



VORSPEISEN / STARTERS

3 VORSPEISEN

13,50

6 VORSPEISEN

17,50

8 VORSPEISEN

21,50

SALCË KOSI

JOGHURT SPEZIALITÄT / YOGHURT SPECIALTY

PEJA SUCUK

RINDSWURST / BEEF SAUSAGE

TURSHI

EINGELEGTES GEMÜSE / PICKLED VEGETABLES

mit Paprika, Tomaten, Weißkohl, Essig,
Zucker, Knoblauch & Petersilie
*with peppers, tomatoes, white cabbage,
vinegar, sugar, garlic & parsley*

LAKROR

ALBANISCHER BLÄTTERTEIGKUCHEN /
ALBANIAN LAYERED PIE

mit regelmäßig wechselnder Füllung
with regularly changed filling

KAÇKAVALL

GEBACKENER KÄSE / BAKED CHEESE

Kaçkavall Käse
Kaçkavall cheese

PETULLA TË FSHIRA KORÇE

GEFÜLLTE TEIGPASTETE / FILLED PASTRIES

mit Mehl, Milch, Butter, Käse, Knoblauch
und Nüssen
*with flour, milk, butter, cheese, garlic
and nuts*

DJATH I BARDHË

FETAKÄSE / FETA CHEESE

mit Oregano und Olivenöl
with Oregano and olive oil

ULLINJ

OLIVEN / OLIVES

mit Zwiebeln, Zitrone & Olivenöl
with onions, lemon & olive oil



SPEZIAL VORSPEISEN / SPECIAL STARTERS

ONE NIGHT IN ALBANIA

Frischkäsespeise aus Tirana, Tontopfgericht mit Kalbfleisch, Lammgericht und Bohnenauflauf, dazu zwei Rinderröllchen, sowie zwei Stück hausgemachtes Maisbrot

Cream cheese dish from Tirana, clay-pot dish with veal, lamb dish and bean casserole, accompanied by two beef rolls and two pieces of homemade cornbread.

34,90



BUKË MISRI ME SHËLLIRË

HAUSGEMACHTES MAISBROT / HOMEMADE CORNBREAD

in Joghurt Sauce
in yogurt sauce

9,90

(optional auch mit gegrilltem Gemüse + 4,50 oder Hähnchen + 5,50)



SPECA ME MAZË

PAPRIKA MIT SCHMAND / BELL PEPPERS WITH SOUR CREAM

geröstete Paprika mit traditionellem Schmand
roasted peppers with traditional sour cream

8,90

(optional auch mit Rinderröllchen + 2,50 je Stk.)



SUPPEN / SOUPS

SUPË ME PERIME

GEMÜSESUPPE / VEGETABLE SOUP

mit Kartoffeln, Karotten, Kürbis, Erbsen,
Sellerie & Zwiebeln

*with potatoes, carrots, pumpkin,
green pears, celery & onions*

6,50

SUPA E MIKUT

SUPPE FÜR FREUNDE / SOUP FOR FRIENDS

mit Reis, Rindfleisch, Joghurt, Ei, Minze & Butter

with rice, beef, yogurt, egg, mint & butter

8,90

SUPË PULE

HÜHNERSUPPE / CHICKEN SOUP

mit Huhn, Karotten, Dill, Petersilie, Lauch, Ei,
Zitrone & Reis

*with chicken, carrots, dill, parsley, leek, egg,
lemon & rice*

7,90

*Gastfreundschaft ist Tradition,
keine Pflicht.*

SALATE / SALADS

SALLATË E FSHATIT

DORFSALAT / VILLAGE SALAD

mit Tomaten, Gurken, bunte Paprika,
rote Zwiebeln, Oliven, Käse, Essig & Öl

*with tomatoes, cucumbers, colored peppers,
red onions, olives, cheese, vinegar & Oil*

14,50

SALLATË JESHILE

GRÜNER SALAT / GREEN SALAD

mit Blattsalat, Gurken, Zitrone, Zwiebeln,
gegrilltes Gemüse in Joghurt Sauce

*with lettuce, cucumber, lemon, onions,
grilled vegetable in yogurt sauce*

13,50

EXTRAS

HÄHNCHENBRUSTFILET / CHICKEN BREAST

5,50

THUNFISCH / TUNA

4,50

AVOCADO

6,50

GARNELEN / SHRIMPS

7,50



ALBANISCHE SPEZIALITÄTEN ALBANIAN SPECIALTIES

MUSAKA ARVANITASE

MOUSSAKA ARVANITASE
ARVANITAS' MOUSSAKA

traditioneller Auberginen-Auflauf,
mit Hackfleisch, Kartoffeln & cremiger
Béchamelsauce nach albanischer Art

*Traditional eggplant casserole
with ground meat, potatoes, and creamy
béchamel sauce, Albanian-style*

16,90

VEGETARISCH

14,90

ÇOMLEK

KANINCHENKEULE AUS DEM OFEN
RABBIT LEG FROM THE OVEN

mit Zwiebeln, Tomatensauce, rotem und
schwarzem Pfeffer, Karotten, bedeckt mit Teig

*with onions, tomato sauce, red and black
pepper, carrots, covered with dough*

21,90

KËRNACKA KORÇE

GEGRILLTE RÖLLCHEN AUS RINDERHACK
GRILLED ROLLS MADE FROM MINCED BEEF

hausgemachte Rinderhackröllchen
mit Ofenkartoffel & Joghurtsauce

*minced meat rolls with baked potato
& yoghurt sauce*

16,90

PATËLLXHAN TË MBUSHUR

GEFÜLLTE AUBERGINE / STUFFED EGGPLANT

gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln und Fetakäse,
oder Hackfleisch in Tomatensauce,
dazu Ofenkartoffel & Salat

*stuffed with tomatoes, onions, and feta
cheese or minced meat, in tomato sauce,
served with a baked potato & salad*

16,90

VEGETARISCH

14,90

SPECA TË MBUSHURA

GEFÜLLTE PAPRIKA
STUFFED PEPPERS

gefüllt mit Hackfleisch & Reis,
in Tomatensauce, dazu Ofenkartoffel
& Salat

*stuffed with ground meat & rice, in tomato
sauce, served with a baked potato
& salad*

16,90

*Das Haus eines ALBANERS
gehört Gott und dem Gast.*



ALBANISCHE SPEZIALITÄTEN ALBANIAN SPECIALTIES

FËRGESË

FRISCHKÄSESPEISE AUS TIRANA
CREAM CHEESE DISH FROM TIRANA

mit grüner und roter Paprika,
Tomaten, Frischkäse, in Tomatensauce
dazu aromatisiertem Brot

*with green and red peppers, tomatoes,
cream cheese, in tomato sauce,
served with flavored bread*

14,90

(optional auch scharf möglich)

TË BRËNDSHME TIGANI

ALBANISCHE-PFANNE / ALBANIAN PAN DISH

mit Leber vom Lamm, Lorbeerblättern,
buntem Pfeffer, dazu Salat

*with lamb liver, bay leaves, colorful
pepper, served with salad*

16,90

TAVË KOSI (ELBASANI)

LAMMGERICHT / LAMB DISH

mit Lammfleisch, Joghurt, Eiern, Reis,
Butter & Mehl

with lamb, yogurt, eggs, rice, butter & flour

20,90

TAVË BALTE

TONTOPFGERICHT / CLAY POT DISH

mit frischem Kalbfleisch, verschiedenem
Gemüse, Knoblauch & Petersilie
in Tomatensauce

*with fresh veal, assorted vegetables,
garlic & parsley in tomato sauce*

20,90

(optional auch scharf möglich)

TAVË ME FASULE PLLAQI

BOHNENAUFLAUF / BEAN CASSEROLE

mit Riesenbohnen, Paprika, Knoblauch,
Tomatensauce & buntem Pfeffer

*with jack bean, peppers, garlic, tomato
sauce and colorful pepper*

13,90

*Wo man gemeinsam Brot isst,
bleibt die Freundschaft
bestehen.*

*Alle Speisen werden mit einem
Beilagensalat & unserer Joghurt Spezialität,
sowie Brot serviert.*

*All dishes are served with a side salad, our
special yogurt dressing, and bread.*



FLEISCH / MEAT

FILETO PULE ZGARE

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUSTFILETS
GRILLED CHICKEN FILET

mit gegrilltem Gemüse & Joghurt Spezialität
with grilled vegetables & yoghurt speciality

17,90

PLESKAVICA E SHARRIT

BULETTE, GEFÜLLT MIT KÄSE
MEATBALL, STUFFED WITH CHEESE

Rinderhackfleisch, gefüllt mit Fetakäse,
dazu Pommes

*minced beef, stuffed with feta cheese,
served with French fries*

19,90

MIX MISHI

GEMISCHTE FLEISCHPLATTE FÜR 1 ODER 2
MIXED MEAT PLATE FOR 1 OR 2

mit Hähnchenspießen, Sucuk, gegrillte
Hackfleischröllchen, Lamm aus dem Ofen,
Lammkotelett & Pommes

*with chicken skewers, sucuk, grilled
minced meat rolls, oven-baked lamb,
lamb chop & French fries*

24,90

(1 Person)

48,90

(2 Personen)

SHISHQEBAP PULE

2 HÄHNCHENSPIESSE / 2 CHICKEN SKEWERS

mit süßer Chilisauce & Salat
with sweet chili sauce & salad

14,90

QINGJ NË FURRË

LAMM AUS DEM OFEN
LAMB FROM THE OVEN

niedrig gegartes Lammfleisch, gegrilltes
Gemüse & Joghurt Spezialität
*low-cooked lamb meat, grilled vegetables
& yoghurt speciality*

26,90

KOTLETË QINGJI

LAMMKOTELETT / LAMB CHOP

mit Reis & Salat / *with rice & salad*

24,90

EXTRAS

KRÄUTERBUTTER / *HERB BUTTER*

1,50

PFEFFERSAUCE / *PEPPER SAUCE*

2,50

CHAMPIGNONSAUCE / *MUSHROOM SAUCE*

2,50



FLEISCH / MEAT

OSSOBUCO

GESCHMORTE KALBSHAXE
BRAISED VEAL SHANK

mit Knochenmark, nach albanischer Art
with bone marrow, Albanian-style

24,90

FILETO QENGJI

LAMMFILET / LAMB FILLET

gegrilltes Lammfilet mit Gemüse
grilled lamb fillet with vegetables

29,90

BËRXOLLË VIÇI

KALBS KOTELETT
VEAL CHOP

mit Baby Kartoffeln
with baby potatoes

29,90

*Geteiltes Brot schmeckt
am Besten.*

NUDELN ALB. ART / PASTA ALBAN STYLE

MAKARONA

REISNUDELPFANNE
RICE NOODLE STIR-FRY

mit Kalb- oder Lammfleisch
with veal or lamb

16,90

JUFKA BIBRE

BANDNUDELN IN BUTTERSAUCE
PASTA IN BUTTER SAUCE

mit Hähnchen
with chicken

16,90



FISCH / FISH

KOCË

FILETIERTE DORADE
FILLETED SEA BREAM

mit Butter- oder Dillsauce, Reis & Salat
with butter or dill sauce, rice & salad

24,90

OKTAPOD

GEGRILLTER OKTOPUS
GRILLED OCTOPUS

mit Zitronensauce & Salat
with lemon sauce & salad

22,90

(optional mit Knoblauchsauce)

KALLAMARË TË VEGJËL

GEGRILLTE BABYCALAMARI
GRILLED BABY CALAMARI

mit Zitronensauce & Salat
with lemon sauce & salad

19,90

(optional mit Knoblauchsauce)

KARKALECA TIGANI

GARNELENPFANNE IN KNOBLAUCHSAUCE
SHRIMP PAN WITH GARLIC SAUCE

24,90

KALLAMARË TË SKUQUR

FRITTIERTE CALAMARI
FRIED CALAMARI

mit Zitronensauce & Salat
with lemon sauce & salad

19,90

(optional mit Knoblauchsauce)

LANGUSTË

LANGUSTE
SPINY LOBSTER

in Buttersauce, dazu Baby Kartoffeln
in butter sauce, served with baby potatoes

39,00

PJATË E PËRZIER ME PESHK

GEMISCHTE FISCHPLATTE
MIXED FISH PLATTER

mit Dorade, gegrillte & frittierte Calamari,
Garnelen, Oktopus
with sea bream, grilled & fried calamari,
prawns, octopus

29,90

(1 Person)

49,90

(2 Personen)



KINDERGERICHTE / KIDS MENU

FILETO PULE ZGARE

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUSTFILETS
GRILLED CHICKEN FILET

mit Pommes
with Fresh fries

9,90

HAMBURGER ME MISH VIÇI

SMASH BURGER
SMASH BURGER

mit Rindfleisch & Pommes
with beef & Fresh fries

10,90

BIFTEK

BULETTE / MEAT BALL

Bulette aus Rinderhackfleisch, dazu Reis
minced beef, served with rice

9,90

SPAGETI

SPAGHETTI / PASTA

in Tomatensauce
in tomato sauce

9,90

DESSERT

TRI LECE

MILCHKUCHEN
MILK CAKE

karamellisiert
caramelized

5,50

BAKLAVA

BLÄTTERTEIGGEBÄCK
PUFF PASTRIES

Walnuss-Baklava & Vanilleeis
walnut-baklava & vanilla ice cream

6,90

SUFFLE ME ÇOKOLLATË

SCHOKOLADENKÜCHLEIN
CHOCOLATE LAVA CAKE

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
& Vanilleeis
chocolate lava cake & vanilla ice cream

7,90

EXTRAS

KUGEL VANILLEEIS / SCOOP OF VANILLA ICE CREAM

2,00

SCHLAGSAHNE / WHIPPED CREAM

1,50



BEILAGEN / *SIDE DISHES*

PETULLA TË FSHIRA KORÇE

GEFÜLLTE TEIGPASTETE AUS KORÇA
STUFFED PASTRIES KORÇA-STYLE

7,90

TURSHI

INGELEGTES GEMÜSE / *PICKLED VEGETABLES*

5,90

SPINAQ

BLATTSPINAT / *LEAF SPINACH*

5,90

PATATE TË VEGJËL

BABY KARTOFFELN / *BABY POTATOES*

6,90

PATATE TIGANI

BRATKARTOFFELN / *FRIED POTATOES*

5,90

PILAF

REIS / *RICE*

4,90

DJATH I BARDHE

FETAKÄSE / *FETA CHEESE*

6,90

(optional überbacken + 2,50)

SALLATË SHOQËRUESE

BEILAGENSALAT / *SIDE SALAD*

mit Honig-Senf Sauce
with honey-mustard saucew

5,90

LAKROR

BLÄTTERTEIGKUCHEN / *PUFF PASTERY CAKE*

5,90

PERIME ZGARE

GEGRILLTES GEMÜSE 7 *GRILLED VEGETABLES*

6,90

SALCË KOSI ME SPECA

PAPRIKA IN JOGHURT SEPZIALSAUCE
PEPPERS IN YOGURT SPECIAL SAUCE

4,90

ULLINJ

OLIVEN / *OLIVES*

4,90

QOFTE VEGJETARJANA

ZUCCHINI PUFFER MIT JOGHURTSAUCE
ZUCCHINI FRITTERS WITH YOGURT SAUCE

8,90

PATATE FURRE

OFENKARTOFFEL / *OVEN POTATO*

4,90

PATATE TË SKUQURA

POMMES / *FRENCH FRIES*

4,90

PEJA SUCUK

RINDSWURST / *BEEF SAUSAGE*

6,50

KAÇKAVALL

GEBACKENER KÄSE / *BAKED CHEESE*

6,90



HEISSGETRÄNKE / HOT DRINKS

KAFFEE COFFEE

Espresso.....	2,80
Doppelter Espresso.....	4,50
Espresso Macchiato.....	3,20
Cappuccino.....	4,00
Latte Macchiato.....	4,90
Kaffee.....	3,50
Milchkaffee.....	4,90
Iced Coffee.....	6,50
Irish Coffee.....	6,50
Fredo Espresso.....	4,90
+ Extra Espresso.....	1,50



TEE TEA

Frischer Ingwer-Orange Tee.....	4,80
<i>fresh ginger-orange tea</i>	
Frischer Minz-Zitrone Tee.....	4,80
<i>fresh mint-lemon tea</i>	
Beuteltee / Bagged Tea.....	4,80
<i>fresh mint-lemon tea</i>	

MILCH & SCHOKOLADEN MILK & CHOCOLATE

Heiße Milch mit Honig.....	3,50
<i>hot milk with honey</i>	
Kalte Milch.....	3,00
<i>cold milk</i>	
Heiße Schokolade.....	4,50
<i>hot chocolate</i>	
Heiße Schokolade mit Sahne.....	4,90
<i>hot chocolate with cream</i>	

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE SOFT DRINKS

Aqua Pana.....	0,25 l	3,20
	0,75 l	6,90
San Pellegrino.....	0,25 l	3,20
	0,75 l	6,90
Coca-Cola.....	0,2 l	3,20
Zero / Fanta / Sprite / Spezi.....	0,4 l	4,50
Vaihinger Saft.....	0,2 l	3,20
Apfel, Orange	0,4 l	4,90
Vaihinger Nektar.....	0,2 l	3,20
Banane/ Cranberry / Mango / Pfirsich	0,4 l	4,90
Maracuja / Sauerkirsche / Rhabarber		

Frisch gepresster.....	0,2 l	4,50
Orangensaft	0,4 l	7,50
Schweppes.....	0,2 l	3,50
Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon		
Hausgemachte Limo.....	0,4 l	5,50
Orange-Minze / Ingwer-Zitrone Beeren-Mix		

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich
All juices also available as spritzer



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ALCOHOLIC DRINKS

FASSBIER

DRAFT BEER

	0,3 l	0,5 l
Carlsberg.....	4,20	5,80
Duckstein Weizen.....	4,20	5,80
Lübzer Pils.....	4,20	5,50
Radler/ Alster.....	4,20	5,50
Carlsberg unfiltered.....	4,20	5,80
Astra.....	4,20	5,50

FLASCHENBIER

BOTTLED BEER

	0,33 l	0,5 l
Berliner Weisse Grün.....	4,20	
Berliner Weisse Rot.....	4,20	
Lübzer Pils Alkoholfrei.....	4,50	
Erdinger Weizen.....		5,50
Erdinger Kristallweizen.....		5,50
Erdinger Dunkles Weizen.....		5,50
Erdinger Weizen Alkoholfrei.....		5,50

ROTWEIN

RED WINE

	0,1 l	0,2 l
Rotweincuvée.....	5,00	7,50
Ursprung – Weingut Markus Schneider Pfalz - Deutschland		
<i>Kraftvoll, ausgewogen und harmonisch mit Note von dunklen Beeren</i>		
Merlot.....	4,80	7,20
Le Cepages - Baron Philippe de Rothschild Pays d'Oc - Frankreich		
<i>Reichhaltige Nuancen von würzigen Kräutern und reifen Früchten</i>		

ROTWEIN

RED WINE

	0,2 l	0,5 l
Primitivo.....	5,50	12,50
trocken - Apulien - Monte Pietroso		
Primitivo (nur als Flasche).....		34,90
Reserva 14 (BIO) – Tenuta Polvanera Apulien - Italien		
<i>Intensive Aromen von Pflaume und Kirsche</i>		

WEISSWEIN

WHITE WINE

	0,1 l	0,2 l
Riesling.....	4,80	7,20
Spiess – Weingut Spiess trocken - Rheinhessen - Deutschland		
<i>Fruchtig mit ausgewogener Säure und Noten von grünem Apfel und Zitrusfrüchten</i>		
Riesling.....	5,00	7,50
Sommerpalais – Reichsgraf von Kesselstatt trocken - Mosel - Deutschland		
<i>Fruchtaromen von Honigmelone, Maracuja und Mango</i>		
Pinot Bianco.....	5,00	7,20
Casa Defra – Colli Berici Veneto - Italien		
<i>Bouquet von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und einem feinen Hauch weißer Blüten</i>		
	0,2 l	0,5 l
Hauswein.....	5,50	12,50
Weitere Infos erhalten Sie vom Personal.		
Ora – Perla del Garda (nur als Flasche).....		34,90
Lugana - Gardasee - Italien		
<i>Frisches Bukett mit floralen Noten und Nuancen von frischen Kräutern</i>		



ROSÉWEIN

ROSE WINE

	0,1 l	0,2 l
Tanz auf dem Vulkan.....	4,50	6,90
Rotling Cuvée - Rosé		
Baden - Kaiserstuhl - Deutschland		
<i>Frisches Süße-Säure-Spiel, fruchtige Aromen und eine interessante Muskat -Aromatik</i>		
Studio – Miraval (nur als Flasche).....	29,90	
Rosé		
Côtes de Provence - Frankreich		
<i>Zitrusaromen und weiße Blüten</i>		

APERITIFS

Limoncello Spritz.....	7,50
Campari.....	7,50
Aperol Spritz.....	7,50
Hugo.....	7,50
Kir Royal.....	6,90
Mimosa.....	6,50
Prosecco.....	5,50
Moët & Chandon.....	129,00
Nur als Flasche	
Maracuja Passion (alkoholfrei).....	5,50
San Bitter, Zitronensaft, Maracuja Nektar	

WHISKEY

Jack Daniel's.....	4 cl	7,50
Chivas Regal.....	4 cl	7,50
Jim Beam.....	4 cl	7,50

COCKTAILS

Kolonja Spezial.....	7,50
San Bitter Rosso, Vermouth Bianco, Spritzer, S. Pellegrino	
Piña Colada.....	8,50
Mojito.....	8,50
Tequila Sunrise.....	9,50
Caipirinha.....	8,50
Erdbeer Daiquiri.....	9,50

MOCKTAIL

NON ALKOHOLIC

Kolonja Kiss.....	7,50
Grenadine, Ananas-, Orangensaft, Maracuja Nektar	
Mosquito.....	6,50
Virgin Colada.....	6,50
Virgin Sunrise.....	6,50
Ipanema (Caipirinha).....	6,50

LONGDRINKS

Wodka.....	7,50
Lemon/ Tonic oder Orange	
Whiskey Cola.....	7,50
Cuba Libre.....	7,50
Gin Tonic.....	7,50

SHOTS

Absolut Vodka.....	2 cl	3,20
Belvedere.....	2 cl	4,90
Bombay Sapphire Gin.....	2 cl	3,50
Tanqueray Gin.....	2 cl	3,70
Sierra Tequila Silver.....	2 cl	3,50
Sierra Tequila Gold.....	2 cl	3,50
Havana Club 3 Jahre.....	2 cl	3,50
Bacardi.....	2 cl	3,50
Molinari Sambuca.....	2 cl	3,50
Grappa.....	2 cl	4,50
Ramazzotti.....	2 cl	3,70
Jägermeister.....	2 cl	3,50
Baileys Irish Cream.....	2 cl	3,50
Kahlua.....	2 cl	2,90
Berliner Luft.....	2 cl	3,10
Averna.....	2 cl	3,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen,
fragen Sie unser Personal. Wir beraten Sie gern.

Please ask our staff if you have any questions
regarding allergens and additives. We would be
happy to assist you.

