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 Konservierungsstoffe 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.
Eine Übersicht zu Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

APERITIFS

Rakı Anisschnaps mit Quellwasser	4 cl	5,90
Tekirdağ Gold mit Quellwasser	4 cl	6,50
Beylerbeyi Göbek mit Quellwasser	4 cl	7,00
Prosecco	0,15 l	6,70
Campari Soda oder Orange	0,2 l	8,00
Campari Spritz	0,2 l	8,30
Aperol Spritz	0,2 l	8,30
Limoncello Spritz	0,2 l	8,30
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,50
Hugo	0,2 l	8,30

KALTE VORSPEISEN

Traditionell hausgemacht – serviert mit Ciabatta-Brot

Cacık	Joghurt mit Salatgurke und Knoblauch	5,50
Kuskus	Cremiger Perlen-Couscous-Salat mit Gewürzgurken	5,90
Beyaz Peynir	Schafskäse, garniert mit Gurken und Tomaten	7,50
Zeytin	Verschiedene Olivensorten in pikanter Gewürzmischung	6,90
Humus	Pürierte Kichererbsen mit Sesampaste	6,90
Mercimekli Köfte	Linsennocken mit roten Linsen, Bulgur und frischer Petersilie	5,80
Paşa Mezesi	Joghurtcreme mit geriebenen Möhren und Knoblauch	5,90
Cevizli Ezme	Pikante Paprikacreme mit feingehackten Walnüssen	6,60
Patlıcan Püresi	Gebackenes Auberginenpüree mit Knoblauch-Joghurt	6,00
Yaprak Sarması (auch ohne Joghurtsauce)	Handgerollte Weinblätter mit Knoblauch-Joghurtsauce (ohne Fleisch, hausgemacht)	8,90
Pancarı	Rote Bete mit Joghurt, Käse und Sesampaste	6,00
Acılı Ezme	Feingehackter, pikant gewürzter Gemüsesalat mit Olivenöl	6,80
Şakşuka	Gebratenes Gemüse in feiner Knoblauch-Tomatensauce	6,90
Karışık Meze	Gemischter Vorspeisenteller (Für 1, 2, 3 oder mehr Personen erhältlich)	pro Person 12,90

WARME VORSPEISEN

Mercimek Çorbası	Rote Linsensuppe mit Zitrone, dazu Brot	6,90
Yayla Çorbası	Traditionelle türkische Kräuter-Joghurt-Suppe mit Reis, Knoblauch und Minze, dazu Brot	6,50
Sigara Böreği	Drei Blätterteigröllchen, gefüllt mit Schafskäse und frischen Kräutern, dazu Joghurtsauce	7,50
Mantı	Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Lammhack, serviert mit Joghurtsauce	14,90
	Große Portion	24,50
Sıcak Peynir	Schafskäse auf einem Tonteller im Ofen gebacken, dazu Brot	9,90
Karides	Im Tontopf geschmorte Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern und Zitrone, dazu Brot	11,90
İçli Köfte	Zwei hausgemachte Bulgurbällchen, gefüllt mit würzigem Hackfleisch, dazu Cacık	10,50
Arnavut Ciğeri	Gebratene Leber auf Zwiebelsalat, dazu Brot	17,90
	Große Portion serviert mit Bulgur, Beilagensalat und Brot	25,50

MENÜ

3-Gänge-Menü	Stellen Sie sich Ihr Menü aus einer Vorspeise, einem Hauptgericht und einem Dessert frei aus unserer Speisekarte zusammen	49,50

SPEZIALGERICHTE IM ORIGINAL TONTOPF

Serviert mit Bulgur und Ciabatta-Brot

Humus Tava	Warmer Hummus mit schmelzendem Kaschkawal-Käse und Kalbfleischstücken im Tonteller überbacken (wahlweise auch mit Lammfleisch)	24,90
Kapadokya	Lammrücken mit Gemüse, in einer aromatischen Sahne-Pfefferminzsauce im Ofen geschmort	26,90
Kuyu Nazik	Cremiges, gebackenes Auberginenpüree mit Kalb- oder Lammfleischstücken im Tonteller serviert	24,50
Dana Tava	In kleine Stücke geschnittenes Kalbfleisch aus der Keule, im Gemüsesud geschmort und mit Kaschkawal-Käse überbacken	24,90
Sultanlar	Hähnchenbrust mit Gemüse in cremiger, fein abgestimmter Currysauce	22,90
Kuyu Tandır	Lammfleisch und Kartoffeln, im eigenen Saft traditionell im Tontopf geschmort	26,90

VOM GRILL

Serviert mit Bulgur und Ciabatta-Brot

Tavuk Şiş	Drei Hähnchenspieße mit fein geschnittenem Hähnchenfleisch vom Grill, dazu Joghurtsauce, geschmortes Gemüse und Beilagensalat	22,90
Kuzu Pirzola	Drei marinierte Lammkoteletts vom Grill, dazu Joghurtsauce, geschmortes Gemüse und Beilagensalat	26,90
Dana Pirzola	Zwei marinierte Kalbskoteletts vom Grill, dazu Joghurtsauce, geschmortes Gemüse und Beilagensalat	28,50
Karışık Izgara	Gemischter Grillteller mit Hähnchenspieß, Lammkotelett und Kalbskotelett, dazu Joghurtsauce, geschmortes Gemüse und Beilagensalat	29,90
	Auf Wunsch auch mit Pfannenkartoffeln statt Bulgur	

ORIGINAL TONTOPF-GERICHTE MIT FLEISCH

Serviert mit Bulgur und Ciabatta-Brot

Güveç	Auberginen, Tomaten und Paprika auf Lammfleisch, im Ofen geschmort	21,90
Bamya*	Okraschoten und Kichererbsen auf Lammfleisch, im Ofen geschmort	21,90
Dolma	Türkische Paprika, gefüllt mit Lamm- und Kalbshackfleisch, Reis und frischen Kräutern, mit Béchamelsauce im Ofen überbacken	19,80

ORIGINAL TONTOPF-GERICHTE VEGETARISCH

Serviert mit Bulgur und Ciabatta-Brot

Etsiz Güveç Vegan	Auberginen, Tomaten und Paprika mit Korinthen und Pinienkernen, im Ofen geschmort	19,90
Etsiz Bamya* Vegan	Okraschoten und Kichererbsen mit Korinthen und Pinienkernen, im Ofen geschmort	19,90
Anadolu Käse	Schafskäse mit einer Paprika-Zwiebel-Pinienkern-Mischung und frischen Tomaten, im Ofen gebacken	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“	Gegrillter Wolfsbarsch in feiner Marinade mit Kuyu-Vinaigrette, serviert mit geschmortem Gemüse, Kartoffeln und Beilagensalat	29,50
Çupra „Dorade Royale“	Gegrillte Goldbrasse in feiner Marinade mit Kuyu-Vinaigrette, serviert mit geschmortem Gemüse, Kartoffeln und Beilagensalat	28,90

SALAT

Küçük Salata	Kleiner gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Möhren, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse, dazu Brot	9,50
Büyük Salata	Großer gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Möhren, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse, dazu Brot	13,50
Çoban Salatası	Gemischter türkischer Hirtensalat mit Schafskäse und Oliven, dazu Brot	12,90
	Wahlweise mit kleinem Hähnchenspieß	+ 6,50
	Wahlweise mit einem Lammkotelett	+ 7,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Makarna	Nudeln in Butter geschwenkt	8,90
Yoğurtlu Makarna	Nudeln mit einer Joghurtsauce	9,90
Kıymalı Makarna	Nudeln mit einer Hackfleischsauce	13,90
Tavuk Şiş	Ein Hähnchenspieß mit Kartoffeln und Salat	13,90

EXTRA BEILAGEN

Sade Yoğurt	Naturjoghurt	3,50
Joghurtsauce	hausgemacht	1,90
Salatbeilage	Gemischter Salat	3,50
Sahnesauce	hausgemacht	3,90
Bulgur	Weizengrütze	3,90
Bratkartoffeln	Türkische Art	4,90

NACHSPEISEN

Baklava	Hausgemachter, knuspriger Blätterteig mit Walnüssen in Honigsirup	6,90
Ballı Yoğurt	Joghurt mit Honig und Walnüssen	8,50
Künefe	Warm servierter, knuspriger Fadenteig mit geschmolzenem Käse in süßem Sirup	9,90
Vanilleeis	pro Kugel	1,90

WARME GETRÄNKE

Türkischer Tee	1,50
Türkischer Mokka	3,50
Türkischer Mokka groß	5,50
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,90
Espresso Macchiato	3,20
Café Crema	3,40
Café Crema groß	4,90
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,90
Latte Macchiato	4,90
Apfeltee	4,80
Heiße Schokolade	4,90
Salbeiblättertee Bio	4,90
Frischer Ingwertee	5,20
Frischer Minztee	5,20
Frisch gepresste heiße Zitrone	5,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Ayran - *hausgemachtes Joghurtgetränk*	0,3 l	3,90
Coca-Cola · Zero · Fanta · Sprite	0,2 l	3,40
Coca-Cola · Zero · Fanta · Sprite · Spezi	0,4 l	5,40
Mineralwasser still / classic	0,25 l	3,00
Mineralwasser still / classic	0,75 l	7,50
Bionade Holunder / Zitrone	0,33 l	4,50
Red Bull	0,25 l	4,90
Şalgam (Rübensaft)	0,3 l	4,00

Säuerliches, scharfes und leicht salziges Getränk

SÄFTE & SCHWEPPES

Säfte: Apfel · Orange · Rhabarber · Maracuja	0,3 l	4,00
Saftschorlen	0,3 l	3,90
Schweppes: Bitter Lemon · Tonic Water · Ginger Ale	0,2 l	3,40
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	5,90

BIERE VOM FASS

	0,2 l	0,4 l
Bitburger Premium Pils	2,90	5,40
Alsterwasser	2,90	5,40

AUS FLASCHEN

Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	4,00
Benediktiner Hell	0,5 l	5,70
Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	5,70
Benediktiner Weizendunkel	0,5 l	5,70
Benediktiner Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,70

SPIRITUOSEN

	2 cl	4 cl
Ouzo	3,40	5,90
Sambuca	3,50	6,00
Tequila	3,50	6,00
Averna	3,50	6,00
Jägermeister	3,50	6,00
Malteser Aquavit	3,50	6,00
Grappa	3,50	6,00
Metaxa	3,50	6,00
Absolut Vodka	3,40	5,90
Baileys	3,50	6,00
Ramazzotti		6,50
Gin		7,50
Bacardi		7,50
Havana Club 3 Años		8,50
Havana Club 7 Años		9,50
Auch als Longdrink serviert		plus 3,00

COGNAC

	4 cl
Rémy Martin VSOP	9,50
Hennessy V.S	8,50

WHISKY

	4 cl
Chivas Regal 12 Years	9,90
Jack Daniel's Old No. 7	9,90
Jack Daniel's Gentleman Jack	9,90
Jack Daniel's Single Barrel	13,50

RAKILAR

	0,2 l	0,35 l	0,7 l
Yeni Rakı	28,50	49,50	79,50
Tekirdağ Gold Series	32,00	56,00	89,50
Beylerbeyi Göbek	37,00	65,00	99,50

Weitere Raki-Sorten haben wir für Sie vorrätig – fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

WEISSWEINE

	0,15 L	0,75 L
Çankaya **TROCKEN** *Narince · Emir · Sultaniye*	6,20	26,50
Grauburgunder **TROCKEN**	6,40	28,50
Sultaniye **LIEBLICH**	6,20	26,50
Ampelo **TROCKEN** *Sauvignon Blanc · Boğazkere · Misket*		30,00
Vin Art **TROCKEN** *Narince · Chardonnay*		32,50
Lugana **TROCKEN** *Trebbiano di Lugana*		36,50
Weinschorle	6,00	

ROSÉWEINE

	0,15 L	0,75 L
Lal **TROCKEN** *Çal Karası*	6,20	26,50
Herz über Kopf **TROCKEN** *Spätburgunder · Cabernet Mitos · Regent*	6,60	29,50

ROTWEINE

	0,15 L	0,75 L
Primitivo **TROCKEN**	6,40	28,50
Yakut **TROCKEN** *Öküzgözü · Boğazkere · Carignan · Alicante*	6,20	26,50
K of Kapadokya **TROCKEN** *Öküzgözü · Boğazkere*	6,70	30,00
Ancyra Cabernet Sauvignon **TROCKEN** *Cabernet Sauvignon · Syrah*		32,50
La Folie **TROCKEN** *Merlot*		33,50
F Negroamaro Salento IGT **TROCKEN** *Negroamaro*		44,90

SCHAUMWEINE

	0,15 L	0,75 L
Bianco Frizzante Veneto IGT	6,70	30,00
Altın Köpük *Emir*		34,90

Kuyu


Kuyu
KULINARISCHES MÄRCHEN
QUALITÄT SEIT 1990