bona'me FACTORY

Starters

Mangold-Wrap	
mit Muscheln	7,9
Muscheln mit Reis in Mangold	
Auf Wunsch auch vegetarisch	7,5

Austern	pro Stück 🤅	3,9
mit Orient-Sauce		

Gefüllte Zwiebeln	8,!
vegetarisch gefüllte Zwiebeln mit	
Wild-Basilikum-Joghurt	

Bulgur-Sashimi 6,9 würzige Bulgur-Stücke mit frischem Lachs und Hagebutten-Chili

Meze-Teller Gemischter Vorspeisenteller mit Feta aus dem Ofen, Atom (scharf), Pistazien-Schafskäse-Creme, Babaganusch & Trüffel, Falafel in Tomatensoße, Taco-Fladenbrot mit Gemüse und Brot

Lunch Specials

Oma's Kohlrouladen	9,50
Mit Hackfleisch gefüllte Kohlrouladen	
"Orient Style" aus dem Ofen mit	
Knoblauchjoghurt und einer haus-	
gemachten Spezialsoße, dazu Salat	

Gefüllte Paprika	9,5
Gefüllte Paprika in Tomate	
aus dem Ofen, dazu Salat	

Izmir Köfte	11,9
Hackfleisch-Bällchen mit Kartoffeln	
aus dem Ofen, dazu Bulgur, Brotbeilage	
und Kräuterquark	

Salads

Orient & Okzident Salat 11,
Linsen-Quinoa-Salat mit Süßkartoffeln,
Kirschtomaten, rote Beete und Ziegenkäse,
verfeinert mit Trüffelsauce

Gemischte	r Salat 9,9
■ Hähnchen	+ 4,!
Garnelen	+ 4,!
■ Black-Angus	s-Spieß + 6,!

Roastbeef-Salat	13,9
Grünkohl mit Roastbeef, grünem Apfel	
und einem Senf-Dill-Dressing	

Manti

Mantı Chilli-Cheese	12,
Teigtaschen mit Käse-Füllung und Köfte	,
scharfer Peperoni, Zwiebeln,	
dazu Chili-Cheese-Sauce	

Manti Straciatella Trüffel 13.9 mit Käse gefüllte Teigtaschen in Trüffel-Creme-Sauce, darüber Straciatella Gehobelter Trüffel +6,5

Mantı mit Sucuk-Hack	13,5
Mantı in Tomatensauce mit	
würzigem Sucuk-Hack, Rucola,	
Kirschtomaten und Kräuterguark	

Beyti & more

Bevti Avocado

Beyti mit Black-Angus-Fleisch, Avocado Datteln, Champignons und karamellisier Zwiebeln, verfeinert mit Honig-Senf-San	ten
Crispy Beyti Sucuk Beyti mit Sucuk, Tomaten, Paprika in knusprigen, dünnen Teigblättern, dazu Chili-Cheese-Soße	14
Crispy Beyti & Chicken Beyti mit knusprigen Hähnchenbrust- filets, mariniertem Gemüse, dazu Knoblauch-Chili-Joghurt	14,
Çiftlik Sac Pikant gebratenes Gemüse auf Bulgur, dazu Kräuterquark, auf Wunsch auch	9,
mit Karides (Garnelen)	4

mit Karides (Garnelen)	4,5
mit Köfte (Hackfleischbällchen)	4,5
■ mit Tavuk (Hähnchenbruststreifen)	4,5
■ mit Black Angus	6,5

Tacos	14,
Drei kleine Taco-Fladenbrote mit Sucuk-, Hackfleisch- & Käse-Füllung	

Kavurma Toast	12,9
Pulled Black-Angus-Fleisch und Käse	
im Brioche-Bun, dazu Hagebutten-Chili-	
Sauce und Bahy-Mais vom Grill	

Babuko à la bona'me

Babuko mit Hähnchenfleisch,	15,
Austernpilz-Sahnesauce, dazu Bulgur	
Delevile	

Babuko	16
mit Black-Angus-Fleisch,	
Austernpilz-Sahnesauce, dazu Bulgur	

варико
mit Austernpilz-Sahnesauce,
dazu Bulgur

Pide mid-size | ca. 40 cm

14,9

14,9

14,9

9,9

13,9

Classic	8,9
mit Gouda- und Weißkäse	
FLAVOR FUSION OFFER	
mit Mini-Köfte 13,9	

Zicycrinasc &	
Baked Grapes	9,
mit saisonalen Früchten	
FLAVOR FUSION OFFER	
mit Avocado-Tomaten-Koriander-Salat	12,9

Pulled Black-Angus	11,9
mit Stracciatella & Khaki-Chutney	
FLAVOR FUSION OFFER	
mit Babaganusch 15,9	

Meat & Cheese	11,9
FLAVOR FUSION OFFER	
mit Avocado-Tomaton-Koriander-Salat	14 Q

Trüffel Cheese	11,9
mit Crème fraîche und Gouda-Käse	
FLAVOR FUSION OFFER	
mit Mini-Köfte 16,9	

EXITAS	
■ Mini-Köfte in Tomatesauce	5,5
■ Babaganusch in Trüffelsauce	4,5
■ Stracciatella-Trüffel	4,5
Avocado-Tomaten-	
Koriander-Salat	3,5
■ Feta-Käse im Ofen	5,5
■ Hagebutten-Chili	3,0

Bitte begeben Sie sich zur Theke, um unsere Patisserie-Desserts zu erhalten.

Änderungen vorbehalten. Unser Personal stellt Ihnen gerne auf Wunsch eine Liste der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene zur Verfügung.





Frühstück

Täglich bis 1700 Uhr

Rosen-Sütlaç 8,9
Milchreis aus dem Ofen mit
Erdbeerkompott, Pistazien, Zimt und
kandierten Rosenblättern

9.5

8.5

Coco-Chia-Pudding in Kokosmilch mit Mangopürree, garniert mit frischen Beeren, Pekanüssen

Golden Porridge Porridge (nach ayurvedischer Art) aus Quinoa und Kokosmilch, Goldhirse, goldenen Leinsamen, Zimt, Kurkuma und frischem Ingwer

Coco Granola

Homemade Granola mit warmer

Kokosmilch, Zimt, Obst

Yogurt Granola 8,5
Homemade Granola mit Joghurt

The Og Simit

Hausgemacher Simit mit Lachs,
Frischkäse, Kapern, gehobelten Gurken
auf Dill-Senf-Sauce

Diba û Simit
Diba's art of turkish Bagel mit Rührei,
Avocado, Rucola, Tomaten & Sucuk,
dazu hausgemachte Marmelade

Halloumi-Burger
bona'me-Brioche-Bun mit Halloumi,
Avocado, Spiegelei, verfeinert
mit einer deftig-würzigen
Harissa-Hollandaise-Sauce

Breads

Gehobelter Trüffel

Trüffel Egg Benedict
Blätterteig mit Trüffel-Pilz-Creme,
Spiegelei, Sauce Hollandaise,
Stracciatella, Harissa-Chili-Sauce

Harrissa Egg Benedict 12, Blätterteig mit Avocado-Creme, Lachs, Stracciatella, Spiegelei und Harissa-Chili-Sauce

Gehobelter Trüffel + 6,5

Yin & Yang

10,5

1 Landbrot mit Mandel-Pistazien-Praliné,
verfeinert mit Erdbeeren-Scheiben und

Kaymak, dazu wähle aus:
•1 Landbrot mit Spiegelei, Pastırma, Rucola auf einer Creme aus getrockneten Tomaten

 Avocado, Tomaten, Spiegelei, Paprikapaste

• gegrillte Zucchini, Auberginen und Chili

Unsere Brot-Sorten

Blätterteig

Patisserie-Blätterteig | Mehrlagiger Ziehteig

bona'me-Brot

Frisches Hefegebäck aus der Patisserie

Classic-Landbrot

Klassisches Sauerteig-Landbrot

Patisserie Création

Crispy Twists

12,9

12.9

12.9

+ 6.5

frisch gebackene Blätterteig-Schnecken mit Schoko-Zitronen-Sorbet in einer Schokokugel

Golden bona'me
mit karamellisierten Bananen,

Preiselbeeren und Kaymak, verfeinert mit einer hausgemachten Schokosauce

■ bona'me-Frühstück

1 Frühstücksplatte bestehend aus

- knusprigem Yufka-Brot Khaki-Chutney
- Käse-Creme Avocado-Salat
- Kaymak mit Honig Gehackte Oliven

dazu 1 Ei-Gericht nach Wahl

- Spinat-Schafskäse Menemen
- Pochiertes Ei Spiegelei Sucuk-Ei
- Scrambled Tofu Menemen

Specials

Folgende Specials kannst Du zu Deinem Frühstück

- Kartoffel-Frittata mit Ei + 4,5 Çılbır + 3,0
- Weißkäse im Ofen + 5,9 Hummus + 2,0
- Stracciatella mit Trüffel + 4,5
- Lachs + 5,5 Mücver Pancake + 4,5
- Avocadosalat + 3.5 Chili yom Grill + 2.0
- Praliné-Paste + 2.5

Sac Ekmek Dünnes Fladenbrot

- Karamellisierte Walnüsse und-Khaki
- Hummus, Avocado, Rote-Beete-Creme
- Stracciatella mit Tomaten.

Stracciatella mit Tomaten, Rucola & Pinienkernen

_1

je 7,5

ie 4,9

- Spinat-Schafskäse Menemen
- Pochiertes Ei Spiegelei Sucuk-Ei
- Scrambled Tofu Menemen

Unser Personal stellt Ihnen gerne auf Wunsch eine Liste der deklarationspflichtigen **Zusatzstoffe** und **Allergene** zur Verfügung. Änderungen vorbehalten.



Aperol & Prosecco Kavaklidere Emir 5,9 22,5 Lillet Berry 7.9 Torbali, Izmir, Türkei Lillet, Schweppes Russian Wild Berry Smyrna Sauvignon Blanc 6,9 29,9 Alkoholfreie Getränke Hugo 7,9 Torbali, Izmir, Türkei Prosecco mit Holunderblütensirup & Soda Grauburgunder Kaffee 5,9 22,5 Homemade Ice Tea 4,5 Cocktails Heyl zu Hernsheim, Deutschland San Pellegrino 0.251 2.9 0.751 6.9 Sauvignon Blanc 5.9 22.5 Espresso 2,5 Jaja de Jau, Frankreich Acqua Panna Pornstar Martini 0,251 2,9 0,751 6,9 8.9 Espresso Doppio Passionsfrucht, Vanille, Wodka, Prosecco, Weißburgunder 3.5 Cola, Fanta & Co. 6,2 23,5 0.3313.8 Passionsfrucht-Espuma Nahe-Lorenz & Söhne, Deutschland Espresso Macchiato 3,2 Apfelschorle 0,21 2,6 Espresso Martini 8.9 Rieslina 6,2 23,5 Kaffee Crema 2,9 Orangensaft frisch gepresst 5.9 Espresso, Limoncello, Caramell, Wodka, 0.41 Pfalz - Markus Pfaffmann, Deutschland Mokka Kokosnuss-Espuma 3 Ayran 0.41 3.9 Khilon Sauvignon Blanc 39,5 **Aperol Strawberry** Cappuccino 7.9 3,2 Denizli, Türkei Schweppes 0,21 3,8 Erdbeere, Limoncello, Aperol, Gin, Zitrus Kavaklidere Sauvignon Blanc Babyccino Trinkschokolade Tonic Water | Schweppes | Ginger Ale 4,9 34.5 Aperol meets Asia 7,9 Cappadocia, Türkei Latte Macchiato Vitamalz 4.5 0,331 3.9 Aperol, Yuzu, Kalamansi, Kokosnuss, Rum Winkl Sauvignon Blanc Bionade Holunder 39.0 Latte Kardamon-Pistazien 0.331 3.8 Boʻlero 7.9 Südtirol Kölsches Wasser Orange 0,331 Latte Dattel-Zimt-Karamell Maracuia, Tamarinde, Mandel, Rum 3.8 Rotwein Mem ù 7in 8.9 0,151 0,751 Ananas, Karamell, Zitrus, Ginger Ale & Bier Merlot Tee 5.9 22,5 schottischer Whiskey Montes Reserva, Chile, 14% Fire of Kava 9,9 Kavaklidere Yakut 5.9 22.5 Matcha-Tee Kölsch Aperol, Kardamon, Maracuja, Chili, 3.5 3 0.331Montes Reserva, Chile, 14% Zitrone & Wodka Krombacher Pils Schwarzer Tee Kanne 3.9 0,331 3.9 Yuzu Mai Tai Cabernet Sauvignon 29,9 6.9 11.9 Krombacher Weizen Reutel-Tee Kamille, Grüner Tee 3.9 0.51 5,2 Kaiken, Argentinien, 14,5% Yuzu, Kardamon, Mandel, Zitrus, Weizen Alkoholfrei Pineapple-Rum Ingwer-Tee frischer Ingwer-Shot 0,51 5,2 Primitivo Neprica 4,9 6.9 29.9 Apulien, Antinori, Italien Schöfferhofer Grapefruit Orange-Minz-Tee Bona'Colada (alkoholfrei) 0,331 3.9 6.9 4.9 Villa Antinori Kalamansi, Kokosnuss, Zitrus, 32.5 frisch, mit Zimt & Honig Kokosnuss-Espuma Toskana, Antinori, Italien Smoothies Baron de Lev Reserva 29.5 Juices Frisch gepresste Säfte bona'me Gin Rioja, Spanien Pythagoras 49.5 Orangensaft Banana-Dattel-Smoothie 5.9 5.9 Cabernet Sauvignon, Izmir, Türkei Oriental Gin Tonic 9,9 Smoothie aus Bananen, Datteln, Mandel- und Möhren-Ingwer-Orangen 5,9 Homemade Gin mit Rosmarin. Kokosmilch, 7imt Roséwein Rote-Beete-Apfel Grapefruit & Tonic Water 5,9 Coco-Mango-Smoothie 5.9 0,751 0,15 I Apple Ginger Gin Tonic Green-Life Le Jaja de Jau Rosé 9,9 5.9 Smoothie aus Bananen, Erdbeeren, Mango, 5.5 20,5 Homemade Gin mit Apfel, Ingwer & Tonic Water Gurken, Blattspinat, Ingwer, Apfel Kokosmilch Château de Jau, Süd-Frankreich

Apéritif

Aperol Spritz

Weine

7.9

■ Weißwein

0.151 0.751