

Speisekarte



Erleben Sie im Kuyu eine Reise in den Orient und tauchen Sie ein in ein
kulinarisches Märchen.

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 Gutschein!



Obernstraße 34 · 33602 Bielefeld
www.restaurant-kuyu.de



/restaurant.kuyu



@restaurant.kuyu

Alle Preisangaben verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service.
Alle allergenen Zutaten können auf Anfrage in einer gesonderten Liste eingesehen werden.

APERITIFS

Rakı Anisschnaps mit Quellwasser	4 cl	6,50
Tekirdag Gold mit Quellwasser	4 cl	7,50
Beylerbeyi Göbek mit Quellwasser	4 cl	7,90
Campari mit Soda oder Orange	0,2 l	7,50
Campari Spritz	0,2 l	8,00
Prosecco	0,1 l	4,50
Prosecco mit Aperol	0,1 l	5,00
Lillet	0,2 l	8,00
Aperol Spritz	0,2 l	8,00
Hugo	0,2 l	7,90

KALTE VORSPEISEN

serviert mit Fladenbrot

Cacık	Joghurt mit Salatgurke und Knoblauch	5,90
Kuskus	Kuskus Salat nach Kuyu-Art	5,90
Beyaz Peynir	Hirtenkäse mit Gurken und Tomaten garniert	7,50
Zeytin 	Verschiedene Olivensorten in pikanter Gewürzmischung	6,90
Humus 	Pürierte Kichererbsen mit Sesampaste und Zitrone	6,90
Mercimekli Köfte 	Linsen-Pastetchen, Linsen, feiner Bulgur und Gemüse	5,80
Paşa Mezesi 	Joghurtcreme mit geriebenen Möhren und Knoblauch	5,90
Cevizli Ezme 	Paprikacreme mit gemahlenden Walnüssen	5,90
Patlıcan Püresi	Gebackene Auberginenspezialität mit Knoblauch-Joghurt püriert	6,00
Yaprak Sarması	Gefüllte Weinblätter mit Knoblauch-Joghurtsauce	8,90
(auch ohne Joghurtsauce )	(ohne Fleisch, hausgemacht)	
Pancarı	Rote Beete mit Joghurt, Käse und Sesampaste	6,00
Acılı Ezme	Kleingehackter Salat, pikant gewürzt in Olivenöl	6,80
Karışık Meze	Gemischter Vorspeisenteller für ein, zwei, drei oder mehr Personen	pro Person 12,90



WARME VORSPEISEN



Mercimek Çorbası	Linsen-Cremesuppe mit Zitrone	6,90
Yayla Çorbası	Kräuter-Cremesuppe nach türkischer Art mit Joghurtsauce, Reis, Knoblauch und Minze, serviert mit Brot	6,50
Sigara Böreği	Drei Blätterteigröllchen, gefüllt mit Schafskäse und frischen Kräutern	7,50
Manti	Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Lammhack, serviert mit Joghurtsauce	14,90
	große Portion	24,50
Sıcak Peynir	Schafskäse auf einem Tonteller im Ofen gebacken, serviert mit Brot	9,90
Karides	Im Tontopf geschmorte Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern und Zitrone, serviert mit Brot	11,50
İçli Köfte	(2 St. Hackfleischbällchen) mit Hackfleisch gefülltes Bulgurbällchen mit Cacik	10,50
Arnavut Ciğeri	Gebratene Leber, paniert, auf Zwiebelsalat	16,90
	große Portion	25,50

MENÜ

Menü	Vorspeise, Hauptgericht und Dessert nach Ihrer Wahl	49,50
-------------	---	-------

SPEZIALGERICHTE IM ORIGINAL TONTOPF

mit Bulgur (Weizengrütze) und Fladenbrot serviert

Humus Tava	Hummus mit Kaschkawal-Käse und Kalbfleischstücken im Tonteller überbacken, dazu Bulgur und Brot (wahlweise auch mit Lammfleisch)	24,50
Kapadokya	Lammrücken mit Gemüse, in einer Sahne-Pfefferminzsauce im Ofen geschmort, dazu Bulgur und Brot	26,50
Kuyu Nazik	Gebackenes Auberginenpüree mit Kalb- oder Lammfleischstücken im Tonteller, dazu Bulgur und Brot	24,50
Dana Tava	Kleingeschnetztes Kalbfleisch aus der Keule im Tonteller im Gemüsesud geschmort und mit Kaschkawal-Käse überbacken, dazu Bulgur und Brot	24,50
Sultanlar Yemeği	Hähnchenbrust mit Gemüse in spezieller Currysauce, dazu Bulgur und Brot	22,50
Kuyu Tandır	Lammfleisch im eigenen Saft, auf einem Tontopf mit Kartoffeln geschmort, dazu Bulgur und Brot	26,50



VOM GRILL

Tavuk Şiş	Drei kleine Hähnchenspieße gegrillt, mit Joghurtsauce, als Beilage: Salat (Möhren, Zwiebeln), Bulgur und Gemüse	21,50
Kuzu Pirzola	Drei Lammkoteletts, eingelegt in Öl und Gewürzen, gegrillt und serviert mit Joghurtsauce, dazu Beilagen: Salat (Möhren, Zwiebeln), Bulgur und Gemüse	26,50
Dana Pirzola	In einer speziellen Gewürzmischung eingelegte zwei Kalbskoteletts, gegrillt und serviert mit Joghurtsauce, dazu Beilagen: Salat (Möhren, Zwiebeln), Bulgur und Gemüse	27,00
Karışık Izgara	Grillteller mit Hähnchenspieß, Lammkotelett und Kalbskotelett serviert mit Joghurtsauce, dazu Beilagen: Salat (Möhren, Zwiebeln), Bulgur und Gemüse	29,00

ORIGINAL TONTOPF-GERICHTE MIT FLEISCH

mit Bulgur (Weizengrütze) und Fladenbrot serviert

Güveç	Auberginen, Tomaten und Paprika auf Lammfleisch, im Ofen geschmort	19,50
Bamya*	Okraschoten mit Kichererbsen auf Lammfleisch, im Ofen geschmort	19,50
Dolma	Türkische Paprika, gefüllt mit Lamm- und Kalbshackfleisch, Reis und frischen Kräutern, mit Béchamelsauce überbacken und im Ofen geschmort	18,50

ORIGINAL TONTOPF-GERICHTE VEGETARISCH

mit Bulgur (Weizengrütze) und Fladenbrot serviert

Etsiz Güveç 	Auberginen, Tomaten und Paprika mit Korinthen und Pinienkernen im Ofen geschmort	18,50
Etsiz Bamya* 	Okraschoten im Tonteller mit Korinthen, Pinienkernen und Kichererbsen im Ofen geschmort	19,50
Anadolu Käse	Schafskäse mit einer Pinienkern-Paprika-Zwiebelmischung, mit Tomaten und Paprika im Ofen gebraten	18,50
Vegetarischer Kebap	Verschiedene Gemüsearten mit Pinienkernmischung, in pikanter Tomatensauce mit Kaschkawal-Käse überbacken	20,50

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



FISCH

Levrek „Loup de Mer“	Wolfsbarsch mariniert und gegrillt, mit Kuyu-Vinaigrette, dazu Beilagen: Salat (Möhren, Zwiebeln), Gemüse und Kartoffeln	28,50
Çupra „Dorade Royale“	Goldbrasse mariniert und gegrillt, mit Kuyu-Vinaigrette, dazu Beilagen: Salat (Möhren, Zwiebeln), Gemüse und Kartoffeln	27,00

SALAT

Çoban Salatası	Gemischter türkischer Bauernsalat mit Hirtenkäse und Oliven	14,00
Küçük Salata	Kleiner Salat mit grünem Salat, Möhren, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Oliven und Schafskäse, mit Brot	9,50
Büyük Salata	Großer Salat mit grünem Salat, Möhren, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Oliven und Hirtenkäse, mit Brot	15,50

Wahlweise mit kleinem Hähnchenspieß + 6,00

Wahlweise mit einem Lammkotelett + 7,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Tavuk Şiş	Ein Hähnchenspieß mit Bulgur und Gemüse	13,90
Kıymalı Makarna	Nudeln mit einer Hackfleischsauce	13,90
Yoğurtlu Makarna	Nudeln mit einer Joghurtsauce	11,90
Makarna	Nudeln mit Butter	9,50

EXTRA BEILAGEN

Sade Yoğurt	Eine Schale Joghurt	4,50
Joghurtsauce	hausgemacht	5,50
Salatbeilage	Beilagensalat mit Zwiebeln und Möhren	3,50
Safinesauce	hausgemacht	5,50
Bulgur	Weizengrütze	5,50

NACHSPEISEN

Ballı Yoğurt	Joghurt mit Honig und Walnüssen	8,50
Baklava	Hausgemachter trockener und knuspriger Blätterteig mit Walnüssen und Honigsirup	7,50
Künefe	Fadenteig mit Mozzarella, in süßem Sirup	9,90
Katmer	Türkischer Blätterteig, fluffig mit Pistaziencreme	10,50
Eis	Vanilleeis, pro Kugel	1,90

„Werfen Sie gerne einen Blick in die Vitrine, um ein Dessert auszuwählen.“



WARMER GETRÄNKE

Türkischer Tee	1,50
Türkischer Mokka	3,50
Türkischer Mokka (Groß)	5,50
Tasse Kaffee Crema	3,60
Caffè Americano	3,50
Espresso	3,30
Doppelter Espresso	4,90
Espresso Macchiato	3,60
Latte Macchiato	4,80
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,80
Heißer Kakao mit Biomilch	4,30
Heiße Zitrone aus frisch gepresster Zitrone	4,20
Frischer Minztee	4,20
Salbeiblätterttee	4,00
Frischer Ingwertee	4,20
Apfeltee	3,80
... mit Hafermilch	plus 0,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Ayran hausgemachtes Joghurtgetränk	0,3 l	3,90
Cola, Zero, Fanta, Sprite, Spezi 1,2,4	Flasche 0,2 l	3,50
	0,4 l	4,50
Mineralwasser still oder classic	0,25 l	3,20
Mineralwasser still oder classic	0,75 l	7,50
Bionade Holunder/Kräuter	0,33 l	4,40
Salgam (Steckrübensaft)	0,3 l	4,20
Säuerliches, scharfes und leicht salziges Getränk		
Red Bull 1,2,6	0,25 l	4,90

SAFT UND SCHWEPPE

Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarbersaft, Multivitaminsaft, Maracujasaft	0,3 l	4,00
Säfte als Schorle	0,3 l	3,90
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	6,90
Frisch gepresster Karottensaft	0,2 l	6,90
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 5	Flasche 0,2 l	4,00

- 1 mit Farbstoff
- 2 koffeinhaltig
- 3 enthält eine Phenylalaninquelle
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 chininhaltig
- 6 mit Taurin
- 7 enthält Sulfite



BIERE VOM FASS

	0,2 l	0,4 l
Bitburger Pils	3,00	5,30
Alsterwasser	3,00	5,30

AUS FLASCHEN

Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	4,00
Benediktiner Hell	0,33 l	4,20
Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	5,50
Benediktiner Weizendunkel	0,5 l	5,50
Benediktiner Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,50

1 mit Farbstoff

4 mit Antioxidationsmittel

5 chininhaltig

7 enthält Sulfite

8 mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle)

SPIRITUOSEN

	2 cl	4 cl
Baileys	3,50	6,00
Ramazzotti auf Eis		6,50
Averna	3,50	6,00
Fernet Branca	3,50	6,00
Sambuca	3,50	6,00
Bielefelder Luft	3,50	6,00
Jägermeister	3,50	6,00
Malteser Aquavit	3,50	6,00
Grappa	3,50	6,00
Tequila	3,50	6,00
Ouzo	3,50	6,00
Williamsbirne	3,50	6,00
Metaxa	3,50	6,00
Absolut Wodka	3,50	6,00
Gin 5		7,50
Bacardi		7,50
Havana 3***		8,50
Havana 7***		9,50

... als Longdrink / Mix

plus 3,00

COGNAC

	4 cl
Remy Martin	9,50
Hennessy	9,50



WHISKY

	4 cl
Chivas Regal	9,90
Jack Daniel's	9,90
Jack Daniel's Gentleman Jack	9,90
Jack Daniel's Single Barrel	13,50

WEISSWEIN

	0,2 l	0,5 l	0,7 l
Rivaner feinherb – Weingut Friedrich Kiefer Baden / Kaiserstuhl 7	7,00	16,20	23,20
Fruchtbetonter, harmonischer Rivaner mit exotischen Aromen, lebendiger Frische und feiner Balance.			
Çankaya trocken 7	7,70	17,90	26,50
Trocken, kräftig, in Mittelanatolien angebaut, Narince, Emir, Sultaniye, lebhaft, mit nachhaltigen Fruchtaromen			
Chardonnay – Domaine La Croix Belle Languedoc / Côtes de Thongue 7	8,20	19,00	27,20
Klarer, frischer Chardonnay mit Zitrusnoten, etwas Quitte und feiner Mineralität, animierend und elegant.			
Bianco di Custoza DOC – Cantina Zeni Venetien 7			27,00
Eleganter, trockener Weißwein mit reifer Frucht, zarter Würze und rundem, ausgewogenem Abgang.			
Grauburgunder Kabinett trocken – Weingut Friedrich Kiefer Baden / Kaiserstuhl 7			27,00
Feiner Duft nach Quitte und Orangenschale, am Gaumen frisch und harmonisch mit eleganter Struktur.			



ROTWEIN

	0,2 l	0,5 l	0,7 l
Yakut trocken 7 trocken, kräftig, angebaut in Mittelanatolien, Öküzgözü, Bogazkere, Carignan, Alicante, stark füllig, ausgeglichen und nachhaltig	7,70	17,90	25,60
Merlot – Château Le Fagé Bergerac 7 Runder, harmonischer Rotwein mit reifer, roter Frucht und weichen Tanninen.	7,80	18,20	26,00
Primitivo IGP – Cantina Sociale Sampietrana Apulien 7 Ausdrucksvoller und rubinroter Primitivo mit reifer Beerenfrucht, vollmundig und ausgewogen.	7,90	18,30	26,20
Bordeaux Supérieur Rouge AOC – Château La Verrière Bordeaux 7 Eleganter Bordeaux mit dunkler Frucht, feiner Würze und gut eingebundener Struktur.	8,60	19,80	28,40
Rioja Crianza Tinto DOC – Heredad Ugarte Rioja 7 Vielschichtiger Rioja mit dunkler Beerenfrucht, feinen Röstaromen und elegantem Nachhall.			34,50
Appassimento IGP – Cantina Sociale Sampietrana Apulien 7 Kraftvoller Appassimento aus angetrockneten Trauben mit intensiven Aromen reifer dunkler Früchte, samtig und lang im Abgang.			48,50

ROSÉ

	0,2 l	0,5 l	0,7 l
„Herz über Kopf“ Rosé trocken – Weingut Josef Ambs Kaiserstuhl 7 Lebendiger Rosé mit feiner Himbeerfrucht, frisch, klar und elegant.	7,80	18,20	26,00
Rosé IGP – Domaine La Croix Belle Languedoc / Côtes de Thongue 7 Frischer, trockener Rosé mit schöner Beerenfrucht, ausgewogen und sehr animierend.	8,00	18,50	26,50
Weinschorle 7	6,90	16,50	



PERL- UND SCHAUMWEIN

Flasche 0,7 l

	0,7 l
Bianco Frizzante Veneto IGT – Casa Gheffer Venetien Leichter, spritziger Perlwein mit fruchtiger Frische und unkompliziertem Charakter.	29,50
Prosecco Spumante DOC Treviso – Casa Gheffer Venetien Frischer, feinperliger Prosecco mit Apfel- und Zitrusnoten, lebendig und ausgewogen.	38,50
Champagne Brut „Cuvée D“ – Devaux Champagne Eleganter Champagner mit reifer Frucht, feiner Cremigkeit und frischer Säure.	115,00

RAKILAR

	0,2 l	0,35 l	0,7 l
Yeni Raki	28,50	49,50	79,50
Tekirdağ Gold Series	32,00	56,00	89,50
Beylerbeyi Göbek	37,00	65,00	99,50
Âla	Preis a. A.	Preis a. A.	Preis a. A.
Kulüp Raki Delüks	Preis a. A.	Preis a. A.	Preis a. A.
Tekirdağ No	Preis a. A.	Preis a. A.	Preis a. A.
Pus Yeni Raki	Preis a. A.	Preis a. A.	Preis a. A.



