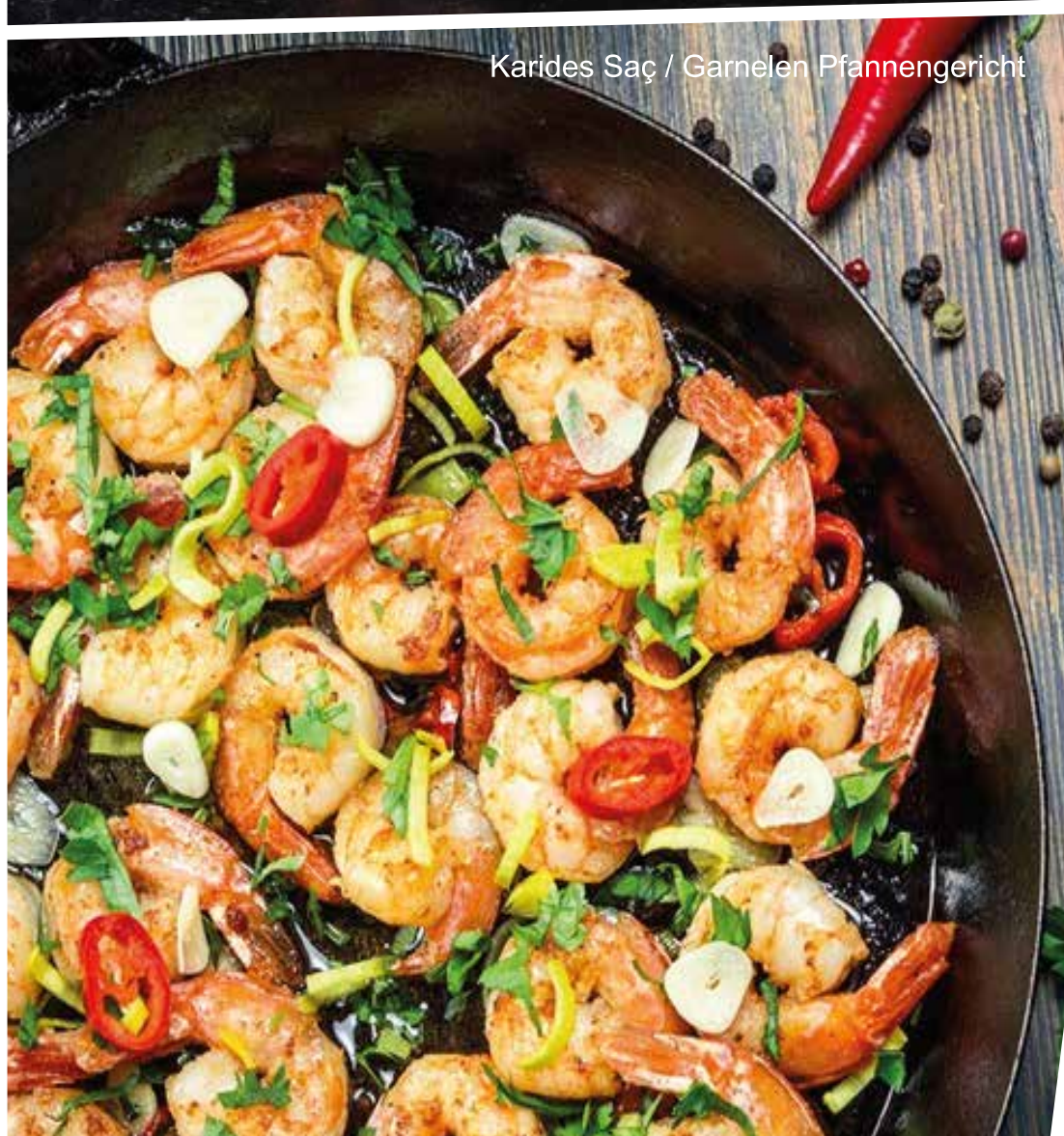




Sebze Saç / Vegetarisches Pfannengericht



Ali Nazik / Gebratenes Lammfleisch



Karides Saç / Garnelen Pfannengericht



Kuzu Saç / Lamm Pfannengericht

Pfannengerichte | Saç ve Tava Yemekleri

		€
55	Sebze Saç Vegetarisches Pfannengericht	19,9
56	Tavuk Saç Hähnchen Pfannengericht mit kleingeschnittenem Gemüse	22,9
57	Kuzu Saç Lamm Pfannengericht mit kleingeschnittenem Gemüse	23,9
58	Süt Dana Saç Kalb's Pfannengericht mit kleingeschnittenem Gemüse	24,9
59	Karides Saç Garnelen Pfannengericht mit kleingeschnittenem Gemüse und Knoblauch	25,9

Wunschbeilage: Bulgur, Reis, gebratene Spaltkartoffeln o. Pommes

Spezialgerichte | Özel Yemeklerimiz

60	Ali Nazik Gebranntes Lammfleisch mit Gemüse auf Auberginen, dazu Knoblauchjoghurt	24,9
61	Beğendi Kebap Auberginenpüree mit Sahne, Käse verfeinert und herzhaftem Kalbfleisch angerichtet, dazu geröstetes Fladenbrot serviert und mit Tomatensoße verfeinert	26,9

Wunschbeilage: Bulgur, Reis, gebratene Spaltkartoffeln o. Pommes

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen selbstgebackenes Brot und Salat



Ispanaklı Pide / Teigschiffchen



Vegetarische Gerichte | Vejetaryan Yemekler

		€
34 Karadeniz Pide	Teigschiffchen belegt mit Fetakäse und Gouda	15,9
35 Ispanaklı Pide	Teigschiffchen belegt mit gewürztem Spinat und Fetakäse	16,9
37 Peynirli Pide	Teigschiffchen belegt mit Fetakäse und Tomaten	15,9
38 Kaşarlı Pide	Teigschiffchen belegt mit Tomatensoße und Gouda	15,9
45 Pey Macun	Türkische Pizza mit Fetakäse und gehackten Petersilien	10,9
46 Sebze Güveç	Gemüseintopf in Tomatensoße überbacken mit Gouda	19,9
54 Sarma Güveç	Gefüllte Weinblätter mit Bulgur, Kartoffeln, Spezialsoße und Knoblauchjoghurtsoße	19,9
55 Sebze Saç	Vegetarisches Pfannengericht	19,9
146 Sebzeli Pide	Teigschiffchen belegt mit Gemüse und Gouda	18,9

Kinder Menü | Çocuk Menüsü



62 Köfte ve Patates Kızartması	Hackfleischbällchen mit Pommes und Salat	10,9
63 Tavuk Şiş ve Patates Kızartması	Hähnchenspieß mit Pommes und Salat	10,9

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen selbstgebackenes Brot und Salat





Adana Kebab



K z m Iskender Kebab



Karışık Izgara



Tavuk Şiş

Holzkohlegerichte | Izgaralar ve Kebaplar

		€	
65	Adana Kebap	Gewürzte Lammhackspieße gegrillt auf Holzkohle und Wunschbeilage	21,9
66	Cevizli Adana Kebap	Gewürzte Lammhackspieße mit Walnüssen gegrillt auf Holzkohle und Wunschbeilage	23,9
67	Kuzu Şiş	Fein gewürzter Lammspieß gegrillt auf Holzkohle und Wunschbeilage	24,9
68	Kuzu Pirzola	Fein gewürzte Lammkoteletts gegrillt auf Holzkohle und Wunschbeilage	25,9
69	Süt Dana Şiş	Fein gewürzter Kalbspieß gegrillt auf Holzkohle und Wunschbeilage	24,9
70	Tavuk Şiş	Fein gewürzter Hähnchenspieß gegrillt auf Holzkohle und Wunschbeilage	21,9
71	Patlıcan Kebap	Gegrillte Aubergine mit Lammhack, Tomatensoße übergossen und einer Wunschbeilage	25,9
72	Beyti Kebap	Gegrillter Lammhackspieß in einem Teigmantel mit Tomatensoße übergossen und Joghurt	23,9
172	Kaşarlı Adana Sarma	Gegrillter Lammhackspieß in einem Teigmantel mit Gouda und Wunschbeilage	23,9
73	Közüm Köfte	Gegrillte Rinderhackbällchen auf Holzkohle nach Art des Hauses mit einer Wunschbeilage	21,9
74	Karışık Izgara Grillplatte	Lammhack, Lammkotelett, Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Rinderhackbällchen und Wunschbeilage	26,9
75	Karışık Izgara 2 Kişilik (Grillplatte für 2)	Lammhack, Lammkotelett, Lammfleisch, Hähnchenfleisch, Rinderhackbällchen und Wunschbeilage	53,9
76	Karışık Izgara Grillplatte	Mit Lammhack, Lammkotelett, Lammfleisch, Kalbfleisch, Rinderhackbällchen und Wunschbeilage	26,9
77	Közüm Iskender Kebap	Speziell gewürztes Lammhackfleisch auf geröstetem Fladenbrot, mit Tomatensoße und zerlassener Butter und Joghurt (auf Wunsch auch mit einer anderen Fleischsorte möglich. Bitte Fragen)	23,9
78	Tavuk Pirzola	Fein gewürzte Hähnchenkoteletts gegrillt auf Holzkohle (400-500g) mit Wunschbeilage	22,9

Wunschbeilage: Bulgur, Reis, gebratene Spaltkartoffeln o. Pommes mit gegrilltem Gemüsespieß Aufpreis 5,9€



Pilav veya Bulgur
Reis oder Bulgur



Patates Kızartması
Pommes



San Sebastian

Cheesecake mit heißer Schokolade übergossen



Künefe (Heiß)
orientalische Süßspeise mit Mozzarella

Beilagen | Ilaveler

		€
79	Patates Kızartması Pommes	4,9
80	Elma dilim Patates Gebratene Kartoffeln	4,9
81	Pilav veya Bulgur Reis oder Bulgur	4,9
82	Soslar Verschiedene Soßen (Pfefferminzsahne-, Spezial-, Knoblauchjoghurtsoße)	4,9
83	Sebze Şiş Gemüsespieß-Mix gegrillt	5,9
183	Közlenmiş Soğan In Glut eingelegte Zwiebel	6,9
	Salatası	
184	Közlenmiş Patlican In Glut eingelegte Aubergine	6,9
	Salatası	

Dessert | Tatlılar

		€
84	San Sebastian (kalt) Cheesecake mit heißer Schokolade übergossen	7,9
85	Künefe (heiß) Orientalische Süßspeise mit Mozzarella (Auf Wunsch mit Mascarpone oder Eis)	7,9
86	Gasefe (heiß) Karamellisierte Feigen und Aprikosen mit Walnüssen und Zimt verfeinert, dazu Eis	8,9



Alkoholfreie Getränke

0,25l

0,75l

Apollinaris Classic (Flasche) 0,25l

3,1

6,3

Vio Stilles Wasser (Flasche) 0,25l

3,1

6,3

0,4l

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite 0,2l

3,1

4,8

Spezi

3,1

Schweppes Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon 0,2l

3,3

Uludağ

3,1

Vitamalz Flasche 0,33l

3,1

Ayran 0,25l

2,6

Şalgam SUYU (säuerlich und scharfe Steckrüben Getränk)

2,9

Säfte

0,2l

0,5l

Niehoffs Fruchtsäfte und Nektare (Flasche)

3,5

Ananas, Apfel,

Bananen, Kirschen,

Maracuja, Pfirsich

Fruchtsaftschorlen

3,-

5,-

KiBa

3,5

5,5

Eistee Pfirsich, Zitrone

3,-

4,6

Bier vom Fass

0,3l

0,5l

Krombacher Pils

3,4

4,4

Krombacher Dunkel

3,4

4,4

Efes Pils

3,6

4,6

Krefelder / Radler / Alster

3,4

4,4

Flaschenbiere

Krombacher Weizen hell / dunkel

4,7

Bananenweizen

4,9

Krombacher alkoholfrei auch als Radler o. Alster

3,6

4,6

Warme Getränke

	€		€
Çay	1,8	Tee (Minze, Kamille, Früchte)	2,-
Kaffee Crema	2,2	Milchkaffee	2,8
Cappuccino	2,6	Latte Macchiato	3,1
Espresso	2,-	Espresso Macchiato	2,4
Doppelter Espresso	2,6	Türkischer Mocca	2,-

Aperitifs & Long drinks

		€
Yeni Raki auf Eis und mit Wasser	5cl	6,5
Prosecco	0,1l	3,8
Spritz Aperol auf Eis	5cl	5,9
Gin	4cl	4,9
Martini (Bianco)	5cl	3,8
Wodka Absolut	4cl	4,9
Bacardi	4cl	4,9

Unsere Longdrinks servieren wir als 4cl
mit einer 0,2l Portionsflasche des gewünschten Softdrinks +1,50€

Whiskey & Co.

	€		€
Asbach Uralt	4cl 4,9	J.Walker Red Label	4cl 5,9
Southern Comfort	4cl 4,9	Jack Daniels Black Label	4cl 5,9
Tullamore	4cl 5,9	Hennessy	4cl 6,9
Chivas Regal 12 age	4cl 6,9	Bushmills	4cl 6,9
Jim Beam	4cl 4,9	Cognac	4cl 6,9

Digestift

		€
Ouzo	0,2cl	2,8
Raki	0,2cl	3,1
Ramazotti	0,2cl	2,8
Jägermeister	0,2cl	2,8
Baileys	0,4cl	4,1

Offene Rotweine

		€
Merlot (Türkei)	0,2cl	7,1
Dolce Frasca	0,2cl	5,9
Hauswein (Türkei)	0,2cl	6,4

Offene Weißweine

		€
Weißweinschorle	0,2l	5,1
Hauswein (Türkei)	0,2l	6,4

Unser Personal berät Sie gerne bei Ihren Weinwünschen.



WÄHLEN SIE IHREN LIEBLINGS RAKI

Yeni Raki. Die traditionsreiche Löwenmilch.

Yeni Raki zeichnet sich durch seinen außergewöhnlichen Geschmack, das vollmundige Aroma und seine zweifache Destillation aus. Im ersten Destillationsvorgang werden hauptsächlich mehrere erlesene anatolische Traubensorten verarbeitet, die zuvor reif geerntet, getrocknet und vergoren wurden. Im Rahmen der zweiten Destillation wird noch aromatischer Pimpinella-Anis beigefügt. Yeni Raki wird anschließend auf 48% vol. Alkoholgehalt Trinkstärke herabgesetzt. Geschmacklich wird das Destillat durch würzige Lakritznoten bestimmt.

Yeni Raki kann stilecht genossen werden, indem Wasser und – je nach Vorliebe – einige Eiswürfel dazu gegeben werden. Das klare Destillat verändert nach der Zugabe von Wasser seine Farbe auf magische Weise und nimmt einen milchigen Ton an, was als Louche-Effekt bezeichnet wird. Diese außergewöhnliche Farbe verschaffte Yeni Raki in seiner türkischen Heimat, wo er mit über 65% die wesentlichen Marktanteile auf sich vereinen kann, den Beinamen "Löwenmilch". Yeni Raki verkörpert das Erbe einer 500 Jahre alten kulinarischen Tradition und wird in der Türkei traditionell unter Freunden am Tisch mit Mezze konsumiert.

5 cl (Glas) 6,5,-

35 cl 38,-

70 cl 65,-



TEKİRDAĞ RAKISIGOLD SERIES

Tekirdag Rakisi Gold Series. Krönung der Raki Tradition. Die besten Anis-Samen aus Westanatolien und die feinsten Trauben werden speziell für diesen in Eichenfässern lagernden Raki ausgewählt.

Tekirdag Raki Gold ist ein 90 Tage im Barrique ausgebauter Raki, der zu 100% aus Trauben zweifach destilliert wird. Erlesene Anissamen und eine harmonisierende Fassreifung verleihen diesem Raki seinen sanften und öligen Geschmack sowie seine harmonische Textur. Man kann mit ruhigem Gewissen behaupten, dass die Gold Series von Tekirdag Raki zu den besten Rakis der Welt gehört oder vielleicht sogar die Beste ist?

Tekirdag Raki Gold wird gleich anderen Raki selten alleine getrunken, vielmehr ist er ein Gesellschaftsdrink bei einem typisch türkischen Abend oder beim geselligen Zusammenkommen von Geschäftspartnern. Zum Tekirdag Raki Gold serviert man in der Regel eine reiche Auswahl an Meze-Speisen (Vorspeisen). Diese könnte man am ehesten mit italienischen Antipasti oder spanischen Tapas vergleichen, die in unserer globalisierten Welt ebenfalls bestens von Tekirdag Rakisi Gold Series begleitet werden können.

5 cl (Glas) 7,5,- 35 cl 44,-

20 cl 28,- 70 cl 75,-



Beylerbeyi Göbek Rakısı

Beylerbeyi Göbek Raki ist ein türkischer Raki, der klassischen Geschmack mit einer modernen Präsentation kombiniert. Mit seiner 3-fach-Destillationsformel hat die Marke einen raffinierten Raki kreiert, der rein, weich und vollmundig ist. Der Göbek ist die goldene Mitte des Raki, ein Kupferkesseldestillat, der in 5 Schichten unterteilt ist, wobei nur das hochwertige Mittelstück (göbek = Bauch) verwendet wird.

Ein Sprecher der Firma Sarper erklärt den Grund für die Wahl des Namen damit, dass sie das Konzept vom Gentleman wieder auf die Tagesordnung bringen wollten. Beylerbeyi Raki bedeutet „Raki für die edelsten Gentleman“. Das diese Herren natürlich auch nur die beste und erlesenste Qualität verdienen versteht sich von selbst.

5 cl (Glas) 8,-

35 cl 48,-

70cl 80,-



TEKİRDAĞ RAKISI NO:10

Die Geschichte von Tekirdag No. 10, dem erstem in einem einzigen Destilliergefäß produzierten Raki, begann mit der Entstehung des historischen, handgefertigten Kupferdestilliergefäßes No. 10. Vor vielen Jahren wurde das Destilliergefäß von den geschickten Händen talentierter Kupferschmiede in Frankreich gefertigt und zunächst in die Diyarbakir Raki Destillerie gebracht, wo es seinen Dienst als Destilliergefäß No. 10 begann. Dank fachkundiger Hände und großen Könnens erlangte das Kupferdestilliergefäß No. 10 unter Raki-Freunden langsam einen legendären Status. In diesem Destilliergefäß produzierter Raki wurde mit mehreren internationalen Auszeichnungen geehrt. Nachdem es in die Tekirdag Raki Fabrik verlegt wurde, avancierte das Destilliergefäß No. 10 zum Favoriten der Tekirdag-Destilliermeister und war von großer Bedeutung bei ihrer stetigen Suche nach der perfekten Formel.

Ausschließlich im Kupferdestilliergefäß No. 10 hergestellt

Speziell ausgewählte frische Trauben treffen im historischen Destilliergefäß No. 10 auf hochwertigen Anis. Dank einer dreifachen Destillation für besondere Reinheit, eines hohen Anisgehalts, einer intensiven Weiße und eines milden Geschmacks ist dies der beste Raki, den die Tekirdag Raki-Destillerie je hergestellt hat.

70 cl 90,-

