

Yüksel



SPEISEKARTE

Yüksel



„...Yüksel Bağcı aus Anatolien, aus Yozgat, einem kleinen Dorf. Mit sieben Jahren stand er schon am Backofen, lernte vom Vater Mehmet, wie man köstliche Baklava macht. Anatolische Backwaren-Spezialitäten aus Blätterteig. Spritz- und Feingebäck, süß und lecker. Vor 30 Jahren dann kam Yüksel Bağcı, der Bäcker, der nie eine Schule besucht hat, nach Deutschland. Arbeitete erst zwei Jahre in einer Marmeladenfabrik in Paderborn und schaute sich um.

Köln, Hamburg, Frankfurt, nicht gut. Dortmund gefiel ihm besser. Dortmund war sauber, Dortmunder waren freundlich. Yüksel blieb, bis heute, und hat es nicht bereut. Schwitzte bei Hoesch in der Stahlgießerei und nach Feierabend am Backofen. Ein Bäcker, der immer Bäcker sein wollte. Ein Geschäftsmann dazu. Immer emsig, immer früh auf. Vor zwölf Jahren eröffnete er in der Nordstadt an der Mallinckrodtstraße seinen Yüksel Grill. Natürlich mit seinen Baklava, natürlich handgemacht, natürlich immer frisch. Aber auch mit Döner, mit anatolischer Bohnensuppe und Blätterteig mit Hackfleisch. Vorne die Theke und der Verkauf, hinten sechs, sieben Tische. Und ein großes Foto: Sein Backofen in Yozgat. Heimweh? Natürlich, sagt der 59-jährige und schaut lange auf das Foto. Mutter und Vater sind zwar tot, aber Verwandte leben noch dort. Einmal im Jahr fährt er hin, mehr Zeit bleibt nicht. Zeit, nein Zeit hat er nicht. Nicht für Borussia, nicht für einen Bummel durch die Innenstadt, nicht fürs Theater.

Das Geschäft muss laufen, von morgens um Sechs bis nachts um Eins. Hinter der Theke stehen auch seine Jungs Bestani (30), Mehmet Mustafa (27) und Yildrim Bayazit (20). Manchmal auch noch Ferdaniye, Yüksels Frau, mit der er in der Wohnung über seinem Grill lebt. Seine Kunden: Deutsche, Türken, „alle Nationen“, sagt er und schreibt auf einen Zettel, was seine Söhne heute kaufen müssen. Yüksel Bağcı, der so gut backen kann, hat sich alles selbst beigebracht. Schreiben, lesen, rechnen, Buchführung. Und er hat neue Pläne. Das Eckhaus nebenan hat er schon gekauft, die Zwischenwände kommen weg, und der Grill wächst zum Restaurant. Einmal, da hat ihn Vater Mehmet besucht. War begeistert von der Stadt, den fleißigen Menschen, den schnellen Autobahnen, den saubereren Geschäften. Und natürlich von der Leistung seines Sohnes. Yüksel Bağcı. Ein Dortmunder Türke, ein türkischer Dortmunder, der seine neue Heimat liebt. Weil die Dortmunder so ehrlich und offen sind. Auch, weil er hier Erfolg hat. Und natürlich, weil er hier backen kann. Anatolische Baklava, süß und lecker....“

Hermann Beckfeld über Yüksel Bağcı
(Dortmunder Stadtbuch 2002)

Çorbalar / Suppen

01. **Mercimek Çorbası** 3,50 €
Linsensuppe aus passierten Linsen nach anatolischer Art mit einer Zitronenscheibe
02. **İşkembe Çorbası** 4,00 €
Pansensuppe nach anatolischer Art
03. **Paça Çorbası** 4,00 €
Fleischsuppe nach anatolischer Art

Salatalar / Frische Salate

04. **Çoban Salatası / Hirtensalat klein** 3,50 €
Ein frischer Salat aus Tomaten, Gurken und Zwiebeln
05. **Karışık Salata / gemischter Salat klein** 3,50 €
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Petersilie und Zwiebeln
06. **Çoban Salatası / Hirtensalat groß** 5,00 €
Ein frischer Salat aus Tomaten, Gurken und Zwiebeln
07. **Karışık Salata / gemischter Salat groß** 5,00 €
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Petersilie und Zwiebeln

Soßen

08. **Cacık / Zaziki** 2,00 €
Joghurt mit Knoblauch und Kräutern
09. **Acı Ezme / Scharfe Paste** 2,00 €
10. **Yoğurt / Joghurt** 2,00 €



Döner Klassiker

- | | | |
|-----|--|--------|
| 11. | Dönertasche Kalb oder Hackfleisch | 4,00 € |
| 12. | Lahmacun mit Salat | 3,50 € |
| 13. | Lahmacun mit Döner | 5,00 € |
| 14. | Lamm Spießtasche | 5,50 € |
| 15. | Kalb Spießtasche | 5,50 € |
| 16. | Hähnchen Spießtasche | 5,50 € |
| 17. | Adana Spießtasche | 5,50 € |
| 18. | Dürüm Döner | 4,50 € |
| 19. | Dürüm mit Adana oder Kalb | 5,50 € |

Pideler / Teigschiffe

- | | | |
|-----|--|--------|
| 20. | Kıymalı Pide Pide mit Hackfleischfüllung ^{A, C, G} | 6,00 € |
| 21. | Peynirli Pide Pide mit Käsefüllung ^{A, C, G} | 6,00 € |
| 22. | Kuşbaşı Pide Pide mit feingeschnitztes Fleisch ^{A, C, G} | 6,50 € |
| 23. | Karışık Pide Pide mit Hackfleisch, Käse und Ei ^{A, C, G} | 7,00 € |
| 24. | Lahmacun Portion 2 Stück mit Petersilie ^{A, C, G} | 6,00 € |



Günlük Yemekler / Tagesgerichte

- | | |
|--|--------|
| 25. Pilav/ Reis | 3,00 € |
| 26. Pilav üstü Kuru / Reis mit weißen Bohnen | 4,00 € |
| 27. Kurufasulye / Weiße Bohnen | 5,00 € |
| 28. Haşlama / geschmorte Lammkeule | 8,00 € |

**wechselnde
Tagesgerichte**

**Für nur
7 €**



Izgaralar

Gerichte vom Holzkohlegrill

Alle Grillgerichte haben Weizengrütze und Salat als Beilage
(Bütün Izgaralar Bulgur pilavlı ve salatalı)

- | | | |
|-----|--|-----------------------------------|
| 29. | Döner Kebab
<i>Dönerteller fein geschneitztes Döner Kalbfleisch mit Reis und Salat</i> | groß
9,50 €
klein
6,00 € |
| 30. | Adana Kebab
<i>Hackspieß nach türkischer Art mit Beilage und Salat</i> | 12,00 € |
| 31. | Kuzu Şiş
<i>Lammspieß mit Beilage und Salat</i> | 13,50 € |
| 32. | Dana Şiş
<i>Kalbsspieß mit Beilage und Salat</i> | 13,50 € |
| 33. | Tavuk Şiş
<i>Hähnchenspieße mit Beilage und Salat</i> | 12,00 € |
| 34. | Tavuk Pirzola
<i>Hähnchenkoteletts mit Beilage und Salat</i> | 12,00 € |
| 35. | Tavuk Kanat
<i>Hähnchenflügel mit Beilage und Salat</i> | 12,00 € |
| 36. | Pirzola
<i>Lammkoteletts mit Beilage und Salat</i> | 16,00 € |





29. **Döner Kebab**

groß 9.50 €
Klein 6,00 €



30. **Adana Kebab**

12.00 €



31. **Kuzu Şiş**

13.50 €



32. **Dana Şiş**

13.50 €



33. **Tavuk Şiş**

12.00 €



34. **Tavuk Pırzola**

12.00 €



35. **Tavuk Kanat**

12.00 €



36. **Pırzola**

16.00 €



37. Karışık Izgara

16.50 €



38. Izgara Köfte

12.00 €



39. İskender Kebab

9.50 €



40. Yüksel Grill Teller

33.00 €



41. Kuzu Saç

13.50 €



42. Dana Saç

13.50 €



43. Hindi Saç

12.00 €

 Yüksel

- | | | |
|-----|--|---------|
| 37. | Karışık Izgara
<i>Gemischter Grillteller z. B. Lammkotelett, Frikadelle, aufgespießte Hähnchen und Kalbsstücke mit frischem Salat und Reis</i> | 16,50 € |
| 38. | Izgara Köfte
<i>Kalbfilechfrikadelle nach türkischer Art mit Beilage und Salat</i> | 12,00 € |
| 39. | İskender Kebap
<i>Fein geschnetzeltes Döner Kalbfleisch auf geröstetem Fladenbrot mit Joghurt und Tomatensoße</i> | 9,50 € |
| 40. | Yüksel Grill Teller <i>Für 2 Personen</i>
<i>Gemischter Grillteller z. B. Lammkotelett, Frikadelle, aufgespießte Lamm-, Hähnchen und Kalbsstücke mit frischem Salat und Reis</i> | 33,00 € |
| 41. | Kuzu Saç
<i>Geschnetzeltes Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer anatolischen Rundpfanne gebraten.</i> | 13,50 € |
| 42. | Dana Saç
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer anatolischen Rundpfanne gebraten</i> | 13,50 € |
| 43. | Hindi Saç
<i>Geschnetzeltes Putenfleisch mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in einer anatolischen Rundpfanne gebraten</i> | 12,00 € |



Tatlılar - Desserts

44. **Fırın Sütlaç** 3,00 €
Milchreis überbacken ^{A, C, G}
45. **Künefe sade** 5,00 €
*Fadennudeln mit Käsefüllung und Zuckersirup.
Frisch aus dem Ofen.* ^{A, C, G}
46. **Künefe Dondurmalı** 6,00 €
*Fadennudeln mit Käsefüllung und Zuckersirup
mit Eiscreme* ^{A, C, G}

Baklava

Türkische Blätterteigspezialität mit Nussfüllung und Zuckersirup

47. **Baklava** ^{A, C, G} 4,00 €
48. **Şoko Baklava** ^{A, C, G} 5,00 €
49. **Şöbyet** ^{A, C, G} 4,00 €
50. **Şekerpare** ^{A, C, G} 4,00 €
51. **Tulumba** ^{A, C, G} 4,00 €
52. **Fıstıksarma** *mit Pistazien* ^{A, C, G} 5,00 €
53. **Kadayıf** 4,00 €
Fadennudeln, Nüsse und Zuckersirup ^{A, C, G}
54. **Bülbül Yuvası** 4,00 €
55. **Burma** 4,00 €





44. **Fırın Sütlaç**

3.00 €



45. **Künefe sade**

5.00 €



46. **Künefe Dondurmalı**

6.00 €



47. **Baklava**

4.00 €



48. **Şoko Baklava**

5.00 €



49. **Şöbyet**

4.00 €



51. **Tulumba**

4.00 €



52. **Fıstıksarma**

5.00 €

Soğuk İçecekler / Kalte Getränke

Cola 0,2 l	1,80 €
Fanta 0,2 l	1,80 €
Cola-Light 0,2 l	1,80 €
Sprite 0,2 l	1,80 €
Mineralwasser 0,2 l	1,80 €
Ayran 0,2 l	1,80 €
Wasser 0,5 l	1,80 €

Sıcak İçecekler / Warme Getränke

Çay Türkischer Schwarztee (normal)	1,00 €
Çay Türkischer Schwarztee (groß)	1,80 €
Nane Çayı Pfefferminztee	1,80 €
Papatya Çayı Kamillentee	1,80 €
Kuşburnu Çayı Hagebuttentee	1,80 €
Kahve Nescafe	1,80 €

Zusatzstoffe & Allergikerinformationen

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1) Mit Konservierungsstoffen | a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen ¹ , Roggen ² , Gerste ³ , Hafer ⁴ , Dinkel ⁵ , Kamut ⁶ , Hybridstämme ⁷) |
| 2) Mit Geschmacksverstärker | b) Krebstiere |
| 3) Mit Antioxidationsmittel | c) Eier |
| 4) Mit Farbstoff | d) Fisch |
| 5) Mit Phosphat | e) Erdnüsse |
| 6) Mit Süßungsmittel | f) Soja |
| 7) Koffeinhaltig | g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) |
| 8) Chininhaltig | h) Schalenfrüchte (Mandel ¹ , Haselnuss ² , Walnuss ³ , Cashew ⁴ , Pecannuss ⁵ , Paranuss ⁶ , Pistazie ⁷ , Macadamianuss ⁸ und Queenslandnuss ⁹) |
| 9) Geschwärzt | i) Sellerie |
| 10) Enthält Phenylalaninquelle | j) Senf |
| | k) Sesamsamen |
| | l) Schwefeloxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l |
| | m) Lupinen |
| | n) Weichtiere |



Catering Service / Yemek servisi

Unser erfahrenes Team unterstützt Sie gerne bei Ihrem Event. Ob Firmenfeier, Familienfeier oder sonstige Anlässe, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns gerne an.

Toplantı, açılış yemekleri ve tüm özel günlerinizde ihtiyacınız olan catering hizmetini, beklentileriniz doğrultusunda ve bunu karşılayacak şekilde organize ederiz. Şirket yemekleri, aile kutlamaları veya diğer etkinlikler için hizmetinizdeyiz. Bizimle konuşun.



Yüksel Restaurant

Tel.: (0231) 83 83 39