

# Speisekarte

RESTAURANT  
**KUYU**



Machen Sie bei uns im Kuyu eine kulinarische Reise in den Orient und nach Kappadokien.

Bringen Sie ein klein wenig Geduld mit, denn wir verzichten auf alle konservierten Lebensmittel und bereiten alle unsere Gerichte aus frischen Zutaten zu.

Die Qualität unserer Speisen wird Sie dafür belohnen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

Eine kleine Überraschung  
für Ihre Freunde und Lieben?

Verschenken Sie doch einen

 **Kuyu** - Gutschein!

Liebe Gäste,

so „bodenständig“ und vielschichtig die Region Kappadokiens ist, so ist auch ihre traditionelle Küche. Geprägt durch jahrhundertelangen Austausch verschiedener Völker und Kulturen ist eine einzigartige Kochkultur entstanden, die wir Ihnen in unserem Restaurant näherbringen möchten.

Die stets frischen Zutaten, schonend im Kombidämpfer und auf einem Holzkohlegrill zubereitet, sorgen für ein einmaliges Geschmackserlebnis.

Lassen Sie die Gerichte für sich sprechen.

Auch Ihre besonderen Wünsche erfüllen wir Ihnen gerne!

Guten Appetit!

Unsere Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen. Gern nehmen wir Ihre telefonische Bestellung entgegen. Darüber hinaus bieten wir einen Party-Service an.

Kegelbahn

Unsere Bundeskegelbahn steht Ihnen jederzeit zur Verfügung.



Welle 10 · 33602 Bielefeld  
[www.restaurant-kuyu.de](http://www.restaurant-kuyu.de)



/restaurant.kuyu

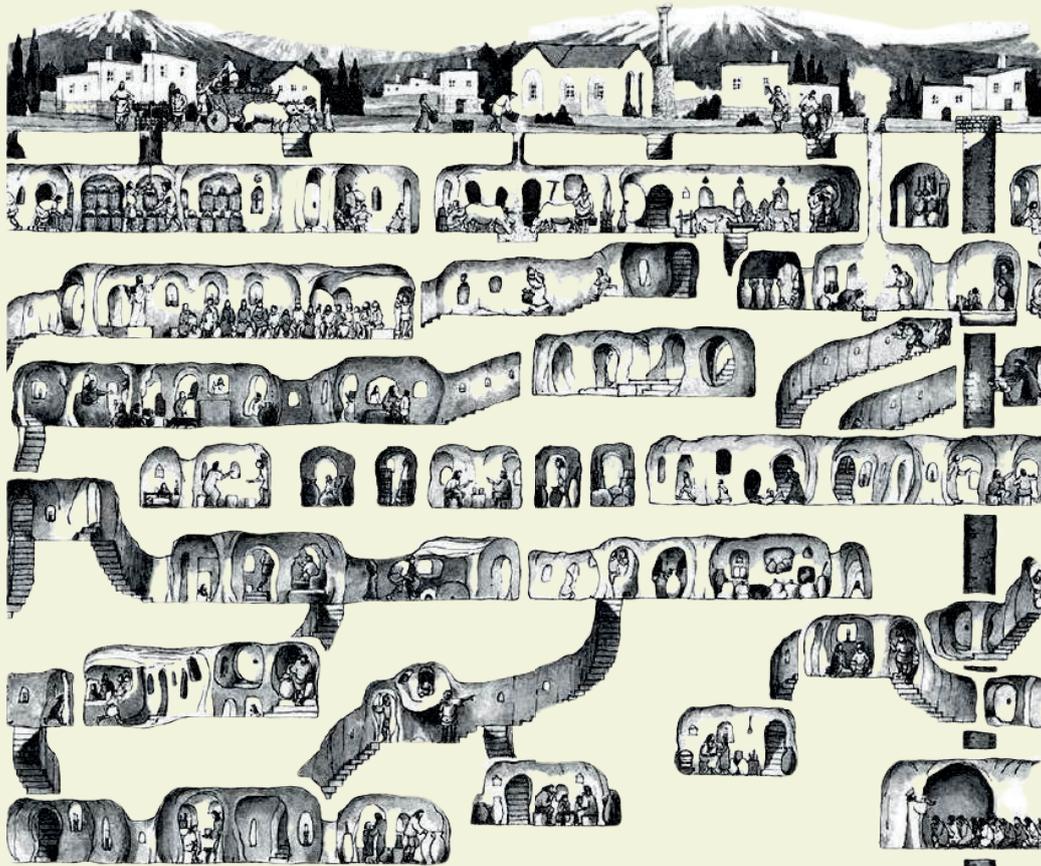


@restaurant.kuyu

Alle Preisangaben verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.  
Alle Allergenen Zutaten können, nach Anfrage, in einer gesonderten Liste eingesehen werden.

Unser Restaurant haben wir nach einer historischen, unterirdischen Stadt in unserer kappadokischen Heimat benannt. Bis Anfang der Sechzigerjahre des letzten Jahrhunderts schöpften die Bewohner der Stadt Derinkuyu ihren Wasser aus bis zu 85 Meter tiefen Brunnen, die ihr auch ihren Namen gegeben haben: Derin Kuyu – Tiefer Brunnen.

Lange Zeit ahnte niemand, dass diese Schächte Teil eines ausgeklügelten, dem Wassertransport und der Belüftung dienenden Versorgungssystems einer verborgenen Höhlenstadt waren. Erst 1963 wurde das Tunnelsystem durch Zufall entdeckt, zum Teil freigelegt und der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.





In der unterirdischen Stadt, deren Ursprünge 4000 Jahre zurückreichen und der vermutlich christliche Bewohner zwischen dem 6. und dem 10. Jahrhundert ihre heute zu besichtigende Form gaben, finden sich Wohn-, Schlaf- und Lagerräume, Kirchen- und Versammlungsräume, eine Weinpresse und ein Klosterkomplex.

Charakteristisch für das in den vulkanischen Tuff geschlagene, bis zu zwanzig Stockwerke hohe und mehr als 80 Meter tiefe Tunnelsystem sind die Rollsteintüren, mit denen die Stadt bei Gefahr nach außen abgeriegelt werden konnte.



## APERITIFS

1	<b>Rakı</b> Anisschnaps mit Quellwasser	4 cl	6,50
2	<b>Tekirdag Gold</b> mit Quellwasser	4 cl	7,50
3	<b>Beylerbeyi Göbeck</b> mit Quellwasser	4 cl	7,90
4	<b>Campari</b> mit Soda oder Orangen	0,2l	6,90
5	<b>Campari Spritz</b>	0,2l	7,90
6	<b>Prosecco</b>	0,1l	4,50
7	<b>Prosecco</b> mit Aperol	0,1l	5,00
8	<b>Lillet</b>	0,2l	7,90
9	<b>Aperol Spritz</b>	0,2l	7,80
10	<b>Hugo</b>	0,2l	6,90



## KALTE VORSPEISEN

serviert mit hausgemachtem Fladenbrot

17	<b>Cacık</b>	Joghurt mit Salatgurke und Knoblauch	5,90
18	<b>Kuskus</b>	Kuskus Salat nach Kuyu-Art	5,90
19	<b>Beyaz Peynir</b>	Hirtenkäse mit Gurken und Tomaten garniert	7,50
20	<b>Zeytin</b> 	Verschiedene Olivensorten in pikanter Gewürzmischung	6,90
21	<b>Humus</b> 	Pürierte Kichererbsen mit Sesampaste und Zitrone	6,90
22	<b>Mercimekli Köfte</b> 	Linsen-Pastetchen, Linsen, feiner Bulgur und Gemüse	5,80
23	<b>Pasa Mezese</b>	Joghurtcreme mit geriebenen Möhren und Knoblauch	5,90
24	<b>Cevizli Ezme</b> 	Paprikacreme mit gemahlenden Walnüssen	6,90
25	<b>Taze Fasulye</b> 	Grüne Bohnen in Tomaten-Olivenölsauce	5,90
26	<b>Patlıcan Püresi</b>	Gebackene Auberginenspezialität mit Knoblauch-Joghurt püriert	6,00
27	<b>Yaprak Sarması</b> (auch ohne Joghurtsauce  )	Gefüllte Weinblätter mit Knoblauch-Joghurtsauce (ohne Fleisch, hausgemacht)	8,90
28	<b>Atom</b>	Joghurt mit scharfem Chili und Olivenöl	6,00
29	<b>Acılı Ezme</b>	Kleingehackter Salat, pikant gewürzt in Olivenöl	6,80
30	<b>Karışık Meze</b>	Gemischter Vorspeisenteller für ein, zwei, drei oder mehr Personen	12,50



26



30 · Platte für 4 Personen



27



22



29

## WARMER VORSPEISEN

31	 Mercimek Çorbasi	Linsen-Crèmesuppe mit Zitrone	6,40
32	Yayla Çorbasi	Kräuter-Crèmesuppe nach türkischer Art mit Joghurt, Reis, Knoblauch und Minze, serviert mit Brot	6,30
35	Sigara Böreği	Drei Blätterteigröllchen, gefüllt mit Schafskäse und frischen Kräutern	6,90
36	Manti	Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Lammhack, serviert mit Joghurtsauce	13,90
37	Sıcak Peynir	Schafskäse auf einem Tonteller im Ofen gebacken, serviert mit Brot	9,50
38	Karides	Im Tontopf geschmorte Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern und Zitrone, serviert mit Brot	10,50
39	Icli Köfte	(2 St. Hackfleischbällchen) mit Hackfleisch gefülltes Bulgurbällchen mit Cacik	9,60
16	Arnavut Cigiri	Gebratene Leber, paniert, auf Zwiebelsalat	14,50



## MENÜ

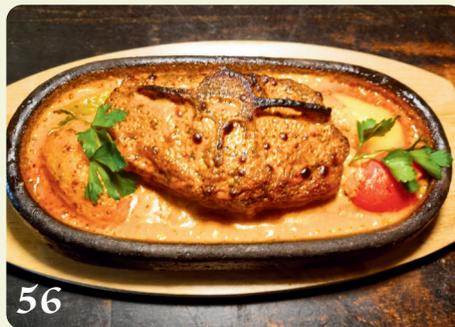
mit Bulgur (Weizengrütze) und hausgemachtem Fladenbrot serviert

40	Menü I	Gemischter Vorspeisenteller, vegetarischer Kebap, Baklava	37,00
41	Menü II	Gemischter Vorspeisenteller, Sultanlar Yemegi, Baklava	37,50
42	Menü III	Gemischter Vorspeisenteller, Dana Tava, Baklava	39,90
43	Menü IV	Gemischter Vorspeisenteller, Kapadokya, Baklava	42,00
44	Menü V	Vorspeise, Hauptgericht und Dessert nach Ihrer Wahl	49,50

## SPEZIALGERICHTE IM ORIGINAL TONTOPF

mit Bulgur (Weizengrütze) und hausgemachtem Fladenbrot serviert

55	<b>Humus Tava</b>	Humus mit Kaschkavalkäse und geschnittenem Kalbfleisch in einem Tonteller, dazu Bulgur und Brot (oder auf Wunsch auch mit Lammfleisch)	22,90
56	<b>Kapadokya</b>	Lammrücken mit Gemüse, in einer Sahne-Pfefferminzsauce im Ofen geschmort, dazu Bulgur und Brot	24,90
57	<b>Kuyu Nazik</b>	Kuyu Spezial Köfte mit gebackenem Auberginenpüree, dazu Bulgur und Brot	24,80
58	<b>Dana Tava</b>	Klein geschnetzeltes Kalbfleisch von der Keule in einem Tonteller im Gemüsesud geschmort und mit Kaschkavalkäse überbacken, dazu Bulgur und Brot	22,60
59	<b>Sultanlar Yemeği</b>	Hähnchenbrust mit Gemüse und einer speziellen Currysauce, dazu Bulgur und Brot	19,90
60	<b>Kuyu Tandır</b>	Lammfleisch im eigenen Saft, auf einem Tontopf mit Kartoffeln geschmort, dazu Bulgur und Brot	24,90



## VOM GRILL

45	<b>Kuyu Spezial Köfte</b>	Ein spezielles Hackfleisch aus Lamm und Kalb, mit einer besonderen Gewürzmischung gegrillt, serviert mit Joghurtsauce, dazu Beilagen: Salat (Möhren, Zwiebeln), Bulgur und Gemüse	20,00
46	<b>Tavuk Şiş</b>	Drei kleine Hähnchenspieße gegrillt, mit Joghurtsauce, als Beilage: Salat (Möhren, Zwiebeln), Bulgur und Gemüse	19,90
47	<b>Kuzu Şiş</b>	Drei kleine Lammspieße gegrillt, mit Joghurtsauce, als Beilage: Salat (Möhren, Zwiebeln), Bulgur und Gemüse	25,90
48	<b>Dana Şiş</b>	Drei kleine Kalbsspieße, gegrillt und serviert mit Joghurtsauce, dazu Beilagen: Salat (Möhren, Zwiebeln), Bulgur und Gemüse	25,80
49	<b>Kuzu Pirzola</b>	Drei Lammkoteletts, eingelegt in Öl und Gewürzen, gegrillt und serviert mit Joghurtsauce, dazu Beilagen: Salat (Möhren, Zwiebeln), Bulgur und Gemüse	24,90
50	<b>Karışık Izgara</b>	Grillteller mit Lammspieß, Hähnchenspieß, Kalbsspieß, Hackfleisch aus Lamm und Kalb sowie Lammkotelett, serviert mit Joghurtsauce, dazu Beilagen: Salat (Möhren, Zwiebeln), Bulgur und Gemüse	27,50
51	<b>Dana Pirzola</b>	In einer speziellen Gewürzmischung eingelegte zwei Kalbskoteletts, gegrillt und serviert mit Joghurtsauce, dazu Beilagen: Salat (Möhren, Zwiebeln), Bulgur und Gemüse	25,90



## ORIGINAL TONTOPF-GERICHTE MIT FLEISCH

mit Bulgur (Weizengrütze) und hausgemachtem Fladenbrot serviert

65	Güveç	Auberginen, Tomaten und Paprika auf Lammfleisch, im Ofen geschmort	17,90
66	Bamya*	Okraschoten mit Kichererbsen auf Lammfleisch, im Ofen geschmort	18,90
67	Karnyarık	Ganze Aubergine gefüllt mit Tomaten, Paprika und Hackfleisch, dazu Kartoffeln, im Ofen geschmort Türkische Paprika, gefüllt mit Lamm- und	17,90
69	Dolma	Kalbshackfleisch, Reis und frischen Kräutern, mit Béchamelsauce überbacken und im Ofen geschmort	17,80
73	Taze Fasulye	Grüne Bohnen, Tomaten und Paprika auf Lammfleisch, im Ofen geschmort	17,80
74	Güveç Patates	Kartoffeln und Hackfleisch in einer speziellen Sauce, mit Kaschkavalkäse überbacken	17,50

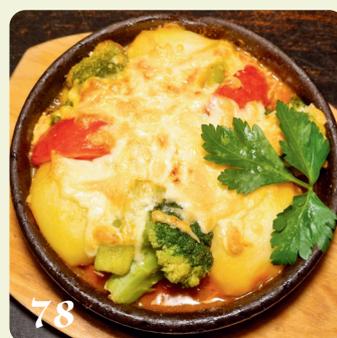


## ORIGINAL TONTOPF-GERICHTE VEGETARISCH

mit Bulgur (Weizengrütze) und hausgemachtem Fladenbrot serviert

- |    |   |   |       |
|----|---|---|-------|
| 75 | Etsiz Güveç      | Auberginen, Tomaten und Paprika mit Korinthen und Pinienkernen im Ofen geschmort  | 17,80 |
| 76 | Etsiz Bamyacı*   | Okraschoten im Tonteller mit Korinthen, Pinienkernen und Kichererbsen im Ofen geschmort                                     | 18,80 |
| 77 | Anadolu Käse  | Schafskäse mit einer Pinienkern-Paprika-Zwiebelmischung, mit Tomaten und Paprika im Ofen gebraten                           | 17,90 |
| 78 | Vegetarischer Kebap   | Verschiedene Gemüsearten mit Pinienkernmischung, in pikanter Tomatensauce mit Kaschkavalkäse überbacken                     | 19,90 |
| 79 | Etsiz Fasulye  | Frische grüne Bohnen, Pinienkern-Paprika-Zwiebelmischung, überbacken in Tomatensauce  | 17,70 |
| 70 | Imam Bayıldı   | Gebratene ganze Aubergine, gefüllt mit einer Pinienkern-Paprika-Zwiebelmischung, überbacken in Tomatensauce, mit Kartoffeln | 17,80 |

\*Bamyacı (Okraschoten): geschmacklich wie grüne Bohnen, mit viel Vitamin A, Calcium und Eisen.



## FISCH

- |    |                         |  |       |
|----|-------------------------|--|-------|
| 82 | Levrek<br>„Loup de Mer“ | Wolfsbarsch mariniert und gegrillt, mit Kuyu-Vinaigrette, dazu Beilagen: Salat (Möhren, Zwiebeln), Gemüse und Kartoffeln | 25,90 |
| 83 | Çupra<br>„Dorade Royal“ | Goldbrasse mariniert und gegrillt, mit Kuyu-Vinaigrette, dazu Beilagen: Salat (Möhren, Zwiebeln), Gemüse und Kartoffeln  | 24,50 |



## SALAT

- |    |                |  |       |
|----|----------------|--|-------|
| 85 | Çoban Salatasi | Gemischter türkischer Bauernsalat mit Hirtenkäse und Oliven  | 9,50  |
| 86 | Küçük Salata   | Kleiner Salat mit grünem Salat, Möhren, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Oliven und Schafskäse, mit Brot | 7,50  |
| 87 | Büyük Salata   | Großer Salat mit grünem Salat, Möhren, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Oliven und Hirtenkäse, mit Brot  | 12,90 |

Wahlweise mit kleinem Hähnchenspieß + 6,00  
 kleinem Lammspieß + 7,00  
 kleinem Kalbsspieß + 7,00



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

110	Cocuk Köfte	Zwei türkische Frikadellen vom Grill, mit Bulgur und Gemüse	10,50
111	Tavuk Şiş	Ein Hähnchenspieß mit Bulgur und Gemüse	11,90
112	Kıymalı Makarna	Nudeln mit einer Hackfleischsauce	10,90
113	Yoğurtlu Makarna	Nudeln mit einer Joghurtsauce	9,80

## EXTRA BEILAGEN

92	Fladenbrotkorb		3,00
93	Sade Yoğurt	eine Schale Joghurt	4,50
94	Beilagengemüse		6,90
95	Joghurtsauce	hausgemacht	4,90
96	Salatbeilage	Beilagensalat mit Zwiebel und Möhren	3,50
97	Pommes Frites		4,90
98	Sahnesauce	hausgemacht	5,50
99	Bulgur		4,90
100	Mayo & Ketchup		0,90

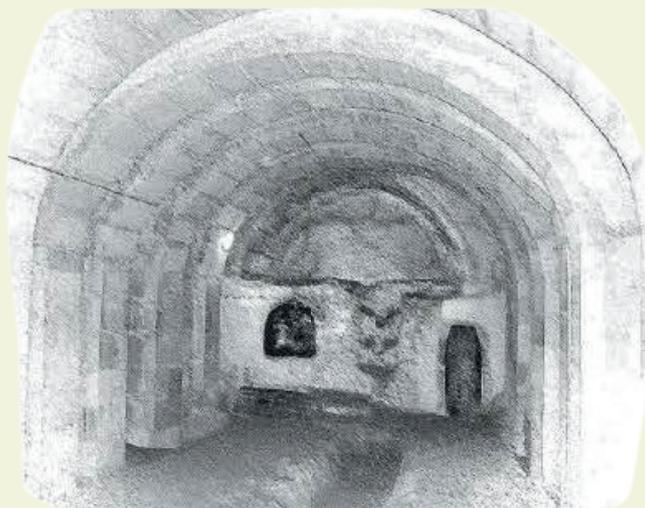
## NACHSPEISEN

101	Ballı Yoğurt	Joghurt mit Honig und Walnüssen	7,50
102	Baklava	Hausgemachter trockener und knuspriger Blätterteig mit Walnüssen und Honigsirup	6,90
103	Künefe	Fadenteig mit Mozzarella, in süßem Sirup	9,60
104	Kuyu-Dessert Teller	Süßspeisen mit Obst	10,90
105	Eis	Vanilleeis, pro Kugel	1,40



## WARME GETRÄNKE

320	Türkischer Tee	1,50
321	Türkischer Mokka	3,50
326	Türkischer Mokka (Groß)	5,50
322	Tasse Kaffee Crème	3,40
323	Espresso	3,00
324	Doppelter Espresso	5,00
325	Salbeiblättertée	3,50
327	Heiße Zitrone	3,90
	frisch gepresste Zitrone	
328	Frischer Minztee	3,90
329	Ingwertee	3,90
330	Apfeltee	3,00
331	Kräutertee	3,00
	Kamille, Grüner- oder Kräuter (Beutel)	



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

			0,3 l
160	Ayran hausgemachtes Joghurtgetränk		3,90
161	Cola 1,2,4		3,90
162	Zero 1,2,3,4		3,90
163	Fanta 1,4		3,90
164	Sprite 4		3,90
165	Spezi 1,2,3,4		3,90
175	Mineralwasser still	0,25 l	2,90
175a	Mineralwasser still	0,75 l	6,90
176	Mineralwasser	0,25 l	2,90
177	Mineralwasser	0,75 l	6,90
178	Bionade Holunder/Kräuter	0,33 l	4,40
179	Salgam (Steckrübensaft)	0,3 l	4,20
	Säuerliches, scharfes und leicht salziges Getränk		
179a	Karaffe Stilles Wasser	1,0 l	7,50
180	Red Bull 1,2,6	0,25 l	4,90

## FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

		0,2 l
181	Orange	4,80
182	Apfel	4,80
183	Karotten	4,80

1 mit Farbstoff

2 koffeinhaltig

3 enthält eine Phenylalaninquelle

4 mit Antioxidationsmittel

5 chininhaltig

6 mit Taurin

7 enthält Sulfite

## SAFT UND SCHWEBS

		0,3 l
166	Apfelsaft	4,20
167	Apfelschorle	4,20
168	Orangensaft	4,20
169	Bananennektar	4,20
170	Kirschnektar	4,20
171	Kiba	4,20
172	Bitter Lemon 4,5	4,30
173	Tonic Water 5	4,30
174	Ginger Ale 1	4,30

## BIERE VOM FASS

		0,3 l	0,4 l
185	Pils 8,9	3,80	4,90
186	Alsterwasser 8,9	3,80	4,90

## AUS FLASCHEN

187	Efes Pilsener 8,9	0,33 l	4,00
188	Alt 8,9	0,33 l	4,00
189	Alt Schuss 8,9	0,4 l	5,00
190	Bitburger Alkoholfrei 8,9	0,33 l	4,00
191	Malzbier 8,9	0,33 l	4,50
192	Hefeweizen 7	0,5 l	5,50
194	Weizendunkel 7	0,5 l	5,50
195	Weizen Alkoholfrei 7	0,5 l	5,50



- 1 mit Farbstoff
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 chininhaltig
- 7 enthält Sulfite
- 8 mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle)
- 9 mit Nitritpökelsalz (E250,E251)

## SPIRITUOSEN

		2 cl	4 cl
284	Raki	3,50	
285	Baileys		6,00
286	Metaxa		6,90
287	Hennessy		8,50
288	Jägermeister	3,50	6,00
289	Ramazotti		6,50
290	Johnnie Walker		6,90
291	Jim Beam		7,50
292	Jack Daniel's		8,90
293	Doppelkorn	3,40	5,90
294	Malteser Aquavit	3,50	6,00
295	Smirnoff Vodka	3,50	6,00
296	Sambuca	3,50	6,00
297	Tequila	3,50	6,00
298	Grappa	3,50	6,00
299	Ouzo	3,40	
300	Bielefelder Luft	3,00	6,00

## LONGDRINKS

		4 cl
305	Gin Tonic 5	7,90
306	Bacardi Cola 1,2,4	7,90
307	Wodka Lemon 4,5	7,90
308	Whisky Cola 1,2,4	7,90
308a	Whisky Cola mit Jack Daniels 1,2,4	8,90
309	Wodka RedBull 1,2,6	8,90
310	Havanna 3*** mixed mit Cola	8,50

1 mit Farbstoff

2 koffeinhaltig

4 mit Antioxidationsmittel

5 chininhaltig

6 mit Taurin

## OFFENE WEINE

### WEISS

0,2 l 0,5 l

250	<b>Çankaya trocken</b> (trocken, kräftig, angebaut in Mittelanatolien)	7,70	17,90
251	<b>Chardonnay trocken</b> (angebaut in Südfrankreich)	7,40	17,20
252	<b>Sultaniye süß</b> (Sultaniye)	7,80	18,00

### ROT

253	<b>Merlot trocken</b> (angebaut in Südfrankreich)	7,40	17,20
254	<b>Yakut trocken</b> (trocken, kräftig, angebaut in Mittelanatolien)	7,70	17,90

### ROSÉ

256	<b>Lâl trocken</b>	7,70	17,90
257	<b>Weinschorle</b>	7,20	16,40



## WEISSWEINE FLASCHENWEINE 0,75 L

260	<b>Senfoni</b>	trocken Traube: Kalecik Karasi Region: Türkei, Ägäisregion, Denizli Aroma/Duft: Banane, Kirsche, Himbeere Geschmack: Lebendig, fruchtig und frisch		27,50
261	<b>Çankaya</b>	trocken Traube: Narince, Emir, Sultaniye Farbe: Helles, glänzendes Gelb Duft: Intensiv nach frischen Früchten mit weißem Fleisch Geschmack: Lebhaft, mit den Fruchtaromen nachhaltig, voll und ausgeglichen im Geschmack		25,90
262	<b>Sultaniye</b>	süß Traube: Sultaniye Region: Türkei, Denizli, Ägäisregion Duft: Honigmelone, Pfirsich, tropische Früchte Geschmack: Lebhaft, ausgeglichen, gute Säure-Zucker-Balance, fruchtig		27,90
263	<b>Anfora Trio</b>	trocken Traube: Chardonnay, Narince, Sauvignon Blanc Region: Türkei, Ägäisregion, Denizli Duft: Apfel, Zitrusfrüchte, Ananas Geschmack: Lebendig, frisch und fruchtig		38,90

## ROTWEINE FLASCHENWEINE 0,75 L

- |     |                              |   |   |       |
|-----|------------------------------|---|---|-------|
| 269 | <b>Senfoni</b>               | <p>trocken</p> <p>Traube: Shiraz, Öküzgözü</p> <p>Region: Türkei, Ägäisregion, Denizli</p> <p>Duft: Rote und schwarze Früchte, würzig</p> <p>Geschmack: Strukturiert und rund, leicht tanninbetont, fruchtiger und würziger Abgang</p>  |    | 27,50 |
| 270 | <b>Yakut</b>                 | <p>trocken</p> <p>Traube: Öküzgözü, Bogazkere, Carignan, Alicante</p> <p>Farbe: Glänzend und lebhaftes Kirsch</p> <p>Duft: Intensiv und komplex, rote Früchte, Kräuter</p> <p>Mit dem Charakter von reichen Aromen,</p> <p>Geschmack: stark füllig, ausgeglichen und nachhaltig</p> |    | 26,90 |
| 272 | <b>Anfora<br/>Seres Trio</b> | <p>trocken</p> <p>Traube: Shiraz, Kalecik Karasi</p> <p>Region: Türkei, Ägäisregion, Denizli</p> <p>Duft: Kirsche, Himbeere, Granatapfel</p> <p>Geschmack: Lebendig, frisch, mineralisch, fruchtiger Abgang</p>   |  | 39,90 |

## ROSÉWEIN FLASCHENWEIN 0,75 L

- |     |            |   |   |       |
|-----|------------|---|---|-------|
| 280 | <b>LâL</b> | <p>trocken</p> <p>Traube: Çalkarası</p> <p>Region: Türkei, Ägäisregion, Denizli</p> <p>Duft: Intensive reife, frische rote und weiße Früchte; Erdbeere, Pfirsich; süße Kräuter</p> <p>Geschmack: Lebhaft, reich an Fruchtaroma, nachhaltig voll und schmackhaft</p> |  | 25,90 |
|-----|------------|---|---|-------|

## SEKT FLASCHE 0,7L

281	Mum Sekt	24,90
282	Scavi & Ray	28,90

## RAKILAR & WHISKY

		8 cl	0,2 l Karaffe	0,35 l	0,7 l
312	Yeni Raki*	10,50	24,00	45,00	65,00
313	Tekirdağ Gold Series*	12,90	29,00	50,00	85,00
314	Beylerbeyi Göbek	13,30	30,00	54,00	95,00
315	Âla				83,00
316	Sari Zeybek			50,00	87,00
317	Ustalarin Karışımı			49,00	84,00
318	Efe Göbek			55,00	86,00
319	Saki Gold				85,00
320	Kulüp Raki Delüks				110,00
321	Tekirdag No 10				120,00
322	Pus Yeni Raki			0,5 l	149,00
323	Smirnoff Vodka				64,00
324	Jim Bean				60,00
325	Johnnie Walker				60,00
326	Jack Daniels				75,00
327	Jack Daniels Gentleman				86,00



## ALKOHOLFREIE FLASCHEN

400	Cola, Fanta, Sprite, Zero	1,00 l	11,50
401	Salgam (Steckrübensaft) Säuerliches, scharfes und leicht salziges Getränk	1,00 l	12,50
402	Apfelsaft, Orangensaft, Bananensaft, Kirschsafft	1,00 l	13,00



