ZÉMA

MEDITERRANEAN FUSION KITCHEN

Inspired by Mediterranean flavors
with a modern fusion touch.

VORSPEISEN

1. Muammara **7.5**
Geröstete Paprika · Walnuss

2. Greek Style Tzatziki **7.5**
Joghurt · Gurke · Knoblauch

3. Creme de Avocado **7.9**
Avocado · Feta · Knoblauch

4. Hummus **7.5**
Kichererbsen · Tahini · Knoblauch · Olivenöl

5. Karotten Tarator **7.5**
Geriebene Karotten · Joghurt · Knoblauch · Walnüsse

6. Geräucherte Auberginencreme **7.9**
Aubergine · Joghurt · Knoblauch

7. Atom **7.9**
Joghurt · Knoblauch · getrocknete Chili

8. Pembe Sultan **7.5**
Rote Beete · Joghurt · Knoblauch · Walnüsse

WARME VORSPEISEN

9. Gegrillter Halloumi **8.9**
Olivenöl · Kräuter

10. Knusprige Falafel Medaillons **7.5**
Kichererbsen · Kräuter · Tahini

11. Sigara Börek (knusprige Teigröllchen) **8.5**
Spinat · Feta · Yufka · Sesam

12. Überbackene Champignons **8.9**
Champignons · mit Käse überbacken

ZUM TEILEN

13. ZÉMA Meze Platte (für 2 Personen) **26.9**
Vier Meze nach Wahl · frisches Fladenbrot

ZÉMA

MEDITERRANEAN FUSION KITCHEN

SMALL PLATES

Kleine Teller zum Teilen – perfekt für den ganzen Tisch.

14. Mini Dry Aged Köfte (3 Stk.) **11.9**
Rindfleisch · über offener Flamme gegrillt · cremiges Auberginenpüree

15. Gambas al Ajillo **12.9**
Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Olivenöl · Chili · frisches Fladenbrot

16. Burrata **14.9**
Cremige Burrata · Tomaten · Rucola · Olivenöl · Basilikum

SIDES

17. Trüffel Fries **7.9**
Knusprig · Trüffelsalsa

18. French Fries **5.5**
Knusprig · Meersalz

19. Sweet Potato Fries **5.9**
Knusprig · Meersalz

20. Wilder Brokkoli **8.9**
Knoblauch · Chili · Olivenöl

21. Blattspinat **5.9**
Knoblauch · Olivenöl

22. Gegrilltes Gemüse **7.0**
Zucchini · Paprika · Aubergine · Kräuter

DIPS

23. Trüffelmayonnaise **3.0**

24. Knoblauch-Dip **2.0**

25. Ketchup **2.0**

26. Mayonnaise **2.0**

ZÉMA

MEDITERRANEAN FUSION KITCHEN

FLEISCHGERICHTE

27. Mediterrane Lammkoteletts **27.9**

Zarte Lammkoteletts, mariniert mit mediterranen Kräutern, serviert mit Rosmarinkartoffeln und saisonalem Grillgemüse.

28. Rinderfiletsteak vom Grill **36.9**

Zartes Rinderfilet vom Grill, begleitet von Rosmarinkartoffeln und wahlweise Pfeffersauce oder Kräuterbutter.

29. ZÉMA Chicken **23.9**

Saftige Hähnchenbrust, verfeinert mit Honig-Senf, serviert mit knusprigen French Fries und mediterranem Grillgemüse.

★ SIGNATURE DISH

30. ZÉMA SIGNATURE KÖFTE 26.9

Handgeformte Köfte aus saftigem Dry Aged Rindfleisch, über offener Flamme gegrillt, serviert auf cremigem Kartoffel-Auberginenpüree, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Grillgemüse.

FISCHGERICHTE

31. Zartes Lachsfilet **24.9**

Gegrilltes Lachsfilet auf cremigem Kartoffelpüree, begleitet von frischem Blattspinat und feiner Zitronenbutter.

32. Frische Dorade **25.9**

Zartes Doradenfilet, sanft gegrillt, serviert mit Rosmarinkartoffeln, frischem Blattspinat und mediterranen Kräutern.

33. Thunfischsteak | Sashimi Grade **27.9**

Gegrilltes Thunfischsteak in Sashimi-Qualität, serviert mit frischem Gurkensalat, Chiliöl, Sesam, Rosmarinkartoffeln und Soja-Limetten-Dressing.

34. Wolfsbarschfilet **28.9**

Zartes Wolfsbarschfilet in einer leichten mediterranen Soße, serviert mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse.

35. Gambaspfanne Andalusien **23.9**

Black Tiger Garnelen in nativem Olivenöl mit Knoblauch, getrockneten Tomaten und mediterranen Kräutern, verfeinert mit einem Hauch Chili, dazu Potato Slices.

36. Cremige Gambaspfanne **22.9**

Black Tiger Garnelen in einer cremigen Sahnesauce mit Knoblauch und frischen Kräutern, dazu Potato Slices.

ZÉMA

MEDITERRANEAN FUSION KITCHEN

PASTA

37. Fusilli mit Gambas **22.9**

Al dente gekochte Fusilli mit saftigen Black Tiger Garnelen in Tomaten-Sahne-Soße, verfeinert mit Knoblauch und frischen Kräutern.

38. Dry Aged Ragù **23.9**

Paccheri in frisch hausgemachter Tomatensoße mit geschmortem Dry Aged Rinderhackfleisch, abgerundet mit feinen Kräutern und Parmesan.

39. Trüffel-Tagliatelle **32.5**

Tagliatelle in Trüffelsoße mit zart gebratenen Rinderfiletspitzen und Champignons.

VEGETARISCHE TELLER

40. Frische Falafel (hausgemacht) **18.9**

Knusprige Falafel mit Joghurt-Tahini-Dressing auf Hummus, dazu gegrillte Aubergine, eingelegte rote Zwiebeln und Bulgur.

41. Halloumi Teller **20.9**

Gegrillter Halloumi mit Bulgur, dazu orientalisches Gemüse.

42. Feta-überbackene Aubergine **18.5**

Zarte Aubergine mit mediterranem Gemüse und Feta, im Ofen überbacken, serviert mit Kartoffelscheiben und frischem Salat.

SALATE

43. ZÉMA's Salat **13.0**

Knackiger Pflücksalat mit Sojasprossen, Tomate, Gurke, geraspelten Karotten und Rosmarinkartoffeln.

44. Caesar Salat **14.5**

Knackiger Römersalat mit hausgemachten Croûtons, Parmesan und cremigem Caesar-Dressing.

SALATE JE NACH WAHL MIT

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet **5.5**

Gegrillter Lachs **6.5**

Gegrillter Halloumi **4.5**

ZÉMA

MEDITERRANEAN FUSION KITCHEN

DESSERTS

Der süße Abschluss.

45. New York Cheesecake **7.5**

Cremiger Cheesecake auf knusprigem Keksboden, serviert mit fruchtiger Beerensauce.

46. Pistazien Baklava **6.5**

Knuspriges Baklava mit feinen Pistazien, verfeinert mit aromatischem Zuckersirup.

47. Chocolate Lava Cake **7.9**

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis.

48. Wiener Kaiserschmarrn **8.9**

Fluffiger Kaiserschmarrn mit Puderzucker, serviert mit feiner Vanillesoße.

49. Affogato ZÉMA **6.9**

Vanilleeis, übergossen mit heißem Espresso, verfeinert mit gerösteten Pistazien.



ZÉMA

MEDITERRANEAN FUSION KITCHEN

SOFTDRINKS

Wasser (still / sprudel)	3.7
Wasser 0,75 L (still / sprudel)	7.9
Coca-Cola	3.7
Fanta	3.7
Sprite	3.7
Mezzo Mix	3.7
Ice Tea Pfirsich	3.7
Ice Tea Zitrone	3.7
Ice Tea Kirsche	3.7
Ice Tea Granatapfel	3.7

SÄFTE & SCHORLEN 0,3 L

Rhabarber	5.2
Apfel	5.2
Maracuja	5.2
Kirsche	5.2
Mango	5.2

WARME GETRÄNKE

Espresso	2.8
Doppelter Espresso	3.8
Americano	3.6
Cappuccino	3.9
Latte Macchiato	4.4
Flat White	4.4
Heiße Schokolade	4.2
Frischer Ingwer-Zitronen-Tee	3.9
Frischer Minze-Tee	3.9

ZÉMA

MEDITERRANEAN FUSION KITCHEN

APERITIVOS

Aperol Spritz	9.5
Lillet Wildberry	9.5
Lillet White	9.5
Lillet Rosé	9.5
Limoncello Spritz	9.5
Campari Spritz	9.5
Sarti Spritz	9.5

COCKTAILS

Espresso Martini	13.9
Mojito	12.9
Gin Basil Smash	14.5
Porn Star Martini	13.9

MOCKTAILS

Ipanema	7.9
Virgin Porn Star Martini	9.9
Virgin Mojito	8.9
Pomegranate Fizz	9.5



ZÉMA

MEDITERRANEAN FUSION KITCHEN

BIERE

Krombacher Pils 0,5 L		**5.5**
Heineken 0,4 L		**4.2**
Alsterwasser 0,5 L		**5.5**
Franziskaner 0,5 L		**5.5**
Erdinger Alkoholfrei 0,5 L		**5.9**
Paulaner Alkoholfrei 0,5 L		**5.5**

SPIRITUOSEN

	2 cl	4 cl
Chivas Regal	**5.5**	**10.0**
Gentleman Jack	**5.0**	**9.0**
Bombay Gin	**4.5**	**8.5**
Hendrick's Gin	**5.5**	**10.5**
Roku Gin	**6.0**	**11.0**
Absolut Vodka	**4.0**	**7.5**
Raki Efe Gold	**4.0**	**7.5**
Raki Tekirdağ (Altınserısı)	**4.5**	**8.5**

ZÉMA

MEDITERRANEAN FUSION KITCHEN

WEINKARTE

AUSGEWÄHLTE WEINE ZUM ESSEN

WEISSWEINE

	0,2 L	0,75 L
Grauburgunder	**9.5**	**30.5**
Sauvignon Blanc	**9.5**	**30.5**
Chardonnay	**9.5**	**30.5**
Blanc de Noir	**11.5**	**36.5**
Riesling	**9.5**	**30.5**
Weißweinschorle	**7.5**	**–**

ROTWEINE

	0,2 L	0,75 L
Primitivo	**12.0**	**38.0**
Shiraz	**10.5**	**32.5**
Malbec	**12.5**	**36.5**