

MahlAnderZ

SPEISEN | GETRÄNKE

URLAUB GEHT DURCH DEN MAGEN

Genießen MahlAnderZ | Cocktails | Beach-Club



MahlAnderZ

Hoşgeldiniz – Herzlich Willkommen!

Schön, dass du da bist!

Im MahlAnderZ schmeckt jeder Bissen nach Urlaub – mit echter türkischer Kochkunst, herzlicher Gastfreundschaft und einem Hauch Orient.

Zehra, unsere Gastgeberin, Seele des Hauses und Ursprung des „Z“ im Logo, stammt aus der Türkei und hat sich mit diesem Restaurant ihren Lebensraum erfüllt: Eine authentische türkische Gastronomie, die die Spezialitäten ihrer Heimat nach Deutschland bringt.

Um dieses Gefühl so echt wie möglich erlebbar zu machen, hat sie gemeinsam mit Stefan – geboren auf Norderney – ein starkes Team aus der Türkei aufgebaut: 7 Köche, 2 Barkeeper und 6 Servicekräfte, alle mit jahrelanger Erfahrung in der türkischen Gastronomie.

Das gesamte Team lebt in einem vom Unternehmen gestellten Wohnkomplex, erhält dreimal pro Woche Deutschunterricht und Unterstützung im Alltag.

So entsteht nicht nur authentische Küche – sondern ein echtes Zuhause. Für Gäste. Und für Mitarbeitende. Ob Fleisch oder Fisch – bei uns kommt alles frisch vom Holzkohlegrill, so wie man es aus den Restaurants in der Türkei kennt. Wenn es einmal voller ist, bitten wir dich um ein wenig Geduld – gutes Essen braucht Hingabe und Zeit.

Sprich uns gerne an, wenn du Fragen oder Wünsche hast – wir sind für dich da.

Lehn dich zurück, genieße den Moment – und lass dich kulinarisch in die Türkei entführen.



Küchenchef: Devran Çakçak



Bilal Koçkaya



Doğukan Ataman



Tuğrul can Şahin



Fatmanur Oymak



Doğukan Şen

Speisen

Meze	05
Vorspeisen	09
Bowls & Salate	10
Fleisch	13
Fisch	14
Pasta	15
Pizza	16
Spezialitäten	17
Kinder	18
Süßes	20



Hinweis: Sollten Sie an Allergien leiden, lassen Sie uns das bitte wissen! Wir händigen eine Karte mit allen Allergenen gerne aus - oder beraten Sie gern! Glutenfreie Gerichte sind mit diesem Icon gekennzeichnet.

Getränke

Heißgetränke	21
Kaltgetränke	22
Bier	23
Liköre	24
Longdrinks	25
Drinks	26
Cocktails	29
Wein	33



“Meze” MahlAnderZ

Türkische Gastfreundschaft

UND DIE KUNST DES GENIESSENS

Wer einmal die Türkei bereist hat, weiß: Hier kommt man nie nur zum Essen. Man kommt, um anzukommen. Um willkommen zu sein. Um sich wie Familie zu fühlen – egal, ob man sich schon kennt oder sich gerade erst zum ersten Mal gegenüber sitzt.

Die türkische Gastfreundschaft ist weltberühmt, und das nicht ohne Grund. Ein leerer Tisch ist in der Türkei undenkbar, ein hungriger Gast noch viel mehr. Schon beim ersten Schritt durch die Tür wird Tee angeboten, ein Lächeln gereicht und der Tisch gedeckt, als käme gleich eine ganze Hochzeitsgesellschaft.

Die Magie der Mezze

Im Herzen dieses Genusses: die Mezze. Kleine, liebevoll zubereitete Vorspeisen, die oft mehr über das Land erzählen als jede Sehenswürdigkeit. Warme und kalte Platten, gefüllt mit Aromen, Erinnerungen und Geschichten. Von cremigem Hummus über würzigen Acılı Ezme bis hin zu knusprigen Sigara Böreği – jede Mezze ist wie ein Kapitel eines kulinarischen Romans. Man isst nicht allein, man teilt. Man reicht sich den Teller, diskutiert über das beste Olivenöl, taucht Brot in Joghurt, lacht, probiert, schweigt kurz vor Genuss.

Es ist ein Rhythmus aus Nähe, Neugier und purem Geschmack.

Genuss als Lebensgefühl

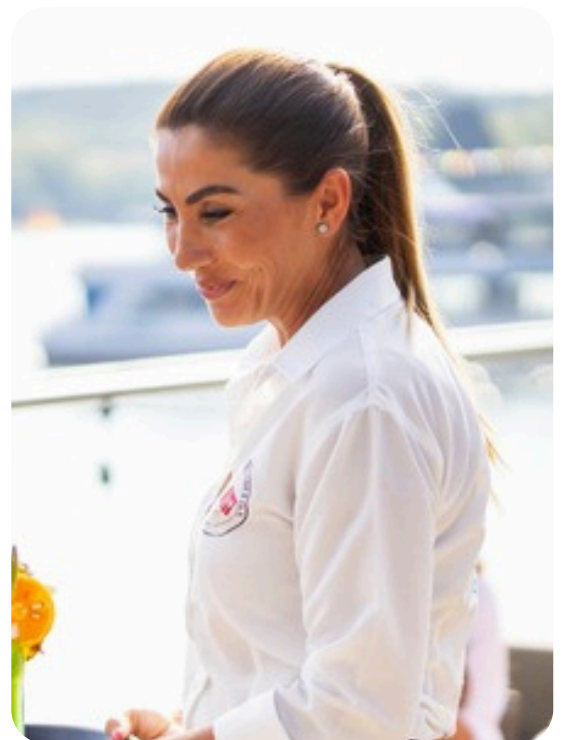
In der Türkei ist Zeit relativ – besonders am Tisch. Hier sitzt man nicht zum schnellen Sattwerden, sondern bleibt, erzählt, genießt. Man trinkt Raki, blickt übers Meer oder in die Berge, hört das Klirren der Gläser und die Stimmen, die voller Leben klingen.

Das Essen ist dabei nie nur Nahrungsaufnahme. Es ist Einladung. Ausdruck von Liebe. Und nicht selten auch ein kleines Fest – ganz ohne Anlass.

Ein Hauch Türkei am Mönesee

Im MahlAnderZ möchten wir dir genau dieses Gefühl mitgeben. Die Wärme. Das Teilen. Den Geschmack echter, frischer türkischer Küche – mit einem Hauch Urlaubsgefühl. Unsere Mezze-Platten sind eine Einladung zum Innehalten, zum Probieren, zum Genießen.

Denn wer sagt, dass man bis ans Mittelmeer reisen muss, um ein kleines Stück Türkei zu erleben?



Meze

GENUSS AUF TÜRKISCH!

Meze sind kleine, aromatische Vorspeisen – das türkische Pendant zu spanischen Tapas oder italienischen Antipasti. Sie werden nicht einzeln gegessen, sondern gemeinsam in der Mitte des Tisches platziert, damit alle zugreifen und kombinieren können. So entsteht das typisch türkische „Teilen-und-Genießen-Erlebnis“, bei dem Essen, Gespräch und Gastfreundschaft ineinanderfließen.

VORSPEISENPLATTE



€ 30,00

(gemischte Meze-Platte)

1 – 4 Personen

TISCHLEIN DECK DICH

€ 49,90

Lassen sie sich den Tisch mit einer Auswahl von Meze- und Vorspeisenspezialitäten eindecken... türkisch traditionell.

Meze Teller, Çiğ Köfte, Domates Sögüc



1 Fladenbrot

MANÇO



€ 6,90

AUBERGINEN, PASSIERTER JOGHURT, KNOBLAUCH

PATLICAN, SÜZME YOĞURT, SARIMSAK

PAPRIKA CHUTNEY



€ 6,90

“ACILI EZME”

PAPRIKA, GURKE, TOMATE, ZWIEBEL, PETERSILIE,
TOMATENMARK, ISOT, GRANATAPFELSIRUP,
KNOBLAUCH, WALNUSS
[SCHARF]

BİBER, SALATALIK, DOMATES, SOĞAN,
MAYDONOZ, SALÇA, İSOT, NAR EKŞİSİ
,SARIMSAK, CEVİZ

Die Zutaten können saisonal variieren.

HUMMUS MIT PASTIRMA
"PASTIRMALI HUMMUS"



€ 8,90

KLASISCHER HUMMUS AUS KICHERERBSEN, SESAMPASTE, OLIVENÖL UND ZITRONE, SERVIERT MIT DÜNN GESCHNITTENEM TÜRKISCHEM RINDERSCHINKEN
 serviert auf einer heißen Platte

OLIVENSALAT

"KIRMA ZEYTİN SALATASI"



€ 7,90

OLIVEN , GRANATAPFELSIRUP , GERÖSTETE PAPRIKA, PETERSILIE , WALNÜSSE , GETROCKNETE TOMATEN

AVOCADOSALAT

"AVAKADO SALATASI"



€ 7,90

AVOCADO, GURKE, ROTE ZWIEBEL, ZITRONENSAFT, OLIVENÖL, KAPIA-PFEFFER

MARINIERTE WOLFSBARSCHFILETS

"LEVREK MARIN"

€ 8,90

FRISCH, IN OLIVENÖL UND ZITRONENSAFT MARINIERT IN SENF UND FEINEN GEWÜRZEN

ROTE BETE TARATOR

"KIRMIZI PANCAR"



€ 6,90

GEKOCHTE ROTE BETE IN JOGHURT MIT KNOBLAUCH UND WALNÜSSEN BUNT,CREMIG & GESCHMACKVOLL

HAUSGEMACHTES FLADENBROT AUS DEM STEINOFEN

€ 4,00



„Für Besteck ist
Çiğ Köfte viel zu
emotional –
das gehört in die
Hand –
und ins Herz.“

Çiğ Köfte – ein Stück anatolische Kultur, das man mit den Fingern genießt

Çiğ Köfte ist nicht einfach nur ein Gericht – es ist ein echtes Kulturerlebnis. In der Türkei gehört es zur Straßenküche genauso wie zum gemütlichen Zusammensitzen mit Familie und Freunden. Das Besondere daran: Man isst es mit den Fingern – und genau so schmeckt es auch am besten.

Unsere Çiğ Köfte sind hausgemacht und rein pflanzlich. Die Grundzutaten: feiner Bulgur, Tomatenmark, Paprika, Zwiebeln, aromatische Kräuter und eine ausgewogene Mischung aus orientalischen Gewürzen.

Alles wird sorgfältig geknetet – bis eine würzige, geschmeidige Masse entsteht, die in kleine Portionen gedrückt wird. Die typische Form erkennst du sofort: länglich mit eingedrückten Rillen – jede davon entsteht beim Formen mit der Handfläche – natürlich mit Handschuhen.

Warum du sie mit den Fingern essen solltest? Weil Çiğ Köfte ein Erlebnis für alle Sinne ist. Du nimmst ein frisches Salatblatt, legst ein Stück Çiğ Köfte hinein, träufelst etwas Zitrone darüber, rollst es ein – und dann: ein Biss, der alles vereint – Frische, Würze, eine angenehme Schärfe und die besondere Konsistenz.

Traditionell isst man Çiğ Köfte im Stehen oder beim lockeren Zusammensitzen – unkompliziert, herzlich, voller Geschmack.

Und genau so soll es auch bei uns sein.



LINSENSUPPE

"MERCIMEK ÇORBASI"



€ 6,90

KARTOFFELN · KAROTTEN · ZWIEBELN ·
KNOBLAUCH · LORBEERBLATT · PFEFFER ·
SALZ

PATATES-HAVUÇ-SOĞAN-DEFNE YAPRAĞI-
SARIMSAK-TUZ-KARABIBER

...MIT FLEISCHEINLAGE

+ € 2.-

KÜRBISSUPPE (SAISONAL)

"KABAK ÇORBASI"



€ 7,90

KÜRBIS - KAROTTE - ZWIEBELN -
KNOBLAUCH - KÜRBISKERNE
KABAK - HAVUÇ - SOĞAN - SARIMSAK -
KABAK ÇEKİRDEĞİ

- AUF WUNSCH MIT SAHNE

**GRIESSSPEZIALITÄT AUS DEM
OSTEN DER TÜRKEI "ÇIĞ KÖFTE"**



€ 8,90

GRIESSSPEZIALITÄT AUS DEM OSTEN DER TÜRKEI
"VEGETARISCHE GRIESSKÖFTE" MIT FRISCHEN
KRÄUTERN & ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN
BLATTSALATE · ZITRONE · LEICHT SCHARF

ETSİZ ÇIĞ KÖFTE · YEŞİL SALATA · LIMON · AZ ACILI

Tip: Mit der Hand essen, dann schmeckt es am Besten!
Eine Köfte in ein Salatblatt rollen und mit Zitrone beträufeln.

TOMATEN-FETA

"DOMATES SÖĞÜÇ"



€ 12,90

TOMATEN · RUCOLA · EZINE-KÄSE (TÜRKISCHER
FETA MIT HOHEM FETTANTEIL UND INTENSIVEM
GESCHMACK) · GURKE · BALSAMICO

DOMATES · ROKA · EZINE PEYNIRI ·
SALATALIK · BALZAMIK SOS

"GAVURDAĞI" SALAT MIT WALNÜSSEN UND MANDELN



€ 16,90

TOMATEN, GURKEN, PAPRIKA, ZWIEBELN,
PETERSILIE, GRANATAPFELSIRUP, DORFKÄSE,
WALNÜSSE & MANDELN

DOMATES, SALATALIK, BIBER, SOĞAN,
MAYDANOZ, NAR EKŞISI, KÖY PEYNIRI, CEVIZ &
BADEM

SALAT MAHLANDERZ



€ 19,90

MARINIERTE HÜHNERBRUST,
EISBERGSALAT, CAESAR-SAUCE, MAIS,
TOMATEN, PESTO-SAUCE & PARMESAN

MARINE EDILMIŞ TAVUK GÖĞSÜ, ICEBERG,
SEZAR SOS, MISIR, ÇERI DOMATES, PESTO
SOS, PARMESAN

BOWL MAHLANDERZ



€ 16,90

BASMATI-REIS, KICHERERBSEN, GEGRILLTE
PAPRIKA, AUGENBOHNEN, ROTKOHL,
BROKKOLI, AVOCADO, SESAM & CHIA-
SAMEN

BASMATI PIRINÇ, IZGARA SOMON, NOHUT,
IZGARA BIBER, BÖRÜLCE, MOR LAHANA,
BROKOLI, AVOKADO, SUSAM, CHIA

AUF WUNSCH MIT...

GARNELEN – 24,90 €

LACHS – 24,90€

HÄHNCHENBRUST – 23,90 €

BOWLS & SALATE





Adana Kebab

DAS FEUER ANATOLIENS AUF DEM TELLER

Saftig. Würzig. Unverwechselbar. Und direkt hier im MahlAnderZ zu genießen.

Wer echtes, handgemachtes Essen liebt, sollte sich diesen Klassiker nicht entgehen lassen: Adana Kebab – eine Spezialität aus dem Süden der Türkei, die mit jedem Bissen nach Glut, Gewürzen und Tradition schmeckt. Im MahlAnderZ am Möhnesee wird er nach originalem Vorbild zubereitet – auf dem Holzkohलगrill, ganz frisch und mit viel Herzblut.

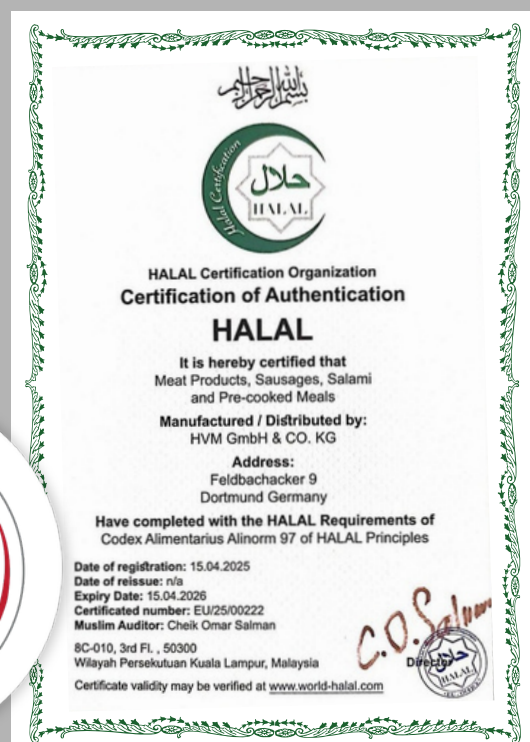
Seinen Ursprung hat der Adana Kebab in der gleichnamigen Stadt am Mittelmeer. Hier wird er seit den 1930er-Jahren gefeiert – nicht als schnelles Streetfood, sondern als kulinarisches Statement. Der Clou: Das Fleisch – traditionell Lamm, heute auch als Rind-Lamm-Mix – wird grob gehackt, nicht gewolft, mit Chili, Salz und Fett vermengt und per Hand auf breite Spieße gedrückt. Über offenem Feuer gegrillt, entsteht so ein Geschmack, der direkt ins Herz trifft.

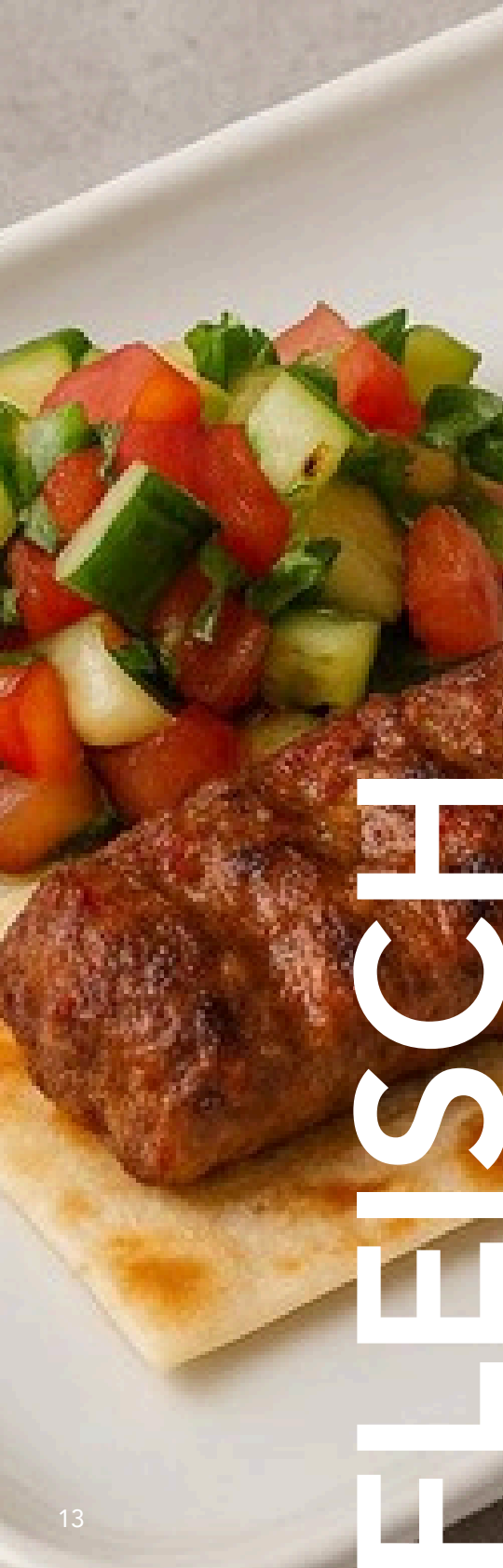


HALAL. Ein Versprechen.

Seit 2005 sind wir ein familiengeführtes Unternehmen aus Dortmund und Ihr zuverlässiger Partner für hochwertige Fleisch- und Wurstwaren. Mit jahrzehntelanger Erfahrung, handwerklichem Können und einem hohen Qualitätsanspruch produzieren wir unsere Wurstwaren in eigener Herstellung. Zudem bieten wir eine breite Auswahl an frischen Fleischprodukten aus Rind, Kalb und Geflügel.

Qualität, Frische und Verlässlichkeit stehen bei uns an erster Stelle. Wir verwenden sorgfältig ausgewählte Rohstoffe, traditionelle Rezepte und moderne Produktionsverfahren, um Ihnen erstklassige Produkte zu garantieren.





HÄHNCHENSPIESS "TAVUK ŞİŞ" € 19,90

MARINIERTE HÄHNCHENBRUST MIT ORIENTALISCHEN GRILLGEWÜRZEN, SALAT, DIP, STEAKHOUSE FRIES

CHEFİN TAZE BAHARATLI ÖZEL SOSU İLE PİŞİRİLMİŞ TAVUK ETİ, SALATA , SOS, PATATES

ADANA KEBAB € 21,00

HACKFLEISCH SPIESS nach original traditionellem Rezept, JOGURT DIP, SALAT, STEAKHOUSE FRIES

ZIRH KIYMASI, SOS, SALATA, PATATES

LAMMSPIESS "KUZU ŞİŞ" € 22,50

LAMMSPIESS MIT MARINADE NACH ART DES HAUSES,DIP, SALAT & STEAKHOUSE FRIES

*ZIRH KIYMASI, SOS, SALATA, PATATES
CHEFİN TAZE BAHARATLI ÖZEL SOSU İLE PİŞİRİLMİŞ KUZU ETİ, SOS, SALATA, PATATES*

ORIENTALISCHE GRILLPLATTE

LAMMSPIESS, HÄHNCHENSPIESS, ADANA KEBAB, LAMMKOTLETT, KÖFTE, GEGRILLTE TOMATE & PAPRIKA, SALAT, DIP, STEAKHOUSE FRIES

Für eine Person	€ 38,50
Für zwei Personen	€ 75,00
Für drei Personen	€ 105,00
Für vier Personen	€ 145,00
Für sechs Personen	€ 220,00

**GARNELLENPFANNE
"KARİDES TAVA"**

€ 21,90

MARINIERTE GARNELLEN, FEINER PFEFFER, BUTTER,
KNOBLAUCH, GEWÜRZE, LEICHT SCHARF,
CHAMPIGNONS, TOMATEN

dazu 2 Stücke frisches Brot aus dem Steinofen

MARİNE EDİLMİS KARİDES, İNCE KIL BİBER, TEREYAÇ,
ZARIMSAK, TAZE VE KURU BAHARATLAR,
MANTAR, DOMATES, EKMEK

**GAMBAS FETTUCHINI
IN OLIVENÖL**

€ 21,90

FETTUCHINI-NUDELN, GARNELLEN, KNOBLAUCH,
OLIVENÖL, CHILI, PARMESAN

FETTUCHINI, KARİDES, SARIMSAK, ZEYTINYAG,
ACI, PARMESAN

WOLFSBARSCHFILET

€ 27,90

150 G IN DER PFANNE ANGEBRATEN SERVIERT
MIT KAROTTEN UND BROKKOLI MIT SAUCE HOLLANDAISE
ÜBERGOSSEN FRISCHER ABSCHLUSS MIT CHIMICHURRI

LEVREK FILETO 150 GR TAVADA MUHURLENMİS LEVREK
HAVUC VE BROKOLI UZERINE HOLLANDAISE SOS TAZE
CHIMICHURRI İLE FERAH BITİRİS

**LACHS PASTA "SOMONLU
AKARNA" IN OLIVENÖL**

€ 21,90

LACHS, ÖL, KRÄUTERPESTO, KNOBLAUCH, BROKKOLI
SOMON, KREMA, PESTO SOS, SARIMSAK, BROKOLI





PASTA

HÄHNCHEN-PILZRAHM-FETTUCHINI € 19,50
"TAVUK VE MANTARLI FETTUCHINI "

FETTUCHINI-NUDELN, MARINIERTE HÄHNCHENBRUST
 MIT RAHMPILZSAUCE & PARMESAN.

AUF WUNSCH AUCH MIT ÖL STATT SAHNE.

MARINE EDILMIS TAVUK, OLMUŞ TAVUK PARÇALARI,
 PARMESAN PEYNIRI

FETTUCHINI VEGGY € 16,90

FETTUCHINI-NUDELN MIT GEMÜSE
 DER SAISON

FETTUCHINI, MEVSİM SEBZELERİ İLE

FETTUCHINE GAMBAS € 21,90

FETTUCHINI-NUDELN, SAHNE, GARNELEN,
 KNOBLAUCH, OLIVENÖL, CHILI, PARMESAN
AUF WUNSCH AUCH MIT ÖL STATT SAHNE.

FETTUCHINI, KREMA, KARIDES, SARIMSAK,
 ZEYTINYAĞI, ACI, PARMESA

LACHSPASTA € 21,90
"SOMONLU MAKARNA "

LACHS, SAHNE, KRÄUTERPESTO,
 KNOBLAUCH, OLIVENÖL
 BROKKOLI, PARMESAN

AUF WUNSCH AUCH MIT ÖL STATT SAHNE.

SOMON, KREMA, PESTO SOS, SARIMSAK,
 BROKOLI, ZEYTINYAĞI, PARMESAN

TAGLIATELLE DI MARE € 23,90

FRISCHE TAGLIATELLE-NUDELN
 MIT GARNELEN, TINTENFISCH, OKTOPUS UND
 MUSCHELN IN EINER KNOBLAUCH-WEISSWEIN-
 TOMATENSAUCE FEIN GEHACKTE PETERSILIE

TAZE TAGLIATELLE MAKARNA KARIDES, KALAMAR,
 AHTAPOT VE MIDYE İLE SARIMSAKLI BEYAZ SARAP
 DOMATES SOSU İNCE DOĞRANMIS MAYDANOZ

A'LA TURKA PIZZA € 16,90

**MOZZARELLAKÄSE, TÜRKISCHE KNOBLAUCHWURST,
PILZE, BUNTER PFEFFER, GETROCKNETE TOMATE,
MAIS, OLIVENSCHNEIBEN**

*MOZZARELLA PEYNİRİ, TÜRKİSCH SUCUK, MANTAR, RENKLİ
BİBER, KURUTULMUŞ DOMATES, MISIR, DİLİM ZEYTİN*

4 KÄSE-PIZZA "4 PEYNİRLİ" € 16,90

**MOZZARELLAKÄSE, CHEDDARKÄSE, ROQUEFOR
PARMESANKÄSE, FRISCHER BASILIKUM, RUCOLA**

*MOZZARELLA PEYNİRİ, CHEDDAR PEYNİRİ, ROKFOR
PEYNİRİ, PARMESAN, TAZE FESLEĞEN, ROKA YAPRAKLARI İLE*

**PIZZA SPARE RIBS € 19,90
"DANA KABURGALI"**

**6 STUNDEN GEGARTES RINDERRIPPENFLEISCH,
PIZZASAUCE, MOZZARELLAKÄSE, GERÖSTETE
PAPRIKA, TOMATEN, THYMIAN, RUCOLA**

*6 SAAT PIŞİRİLMİŞ DANA KABURGA ETİ, PIZZA ŞOS,
MOZZARELLA PEYNİRİ, KÖZ BİBER, DOMATES, KEKİK, ROKA*

THUNFISCH "TON BALIKLI" PIZZA € 15,90

**THUNFISCH, ZWIEBELN, SCHWARZE OLIVEN, MAIS &
GERÖSTETE PAPRIKA**

TON BALIGI, SOGAN, SIYAH DİLİM ZEYTİN, MISIR, KÖZ BİBER

PIZZA VEGGY € 14,90

**TOMATENSOÛE, MOZZARELLA, SPINAT, BROKKOLI,
PAPRIKA, PILZE, AUBERGINEN, ZUCCHINI**

*DOMATES SOS, MOZZARELLA, İSPANAK, BROKOLI, BİBER,
MANTAR, PATLICAN, KABAK*

FLADENBROT AUS DEM STEINOFEN € 4,00

*HOMEMADE FLADENBROT FRISCH AUS DEM STEINOFEN
(Sauerteig)*



PIZZA

KASAP-FLEISCHBÄLLCHEN € 22,90
"KASAP KÖFTE"

GEHACKTES RINDFLEISCH, VERSCHIEDENE
 GEWÜRZE, GEGRILLTE TOMATE & PAPRIKA,
 TABLACI-SALAT, STEAKHOUSE FRIES

*DANA KIYMA, ÇEŞITLI BAHARATLAR, IZGARA
 SEBZELER, TABLACI SALATASI, PATATES*

RINDFLEISCH-PFANNE € 29,90
"DANA KAVURMA"

RUMPSTEAK, GEBRATEN MIT FRISCHER,
 WÜRZIGER SPEZIALSAUCE, CHERRY-
 TOMATEN, GRÜNEM PFEFFER, ZWIEBELN –
 SERVIERT AUF HEISSER STEINPLATTE

*ŞEFIN TAZE BAHARATLI ÖZEL SOSU ILE PIŞIRILMIŞ
 DANA ETI, ÇERI DOMATES, INCE BIBER, ARPACIK
 SOĞAN, TAZE BAHARATLAR ILE*

ALS VARIANTE MIT FRISCHER € 29,90
ZITRONE "LIMONLU"

HACKBÄLLCHEN € 23,90
"BEĞENDILI KÖFTE"

BEĞENDI-SAUCE MIT AUBERGINE,
 KALBFLEISCHBÄLLCHEN, TOMATENSAUCE,
 GEGRILLTE TOMATE, PAPRIKA
 MIT 2 STÜCKEN BROT

*PATLICANLI BEĞENDILI SOSU, DANA KÖFTE,
 DOMATES SOSU, IZGARA DOMATES, BIBER
 VE BABY PATATES*

MIT STEAKHOUSE-FRIES € 26,90

"BEYTI"
ADANA-KEBAB-FLEISCH € 23,90

IN DÜRÜM BROT MIT AUBERGINE,
 JOGHURT, TOMATENSAUCE, GEGRILLTE
 TOMATEN, PAPRIKA, DRILLINGE

*ADANA DÜRÜM EKMEGI, PATLICAN, YOGURT,
 DOMATES SOS, IZGARA DOMATES, BIBER,
 BABY PATATES*

MIT STEAKHOUSE-FRIES € 26,90

KIDS "KÖFTE" € 9,90**KASAP FLEISCHBÄLLCHEN AUS
RINDFLEISCH MIT STEAKHOUSE FRIES***KASAP KÖFTE, PATATES KIZARTMASI***MINI PIZZA € 7,90****MINI KINDERPIZZA MIT KÄSE & TOMATENSOSSE
MIT KL.PORCION STEAKHOUSE FRIES***MINI PIZZA, PATATES KIZARTMASI***KIDS PASTA € 6,90****PENNE, TOMATENSOSSE***DOMATE SOSLU, PENNE MAKARNA***VANILLE EIS KIDS € 2,00****1 KUGEL VANILLE EIS***1 PORTION VANILYALI DONDURMA***KINDERKARTE**



Was ist eigentlich BAKLAVA?!

Knuspriger, goldbraun gebackener Blätterteig trifft auf eine aromatische Füllung aus fein gehackten Nüssen, verfeinert mit einer Prise Zimt oder Kardamom. Umhüllt von süßem Sirup aus Honig, Rosen- oder Orangenblütenwasser entsteht ein unwiderstehliches Zusammenspiel aus Knusprigkeit, Süße und orientalischen Aromen.

Ob als Dessert, zum Tee oder einfach zwischendurch – unser orientalisches Desserttraum entführt dich in die Welt von Tausendundeiner Nacht. Kurz erwärmt wird er zum echten Highlight für alle Sinne.



WASSERMELONE A'LA TURKA € 12,90*Nur bis September***WASSERMELONE, FETAKÄSE, GURKE,
FRISCHE MINZE***KARPUZ, FETA, SALATALIK, TAZE NANE***SCHOKOKUCHEN "ISLAK KEK"** € 11,90**SAFTIGER SCHOKOKUCHEN MIT SCHNITTEISS,
KOKOSNUSS, SCHOKOSOBE***(serviert auf einem heißen Lava Teller)**ÇİKOLATALI ISLAK KEK ARASINA KESME
DONDURMA HİNDİSTAN CEVİZİ, ÇİKOLATA
SOSU, SICAK LAV TABAĞI SUNUMU İLE***SCHOKOLADE SOUFFLÉ** € 11,90
"SICAK SUFLE"**SPEZIELLES SOUFFLE-DESSERT, VANILLE
EIS, WALNÜSSE***ÖZEL SUFLE TATLISI, SADE DONDURMA, CEVİZ***"BAKLAVA" MIT PISTAZIEN** € 11,90**BAKLAVA (Blätterteig) MIT EIS & PISTAZIEN***HAVUÇ DİLİMİ BAKLAVA, SADE DONDURMA,
ANTEP FISTIĞI***TIRAMISU MAHLANDERZ** € 6,90**HAUSGEMACHTE TIRAMISU
NACH EIGENEM REZEPT MIT ESPRESSO,
BAILEYS, MASCAPONNE, FRISCHKÄSE &
KAKAO***EV YAPIMI TIRAMISU — KENDİ ÖZEL TARIFIMIZLE,
ESPRESSO, BAILEYS, MASCARPONE, KREM PEYNİR
VE KAKAO İLE HAZIRLANMIŞTIR***DESSERT**



TÜRKISCHER MOCCA ¹³	3,50€
CAFÉ CREME ¹³ Å	3,50€
POTT CAFÉ CREME ¹³	4,80€
CAPPUCCINO ¹³ G	4,20€
ESPRESSO ¹³	2,50€
ESPRESSO MACCHIATO ¹³ G	3,20€
DOPPIO ¹³	4,50€
MILCHKAFFEE ¹³ G	4,50€
LATTE MACCHIATO ¹³ G	4,80€
+ Sirup (Vanille, Mandel, Cocos, Amaretto)	+1,00€
+ Schnäpschen (Amaretto, Rum, Eierlikör, Bailey`s)	+3,00€
HEISSER KAKAO	4,50€
HEISSER KAKAO MIT SAHNE	4,90€
TEE - BEUTEL	3,20€
<i>(verschiedene Sorten. Fragen Sie gerne unseren Service)</i>	
TÜRKISCHER TEE	1,50€
GROSSER TÜRKISCHER TEE	3,00€
FRISCHER INGWERTEE	4,90€
FRISCHER MINZTEE	4,90€
FRISCHER MINZ- + INGWERTEE	5,50€
HEISSE ZITRONE	3,90€

AYRAN + EISWÜRFEL FL. 0,3L	3,50€
AYRAN + MINZE + EISWÜRFEL FL. 0,3L	3,90€
DRINKS FL. 0,2L	3,45€
COCA COLA ^{11 13 15}	
COCA COLA ZERO ^{11 9 13 15}	
FANTA ORANGE ^{11 4 15 16}	
SPRITE ¹⁵	
MEZZO MIX ^{11 15 16}	
RAUCH SCHORLE FL. 0,33L	4,20€
<i>Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Rhabarberschorle oder Holunderschorle</i>	
TÖNISSTEINER FL. 0,25L // 0,75L	3,20€//7,45€
<i>Naturell oder feinperlig</i>	
GOLDBERG FL. 0,2L	3,40€
<i>Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale oder Berry</i>	
RAUCH EISTEE FL. 0,33L	4,20€
<i>Pfirsich oder Zitrone</i>	
RED BULL ^{11 13 14}	3,50€
SÄFTE 0,4L	5,90€
<i>Apfel-, Orangen-,Kirsch-, Maracuja-, Banane-, Cranberrysaft, KiBa</i>	
SCHORLEN 0,4L	4,90€
<i>Apfel-, Orangen-,Kirsch-, Maracuja-, Banane-, KiBa oder Lemon Squash</i>	
ORIGINAL LEMONADE 0,33L	5,90€
<i>Limetten-, Holunderblüten</i>	
BERRY HOMEMADE	4,90€
<i>Beeren/Minze/Zitrone, Erdbeersirup</i>	
HOMEMADE WASSERKARAFFEN:	8,90€
<i>Minze/Ingwer/Limetten oder Ladymix Rote Früchte/Minze</i>	

GETRÄNKE



VELTINS

Pilsener

vom Fass 0,25l // 0,4l 3,50€ // 4,80€

Veltins Radler 0,25l // 0,4l 3,50€ // 4,80€

Veltins alkoholfrei (0,33l Flasche) 3,90€

Veltins Radler alkoholfrei (0,33l Flasche) 3,90€



Veltins Fassbrause diverse Sorten (0,33l Flasche) 3,90€



vom Fass 0,3l // 0,5l 3,80€ // 5,25€



Pülleken

Pülleken vom Fass 0,3l // 0,5l 3,80€ // 5,25€

Maisels Weiße

Maisels Weizen vom Fass 0,5l 4,90€

Maisels Weizen alkoholfrei 0,5l Flasche 4,90€

SALITOS

Tequila Limette 0,33l Flasche 4,90€

ICE 0,33l Flasche 4,90€

Mojito 0,33l Flasche 4,90€

Pink 0,33l Flasche 4,90€

EFES 0,3l (türk. Bier aus der Flasche) 4,90€

Liköre 0,04l

Bailey`s Irish Cream 17% ^G	5,90€
Berliner Luft	5,90€

Kräuterliköre & Magenbitter 0,02l

Jägermeister 35% ¹	3,80€
Averna 29%	3,80€
Ramazzotti 30%	4,20€
Fernet Branca 39%	4,00€
Molinari Sambuca 40%	3,80€

Whisky 0,04l

Chivas Regal 12 years 40%	11,90€
Ballantines Malt 12 years 40%	8,90€
Glenfiddich 12 years 40%	11,90€
Jack Daniels 40%	10,90€
Glenmorangie 10 years	11,90€

Grappa 0,02l

Nonino „Merlot“ 41% ^{CIGIO}	5,90€
Nonino „Chardonnay“ 41% ^{CIGIO}	6,90€
Nonino „5years old“ 43% ^{CIGIO}	8,90€

Brände&Geiste 0,02l

Ziegler Waldhimbeergeist 43%	7,90€
Ziegler Obstbrand 43%	7,90€
Ziegler Birne Brand	8,90€

Rum 0,04l

Captain Morgan 35%	6,90€
Bacardi 37,5%	6,90€
Havana Club 3 years 40%	7,90€
Havana Club 7 years 40%	9,90€
Don Papa 10 years	9,90€

**Unsere Raki-Auswahl
finden Sie auf Seite 36**

LIKÖRE





LONGDRINKS

Longdrinks mit 4cl Spirit 0,3l 9,90€

Rum | Cola | Eis

Whisky | Cola | Eis

Vodka | Lemon

Vodka | Energie

Ginsation 0,25l

mit 4cl Spirit & Goldberg Tonic Water

Bombay Sapphire „Blue“ 40% 11,90€

Gordon`s Pink Strawberry 37,5% 10,90€

Tanqueray London Dry 40% 12,90€

Tanqueray Blackcurrant 41,3% 12,90€

Tanqueray Flor de Sevilla 41,3% 12,90€

Silent Pool 43% 13,90€

Monkey 47% 14,90€

Hendrick`s 44% 13,90€

Gin Mare 42,7% 13,90€

GIN SUL 43% 13,90€

Gordens 0,0 % Alk. 8,90€

Tenqueray 0,0 Alk. 9,90€

Free-Tails

Alle alkoholfreien Cocktails 8,90€

CINDERELLA

Pineapple Juice, Orange Juice, Lemon, Grenadine Liqueur,
Grenadine Syrup

STRAWBERRY MULE

Strawberry Syrup, Lemon Ginger Ale

PEACH BELLINI

Maracuja / Peach Juice, Lemon, Pineapple Juice,
Coconut Syrup

VIRGIN COLADA

Pineapple Juice, Milk, Coconut Syrup

Bubble-Tails

Bubbly Fizz-Tails alle 7,90€

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco Top Up Soda
GARNISH: Slice Orange

LILLET BERRY

Lillet, Top Up Schweppes Wild Berry
GARNISH: Mint sprouts, Red Fruits

BEE'S KNESS

Gin, SPOON Honey, FILL UP WITH Prosecco
GARNISH: Lemon Zest

HUGO

Elderflower Syrup, Prosecco, Slice Lemon, Leaf Mint



A photograph of two young women with long hair, smiling and holding up two tropical drinks. The woman on the left is holding a drink with a white bird-shaped garnish and a slice of orange. The woman on the right is holding a drink with a white bird-shaped garnish and a slice of lime. The background is blurred, suggesting an outdoor setting.

MahlAnderz BEACH

Sie können den BEACH auch für Events von 50-150 Personen buchen!

MahlKasten

Kurzurlaub am See

Ein lauer Sommerabend, Sand unter den Füßen, ein fruchtiger Cocktail in der Hand – und der Duft von frisch gegrilltem Gemüse, Gewürzen und Meer. Wer braucht da noch den Flieger nach Ibiza oder Antalya? Der MahlKasten, die BeachBar des MahlAnderZ, ist der perfekte Kurzurlaub – mitten in NRW.

Direkt an der Staumauer des Möhnesees gelegen, bietet der MahlKasten alles, was es für entspannte Stunden braucht: lockere Beats, feines Fingerfood, eiskalte Drinks und ganz viel Sonne im Herzen. Hier treffen türkisch-mediterrane Küche auf kreative Streetfood-Ideen – von hausgemachtem Çiğ Köfte über Mezze bis hin zu süßen Verführungen wie Baklava oder Dattel-Energyballs.

Ob auf einen Sundowner nach dem Spaziergang, als Zwischenstopp auf der Fahrradtour oder als chillige Afterwork-Location mit Freunden – der MahlKasten ist kein klassischer Imbiss, sondern ein stylischer Genussort für alle, die das Leben ein bisschen feiern wollen.

Auch Tretboot-Fans kommen auf ihre Kosten, denn der hauseigene Steg lädt zum Seeründchen ein: Ab 20€/h - Schüler & Studenten erhalten 5€ Rabatt.

Öffnungszeiten: In den Sommerferien jeden Tag ab 12h geöffnet, außerhalb dieser Zeiten je nach Wetter & Nachfrage.



Beach-Snacks - nur draußen im Kiosk!

BRATWURST

IM BAGUETTE-BRÖTCHEN 4,00€

CURRYWURST

CURRYWURST MIT 7,50€

MIT STEAKHOUSE FRIES

MAYO, KETCHUP 0,50€

ODER JOPPISAUCE

SCHNITZEL

KNUSPRIGES SCHNITZEL 12,50€

MIT STEAKHOUSE FRIES

KUMPIR - OFENKARTOFFEL

TÜRKISCHE OFENKARTOFFEL MIT MAYO, KÄSE, MAIS, MÖHREN, ERBSEN, OLIVEN, EINGELEGTE GURKEN, ROTKRAUT UND VIELEM MEHR!

... VEGGY 7,00€

... MIT BRATWURST 8,50€

... MIT HÄHNCHEN 9,50€

POMMES

STEAKHOUSE FRIES 4,50€

MAYO, KETCHUP 0,50€

ODER JOPPISAUCE





COCKTAILS

COSMOPOLITAN <i>Vodka, Triple Sec, Lime Juice, Cranberry Juice</i>	10,50€
BY THE MARGARET HENKEL (MARGARITA) <i>Tequilla, Triple Sec, Fresh Lemon Juice</i>	10,50€
DAIQUIRI <i>White Rum, Fresh Lemon Juice, Sugar Syrup</i>	10,50€
ESPRESSO MARTINI <i>Vodka, Kahlua Coffee Liqueur, Espresso</i>	12,50€
SINGAPORE GIN SLING <i>Gin, Cherry Liqueur, Triple Sec, Grenadine, Fresh Lemon Juice, Pineapple Juice, Angustro Bitter</i>	11,50€
LONG ISLAND ICE TEA (FIVE WHITE LEGENDS) <i>Vodka, Gin, White Rum, Tequila, Triple Sec., Fresh lemon juice Top With Coke</i>	13,50€
PINA COLADA <i>White Rum, Batida De Coco, Pineapple Juice, Coconut Syrup</i>	11,50€
EL DRAQUE MOJITO (IN MEMORY OF FRANCIS DRAKE) <i>White Rum, Lime Cordial Juice, Bar Spoon Sugar, Lime Wedges, Mint Leaves</i>	11,50€
WHISKEY SOUR <i>Bourbon Whiskey, Fresh lemon juice, Orange Juice, Sugar syrup, Angustro Bitter, Vegan Foammer Or Egg White GARNISH: Orange Peel</i>	13,50€
AVIATION <i>Gin, Maraschino Liqueur, Violet Syrup, Fresh Lime Juice GARNISH: Dry Lavander</i>	12,50€

PORNSTAR MARTINI <i>Vanillia Vodka, Passoa Liqueur, Fresh Lemon Juice Passion Fruit Pure, Vegan Foammer GARNISH: Dry Apple</i>	13,50€
LYNCHBURG LEMONADE <i>Tennessee Whiskey, Triple Sec., Sweet And Sour Souce, Top Up Lemonade Fizz (Sprite) GARNISH: Slice Lime</i>	13,50€
SEX ON THE BEACH <i>Vodka, Archers, Tequilla, Cranberry Juice, Orange Juice Garnish: Slice Orange</i>	12,50€
HURRICANE <i>White Rum, Dark Rum, Grenadine, Orange Juice, Pineapple Juice, Fresh Lemon Juice, Grenadine GARNISH: Slice Pineapple</i>	12,50€
TEQUILLA SUNRISE <i>Tequila, Orange Juice, Granadine GARNISH: Slice Orange</i>	10,50€
MAI TAI <i>White Rum, Dark Rum, Triple Sec., Almond Syrup, Fresh Lemon Juice, Pineapple Juice GARNISH: Slice Pineapple , Mint sprouts</i>	12,50€
FRENCH MARTINI <i>Vodka, Chamboard Liqueur Pineapple Juice GARNISH: Slice Pineapple</i>	11,50€
ELDERFLOWER GIMLET <i>Gin, fresh lemon Juice, Elderflower Syrup GARNISH: Lemon peel</i>	11,50€
CAIPIRINHA <i>Cachaca, Lime Wedges, Lime Cordial, Spoon Sugar GARNISH: Dry Lime</i>	9,50€
GREEN APPLE MARTINI <i>Vodka, Green Apple pure, Lemon Juice, Apple Juice, Vegan Fommer GARNISH: Dry Apple</i>	11,50€
NEW YORK SOUR <i>Bourbon Whisky, Sweet And Sour Souce, Red Wine, Vegan Fommer GARNISH: Orange Zest</i>	13,50€



COCKTAILS



MahlAnder
HEIRATEN

HEIRATEN

MEHR erleben. Am SEE.

Heiraten, wo andere Urlaub machen – direkt am Wasser, barfuß im Sand, mit Blick auf den Möhnesee.

Ob standesamtlich oder frei, romantisch oder lässig – im MahlAnderZ gestalten wir eure Hochzeit genauso, wie sie zu euch passt.

Sagt Ja auf dem Steg, in unserer Panorama-Bar oder unter freiem Himmel, empfangt eure Gäste mit hausgemachten Cocktails und mediterranem Fingerfood – und feiert dann ein Fest, das keiner je vergisst.

Ob elegantes Dinner oder entspanntes BBQ, ob Candybar, Livemusik oder DJ bis tief in die Nacht – bei uns bekommt ihr alles aus einer Hand. Dekoration, Planung, Menü und Location – liebevoll abgestimmt und professionell begleitet.

Inhaber Zehra und Stefan kümmern sich mit viel Herz um jedes Detail. Für euch heißt das: Ankommen, durchatmen, genießen.

Denn bei uns seid ihr nicht einfach ein weiterer Termin im Kalender – ihr seid das Highlight.

Für Trauungen mit Seele und Partys mit Gefühl.

Für Momente, die bleiben.

Für Liebe, die gefeiert werden will.

Jetzt unverbindlich anfragen & verlieben:

www.mahlanderz.info/hochzeiten



Wir lieben Events
& Gastronomie

WGS
Westfälischer Gastronomie Service

www.w-gs.de



WEISSWEIN



8,50€//28,90€

RIBET WHITE IGP 0,2l //0,75l

*Chardonnay – Viognier trocken –
13,5 %vol. Arrogant Frog, Pays d’oc - Frankreich*
Der Wein duftet nach Pfirsich, Ananas und Zitronen mit leichten Vanille-Anklängen, die den Gaumen seidig umspielen. Das Mundgefühl bleibt frisch und ausbalanciert und mündet in einen langen Abgang.



8,90€//28,90€

716 GRAUBURGUNDER 0,2l //0,75l

*Kabinett trocken - 13 % vol.
Winzerhof Ebringen, Baden*
Arome von Quitte, Melonen und Mandeln bestimmen den Duft dieses Grauburgunders. Im Geschmack vereinen sie sich mit einer feinen Cremigkeit zu einem extraktreichen, weichen Geschmacksbild mit nachhaltigem Abgang.



7,90€//31,90€

CHARDONNAY IGT 0,2l //1l

*Terre Siciliane – 12 % vol.
Collezione Il Mio, Sizilien - Italien*
Der Wein entfaltet ein Aroma das an die spritzige Frische von grünen Äpfeln erinnert. Der Geruch von reifem Pfirsich und Muskatnuss umspielt die Nase. Ein Genuss der sich am Gaumen fortsetzt.



39,90€

LUGANA DOC 0,75l

Ca dei Frati – 13,5 % vol Lombardei - Italien
Der Lugana I Frati präsentiert sich in sonnigem Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Sein Bukett ist ausdrucksstark, facettenreich, komplex, kraftvoll, intensiv, konzentriert. Am Gaumen schmeichelhaft, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang. Einer der beliebtesten Lugana-weine vom Gardasee.

**Unsere Hausmarke „MahlAnderZ“
Deutschland, Wasenweiler Grauer Burgunder**

6,90€//22,90€

Auch der Grauburgunder Wein des Jahrgangs 2022 war wieder ausgezeichnet. Dieser Grauburgunder Wein der Region Baden einen unvergleichbaren Trinkgenuss. Am Gaumen trumpft dieser trockene Weißwein mit einer gekonnten Kombination einer hohen Säure und einer ausgeprägten Restsüße. Seine unkomplizierte Art macht ihn sehr beliebt als Tisch- und Genusswein.



7,90€//31,90€

PRIMITIVO IGT 0,2l / 1l

Puglia – 13,5 % vol. Collezione Il Mio, Italien

Typisch ist der fruchtige Charakter dieses Weines mit leicht würzigen Akzenten. Er ist dabei frisch und saftig, erinnert im Duft an dunkle Kirschen und zeigt ganz leichte würzige Noten.



8,90€//28,90€

716 SPÄTBURGUNDER 0,2l / 0,75l

Kabinett trocken – 12,5 % vol. Winzerhof Ebringen, Baden

In einem dunklen Rubinrot mit violetten Reflexen präsentiert sich der Wein im Glas. Die elegante, dunkle Kirsche, umgeben von Waldfrüchten und zarten Tanninen, hinterlässt ein angenehmes, lange anhaltendes Spätburgundererlebnis auf der Zunge.



8,50€//28,90€

RIBET RED IGP 0,2l / 0,75l

Cabernet - Merlot trocken – 13,5 % vol.

Arrogant Frog, Pays d'Oc - Frankreich

Der Wein besticht bereits mit einem tiefen granatrot im Glas. Geschmacklich und in der Nase überzeugen dunkle Beeren, erdige Noten, Mokka und etwas Koffein. Die Cuvée wirkt gut balanciert am Gaumen, die Tannine sind gut eingebunden und der Abgang ist lang.



44,90€//159,00€

PRIMITIVO TREFILARI IGP 0,75l // 3l

Salento – 14,5 % vol. Cantina Sampietrana, Apulien - Italien

Ein großartiger Primitivo, der mit viel Liebe zum Detail produziert wurde: 30% der Trauben wurden vor der Lese im Appassimento-Stil angeschnitten, sodass sie am Stock Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase zart mit klarer Amarenakirsch-, Brombeer- und Blaubeerfrucht, und einem Hauch von Nelken. Die acht Monate lange Reifung im Barrique macht diesen Wein Sehr elegant, geschmeidig und voll.



ROTIWEIN



ROSÉWEIN



8,50€//28,90€

RIBET PINK IGP 0,2l//0,75l

Grenache - Syrah trocken - 12,5 %vol.

Arrogant Frog, Pays d'Oc - Frankreich

Dieser lachsfarbene Rosé verströmt Aromen von Kirschen, Blüten und etwas To ee. Ein leichter, frisch-fruchtiger Rosé. Er entzückt mit einem angenehmen Abgang, erfüllt von kandierten Früchten und oralen Anklängen.



8,90€//28,90€

716 SPÄTBURGUNDER ROSÉ 0,2l//0,75l

Kabinett trocken - 12 % vol. Winzerhof

Ebringen, Baden

Ein „aufregend“ strahlendes Lachsrot erwartet uns mit dem 716 Rose im Glas. Der Duft erinnert an frische Erdbeeren. Im Geschmack ein Hauch von Himbeere, dazu eine animierende Säure. Der ideale Terrassenwein.



7,90€//31,90€

BARDOLINO CHIARETTO DOC 0,2l//1,0l

Cantina di Custoza - 12 %vol Veneto -

Italien

Ein erfrischend fruchtiger Rose vom Gardasee mit einem Duft von frischen Erdbeeren. Im Geschmack trocken und geschmeidig mit Aromen von Johannisbeeren und Himbeeren.



Türkische Raki-Empfehlung

Yeni Raki on the rocks

Aus frischen Weintrauben & Rosinen gebrannt.

4cl // 0,35l Fl // 0,7l Fl.

6,90€ // 39,90€ // 79,90€

Beylerbeyi Göbek

Erleben Sie den einzigartigen Geschmack und die kulturelle Tiefe der Türkei mit unserem Beylerbeyi Göbek Raki.

Dieser erlesene Anisschnaps wird aus den Besten handverlesenen Trauben der Ägäis hergestellt und verleiht jedem Anlass eine exquisite Note. Ohne Zuckerzusatz, zu 100% Suma.

11,90€ // 54,90€ // 109,90€

Tekirdag Gold

Aus 100% Weintrauben gebrannt & anschließend in Eichenfässern gereift. 100% Suma.

8,90€ // 44,90€ // 89,90€

Türkische Wein-Empfehlung



13,90€//44,90€

0,2l // 0,75l

Urla Vourla/Rotwein

BOĞAZKERE • MERLOT • SYRAH
CABERNET SAUVIGNON

Selection Beyaz: seit 1988 Symbol für die 60 Jahre Kavaklıdere. Aus Tokat und Nevşehir, frisch und elegant mit feiner Balance, Zitrus-, Steinfrucht- und weißen Blütennoten, öliger Struktur und guter Reifefähigkeit.



12,90€//44,90€

0,2l// 0,5l

Urla Sympoium (Dömi Sek)/ Weisswein

Üzüm: Bornova Misketi

Wein mit Aromen von weißen Blumen, Pfirsich, süßer Zitrone und Rosenblättern.

Frische Säure, cremige Textur, langer aromatischer Abgang. Passt perfekt zu fruchtigem, Käse oder Fisch.



9,90€//34,90€

0,2l / 0,75l

Kavaklıdere Selection/ Rotwein

Üzüm: Öküzgözü-Bogazkere

Selection Red (Öküzgözü & Boğazkere) aus Elazığ und Diyarbakır: seit 1987 Aushängeschild von Kavaklıdere. 9 Monate in französischer Eiche gereift. Vollmundig, komplex, kraftvoll mit reifen Tanninen und großem Lagerpotenzial.



9,90€//34,90€

0,2l // 0,75l

Kavaklıdere Selection / Weisswein

Üzüm: Narince- Emir

Duft nach Veilchen, dunklen Beeren & Kirsche, am Gaumen weich, fruchtig, mit feinen Tanninen. Langer Abgang mit Kakao-, Kaffee- & Ledernoten. Perfekt zu würzigem Essen.

Türkische Heiß-Getränke

TÜRKISCHER MOCCA ¹³

3,50€

TÜRKISCHER TEE

1,50€

GROSSER TÜRKISCHER TEE

3,00€



MahlAnder
TAKE AWAY

Mahl

Anderz

GETABLE BUTCHERY



EAT BUTCHERY



MahlAnderZ TAKE AWAY

Was nach einer kulinarischen Rebellion klingt, ist in Wahrheit eine echte Einladung: Ab sofort findest Du unser beliebtes MahlAnderZ Streetfood-Konzept in Soest im Kaufland – und bringst so frischen Wind in die Foodwelt der Stadt!

Zwei Seiten. Ein Gedanke: Genuss nach Deinem Geschmack.

Ob Du voll auf Veggy setzt oder Fleisch einfach liebst – bei uns musst Du Dich nicht entscheiden. Denn unser Konzept funktioniert autark und gemischt: Auf der einen Seite warten kreative Veggy-Highlights, die beweisen, dass Gemüse, Käse, Hülsenfrüchte & Co. alles andere als langweilig sind. Auf der anderen Seite findest Du unsere MahlAnderZ Butcherei mit saftigem Fleisch, würzigen Grillgerichten und herzhaftem Streetfood – in bester Qualität.

Und das Beste: Du entscheidest selbst, was auf Deinen Teller kommt.

Veggy only? Gerne.

Mit Fleisch? Natürlich.

Für alle, die Vielfalt lieben, Neues probieren wollen und für die Streetfood mehr ist als Fast Food. Urbaner Style trifft ehrliche Küche.

Unser Store im Kaufland Soest ist mehr als ein Ort zum Essen – er ist ein Treffpunkt für alle, die gutes Essen feiern: unkompliziert, kreativ, frisch zubereitet. Die Küche? Offen.

Die Zutaten? Ausgewählt.

Der Geschmack? Direkt auf den Punkt.

Ob Mittagspause, Feierabend-Snack oder das schnelle Abendessen mit Stil:

MahlAnderZ Soest ist da, wenn Du Hunger auf echtes Streetfood hast.

Für die fleischverliebten Genussmenschen.

Für die kreativen Veggy-Fans.

Für alle, die keine Lust auf Schubladendenken haben.

Hier gehts
zur Karte:





VELTINS

Mahl
Anderz

MahlAnderz Gastro GmbH & Co. KG
Möhnestrasse 10 | 59519 Möhneseel | T 02924 879544 | buero@mahlanderz.de