

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 näher bringen 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



/restaurant.kuyu



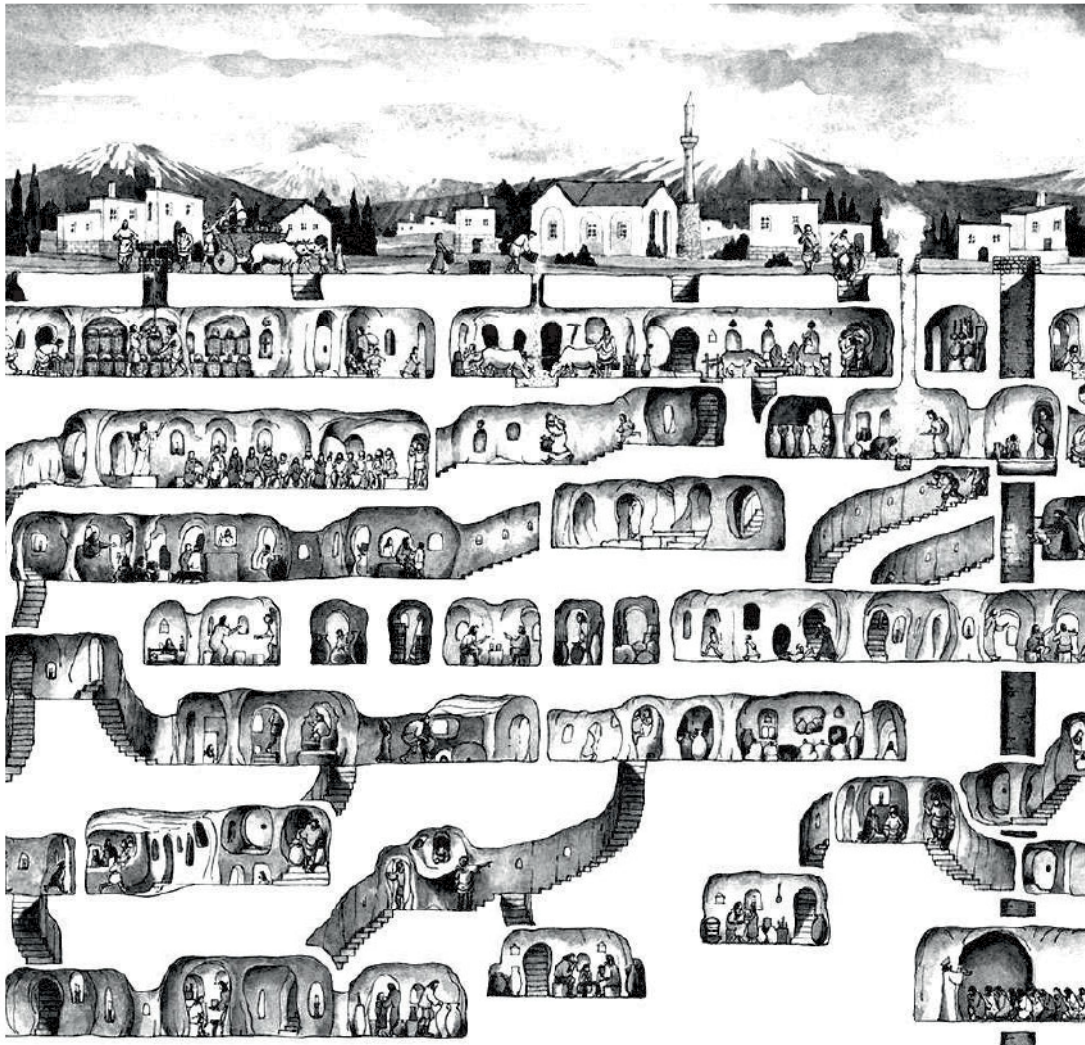
@restaurant.kuyu

Alle Preisangaben verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Die 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 ihr 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 auch ein Klosterkomplex.

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



APERITIFS

1	Rakı	Anisschnaps mit Quellwasser	4 cl	5,90
2	Tekirdag Gold		4 cl	7,20
3	Beylerbeyi Göbeck		4 cl	7,60
4	Campari	mit Soda & Orangen	0,2l	6,90
5	Campari Spritz		0,2l	7,90
6	Prosecco		0,1l	4,00
7	Prosecco	mit Aperol	0,1l	4,50
8	LILLT		0,2l	7,90
9	Aperol Spritz		0,2l	7,80
10	Hugo		0,2l	6,90



KALTE VORSPEISEN

serviert mit hausgemachtem Fladenbrot

17 Cacık	Joghurt mit Salatgurke und Knoblauch	4,90
18 Kuskus	Kuskus Salat nach Kuyu-Art	5,30
19 Beyaz Peynir	Hirtenkäse mit Gurken und Tomaten garniert	7,30
20 Zeytin (Vegan)	Verschiedene Olivensorten in pikanter Gewürzmischung	6,50
21 Humus (Vegan)	Pürierte Kichererbsen mit Sesampaste und Zitrone	6,50
22 Mercimekli Köfte	Linsen-Pastetchen, Linsen, feiner Bulgur und Gemüse	5,80
23 Paşa Mezesi	Joghurtcreme mit geriebenen Möhren und Knoblauch	5,30
24 Cevizli Ezme (Vegan)	Paprikacreme mit gemahlene Walnüssen	6,50
25 Taze Fasulye (Vegan)	Grüne Bohnen mit Tomaten-Olivenölsauce	5,20
26 Patlıcan Püresi	Gebackene Auberginenspezialität mit Knoblauch - Joghurt püriert	6,00
27 Yaprak Sarması (Ohne Joghurt Sauce Vegan)	Gefüllte Weinblätter in Knoblauch-Joghurtsauce (ohne Fleisch) (Hausgemacht)	8,00
28 Atom	Jogurt mit scharfer Chili und Olivenöl	5,00
29 Acılı Ezme (Vegan)	Kleingehackter Salat, pikant gewürzt in Olivenöl	6,20
30 Karışık Meze	Gemischter Vorspeiseteller für ein, zwei, drei oder mehr Personen	pro P. 11,50



WARMER VORSPEISEN

31 Mercimek Çorbası (Vegan)	Linsen-Crèmesuppe mit Brot	6,40
32 Yayla Çorbası	Kräuter-Crèmesuppe: nach türkischer Art mit Joghurt, Reis, Knoblauch und Minze mit Brot	6,30
35 Sigara Böreği	Drei Blätterteigröllchen, mit Schafskäse und frischen Kräutern gefüllt	6,90
36 Manti	Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Lammhack, mit Joghurtsauce serviert	12,90
37 Sıcak Peynir	Schafskäse auf einem Tonteller im Ofen gebacken mit Brot	9,50
38 Karides	Im Tontopf geschmorte Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch, Kräuter und Zitrone mit Brot	10,50
39 Icli Köfte	(1 St. Hackfleischbällchen) mit Hackfleisch gefülltes Bulgurbällchen	4,60
16 Arnavut Cigeri	Gebratene Leber paniert auf Zwiebelsalat	mit Brot Klein 13,90

MENÜ

mit Bulgur (Weizengrütze) und hausgemachtem Fladenbrot serviert

40 Menü I	Gemischter Vorspeisenteller, Vegetarischer Kebap, Baklava	34,70
41 Menü II	Gemischter Vorspeisenteller, Sultanlar Yemegi, Baklava	33,70
42 Menü III	Gemischter Vorspeisenteller, Dana Tava, Baklava	35,60
43 Menü IV	Gemischter Vorspeisenteller, Kapadokya, Baklava	39,00
44 Menü V	Vorspeise, Hauptgericht und Dessert nach Ihrer Wahl	46,50

SPEZIALGERICHTE IM ORIGINAL TONTOPF

55 Humus Tava	Humus mit Kaschkavalkäse und geschnittenem Kalbfleisch in einem Tonteller, dazu Bulgur und Brot (oder auf Wunsch auch mit Lammfleisch)	21,80
56 Kapadokya	Lammrücken mit Gemüse, in einer Sahnepfefferminzsauce im Ofen geschmort, dazu Bulgur und Brot	23,50
57 Kuyu Nazik	Kuyu Spezial Köfte mit gebackenem Aubergienepüree dazu Bulgur und Brot	23,30
58 Dana Tava	Klein geschnetztes Kalbfleisch von der Keule in einem Tonteller im Gemüsesud geschmort und mit Kaschkavalkäse überbacken, dazu Bulgur und Brot	20,90
59 Sultanlar Yemeği	Hähnchenbrust mit Gemüse und einer speziellen Currysauce, dazu Bulgur und Brot	17,60
60 Kuyu Tandır	Lammfleisch im eigenen Saft auf einem Tontopf mit Kartoffel geschmortes Lammfleisch, dazu Bulgur und Brot	23,90

mit Bulgur (Weizengrütze) und hausgemachtem Fladenbrot serviert



VOM GRILL

- | | | |
|--------------------------|---|-------|
| 45 Kuyu Spezial
Köfte | Ein spezielles Hackfleisch aus Lamm & Kalb , mit einer besonderen Gewürzmischung gegrillt, mit Joghurtsauce, Zwiebelsalat (Adana's Art), Bulgur oder Pommes und Brot serviert | 18,90 |
| 46 Tavuk Şiş | Drei kleine Hähnchenspieße gegrillt, mit Joghurtsauce, Zwiebelsalat (Adana's Art), Bulgur oder Pommes und Brot serviert | 18,50 |
| 47 Kuzu Şiş | Drei kleine Lammspieße gegrillt, mit Joghurtsauce, Zwiebel Salat (Adana's Art), Bulgur oder Pommes und Brot serviert | 24,50 |
| 48 Dana Şiş | Drei kleine Kalbsspieße gegrillt, mit Joghurtsauce, Zwiebelsalat (Adana's Art), Bulgur oder Pommes und Brot serviert | 24,00 |
| 49 Kuzu Pirzola | Drei Lammkoteletts, eingelegt in Öl und Gewürzen, mit Joghurtsauce und Zwiebelsalat (Adana's Art), Bulgur oder Pommes und Brot serviert | 23,90 |
| 50 Karışık Izgara | Grillteller mit Lammspieß, Hähnchenspieß, Kalbsspieß, Hackfleisch aus Lamm & Kalb und Lammkotelett , mit Joghurtsauce, Zwiebelsalat (Adana's Art), Bulgur oder Pommes und Brot serviert | 26,90 |
| 51 Dana Pirzola | In einer speziellen Gewürzmischung eingelegtes Kalbskotelette, gegrillt, mit Joghurtsauce, Zwiebelsalat (Adana's Art), Bulgur oder Pommes und Brot serviert | 23,90 |



Nr. 50 / zwei Personen Platte



ORIGINAL TONTOPF-GERICHTE MIT FLEISCH

mit Bulgur (Weizengrütze) und hausgemachtem Fladenbrot serviert

65	Güvec	Auberginen, Tomaten und Paprika auf Lammfleisch im Ofen geschmort	17,50
66	Bamya*	Okraschoten mit Kichererbsen auf Lammfleisch im Ofen geschmort	18,50
67	Karniyarik	Ganze Aubergine gefüllt mit Tomaten, Paprika und Hackfleisch, dazu Kartoffeln, im Ofen geschmort	16,50
69	Dolma	Türkische Paprika gefüllt mit Lamm-Kalb Hackfleisch, Reis und frischen Kräutern mit Bechamelsauce überbacken und im Ofen geschmort	16,80
73	Taze Fasulye	Grüne Bohnen, Tomaten und Paprika auf Lammfleisch im Ofen geschmort	15,80
74	Güvec Patates	Kartoffeln, Hackfleisch in einer speziellen Sauce mit Kaschkavalkäse überbacken	15,90



Nr.66

ORIGINAL TONTOPF-GERICHTE VEGETARISCH

mit Bulgur (Weizengrütze) und hausgemachtem Fladenbrot serviert

75 Etsiz Güveç (Vegan)	Auberginen, Tomaten und Paprika mit Korinthen und Pinienkernen im Ofen geschmort	17,-
76 Etsiz Bamya* (Vegan)	Okraschoten im Tonteller mit Korinthen, Pinienkernen und Kichererbsen im Ofen geschmort	18,00
77 Anadolu Käse	Schafskäse mit Pinienkern-Paprika-Zwiebelmischung mit Tomaten und Paprika im Ofen gebraten	16,90
78 Vegetarischer Kebap	Verschiedene Gemüsearten mit Pinienkernmischung, in pikanter Tomatensauce mit Kaschkavalkäse überbacken	18,50
79 Etsizfasulye (Vegan)	frische grüne Bohnen, Pinienkern-Paprika-Zwiebelmischung, überbacken in Tomatensauce	15,50
80 İmam Bayıldı (Vegan)	Gebratene ganze Aubergine, gefüllt mit einer Pinienkern-Paprika-Zwiebelmischung, überbacken in Tomatensauce, mit Kartoffeln	16,50



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



FISCH

82 Levrek „Loup de Mer“	Wolfsbarsch mariniert und gegrillt, mit Kuyu-Vinaigrette, Pfannkartoffeln, frischem Salat und Brot serviert	24,90
83 Çupra „Dorađe Royal“	Goldbrasse mariniert und gegrillt, mit Kuyu-Vinaigrette, Pfannkartoffeln, frischem Salat und Brot serviert	23,90



SALAT

85 Çoban Salatası	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	11,90

wahlweise mit kleinem Hähnchenspieß + 5,50
Kleinem Lammspieß + 6,80
Kleinem Kalbsspieß + 6,80

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

110 Çocuk Köfte	Zwei türkische Frikadellen vom Grill, mit Bulgur, Tomaten, Gurken und Brot	9,90
111 Tavuk Şiş	Ein Hähnchenspieß mit Bulgur, Tomaten, Gurken und Brot	10,00
112 Kıymalı Makarna	Nudeln mit einer Hackfleischsauce	8,90
113 Yoğurtlu Makarna	Nudeln mit einer Joghurtsauce	6,90

EXTRA BEILAGEN

93 Sađe Yoğurt	eine Schale Joghurt	3,90
94 Pişmiş Soğan	im Tontopf geschmorte Zwiebeln mit Granatapfelsauce	7,50
95 Joghurtsauce	hausgemacht	4,50
96 Salatbeilage	Zwiebel Salat	2,90
97 Pommes Frites		4,70
98 Sahnesauce	hausgemacht	4,90
99 Bulgur		4,90
100 Mayo&Ketchup		0,90

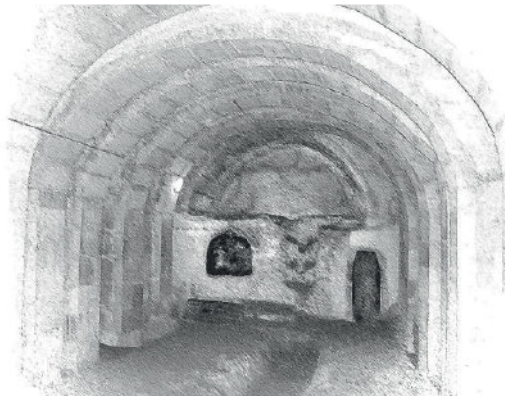
NACHSPEISEN

101 Ballı Yoğurt	Joghurt mit Honig und Walnüssen	7,50
102 Baklava	Hausgemachter trockener und knuspriger Blätterteig mit Walnüssen und Honigsirup	6,90
102a Baklava mit Eis		8,-
103 Eis	Vanille	pro Kugel 1,30
104 Kuyu- Dessert Teller	Süßspeisen mit Obst	10,50
105		



WARME GETRÄNKE

320 Türkischer Tee	1,50
321 Türkischer Mokka	3,-
326 Türkischer Mokka (Groß)	5,-
322 Tasse Kaffee Crème	3,-
323 Espresso	2,90
324 Doppelter Espresso	5,-
325 Cappuccino	3,50
327 Heiße Zitrone frisch gepresste Zitrone	3,70
328 Frischer Minztee	3,50
329 Ingwertee	3,50
330 Apfeltee	3,-
331 Kräutertee Kamille, Grüner- oder Kräuter (Beutel)	3,-



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,3l

160 Ayran hausgemachtes Joghurtgetränk 3,90

161 Cola^{1,2,4} 3,80

162 Zero^{1,2,3,4} 3,80

163 Fanta^{1,4} 3,80

164 Sprite⁴ 3,80

165 Spezi^{1,2,3,4} 3,80



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 Şalgam (Steckrübensaft) 0,3 l 3,80
säuerliches, scharfes und leicht salziges Getränk

Flasche 1,0 l 9,50

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

* Wir freuen uns, Ihnen auch türkisches Wasser servieren zu können.
Dieses Wasser wird in einer Plastikflasche serviert, da es nicht in Glasflaschen abgefüllt wird.



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}	3,50	4,50
186 Alsterwasser ^{8 9}	3,50	4,50

AUS FLASCHEN

187 Efes Pilsener ^{8 9}	0,33 l	3,50
188 Alt ^{8 9}	0,33 l	3,50
189 Alt Schuss ^{8 9}	0,4 l	4,50
190 Bitburger Alkoholfrei ^{8 9}	0,33 l	3,50
191 Malzbier ^{8 9}	0,33 l	4,-
192 Hefeweizen ⁷	0,5 l	5
194 Weizendunkel ⁷	0,5 l	5
195 Weizen Alkoholfrei ⁷	0,5 l	5

 **Bitburger**
Bitter vom Fass



1 mit Farbstoff

4 mit Antioxidationsmittel

5 chininhaltig

7 enthält Sulfite

9 mit Nitritpökelsalz (E250 (E251)) 8 mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle)

SPIRITUOSEN

	2 cl	4 cl
284 Raki	3,50	
285 Baileys		5,50
286 Metaxa		6,50
287 Hennessy		7,90
288 Jägermeister	3,00	4,60
289 Ramazotti	3,00	5,90 auf Eis
290 Johnnie Walker		6,90
291 Jim Beam		7,50
292 Jack Daniels		8,50
293 Doppelkorn	2,70	3,90
294 Malteser Aquavit	3,00	4,60
295 Moskovskaya	3,00	4,60
296 Sambuca	3,00	4,60
297 Tequila	3,00	4,60
298 Grappa	3,00	4,70
299 Ouzo	3,00	

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
308 A Whisky Cola mit Jack Daniels ^{1,2,4}	8,90
309 Wodka RedBull ^{1,2,6}	8,90
310 Havana 3*** mixed mit Cola	8,50

OFFENE WEINE

WEISS

	0,2l	0,5l
250 Cankaya trocken (Trocken, Kräftig, Angebaut mittelanatolien)	7,40	17,20
251 Senfoni trocken Narince - Chardonnay	7,70	17,90
252 Senfoni Tatli / Süß (sultatina, Muskat)	7,60	17,50

ROT

253 Senfoni trocken Öküzgözü - Shiraz	7,70	17,90
254 Yakut trocken (Trocken, Kräftig, angebaut in Mittelanatolien)	7,40	17,20

ROSÉ

256 LaC trocken	7,40	17,20
257 Weinschorle	6,80	15,90



WEISSWEINE

FLASCHENWEINE 0,75 l

260 **Senfoni** trocken 25,90

Traube: Kalecik Karasi
Region: Türkei Ägäisregion Denizli
Aroma/Duft: Banane, Kirsche, Himbeere
Geschmack: Lebendig, fruchtig und frisch



261 **Çankaya** trocken 24,50

Traube: Narince, Emir, Sultaniyeye
Farbe: Helles, glänzendes Gelb
Duft: Intensiv nach frischen Früchten mit weißem Fleisch
Geschmack: Lebhaft, mit den Fruchtaromen nachhaltig, voll und ausgeglichen im Geschmack



262 **Senfoni tatli / süß** 25,90

Traube: Sultanina - Muskat
Region: Türkei Ägäisregion
Duft: Ananas, Zitrus, Aprikose
Geschmack: Lebhaft, ausgeglichen, gute Säure-Zucker-Balance, fruchtig



263 **Anfora Trio** trocken 38,90

Traube: Chardonnay, Narince, Sauvignon, Blanc
Region: Türkei Ägäisregion Denizli Gunez
Duft: Apfel, Zitrusfrüchte, Ananas
Geschmack: Lebendig, frisch und fruchtig



kuyu

ROTWEIN

FLASCHENWEINE 0,75 l

269 **Senfoni** trocken 25,90

Traube: Shiraz, Öküzgözü

Region: Türkei Ägäisregion Denizli

Duft: Rote und Schwarze Früchte, Würzig

Geschmack: Strukturiert und rund, leicht tanninbetont
fruchtiger und würziger Abgang



270 **Yakut** trocken 24,50

Traube: Öküzgözü, Boğazkere, Carignan, Alicante

Farbe: Glänzend und lebhaftes Kirsch

Duft: Intensiv und komplex, rote Früchte, Kräuter

Geschmack: Mit dem Charakter von reichen
Aromen, stark füllig, ausgeglichen und nachhaltig



272 **Anfora Series Trio** trocken 38,90

Traube: Shiraz, Kalecik, Karasi

Region: Türkei Ägäisregion Denizli

Duft: Kirsche, Himbeere, Granatapfel

Geschmack: lebendig, frisch, mineralisch,
Fruchtiger Abgang



ROSÉWEIN

FLASCHENWEIN 0,75 l

280 **Senfoni** trocken 25,90

Traube: kalecik, Karasi, Shiraz

Region: Türkei Ägäisregion Denizli

Duft: Kirsche, Banane, Apfel

Geschmack: strukturiert, voll, fruchtig



SEKT

FLASCHE 0,70 l

281 Mum Sekt	21,90
282 Scavi Ray	27,90

SPRITUOSEN (FLASCHEN)

FLASCHE 0,70 l

316 Jim Beam / Johnnie Walker	59,90
317 Jack Daniels	67,50
318 Smirnoff Vodka	55,90
2161+ Cola, Fanta, Sprite 1l	11,40
2172 + Schweps 1l	12,00



RAKILAR

	8cl	0,2l (Karaffe)	0,35l	0,7l
311 Yeni Raki*	10,50	24,00	43,00	63,50
312 Tekirdag Gold Series*	12,90	29,00	49,00	83,50
Âla				73,50
Sari Zeybek				69,-
Saki Gold				73,90
Beylerbeyi Gubek	13,20	30,00	52,00	89,50
Tekirdag No. 10				110,-